МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
7445—
2021**

РЫБЫ ОСЕТРОВЫЕ И ВЕСЛОНОСЫЕ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2021

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»), Азово-Черноморским филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» [Азово-Черноморский филиал ФГБНУ «ВНИРО» («АзНИИРХ»)]

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 26 февраля 2021 г. № 137-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	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» 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 13 мая 2021 г. № 345-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 7445—2021 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 марта 2022 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 7445—2004

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, 2021

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 Технические требования 3
5 Правила приемки 7
6 Методы контроля 7
7 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (справочное) Видовой состав и идентификационные коды биологических видов 9
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемый срок годности и условия хранения осетровых и веслоносых рыб горячего копчения 10
Библиография 11

Поправка к ГОСТ 7445—2021 Рыбы осетровые и веслоносые горячего копчения. Технические условия

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

(ИУС № 4 2022 г.)

Поправка к ГОСТ 7445—2021 Рыбы осетровые и веслоносые горячего копчения. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Туркмения	ТМ	Главгосслужба «Туркменстандартлары»

(ИУС № 6 2022 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

РЫБЫ ОСЕТРОВЫЕ И ВЕСЛОНОСЫЕ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

Hot-smoked sturgeons and paddlefishes.
Specifications

Дата введения — 2022—03—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на осетровые и веслоносые рыбы горячего копчения, предназначенные для пищевых целей.

Видовой состав и идентификационные коды биологических видов осетровых и веслоносых рыб приведены в приложении А.

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 814 Рыба охлажденная. Технические условия

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 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 13511 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13830** Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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

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

ГОСТ 24896 Рыба живая. Технические условия

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. 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.

Издание официальное

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 31266 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

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 31671 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31745 Продукты пищевые. Определение содержания полициклических ароматических углеводородов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:1999) 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 31792 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксинподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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

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 32366 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 33411 Сырье и продукты пищевые. Определения массовой доли мышьяка методом атомной абсорбции с генерацией гидридов

ГОСТ 33412 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции

ГОСТ 33746 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ 33781 Упаковка потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

ГОСТ 33837 Упаковка полимерная для пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ 34449 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения

ГОСТ 34462 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма. Определение содержания неорганического мышьяка методом высокоэффективной жидкостной хроматографии — масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой

ГОСТ EN 14083 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ EN 14084 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии после микроволнового разложения

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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru по указателям национальных стандартов, издаваемых 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 ссылочный 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 **осетровые и веслоносые рыбы горячего копчения** (hot-smoked sturgeons and paddlefishes): Пищевая продукция, изготовленная из предварительно посоленных осетровых рыб семейства Acipenseridae и ее гибридов, а также из веслоносых рыб семейства Polyodontidae в процессе горячего копчения и обладающая цветом, запахом и вкусом копченой продукции, полностью проваренная.

3.2

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

[ГОСТ 814—2019, пункт 3.3]

3.3 **коптильный ароматизатор** (*коптильный препарат*) (smoke flavour): Смесь веществ, выделенных из дымов, применяемых в традиционном копчении, путем фракционирования и очистки конденсатов дыма.

4 Технические требования

4.1 Осетровые и веслоносые рыбы горячего копчения должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1]—[3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 Осетровые и веслоносые рыбы должны быть разделаны, посолены, подвергнуты горячему копчению, охлаждены и упакованы.

4.2.2 По видам разделки осетровые и веслоносые рыбы горячего копчения подразделяют в соответствии с 4.2.2.1—4.2.2.14.

4.2.2.1 **Потрошеная** — рыба, у которой через разрез по брюшку удалены внутренности, в том числе печень, икра или молоки, сфинктер анального отверстия вырезан вместе с кишечником, сгустки крови и пленки зачищены.

4.2.2.2 **Потрошеная обезглавленная** — потрошеная рыба, у которой удалены голова с грудными плавниками, внутренние хрящи грудных плавников, спинная струна (хорда), хвостовой плавник с прихвостовой частью на уровне конца основания анального плавника.

При наличии у рыбы спинных жучек голову с грудными плавниками удаляют на уровне первой спинной жучки, оставленной при голове.

4.2.2.3 **Кусок** — потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плавники на уровне кожи по линии их основания, разрезанная на поперечные части.

Допускается крупные куски разрезать вдоль позвоночного хряща. У белуги и калуги должны быть срезаны позвоночные хрящи. Кожа может быть удалена или оставлена.

