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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 21607— 2021

НАБОРЫ ИЗ РЫБЫ ДЛЯ УХИ МОРОЖЕНЫЕ

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») и Полярным филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» [Полярный филиал ФГБНУ «ВНИРО» («ПИНРО» им. Н.М. Книповича)]

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. № 347-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 21607—2021 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 марта 2022 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 21607—2008

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 Основные параметры и размеры 4
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 10
7 Методы контроля 10
8 Транспортирование и хранение. 11
Приложение А (рекомендуемое) Особенности разделки рыб 12
Библиография 12

Поправка к ГОСТ 21607—2021 Наборы из рыбы для ухи мороженые. Технические условия

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

(ИУС № 4 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

НАБОРЫ ИЗ РЫБЫ ДЛЯ УХИ МОРОЖЕНЫЕ

Технические условия

Frozen fish sets for soup.
Specifications

Дата введения — 2022—03—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мороженые наборы из рыбы для ухи (далее — наборы для ухи), изготовленные из разделанной рыбы всех семейств и видов, и/или из субпродуктов рыбы, с добавлением или без добавления пряностей, предназначенные для пищевых целей.

Настоящий стандарт не распространяется на наборы для ухи, изготовленные из анчоусовых, мелких сельдевых, хрящевых (кроме катрана черноморского), тунцовых рыб, а также илиши, маринки, пристипомы, атерины, вьюна, мойвы, пескаря, песчанки, смариды.

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 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1368 Рыба. Длина и масса

ГОСТ 1760 Подпергамент. Технические условия

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

ГОСТ 3948 Филе рыбы мороженое. Технические условия

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 9569 Бумага парафинированная. Технические условия

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

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

Издание официальное

ГОСТ 13511 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. 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 17594 Лист лавровый сухой. Технические условия

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

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 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

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 продукция 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 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 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 32004 Рыба мелкая охлажденная. Технические условия

ГОСТ 32006 Филе трески без кожи подпрессованное мороженое. 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 стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32366 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 32744 Рыба мелкая мороженая. Технические условия

ГОСТ 32910 Сельдь 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 33681 Продукты пищевые. Определение антибиотиков методом инверсионной вольтамперометрии (левомицетин, тетрациклин)

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 33837 Упаковка полимерная для пищевой продукции. Общие технические условия

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

ГОСТ 34190 Субпродукты рыбы мороженые. 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 973 Пряности. Перец душистый [Pimenta dioica (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия

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 (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 [1], а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1

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

[ГОСТ 32366—2013, пункт 3.2]

3.2

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

[ГОСТ 32366—2013, пункт 3.1]

3.3

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

[ГОСТ 814—2019, пункт 3.3]

3.4 **субпродукты рыбы** (by-produkts of fish): Второстепенные пищевые части рыбы, полученные при ее разделке.

Примечание — К второстепенным пищевым частям рыбы относят головы, приголовные и прихвостовые части, калтычки, плечевые, позвоночные и реберные кости с прирезями мяса, срезки мяса, плавники и хрящи с прирезями мяса.

3.5 **глазурь** (glaze): Защитный слой льда на поверхности мороженых блоков наборов из рыбы для ухи, полученный при орошении или погружении их в питьевую или чистую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них.

4 Основные параметры и размеры

4.1 Длина или масса рыбы, а также подразделение рыбы по размерным группам, используемой для изготовления наборов для ухи, должна соответствовать требованиям ГОСТ 1368.

4.2 Длина или масса разделанной рыбы в наборах для ухи, в том числе изготовленных при распиловке блоков на части, не нормируется.

4.3 Рекомендуемая длина или масса разделанной рыбы в наборах для ухи:

- тушки, спинки, филе — не более 0,1 кг;
- кусков — от 3,0 до 6,0 см;
- прихвостовых кусков — от 4,0 до 8,0 см.

5 Технические требования

5.1 Наборы для ухи 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.

5.2 Характеристики

5.2.1 По видам разделки рыбу в наборах для ухи подразделяют в соответствии с 5.2.1.1—5.2.1.7. Особенности разделки рыб приведены в приложении А.

