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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
7448—
2021**

РЫБА СОЛЕНАЯ

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. № 346-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 7448—2021 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 марта 2022 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 7448—2006

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. 4
4 Основные параметры и размеры 4
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 11
7 Методы контроля 12
8 Транспортирование и хранение. 12
Приложение А (рекомендуемое) Особенности разделки рыб 13
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемый срок годности и условия хранения соленой рыбы . 14
Библиография 15

Поправка к ГОСТ 7448—2021 Рыба соленая. 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

РЫБА СОЛЕНАЯ

Технические условия

Salted fish.
Specifications

Дата введения — 2022—03—01

1 Область применения

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

Настоящий стандарт не распространяется на соленую рыбу, изготовляемую по ГОСТ 815, ГОСТ 7449, ГОСТ 16079, ГОСТ 16080, ГОСТ 32807, ГОСТ 34189, а также осетровых рыб, сардин, сардинелл, сардинопсов и хрящевых рыб.

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 815 Сельди соленые. Технические условия

ГОСТ 1368 Рыба. Длина и масса

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

ГОСТ 3948 Филе рыбы мороженое. Технические условия

ГОСТ 5717.1 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7449 Рыбы лососевые соленые. 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 7636 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

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

ГОСТ 11771 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

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

Издание официальное

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

ГОСТ 16079 Рыбы сиговые соленые. Технические условия

ГОСТ 16080 Рыбы лососевые тихоокеанские соленые. 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 27001 Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения консервантов

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 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 31795 Рыба, морепродукты и продукция из них. Метод определения массовой доли белка, жира, воды, фосфора, кальция и золы спектроскопией в ближней инфракрасной области

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

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018.

ГОСТ 32130 Банки стеклянные для пищевых продуктов рыбной промышленности. Технические условия

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 32777 Добавки пищевые. Натрия бензоат Е211. Технические условия

ГОСТ 32807 Рыбы анчоусовые и мелкие сельдевые соленые и пряного посола. 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 33756 Упаковка потребительская полимерная. 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 34189 Мойва жирная соленая и пряного посола. 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

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], ГОСТ ISO 5492, 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 **прудовая рыба** (pond fish): Рыба, извлеченная из прудов, обводненных карьерах, а также на водных объектах, используемых в процессе функционирования мелиоративных систем, включая ирригационные системы.

3.4 **рыба соленая** (salted fish): Пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, обработанной поваренной или морской солью, с добавлением или без добавления пищевых добавок, готовая к употреблению.

3.5 **натуральный тузлук** (natural brine): Раствор поваренной или морской соли в тканевом соке, выделившемся из рыбы при ее обработке солью.

4 Основные параметры и размеры

4.1 Длина или масса соленой рыбы, а также подразделение рыбы по размерным группам и на мелочь первой, второй и третьей групп — в соответствии с требованиями ГОСТ 1368.

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

5 Технические требования

5.1 Соленая рыба должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлена по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1]—[3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Рыба должна быть посолена, уложена в упаковку с добавлением или без добавления натурального тузлука или солевого раствора. Малосоленая рыба может быть изготовлена с применением консерванта бензоата натрия.

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

Не допускается изготовлять в неразделанном виде: зубатку, илишу, маринку, османа, крупного сома (длиной более 53 см), усача, храмулю, крупную щуку (длиной более 30 см); пикшу, сайду и треску массой более 0,4 кг.

У илиши, маринки, османа, усача и храмули внутренности, в том числе икра или молоки, и черная пленка должны быть полностью удалены и уничтожены; брюшная полость тщательно зачищена. У илиши и храмули, кроме того, должна быть удалена и уничтожена голова.

Соленую рыбу, отнесенную к мелочи первой, второй и третьей группы, изготовляют в неразделанном виде.

Барабулю, рыбец, черноморскую скумбрию длиной 17 см и менее, чехонь, шемаю изготовляют только в неразделанном или жаброванном виде; у черноморской скумбрии длиной более 17 см удаляют жабры.

У крупного сома (длиной более 53 см) и крупной щуки (длиной более 30 см) должны быть удалены внутренности, в том числе икра или молоки и черная пленка.

Прудовую рыбу массой более 1,0 кг изготовляют только в разделанном виде с удалением внутренностей.