4.2.2.4 **Боковник** — потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плавники на уровне кожи по линии их основания, хрящи и спинной ряд жучек (при наличии), почки; брюшная часть (теша) отделена срезом от приголовка к анальному плавнику на расстоянии от 4 до 5 см ниже жучек или боковой линии у веслоноса; сгустки крови и пленки зачищены.

Полученная тушка разрезана по спине вдоль позвоночного хряща на две половины, которые у белуги и калуги дополнительно разрезаны на продольные пласты.

Реберные хрящи у белуги и калуги могут быть удалены или оставлены; хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют.

4.2.2.5 **Боковник-кусок** — боковник, разрезанный на поперечные части. Кожа может быть удалена или оставлена.

4.2.2.6 **Спинка** — потрошеная обезглавленная рыба, у которой срезана брюшная часть (теша) от начала головного среза до начала анального плавника, удалены реберные хрящи, сгустки крови и пленки зачищены; позвоночный хрящ срезан на половину толщины; хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют. Анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом.

Брюшная часть срезана на расстоянии от 4 до 5 см ниже боковых жучек или боковой линии у веслоноса.

4.2.2.7 **Спинка-кусок** — спинка, у которой удалена хвостовая часть на уровне начала основания анального плавника; разрезанная на поперечные части; крупные куски могут быть разрезаны вдоль позвоночного хряща. Кожа может быть удалена или оставлена.

4.2.2.8 **Теша** — брюшная часть рыбы, которая отделена от нее срезом от приголовка до анального плавника; сгустки крови и пленки зачищены.

Допускается разрезание теши на две продольные половины.

4.2.2.9 **Теша-кусок** — теша, разрезанная на поперечные части.

4.2.2.10 **Филе с кожей** — потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плавники на уровне кожи по линии их основания, жучки (при наличии) и хрящи; сгустки крови и пленки зачищены; хрящи, расположенные в мышечной ткани, оставлены.

Потрошеная обезглавленная рыба разрезана по спинке вдоль позвоночного хряща на две половины, позвоночные и плечевые хрящи срезаны.

Допускается:

- удалять кожу;
- удалять нижнюю кромку брюшной части на расстоянии до 0,5 см выше брюшного ряда жучек (при наличии).

4.2.2.11 **Филе-кусок** — филе с кожей рыбы, разрезанное на поперечные части. Кожа может быть удалена.

4.2.2.12 **Филе-спинка** — филе с кожей, у которого удалены плавники, спинной ряд жучек (при наличии), хвостовая часть на уровне середины основания анального плавника; теша отделена от приголовка к анальному плавнику на расстоянии от 3 до 5 см ниже боковых жучек или боковой линии для веслоноса. Кожа может быть удалена.

4.2.2.13 **Кусок филе-спинки** — филе-спинка, разрезанная на поперечные части.

4.2.2.14 **Ломтики** — боковник, боковник-кусок, спинка, спинка-кусок, теша, филе, филе-кусок или филе-спинка горячего копчения, разрезанные на поперечные части толщиной не более 1,5 см.

При изготовлении ломтиков удаляют тонкий слой копчености приголовной части и торцевых сторон, а также при наличии кожу, остатки позвоночного хряща, реберные хрящи, прихвостовую часть на уровне конца основания анального плавника и нижнюю кромку брюшной части на расстоянии от 0,3 до 0,5 см выше брюшного ряда жучек. Хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют.

4.2.2.15 Допускаются другие виды разделки осетровых и веслоносых рыб горячего копчения при условии их надлежащего описания на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение.

4.2.3 Осетровые и веслоносые рыбы горячего копчения могут быть заморожены.

Температура в толще замороженных осетровых и веслоносых рыб горячего копчения должна быть не выше минус 18 °С.