5.2.1.1 **Тушка** — рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, чешуя, 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 3,0 см от основания его средних лучей; сгустки крови и почки зачищены.

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

У спинки минтая брюшная часть удалена срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника. Брюшная часть удалена вместе с позвоночной костью не более чем на 1/3 длины

спинки, остальная часть удалена срезом, проходящим ниже позвоночной кости; анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом.

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

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

У филе без кожи должна быть удалена кожа.

5.2.1.5 **Филе-кусок с кожей или без кожи** — филе с кожей или без кожи, разрезанное на поперечные части.

5.2.1.6 **Кусок** — рыба, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; голова с плечевыми костями, чешуя, хвостовой плавник, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены; или тушка, или спинка, разрезанная на поперечные части.

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

5.2.2 У рыбы должна быть удалена слизь с поверхности.

У голов рыб удаляют жабры, чешую и зачищают сгустки крови; у голов леща и морского окуня удаляют глаза.

Головы крупных экземпляров рыб разрезают на части.

5.2.3 Наборы для ухи изготовляют, используя разделанную рыбу и/или субпродукты, в соответствии с 5.2.3.1 — 5.2.3.11.

5.2.3.1 Тушки или спинки, или куски, или филе-куски, или теши двух-трех видов рыб.

5.2.3.2 Тушки или спинки, или куски, или филе-куски, или теши рыб с добавлением голов амура, жереха, карася, клыкача, морского окуня, нототении, палтуса, пятнистой зубатки, пикши, сазана, сайды, судака, терпуга, толстолобика, трески, угольной рыбы, щуки, сиговых, лососевых и осетровых рыб.

5.2.3.3 Головы рыб, перечисленные в 5.2.3.2, с добавлением плавников с прирезями мяса, приголовные части с прирезями мяса, плечевые кости с прирезями мяса, позвоночные кости с прирезями мяса, калтычки клыкача, лососевых рыб, морского окуня, нототении, палтуса, пятнистой зубатки, терпуга, угольной рыбы, сиговых рыб.

5.2.3.4 Тушки или спинки, или куски, или филе-куски рыб с добавлением голов, приголовные части и плечевые кости с прирезями мяса клыкача.

5.2.3.5 Тушки или спинки, или куски, или филе-куски рыб с добавлением позвоночных костей с прирезями мяса клыкача.

5.2.3.6 Филе рыб с добавлением позвоночных костей с прирезями мяса клыкача.

5.2.3.7 Приголовные части и плечевые кости с прирезями мяса, хрящи осетровых рыб с прирезями мяса, позвоночные кости с прирезями мяса и теши.

5.2.3.8 Головы, приголовные части и плечевые кости с прирезями мяса палтуса.

5.2.3.9 Приголовные части и плечевые кости с прирезями мяса, позвоночные кости с прирезями мяса пятнистой зубатки.

5.2.3.10 Тушки или спинки, или куски, или филе-куски ледяной рыбы или сквамы с добавлением голов, плавников с прирезями мяса, приголовные и прихвостовые части с прирезями мяса, плечевые и позвоночные кости с прирезями мяса, калтычки клыкача.

5.2.3.11 Допускается выпускать наборы для ухи согласно действующим рецептурам изготовителя:

- из одного вида рыбы;
- в другом сочетании разделанной рыбы и/или субпродуктов с использованием иных видов рыб.

5.2.4 Наборы для ухи замораживают сухим искусственным способом блоками или в потребительской упаковке.

При замораживании блоками различные части рыбы и/или субпродукты должны быть распределены в блок-формах послойно и равномерно по всему объему противня или разделены на порции предельной массой 1,5 кг.

Рекомендуется замораживать наборы для ухи массой, кг, не более:

12,0 — блоками;

1,5 — в потребительской упаковке.

Температура в толще блока или составных частей наборов для ухи в потребительской упаковке должна быть не выше минус 18 °С.

Допускается распиловка блоков наборов для ухи на части с последующим их укладыванием в потребительскую упаковку.