5.2.3 По видам разделки соленую рыбу подразделяют в соответствии с 5.2.3.1—5.2.3.23.

Особенности разделки рыб приведены в приложении А.

5.2.3.1 **Жаброванная** — рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей без разреза по брюшку.

5.2.3.2 **Зябренная** — рыба, у которой удалены жабры, грудные плавники вместе с прилегающей частью брюшка, калтычком и частью внутренностей; жабры, икра или молоки могут быть оставлены.

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

Допускается:

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

5.2.3.4 **Полупотрошеная** — рыба, у которой через поперечный надрез у грудных плавников (не более 3,0 см) частично удалены внутренности; икра или молоки могут быть оставлены.

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

Допускается:

- перерезание калтычка;
- удаление жабр;
- у крупной рыбы со стороны брюшной полости вдоль позвоночной кости не более двух неглубоких надрезов или уколов без повреждения кожи и реберных костей.

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

Допускается:

- оставление плечевых костей;
- удаление головы вместе с грудными плавниками или вместе с грудными плавниками и частью брюшка;
- частичное удаление брюшка вместе с брюшными плавниками, а также разрез брюшка далее анального отверстия (не более 2,0 см) у скумбрии и ставриды.
- разрезание палтуса вдоль позвоночной кости на две части (спинную и брюшную) с оставлением позвоночной кости на одной из частей.

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

5.2.3.8 **Пласт** — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночной кости от середины верхней челюсти головы до хвостового плавника; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены.

Допускается:

- удаление жабр;
- надрезы:
- по одному продольному со стороны брюшной полости без повреждения кожи вдоль мясистых частей;
- у сома несколько надрезов на расстоянии от 3,0 до 3,5 см один от другого; в мясистых частях жаберных крышек может быть сделано по одному крестообразному надрезу.

У пласта без кожи должна быть удалена кожа от грудных плавников до хвостового плавника. Допускается повреждение ткани мяса рыбы в области анального плавника.

5.2.3.9 **Обезглавленный пласт** — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника или по брюшку от головы до хвостового плавника; голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены.

Допускается оставление плечевых костей.

Рекомендуется применять для крупных рыб.

5.2.3.10 **Пласт клипфискной разделки** — рыба, разрезанная по брюшку от головы до конца хвостового стебля; голова, часть позвоночника (от приголовка до конца расположения почек), внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; черная пленка, почки и сгустки крови зачищены; плечевые кости оставлены.

Допускаются:

- небольшие выхваты мяса в месте перерубa позвоночника;
- перерез или недорез на хвостовом стебле;
- наличие черной пленки.

Данный вид разделки применяют для трески, пикши, сайды.

5.2.3.11 **Полупласт** — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены.

Допускается в мясистых частях спины с обеих сторон по одному продольному разрезу со стороны брюшной полости без повреждения кожи.

5.2.3.12 **Палтусная разделка** — рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, плавники, кроме хвостового, выровненного срезом; мясо с верхней (глазной) стороны до позвоночника, внутренности, в том числе икра или молоки; вскрыт или удален ястыковый карман, сгустки крови и почки зачищены.

Допускаются небольшие выхваты мяса.

5.2.3.13 **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 3,0 см от основания его средних лучей; сгустки крови и почки зачищены.

Допускается оставление черной пленки (при наличии).

5.2.3.14 **Тушка полупотрошеная** — обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3,0 см от основания его средних лучей.

Допускается при разделке на тушку и тушку полупотрошеную удаление внутренностей через приголовной срез без разрезания брюшка с поперечным надрезом его в области анального отверстия.

5.2.3.15 **Спинка** — рыба, у которой срезана брюшная часть (теша); удалены голова с плечевыми костями, спинные плавники; остатки внутренностей, сгустки крови и почки зачищены.

У спинки нототении семужного посола должна быть удалена хвостовая часть на расстоянии не более 5,0 см от основания средних лучей хвостового плавника.

У спинки минтая брюшная часть с головой удалены 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. У отдельных экземпляров допускаются незначительные прирези хрящевой части приголовка.

У спинки путассу анальный плавник должен быть удален вместе с прилегающим к нему мясом.

У жереха и усача допускается оставление головы с удалением жабр.

