МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
814—
2019**

РЫБА ОХЛАЖДЕННАЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО») и Атлантическим филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» [Атлантический филиал ФГБНУ «ВНИРО» («АтлантНИРО»)]

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 июля 2019 г. № 120-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 сентября 2019 г. № 697-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 814—2019 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2020 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 814—96

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2019

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Основные параметры и размеры 3
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 8
7 Методы контроля 9
8 Транспортирование и хранение 10
Приложение А (рекомендуемое) Особенности разделки рыб 11
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемый срок годности и условия хранения охлажденной рыбы 12
Библиография 13

Поправка к ГОСТ 814—2019 Рыба охлажденная. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 8 2020 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

РЫБА ОХЛАЖДЕННАЯ

Технические условия

Iced fish. Specifications

Дата введения — 2020—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на охлажденную рыбу всех семейств и видов, предназначенную для пищевых целей.

Настоящий стандарт не распространяется на мелкую охлажденную рыбу, изготовляемую по ГОСТ 32004, и лососевые тихоокеанские рыбы с нерестовыми изменениями.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 166 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 1368 Рыба. Длина и масса

ГОСТ 2874* Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 7630 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка

ГОСТ 7631 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

ГОСТ 7636 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 12302 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13356 Ящики деревянные для продукции рыбной промышленности. Технические условия

ГОСТ 13830** Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 23285 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества».

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 24597 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 24896 Рыба живая. Технические условия

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 29185 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31339 Рыба, нерыбные объекты и продукции из них. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31694 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31789 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Количественное определение содержания биогенных аминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31792 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксиноподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

ГОСТ 31904 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31983 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

ГОСТ 32004 Рыба мелкая охлажденная. Технические условия

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения содержания стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 33746 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ ISO 5492 Органолептический анализ. Словарь

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ ISO 11133 Микробиология пищевых продуктов, кормов для животных и воды. Приготовление, производство, хранение и определение рабочих характеристик питательных сред

ГОСТ ISO/TS 17728 Микробиология пищевой цепи. Методы отбора проб пищевой продукции и кормов для микробиологического анализа

ГОСТ ISO/TS 21872-1 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод обнаружения потенциально энтеропатогенных Vibrio spp. Часть 1. Обнаружение бактерий Vibrio parahaemoliticus и Vibrio cholerae

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ ISO 5492, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1

пресноводная рыба (freshwater fish): Рыба, обитающая в пресных или солоноватых водах бассейнов рек, озер, водохранилищ и прудов.

[ГОСТ 32366—2013, пункт 3.1]

3.2

морская рыба (marine fish): Рыба, обитающая в соленых или солоноватых водах морей и океанов.

[ГОСТ 32366—2013, пункт 3.2]

3.3 **рыба аквакультуры** (fish of aquaculture): Рыба, извлеченная (выловленная) из полувольных условий ее содержания, разведения или искусственно созданной среды обитания.

3.4 **охлажденная рыба** (iced fish): Рыба, подвергнутая процессу охлаждения до температуры в толще продукта 5 °С и ниже, не достигая температуры замерзания тканевого сока.

3.5

чистая вода (clean water): Морская или пресная вода, в том числе обеззараженная (очищенная), которая не содержит микроорганизмов, вредных и радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности пищевой рыбной продукции.

[ГОСТ 32366—2013, пункт 3.9]

3.6 **жидкий лед** (liquid ice): Суспензия, состоящая из чистой морской воды или солевого раствора (раствора пищевой соли в питьевой или чистой пресной воде) и кристаллов льда, имеющая температуру от минус 3 °С до минус 2 °С.

4 Основные параметры и размеры

4.1 Длина, масса и подразделение на размерные группы охлажденной рыбы должны соответствовать требованиям ГОСТ 1368.

4.2 Требования к длине или массе рыбы могут быть изменены в соответствии с требованиями договора (контракта).

4.3 Минимальную промысловую длину (промысловый размер) рыбы устанавливают в правилах рыболовства.

5 Технические требования

5.1 Охлажденная рыба должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлена по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Охлажденные макрель, марлин, меч-рыбу, парусник, тунец массой 1,0 кг и более, осетровые рыбы (кроме стерляди), а также хрящевые рыбы изготовляют в обескровленном виде.

5.2.2 Охлажденную рыбу изготовляют в неразделанном (целом) или разделанном виде.

Не допускается изготовлять в неразделанном виде: илишу, маринку, осетровые рыбы (кроме стерляди), османов, сома длиной более 53 см, усача, храмулю, щуку длиной более 30 см; пикшу, сайду и треску массой более 0,4 кг; макрель, марлина, меч-рыбу, парусника, тунца массой 2,0 кг и более.