4.2.4 При изготовлении осетровых и веслоносых рыб горячего копчения используют пищевые добавки и коптильные ароматизаторы в соответствии с требованиями [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.5 По органолептическим и химическим показателям осетровые и веслоносые рыбы горячего копчения должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Готовность продукта	Мясо проварено, без признаков сырости, кровь полностью свернувшаяся
Внешний вид	Поверхность чистая, невлажная. Допускается: - вздутость кожи; - небольшие ожоги кожного покрова
Наружные повреждения	Без наружных повреждений, кожный покров целый. Допускаются незначительные повреждения кожного покрова
Цвет	Свойственный данному виду продукции. Допускаются незначительные светлые пятна, не охваченные коптильной средой на краях брюшной части, в местах обвязки и соприкосновения с сеткой или решеткой
Консистенция	Плотная, сочная. Может быть мягковатая, суховатая, слоистая
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукции, без постороннего привкуса и запаха. Может быть слабовыраженный илистый запах
Массовая доля поваренной соли, %	1,5—3,0
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается

4.2.6 По показателям безопасности осетровые и веслоносые рыбы горячего копчения должны соответствовать требованиям [1]—[3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления осетровых и веслоносых рыб горячего копчения, 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;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба мороженая — ГОСТ 32366 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- соль поваренная 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;

- сырье древесное для копчения продуктов — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- лед водный — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- вода чистая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- ароматизатор коптильный — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- добавки пищевые (упаковочные газы) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Живые осетровые рыбы перед разделкой должны быть обескровлены перерезанием жабр или хвостового стебля. Стерлядь и веслоноса не обескровливают.

Допускается использование рыбы с механическими повреждениями, по остальным показателям соответствующей требованиям первого сорта. Поврежденные части должны быть удалены.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления осетровых и веслоносых рыб горячего копчения, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1]—[3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

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

Маркировка должна содержать один температурный режим хранения и один срок годности.

На потребительской упаковке с замороженной продукцией дополнительно указывают надпись: «Перед употреблением разморозить при температуре не выше 8 °С».

На потребительской упаковке может быть указан номер партии или иной идентификационный код продукции.

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

На транспортную упаковку с замороженной продукцией наносят надпись: «Замороженная».

4.5 Упаковка

4.5.1 Осетровые и веслоносые рыбы горячего копчения упаковывают по ГОСТ 7630:

- в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 34033;

- пачки или коробки из картона парафинированные или ламинированные с внутренней стороны — по ГОСТ 33781;

- пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов — по ГОСТ 12302 под вакуумом или без вакуума или в модифицированной газовой среде с применением подложек или без подложек;

- лотки из полимерных материалов по ГОСТ 33837 с последующим упаковыванием в полимерную пленку по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением подложек или без подложек.

4.5.2 Продукция в потребительской упаковке должна быть уложена в ящики из гофрированного картона.

Рекомендуемая предельная масса продукции в ящике — 20 кг.

4.5.3 Допускается упаковывать продукцию, в том числе в потребительской упаковке, в полимерные многооборотные ящики по ГОСТ 33746.

Полимерные многооборотные ящики с продукцией должны быть закрыты крышками.

Рекомендуемая предельная масса продукции в ящике не более 20 кг.

4.5.4 Потрошеную и потрошеную обезглавленную рыбу укладывают в ящики в один ряд; рыбу, разделанную на кусок, боковник, боковник-кусок, спинку, спинку-кусок, филе, филе-кусок, филе-спинку,

кусок филе-спинки, тешу, тешу-кусок, а также потрошеных бестера и стерлядь — рядами по высоте ящика.

Рекомендуемая внутренняя высота ящика — не более 16 см. Рекомендуемая предельная масса продукции, не упакованной в потребительскую упаковку — 10,0 кг.

4.5.5 В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного названия, одного способа разделки, одного вида потребительской упаковки, одного способа упаковывания и одного часа изготовления (для незамороженной продукции) или одной даты изготовления (для замороженной продукции).

4.5.6 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества должен соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

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

3,0 — для продукции массой нетто до 0,5 кг включительно;

1,0 — » » » » свыше 0,5 кг до 1,0 кг включительно;

0,5 — » » » » свыше 1,0 кг.

4.5.7 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.

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

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

5.2 Контроль органолептических показателей продукции, массы нетто, массовой доли поваренной соли, температуры замороженной продукции, правильности упаковывания и маркирования проводят в каждой партии.

5.3 Порядок и периодичность контроля наличия посторонних примесей (в потребительской упаковке), показателей безопасности (содержание токсичных элементов, пестицидов, бенз(а)пирена, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов, паразитологических и микробиологических показателей) устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

5.4 Контроль содержания диоксинов проводят в случае обоснованного предположения об их возможном наличии в рыбном сырье.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ ISO/TS 17728, ГОСТ 31339, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

Подготовка проб для определения:

- органолептических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669;
- 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 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.2 Методы контроля:

- органолептических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- массы нетто — по ГОСТ 31339;
- токсичных элементов:

кадмия — по ГОСТ EN 14083, ГОСТ EN 14084, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;

мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628, ГОСТ 33411, ГОСТ 34462;

ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 33412, ГОСТ 34427;

свинца — по ГОСТ EN 14083, ГОСТ EN 14084, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;

- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- бенз(а)пирена — по ГОСТ 31745;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- диоксинов — по ГОСТ 31792, ГОСТ 34449.