У скумбрии, ставриды и путассу допускается оставление спинного плавника.

5.2.3.16 **Теша** — брюшная часть рыбы, которая отделена от нее срезом от приголовка до анального плавника; плечевые кости и калтычок удалены; сгустки крови, почки и пленки зачищены.

Допускается:

- разрезание теши на две продольные половины и/или на поперечные части; теши крупных рыб — на куски длиной 15,0 см и более;
- оставление плечевых костей.

5.2.3.17 **Боковник** — рыба, у которой удалены голова, внутренности, плавники, позвоночная кость, черная пленка (при наличии), брюшная часть, разрезанная по спине вдоль позвоночной кости на две продольные половины; сгустки крови и почки зачищены.

Допускается удаление плечевых и реберных костей.

Боковник из палтуса — верхняя (глазная) часть рыбы; голова, позвоночная кость и внутренности удалены.

5.2.3.18 **Филе с кожей или без кожи** — рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены чешуя, голова, 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.

5.2.3.19 **Филе-кусок** — филе с кожей или без кожи, разрезанное на поперечные части длиной 5,0 см и более.

5.2.3.20 **Кусок** — потрошеная обезглавленная рыба, у которой удален хвостовой плавник или тушка, разрезанные на поперечные части толщиной 5,0 см и более.

5.2.3.21 **Кусочки с позвоночной костью или без нее** — потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены чешуя, плавники, плечевые кости, разрезанная на поперечные части толщиной не более 5,0 см.

У кусочков без позвоночной кости должна быть удалена позвоночная кость.

5.2.3.22 **Ломтики** — филе с кожей или без кожи, нарезанное наклонным резом к внутренней стороне филе на поперечные части, толщиной не более 1,5 см.

Допускается перед нарезкой на ломтики филе крупных экземпляров рыб разрезать на две продольные половины.

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

5.2.4 Соленая рыба в потребительской упаковке, кроме стеклянных банок, может быть замороженa сухим искусственным способом.

Температура замороженной продукции должна быть не выше минус 18 °С.

5.2.5 Соленую рыбу по степени солености подразделяют на мало-, слабо-, средне- и крепкосоленую.

5.2.6 По органолептическим и физическим показателям соленая рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Цвет свойственный данному виду рыбы, поверхность чистая, чешуйчатый покров целый (для рыб с неудаленной плотносидящей чешуей). Допускаются: - сбитость чешуи: у рыб с плотносидящей чешуей — незначительная; у рыб со слабосидящей чешуей — не нормируется; - потускневшая поверхность; - наличие темных пятен (пигментации) у красноглазки, красного австралийского окуня, кубинского карася и других рыб, имеющих яркую прижизненную окраску; - как результат кровоизлияния: покраснение поверхности у ставриды; незначительные кровоподтеки; - ослабевшее брюшко; - наличие икры или молок у анального отверстия у неразделанного тихоокеанского хека; - не связанное с окислением жира: - незначительное поверхностное пожелтение кожного покрова, брюшной полости и на разрезах, не проникшее в мясо, у крепкосоленой рыбы; - пожелтение мяса на разрезах у разделанных скумбрии и ставриды, не проникшее в мясо; - подкожное пожелтение у австралийского лосося, кабан-рыбы, луфаря, масляной рыбы, нигриты, пеламиды, сабли-рыбы, сайры, сериолеллы, сериолы, скумбрии, снэка, ставриды и угря; - подкожное окрашивание от золотистого до ярко-желтого у кефали