У илиши, маринки, османов, усача и храмули внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка должны быть полностью удалены и уничтожены; брюшная полость тщательно зачищена.

У илиши и храмули, кроме того, должна быть удалена и уничтожена голова.

У осетровых рыб (кроме стерляди) должны быть удалены внутренности и сфинктер.

У сома длиной более 53 см и щуки длиной более 30 см должны быть удалены внутренности, икра или молоки и черная пленка.

5.2.3 По видам разделки охлажденную рыбу подразделяют в соответствии с 5.2.3.1—5.2.3.12.

Особенности разделки рыб приведены в приложении А.

5.2.3.1 Обезглавленная — рыба, у которой удалены голова, плечевые кости и внутренности без разреза по брюшку.

Допускается следующее:

- оставление части внутренностей, в том числе икры или молок, невскрытого плавательного пузыря;
- оставление плечевых костей;
- удаление головы вместе с грудными плавниками;
- поперечный надрез брюшка в области анального отверстия.

5.2.3.2 Потрошеная — рыба, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены.

Допускается следующее:

- отклонение линии разреза от середины брюшка у рыб (кроме камбалообразных и других, сходных с ними по форме тела) не более 1 см;
- ассиметричное перерезание калтычка и нижней челюсти у потрошеных тихоокеанских лососевых рыб.

5.2.3.3 Потрошеная обезглавленная — потрошеная рыба, у которой удалена голова с плечевыми костями.

Допускается следующее:

- оставление плечевых костей;
- удаление головы вместе с грудными плавниками или вместе с грудными плавниками и частью брюшка;
- наличие икры или молок и черной пленки — у пикши, сайды и трески;
- вырезание области анального отверстия с частичным подрезом анального плавника — у трески.

5.2.3.4 Тушка — рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка (при наличии); тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей; сгустки крови и почки зачищены.

Допускается следующее:

- оставление почек и черной пленки у атлантической сардины, сардинеллы, сардинопса, атлантической скумбрии и океанической ставриды;
- оставление тонкой брюшной части у сардин.

5.2.3.5 Спинка — рыба, у которой срезана брюшная часть; удалены голова с плечевыми костями и анальный плавник с прилегающим к нему мясом; остатки внутренностей, сгустки крови и почки зачищены.

У минтая голову удаляют вместе с брюшной частью и частью позвоночной кости.

5.2.3.6 Кусок — потрошеная обезглавленная рыба, у которой удален хвостовой плавник вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей, или тушка, разрезанные на поперечные части.

5.2.3.7 Потрошеная семужной разделки — рыба, которая разрезана по брюшку двумя продольными разрезами: первый — от анального отверстия до брюшных плавников и второй — отступая от брюшных плавников до калтычка; калтычок не перерезают; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены.

Рекомендуется применять для крупных лососевых рыб.

5.2.3.8 Филе — рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены чешуя, голова, позвоночная, плечевые и крупные реберные кости, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка (при наличии); сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены.

У океанической ставриды удалены костные образования («жучки»).

Филе выпускают с кожей или без кожи.

Филе с кожей выпускают с чешуей или без чешуи.

5.2.3.9 Филе осетровых рыб с кожей — потрошеная рыба, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной «жучки», оставляемой при голове, хвостовой плавник, позвоночные и реберные хрящи, почки, пленки, «жучки»; сгустки крови зачищены, хрящи, расположенные в мышечной ткани, оставлены.

5.2.3.10 Филе-кусок — филе, разрезанное на поперечные части.

5.2.3.11 Теша — брюшная часть рыбы, которая отделена от нее срезом от приголовка до анального плавника, сгустки крови и черная пленка (при наличии) зачищены.

Допускается следующее:

- разрезание теши на две продольные и/или поперечные половины;
- оставление плечевых костей.

Тешу выпускают с кожей или без кожи, с чешуей или без чешуи.

5.2.3.12 Стейк — потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плечевые кости, чешуя, черная пленка (при наличии), плавники на уровне кожного покрова, хвостовой плавник вместе с прихвостовой частью на расстоянии не менее 3 см от основания его средних лучей, разрезанная на поперечные куски толщиной не более 4 см.

Рекомендуется применять для крупных рыб.

5.2.3.13 Допускаются другие виды разделки охлажденной рыбы при условии их надлежащего описания на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение.

5.2.4 Температура в толще охлажденной рыбы должна быть от минус 1 °С до плюс 5 °С.