5.2.5 Наборы для ухи, замороженные блоками, изготовляют в глазированном или неглазированном виде; замороженные в потребительской упаковке — в неглазированном виде.

Наборы для ухи, полученные путем распиловки глазированных мороженых блоков, не глазируют.

Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность мороженого блока, и не должна отставать при легком постукивании.

Массовая доля глазури должна соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.6 Не глазируют блоки наборов для ухи:

- обернутые перед замораживанием в парафинированную бумагу по ГОСТ 9569 или антиадгезионную бумагу по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- упакованные перед замораживанием в полимерную пленку по ГОСТ 10354, пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов по ГОСТ 12302, пленочные мешки-вкладыши.

5.2.7 При глазировании наборов для ухи допускается использовать пищевые добавки в соответствии с требованиями [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.8 По органолептическим показателям наборы для ухи должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	Целые, плотные; поверхность чистая, ровная.
- мороженых блоков	Допускаются незначительные впадины на поверхности блоков
- рыбы в наборах после размораживания	Поверхность чистая, окраска, свойственная данному виду рыбы. Ровные срезы у филе, филе-кусков, тушек, спинок, теши и кусков рыбы.
	Допускаются: - отсутствие серебристой окраски у морского сома, сабли-рыбы, серебристого помпано;
	- окраска от яркой до бледной и наличие темных пятен (пигментации) у красноглазки, красного австралийского окуня, кубинского карася и других рыб, имеющих яркую прижизненную окраску;
	- незначительные буровато-розоватые полосы на брюшке и боках у сиговых рыб;
	- поперечные и продольные полосы и пятна слабые розоватые и темно-серые на поверхности у тихоокеанских лососевых рыб;
	- зеленовато-желтый или желтовато-оранжевый налет на поверхности рыбы, удаляемый при промывании;
	- изменение окраски по брюшку и бокам в виде сплошного порозовения пятен и полос у балтийского лосося;
	- изменение окраски поверхности до бледно-розовой у морского окуня;
	- не связанное с окислением жира:
	- незначительное подкожное пожелтение у австралийского лосося, кабан-рыбы, луфаря, масляной рыбы, нигриты, пеламиды, сабли-рыбы, сериолеллы, скумбрии, снэка, ставриды, угря;
	- подкожное окрашивание от золотистого до ярко-желтого у кефали;

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
	- потускневшая поверхность у морского сома, рексии, сабли-рыбы, серебристого помпано, снэка и хека; - незначительное изменение формы челюстей у голов горбуши и кеты: верхняя челюсть длиннее нижней и слегка загнута; - как результат кровоизлияния: - покраснение поверхности у карася, красноперки, линя, ставриды, судака, осетровых рыб; - багрово-красная окраска поверхности у воблы, жереха, кефали, кутума, леща, сазана, сома, тарани, усача, язя; - пятна различного цвета у камбалы; - незначительные кровоподтеки у осетровых рыб
Наружные повреждения	Филе, филе-куски, тушки, спинки, теша и куски рыбы без наружных повреждений. Допускаются: - незначительные повреждения кожного покрова (проколы, порезы и срывы кожи); - нарушение целостности кожи в местах удаления жучек у осетровых рыб и ставриды, шиповидных пластин — у камбалообразных
Консистенция	Плотная или мягкая, присущая данному виду рыбы. Допускается: - ослабевшая, но не дряблая; - расслоение мяса по септам у альбулы, клыкача, луфаря, мраморной нототении, палтуса, сазана, скумбрии, ставриды, снэка, хека и тресковых рыб
Запах после размораживания	Свойственный свежей рыбе, без постороннего запаха. Допускается: - йодистый запах для наборов из морских рыб; - илистый — для наборов из пресноводных рыб
Вкус (после варки)*	Свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса. Допускается: - привкус йода для наборов из морских рыб; - привкус ила для наборов из пресноводных рыб
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается
* Определяют в спорных случаях.	