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений. У неразделанной рыбы брюшко целое, плотное. Допускаются в одной упаковочной единице: - проколы, порезы и срывы кожи не более чем у 20 % рыб (по счету); - слегка лопнувшее брюшко без обнажения внутренностей у рыб (по счету), %, не более: 30 — у бычка, 20 — у остальной рыбы; - выпадение части кишечки через анальное отверстие, без повреждения брюшка у донных рыб; - переломы позвоночной кости у зубатки и палтуса, разделанных на пласт, с незначительным разрывом ткани мяса
Консистенция: - мало- и слабосоленой рыбы	Мягковатая, нежная, сочная
- среднесоленой рыбы	Плотная, сочная
- крепкосоленой рыбы	Плотная
	Допускается: - ослабевшая — для мало- и слабосоленой рыбы; - жестковатая или ослабевшая — для средне- и крепкосоленой рыбы. У альбулы, клыкача, луфаря, мраморной нототении, палтуса, сазана, скумбрии, снэка, тихоокеанского хека и тресковых рыб возможно расслоение мяса по септам
Вкус и запах	Свойственные рыбе данного вида, без постороннего привкуса и запаха. Допускается: - слабовыраженный илистый запах, свойственный пресноводным рыбам и азово-черноморскому бычку; - йодистый запах и кисловатый привкус, свойственные морским рыбам; - слабый запах окислившегося жира на поверхности, не проникший в мясо; - слабый запах окислившегося жира в брюшной полости у скумбрии и ставриды
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается

5.2.7 По химическим показателям соленая рыба должна соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %, для рыбы:	
- малосоленой	От 4,0 до 6,0 включ.
- слабосоленой	Св. 6,0 » 9,0 »
- среднесоленой	» 9,0 » 13,0 »
- крепкосоленой	» 13,0
Массовая доля жира в мясе курильской скумбрии, %, не менее	12,0

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля бензоата натрия (в пересчете на бензойную кислоту) для малосоленой рыбы, %, не более*	0,02
* Для малосоленой рыбы, изготовленной с консервантом.	

5.2.8 По показателям безопасности соленая рыба должна 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 соленой 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;
- рыба охлажденная, в том числе филе рыбы — ГОСТ 814, ГОСТ 32004 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба мороженая — ГОСТ 32366, ГОСТ 32744 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;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода чистая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль морская пищевая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лед водный — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- натрия бензоат Е211 — ГОСТ 32777;
- газы упаковочные (пищевые добавки) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Для изготовления спинки, боковника, кусков, кусочков, филе, филе-кусков, теши и ломтиков может быть использована рыба с наружными повреждениями, но по остальным показателям соответствующая требованиям первого сорта, при условии удаления поврежденных частей, включая кровоподтеки.

5.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления соленой 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 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 продукцией дополнительно указывают:

- дату упаковывания — для соленой рыбы, расфасованной из транспортной упаковки в потребительскую упаковку;
- надпись: «Перед употреблением разморозить при температуре не выше 8 °С» — для замороженной 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 транспортную упаковку с замороженной в потребительской упаковке продукцией наносят надпись: «Замороженная».

5.5 Упаковка

5.5.1 Соленую рыбу упаковывают по ГОСТ 7630, ГОСТ 11771.

5.5.2 Соленую рыбу (кроме ломтиков и кусочков) укладывают:

- 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.

Рекомендуемая вместимость бочек и контейнеров — не более 100 $дм^3$;

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

Рекомендуемая предельная масса продукции в деревянных ящиках — 30,0 кг; для рыб длиной более 50,0 см — 50,0 кг;

- ведра из полимерных материалов по ГОСТ 33756 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемая вместимость ведер — не более 20 $дм^3$;

- банки из полимерных материалов по ГОСТ 33837 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемая вместимость банок — не более 1300 $см^3$;

- 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, без подложек или с применением подложек или лотков по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

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

5.5.3 Ломтики и кусочки фасуют:

- в банки стеклянные по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32130 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемая вместимость банок — не более 300 $см^3$;

- металлические банки по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемая вместимость банок — не более 270 $см^3$;

- банки из полимерных материалов с рекомендуемой вместимостью не более 500 $см^3$.

Ломтики укладывают в банки плотными рядами плашмя, слегка наклонно или винтовым способом.

Кусочки укладывают в банки плашмя или поперечным срезом к донышку и крышке.

Ломтики и кусочки укладывают в банки без заливки. Банки с продукцией должны быть плотно или герметично укупорены крышками.

Допускается заливать содержимое банок натуральным тузлуком или солевым раствором.

5.5.4 Соленая рыба может быть расфасована из транспортной упаковки в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов или в термоусадочную пленку без заливки.

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

В пакетах и термоусадочной пленке с продукцией возможно наличие незначительного количества натурального тузлука.

5.5.5 Продукция в потребительской упаковке должна быть уложена в ящики из картона и комбинированных материалов по ГОСТ 34033 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемая предельная масса продукции, уложенной в ящики, кг:

25,0 — упакованной в банки;

15,0 — упакованной в пакеты или термоусадочную пленку.