5.2.5 По органолептическим и физическим показателям охлажденная рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая; окраска, свойственная данному виду рыбы. Жабры от темно-красного до розового цвета. Чешуйчатый покров целый (для рыб с неудаленной чешуей) Допускаются: - сбитость чешуи без повреждения кожи; - изменение окраски поверхности до бледно-розового или частичное побледнение поверхности – у морского окуня; - изменение окраски по брюшку и бокам в виде сплошного порозовения пятен и полос – у балтийского лосося; - буровато-розовые полосы на брюшке и боках — у тихоокеанских лососевых рыб; - незначительное изменение формы челюстей – у самцов балтийского лосося; - увеличение высоты спинки (зачатки будущего горба) — у самцов горбуши; - превышение длины верхней челюсти по сравнению с нижней, незначительная ее загнутость — у горбуши и кеты;

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
	- не связанное с окислением жира подкожное окрашивание от золотистого до ярко-желтого — у кефали. Как результат кровоизлияния: - покраснение поверхности — у стерляди, ставриды, буффало; - багрово-красная окраска поверхности — у воблы, кефали, кутума, леща, пиленгаса, сазана, сома, тарани, судака, язя; - незначительные кровоподтеки, частичное покраснение поверхности — у осетровых рыб; - незначительное покраснение поверхности – у сиговых рыб; - пятна различного цвета – у камбалы; - незначительное покраснение поверхности жаберных крышек, челюстей и хвостовой части — у судака
Отношение длины челюсти к длине тушки, не более:* - у горбуши - у кеты	 0,13 0,14
Высота зубов, см, не более:* - у горбуши - у кеты	 0,4 0,6
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений. Допускаются: - надрывы мяса длиной до 2,5 см и оголение плечевых костей до ¾ их длины у отдельных экземпляров рыб в упаковочной единице — у потрошеной обезглавленной пикши, сайды и трески
Разделка	В соответствии с 5.2.3.1—5.2.3.12 и приложением А. Для филе допускаются незначительные порезы мяса у пикши, трески и других крупных рыб
Консистенция	От плотной до мягкой, свойственная данному виду рыбы. Допускается слегка ослабевшая. Допускается свойственное данным видам рыб частичное расслоение мяса по септам у филе альбулы, нототении, осетровых рыб, палтуса, сазана, сельди, скумбрии, снэка, судака, тресковых рыб
Запах	Свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Допускаются: - йодистый — для морских рыб; - илистый — для пресноводных рыб; - кисловатый запах в жабрах (кроме осетровых), легко удаляемый при промывании водой
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается
Общий азот летучих оснований, мг азота/100 г, не более:* для видов рыб семейства: - скорпеновые - камбаловые (кроме палтуса) для других видов рыб	 25 30 35
* Определяют в спорных случаях.	

5.2.6 По показателям безопасности охлажденная рыба должна соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления охлажденной рыбы, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- рыба живая — ГОСТ 24896 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба-сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лед водный (в том числе жидкий лед) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль пищевая — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода чистая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- газы упаковочные (пищевые добавки) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

При изготовлении разделанной охлажденной рыбы (тушка, спинка, кусок, филе, филе-кусок, теша, стейк) допускается использовать охлажденную рыбу со сроком хранения не более 30 % установленного срока годности и по показателям качества и безопасности соответствующую требованиям нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления охлажденной рыбы, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1]—[3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки с охлажденной рыбой — по [1], [4], ГОСТ 7630 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

На потребительской упаковке допускается указывать номер партии или иной идентификационный код продукции.

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по [4], ГОСТ 7630, ГОСТ 14192 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

На транспортной упаковке с охлажденной рыбой дополнительно указывают информацию об использовании в качестве сырья рыбы аквакультуры.

5.5 Упаковка

5.5.1 Охлажденную рыбу упаковывают по ГОСТ 7630:

- в полимерные многооборотные бочки по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- контейнеры из полимерных материалов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Рекомендуемая вместимость бочек и контейнеров — не более 150 дм^3, для рыбы размером более 50 см — не более 200 дм^3;

- деревянные ящики по ГОСТ 13356 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- полимерные многооборотные ящики по ГОСТ 33746 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Рекомендуемая предельная масса охлажденной рыбы и льда в полимерных и деревянных ящиках — 75 кг;

- термоконтейнеры (ящики) из пенополистирола по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Рекомендуемая предельная масса охлажденной рыбы и льда в термоконтейнерах (ящиках) из пенополистирола — 15 кг;

- пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов по ГОСТ 12302 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, под вакуумом или без вакуума или с использованием упаковочных газов с применением подложек или лотков из полимерных материалов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лотки или подложки из полимерных материалов с последующим упаковыванием в пленку из полимерных материалов по ГОСТ 10354 или полиэтиленовую термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Охлажденная рыба при упаковывании в бочки, контейнеры, ящики должна быть равномерно пересыпана льдом. Рыба, охлаждаемая жидким льдом, должна быть полностью покрыта льдом. Допускается упаковывать охлажденную рыбу аквакультуры безо льда.