5.2.9 По физическим показателям наборы для ухи должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Глубокое обезвоживание, %, не более	10
Массовая доля голов в одном наборе, %, не более	50

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Норма
Количество прихвостовых кусков в одном наборе, шт., не более:	
- без добавления голов и других субпродуктов:	
массой нетто 0,5 кг	3
массой нетто св. 0,5 кг до 1,5 кг	4
- с добавлением голов и других субпродуктов:	
массой нетто 0,5 кг	2
массой нетто св. 0,5 кг до 1,5 кг	3
- изготовленных распиловкой мороженых блоков	Не нормируется

5.2.10 По показателям безопасности наборы для ухи должны соответствовать требованиям [1]—[3] 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 наборов для ухи, 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, в том числе филе рыбы — ГОСТ 814, ГОСТ 32004 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- субпродукты рыбы охлажденные — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба мороженая — ГОСТ 32366, ГОСТ 32744, ГОСТ 32910 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- филе рыбы мороженое — ГОСТ 3948, ГОСТ 32006 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- субпродукты рыбы мороженые — ГОСТ 34190;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода чистая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- добавки пищевые — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
- перец черный целый (горошком) — ГОСТ 29050;
- перец душистый в зернах — ГОСТ ISO 973.

Допускается использовать:

- рыбу с механическими повреждениями или отклонениями от правильной разделки, но по остальным показателям соответствующую требованиям первого сорта (при наличии сортов), при условии удаления поврежденных частей, включая кровоподтеки.

При составлении наборов для ухи из мороженых разделанной рыбы и субпродуктов допускается их размораживание до температуры не выше минус 2 °С с последующим замораживанием до температуры не выше минус 18 °С без применения дополнительной разделки.

5.3.2 Продолжительность хранения используемых мороженых рыбы, филе и субпродуктов до переработки должна быть не более 1/2 срока годности сырья.

5.3.3 Сырье и материалы, используемые для изготовления наборов для ухи, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1], [2], [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

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

В наименовании набора для ухи смешанного состава указывают перечень видов рыб и наименований субпродуктов, из которых он составлен.

Допускается на потребительской упаковке с набором для ухи, сформированным из нескольких видов рыб, указывать их не в наименовании, а в маркировке сведений о составе продукции.

На потребительской упаковке может быть указан 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 продукцией дополнительно указывают информацию об использовании в качестве сырья рыбы аквакультуры.

5.5 Упаковка

5.5.1 Наборы для ухи упаковывают по ГОСТ 7630:

- в ящики из гофрированного картона — по ГОСТ 13511;
- в ящики из картона и комбинированных материалов — по ГОСТ 34033.

Рекомендуемая предельная масса продукции в ящиках — 36,0 кг;

- парафинированные или ламинированные с внутренней стороны коробки из картона — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- парафинированные или ламинированные с внутренней стороны пачки из картона — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов под вакуумом или без вакуума;
- термоусадочную пленку — по ГОСТ 25951 с применением или без применения подложек из картона и комбинированных материалов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лотки — по ГОСТ 33837 или подложки из полимерных материалов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с последующим упаковыванием в полимерную пленку или пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов.

Рекомендуемая предельная масса продукции в потребительской упаковке — 1,5 кг.

5.5.2 В потребительскую упаковку с наборами для ухи могут быть вложены сухие пряности, упакованные в отдельные пакеты из влагонепроницаемого материала — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.3 Наборы для ухи, упакованные в потребительскую упаковку, укладывают в ящики из гофрированного картона или из картона и комбинированных материалов.

Рекомендуемая предельная масса продукции, уложенной в ящики, — 30,0 кг.

5.5.4 Блоки наборов для ухи перед укладыванием в ящики должны быть предварительно упакованы в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов, пленочные мешки-вкладыши, полиэтиленовую пленку, обернуты в антиадгезионную или парафинированную бумагу, или переложены пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760.

5.5.5 Допускается укладывать продукцию, в том числе в потребительской упаковке, в полимерные многооборотные ящики по ГОСТ 33746.

Рекомендуемая предельная масса продукции, уложенной в полимерные ящики — 20,0 кг.