6.3 Паразитологичекие показатели определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют осетровых и веслоносых рыб горячего копчения 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.

7.1.2 Транспортирование осетровых и веслоносых рыб горячего копчения, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

7.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Рекомендуемый срок годности и условия хранения осетровых и веслоносых рыб горячего копчения приведены в приложении Б.

7.2.2 Срок годности осетровых и веслоносых рыб горячего копчения, отличающийся от указанного в приложении Б, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав и идентификационные коды биологических видов

А.1 Видовой состав и идентификационные коды биологических видов осетровых и веслоносых рыб приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Название рыбы		Код*
русское	латинское	
Отряд Осетрообразные — Acipenseriformes Семейство Осетровые — Acipenseridae Род Осетры — Acipenser**		
Осетр адриатический	Acipenser naccarii	NAC
Осетр амурский	Acipenser schrenckii	SCH
Осетр атлантический (европейский)	Acipenser sturio	STU
Осетр байкальский	Acipenser baerii baikalensis	BAI
Осетр белый	Acipenser transmontanus	TRA
Осетр китайский	Acipenser sinensis	SIN
Осетр корейский	Acipenser dabryanus	DAB
Осетр тупорылый	Acipenser brevirostrum	BVI
Осетр Мексиканского залива	Acipenser oxyrhynchus desotoi	DES
Осетр озерный	Acipenser fulvescens	FUL
Осетр остроносый	Acipenser oxyrhynchus	OXY
Осетр персидский	Acipenser persicus	PER
Осетр русский	Acipenser gueldenstaedtii	GUE
Осетр зеленый	Acipenser medirostris	MED
Осетр сибирский	Acipenser baerii	BAE
Осетр сахалинский	Acipenser micadoi	MIK
Севрюга	Acipenser stellatus	STE
Стерлядь	Acipenser ruthenus	RUT
Шип	Acipenser nudiventris	NUD
Род Белуги — Huso**		
Белуга	Huso huso	HUS
Калуга	Huso dauricus	DAU
Семейство Веслоносые — Polyodontidae Род Веслоносы — Polyodon		
Веслонос***	Polyodon spathula	SPA

* В соответствии с [6].
** В том числе осетровые рыбы аквакультуры и их гибриды.
*** Рыба аквакультуры.

Примечание — Код (название) гибрида — код (название) женского вида х код (название) мужского вида — YYY х XXX.

Пример — Название гибрида осетра русского и осетра сибирского — русско-сибирский осетр, код гибрида — GUE х BAE.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения осетровых и веслоносых рыб горячего копчения

Б.1 Рекомендуемый срок годности осетровых и веслоносых рыб горячего копчения с часа изготовления, ч, не более:

48 — при температуре хранения от 2 °С до 6 °С;

72 — при температуре хранения от минус 2 °С до 2 °С.

Б.2 Срок годности замороженных осетровых и веслоносых рыб горячего копчения — не более 30 сут с даты изготовления, при температуре хранения не выше минус 18 °С.

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

[6] Рекомендации Резолюции 12.7 «Сохранение и торговля осетровыми и веслоносом» Конференции Сторон Конвенции о международной торговле видами дикой фауны и флоры, находящимися под угрозой исчезновения» от 3 марта 1973 г. (СИТЕС)

УДК 664.951.31:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: рыбы осетровые и веслоносые горячего копчения, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *С.И. Фирсова*
Компьютерная верстка *М.В. Лебедевой*

Сдано в набор 14.05.2021. Подписано в печать 25.05.2021. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.

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 7445—2021 Рыбы осетровые и веслоносые горячего копчения. Технические условия

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

(ИУС № 4 2022 г.)

Поправка к ГОСТ 7445—2021 Рыбы осетровые и веслоносые горячего копчения. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Туркмения	ТМ	Главгосслужба «Туркменстандартлары»

(ИУС № 6 2022 г.)

gost.e-ecolog.ru