Массовая доля льда в момент выпуска с предприятия должна быть не менее 50 % по отношению к массе рыбы.

5.5.3 Упаковка, используемая для транспортирования и хранения рыбы, охлаждаемой льдом, должна обеспечивать сток талой воды.

5.5.4 Охлажденная рыба в потребительской упаковке должна быть уложена в полимерные многооборотные ящики предельной массой продукта 20 кг.

Бочки с охлажденной рыбой должны быть плотно укупорены, контейнеры и ящики — закрыты крышками.

5.5.5 Порядок укладывания охлажденной рыбы в транспортную или потребительскую упаковку устанавливает изготовитель.

5.5.6 Упаковывание продукции в пакеты из полимерных пленок проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.7 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества — согласно требованиям ГОСТ 8.579.

Допускаемые положительные отклонения содержимого нетто от номинального количества в упаковочной единице, %:

3,0 — для продукции массой нетто до 0,2 кг включ.;
1,0 — » » » » св. 0,2 кг до 1,0 кг включ.;
0,5 — » » » » св. 1,0 кг.

5.5.8 В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного названия, одного вида разделки, одной размерной группы, одного способа упаковывания, одного вида потребительской упаковки, одной даты изготовления.

Допускается для продукции, изготавливаемой в условиях промысла, наличие в транспортной упаковочной единице прилова молоди в соответствии с правилами рыболовства.

Допускается в каждой транспортной упаковочной единице не более 2 % рыб по счету большего или меньшего размера — для рыбы, подразделяемой по длине или массе.

5.5.9 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных материалов, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.10 Упаковка и упаковочные материалы должны быть чистыми, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

6.2 Контроль органолептических показателей, массы нетто, температуры охлажденной рыбы, правильности упаковывания и маркирования проводят в каждой партии.

При разногласиях в оценке органолептических показателей охлажденной рыбы проводят определение показателя «Общий азот летучих оснований».

6.3 Порядок и периодичность контроля длины или массы рыбы, наличия посторонних примесей (в потребительской упаковке) и показателей безопасности [содержание гистамина (лосось, сельдь, скумбрия, тунец), токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, пестицидов, микробиологических и паразитологических показателей, а также для охлажденной рыбы аквакультуры — содержание антибиотиков, ветеринарных и гормональных препаратов] устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6.4 Контроль содержания диоксинов в охлажденной рыбе проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в рыбном сырье.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ ISO/TS 17728, ГОСТ 31339.

Методы отбора проб для определения микробиологических показателей и радионуклидов — по ГОСТ 32164, ГОСТ 31904 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Подготовка проб для определения:

- органолептических и физических показателей — по ГОСТ 7631;
- общего азота летучих оснований — по ГОСТ 7636;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- паразитологических показателей — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670; приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ ISO 11133.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670; приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ ISO 11133.

7.2 Методы контроля:

- органолептических и физических показателей — по ГОСТ 7631;
- массы нетто — по ГОСТ 31339;
- общего азота летучих оснований — по ГОСТ 7636.

Содержание общего азота летучих оснований X, %, переводят в миллиграммы азота/100 г (X_1) по формуле

$$X_1 = X \cdot 10^3, \quad (1)$$

где 10^3 — коэффициент перевода г в мг;

- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 33824;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ ISO/TS 21872-1, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- гистамина — по ГОСТ 31789;
- антибиотиков — по ГОСТ 31694 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- диоксинов — по ГОСТ 31792.

7.3 Содержание пестицидов, нитрозаминов, ветеринарных и гормональных препаратов, а также паразитологические показатели определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт

7.4 Длину или массу, температуру охлажденной рыбы определяют по ГОСТ 7631.

7.5 Высоту зубов определяют штангенциркулем по ГОСТ 166 с ценой деления 1 мм измерением наибольшего по высоте зуба от его основания до вершины.

7.6 Показатель «Отношение длины челюсти к длине тушки» определяют у рыб, отобранных для органолептической оценки качества. Длину тушки при определении данного показателя измеряют по прямой линии от верхнего угла жаберной крышки до основания средних лучей хвостового плавника.

Длину челюсти измеряют по прямой линии от вершины рыла до начала орбит глаз.