5.5.6 Картонные коробки и пачки с продукцией должны быть закрыты, пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов — скреплены зажимами или термосварены, полимерные ящики — закрыты крышками.

5.5.7 Упаковывание продукции в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов и пленочные мешки-вкладыши проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.8 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 потребительской упаковке, %:

2,0 — для продукции от 0,5 до 1,0 кг включительно;

1,0 — для продукции свыше 1,0 до 1,5 кг включительно.

5.5.9 В каждой упаковочной единице должны быть наборы для ухи одного наименования, одного способа упаковывания, одного вида потребительской упаковки, одной даты изготовления.

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

5.5.11 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.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

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

6.3 Порядок и периодичность контроля длины или массы рыбы, массовой доли голов в одном наборе, количество прихвостовых кусков, массовой доли глазури (при наличии), наличия посторонних примесей (в потребительской упаковке), показателей безопасности (содержание токсичных элементов, нитрозаминов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов, гистамина, микробиологических и паразитологических показателей, а также для наборов, изготовленных из рыбы аквакультуры — ветеринарных препаратов, в том числе антибиотиков и гормональных препаратов) устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6.4 Контроль содержания диоксинов проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

7 Методы контроля

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

Подготовка проб для определения:

- органолептических и физических показателей — по ГОСТ 7631;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31266, ГОСТ 31671, ГОСТ 33411, ГОСТ 33412;
- паразитологических показателей — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669 или 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.

7.2 Методы контроля:

- органолептических показателей — по ГОСТ 7631;
- длины или массы рыбы — по ГОСТ 7631;
- массы нетто и массовой доли глазури — 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 ISO/TS 21872-1, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- диоксинов — по ГОСТ 31792, ГОСТ 34449;
- гистамина — по ГОСТ 31789;

- остатков антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 33681 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

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

8.1.2 Транспортирование продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

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 наборов для ухи при температуре хранения не выше минус 18 °С, с даты изготовления, мес, не более:

3,0 — замороженных блоками глазированных или неглазированных и упакованных в пленку из полиэтилена высокого давления;

3,0 — в потребительской упаковке, кроме изготовленных из сазана, сома, щуки, в том числе полученных после распиловки блоков;

2,5 — замороженных блоками неглазированных, обернутых в парафинированную или антиадгезионную бумагу;

2,0 — в потребительской упаковке, изготовленных из сазана, сома, щуки, в том числе полученных после распиловки блоков.

8.2.2 Срок годности наборов для ухи, отличающийся от указанного в 8.2.1, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Срок годности наборов для ухи, изготовленных из мороженого сырья, приравнивают к наименьшему сроку годности вида рыбы (субпродуктов), входящего в состав набора и с учетом 5.3.2.

Приложение А
(рекомендуемое)

Особенности разделки рыб

А.1 У макруруса и макруронуса голову удаляют косым срезом, а хвостовую часть — на уровне 1/3 длины тушки.

А.2 У лемонемы тонкую хвостовую часть удаляют на уровне 1/4 длины тушки или спинки.

А.3 У камбалы и трески может быть оставлена чешуя.

А.4 У камбалы шиповидные пластины, у осетровых рыб и ставриды жучки должны быть удалены.

А.5 Тушки крупных рыб перед порционированием могут быть разрезаны вдоль позвоночника на две половины.

А.6 Теши крупных рыб могут быть разрезаны на две продольные половины. Допускается оставление плечевых костей.

А.7 У белоглазки, голавля, густеры, красноперки (кроме дальневосточной), красноперки каспийской длиной менее 19 см, пресноводных окуня и ерша, подуста, ряпушки, синца, уклеи, чехони удаляют чешую, жабры с пучком внутренностей и хвостовой плавник.

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 664.951.037.5:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: наборы из рыбы для ухи мороженые, термины, основные параметры и размеры, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *С.В. Смирнова*
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. 1,70.

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 21607—2021 Наборы из рыбы для ухи мороженые. Технические условия

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

(ИУС № 4 2022 г.)

gost.e-ecolog.ru