Длину челюсти и длину тушки измеряют линейкой по ГОСТ 427 или штангенциркулем.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют охлажденную рыбу всеми видами транспорта в соответствии с [1], [2] и правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к температурному режиму ее хранения.

8.1.2 Допускается транспортировать охлажденную рыбу аквакультуры без льда в рефрижераторном транспорте при температуре не выше 5 °С.

8.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

8.2 Хранение

8.2.1 Рекомендуемый срок годности и условия хранения охлажденной рыбы приведены в приложении Б.

8.2.2 Срок годности охлажденной рыбы, отличающийся от указанного в приложении Б, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение А
(рекомендуемое)

Особенности разделки рыб

А.1 У потрошеных камбалообразных и сходных с ними по форме тела рыб (камбалы, морского языка, палтуса, солнечника и других) брюшко может быть разрезано полукруглым вырезом с верхней (глазной) стороны или прямым сквозным разрезом до позвоночной кости около плечевых костей; икра или молоки, почки могут быть оставлены.

Допускается удаление головы вместе с тонкими стенками брюшной части с оставлением мясистого приголовка.

А.2 У потрошеных минтая, морского окуня и терпуга допускается наличие черной пленки, невскрытых плавательного пузыря и почек.

У морского окуня могут быть удалены жабры.

А.3 У потрошеных тресковых рыб и морского окуня допускается оставление икры или молок.

У пикши, сайды и трески допускается разрез брюшка до начала второго анального плавника.

А.4 Осетровых рыб обескровливают перерезанием у живой рыбы жабр или хвостового стебля.

Жировые отложения удаляют, сфинктер анального отверстия вырезают и удаляют вместе с кишечником; вязига может быть оставлена в рыбе.

Примышечные жировые отложения, находящиеся на внутренней поверхности стенок брюшной полости под пленкой, не удаляют.

А.5 Черноморского катрана обескровливают разрезанием по брюшку с удалением печени.

А.6 Макрель, марлина, меч-рыбу, парусника, тунца обескровливают одним из следующих способов:

- перерезанием калтычка;
- надрезанием или удалением хвостового стебля;
- удалением головы с частью внутренностей (для обезглавленной).

А.7 Крупных лососевых рыб рекомендуется обескровливать.

А.8 У карася, карпа, леща, сазана и осетровых рыб возможно наличие в черепной коробке отверстий, просверленных для изъятия гипофиза. У голов осетровых рыб диаметр отверстий должен быть от 1,2 до 1,5 см.

А.9 У рыб, головы которых составляют более 30 % их массы, рекомендуется удалять голову косым срезом с оставлением приголовка.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения охлажденной рыбы

Б.1 Охлажденную рыбу хранят при температуре воздуха от минус 2 °С до 0 °С, не допуская подмораживания поверхностных слоев.

Б.2 Рекомендуемые сроки годности охлажденной рыбы (неразделанная, потрошеная, потрошеная обезглавленная, обезглавленная) в транспортной упаковке с даты изготовления, сут, не более:

- крупной (кроме пикши и мойвенной трески*):

12 — I и IV кварталы;

10 — II и III кварталы;

- средней, мелкой; пикши, мойвенной трески*:

9 — I и IV кварталы;

7 — II и III кварталы.

Рекомендуемый срок годности охлажденной рыбы остальных видов разделки с даты изготовления, сут, не более:

12 — упакованной в термоконтейнеры из пенополистирола; пакеты или пленку из полимерных материалов под вакуумом;

15 — упакованной в пакеты из полимерных материалов в модифицированной газовой среде (МГС).

Рекомендуемый срок годности рыбы, охлажденной жидким льдом (потрошеная, потрошеная обезглавленная, кусок, спинка) при температуре хранения от минус 3 °С до минус 2 °С — не более 20 сут с даты изготовления.

Охлажденную рыбу аквакультуры, упакованную без льда, хранят при температуре не выше 5 °С не более 2 сут.

Б.3 Срок годности охлажденной разделанной рыбы (тушка, спинка, кусок, филе, филе-кусок, теша, стейк), изготовленной из охлажденного сырья, устанавливают с учетом (включением) срока хранения используемой охлажденной рыбы до ее разделки.

---

* Весенняя (неполовозрелая) треска.

Библиография

[1]	Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016	О безопасности рыбы и рыбной продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[3]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[5]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки

УДК 664.951.1:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: охлажденная рыба, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

БЗ 7—2019/135

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 20.09.2019. Подписано в печать 01.10.2019. Формат 60×84¼. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,86.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,

117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 814—2019 Рыба охлажденная. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 8 2020 г.)

gost.e-ecolog.ru