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

Ящики с продукцией должны быть закрыты крышками.

Рекомендуемая предельная масса продукции, уложенной в полимерные ящики, кг:

20,0 — упакованной;

30,0 — неупакованной.

5.5.7 Соленая рыба должна быть уложена в транспортную упаковку ровными плотными рядами; залита (кроме продукции в ящиках) натуральным тузлуком или солевым раствором и плотно укупорена.

Допускается:

- безрядовое укладывание рыбы;
- упаковывание отдельных видов соленой рыбы без тузлука.

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, %:

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

1,0 — » » » свыше 0,3 кг до 1,0 кг включительно;

0,5 — » » » свыше 1,0 кг.

5.5.9 В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного названия, одной степени солености, одного вида разделки, одной размерной группы, одного способа упаковывания, одного вида потребительской упаковки, одной вместимости (для банок), одного температурного режима хранения, одной даты упаковывания (для продукции, расфасованной из транспортной упаковки в потребительскую) и одной даты изготовления.

Допускается:

- мелочь первой, второй и третьей группы подразделять по названиям рыб;
- в каждой упаковочной единице примесь других рыб для снетка не более 10 % (по счету);
- в каждой упаковочной единице экземпляров рыб не более, % (по счету):

2 — большей или меньшей длины или массы — для рыб, подразделяющихся по длине или массе;

10 — менее установленной длины — для морских рыб;

2 — менее установленной длины или массы — для остальных рыб.

5.5.10 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.

5.5.11 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 замороженной продукции, правильности упаковывания и маркирования проводят в каждой партии продукции.

6.3 Порядок и периодичность контроля длины или массы рыбы, массовой доли поваренной соли, массовой доли жира (для курильской скумбрии), массовой доли бензоата натрия (для малосоленой рыбы), наличия посторонних примесей (в потребительской упаковке), показателей безопасности (содержание токсичных элементов, нитрозаминов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов и гистамина, микробиологических и паразитологических показателей), а также массы рыбы без жидкой части устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

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

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ ISO/TS 17728, ГОСТ 31339, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- 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, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 27001, ГОСТ 31339, ГОСТ 31795;
- массы нетто, массы рыбы без жидкой части в потребительской упаковке — 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.

7.3 Содержание пестицидов, нитрозаминов, а также определение паразитологических показателей — по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.4 Длину или массу соленой рыбы, температуру замороженной продукции определяют по ГОСТ 7631.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют соленую 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 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 и условия хранения соленой рыбы приведены в приложении Б.

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

8.2.3 Замороженную соленую рыбу хранят при температуре не выше минус 18 °С.

Приложение А
(рекомендуемое)

Особенности разделки рыб

А.1 Морского угря массой 1,5 кг и менее изготовляют неразделанным, а массой более 1,5 кг — потрошеным обезглавленным.

А.2 Морского окуня массой более 0,5 кг, а также жереха, камбалу, терпуга и усача изготовляют потрошеными или потрошеными обезглавленными. Жабры могут быть удалены.

А.3 Макруронуса и макруруса изготовляют только потрошеными обезглавленными с удалением хвостовой части на уровне 1/3 длины тушки. Голову удаляют вместе с грудными плавниками. У макруруса с колючей чешуей удаляют чешую.

А.4 У тресковых рыб недоразвитые икра или молоки могут быть оставлены в рыбе; плавательный пузырь должен быть вскрыт и может быть оставлен в рыбе.

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

А.5 Ставрида и атлантическая скумбрия могут быть разделаны на тушку и тушку полупотрошеную.

А.6 У камбаловых и пресноводных рыб икра или молоки могут быть оставлены в рыбе.

А.7 У 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.

А.8 У клыкача, куберы, мероу, парго, рубии и рыб с жировыми отложениями брюшко разрезают сбоку от грудных плавников к анальному отверстию.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения соленой рыбы

Б.1 Рекомендуемый срок годности соленой рыбы (с даты изготовления) при температуре хранения от минус 8 °С до минус 4 °С приведен в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Степень солености рыбы	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, мес, не более
Слабосоленая	Бочки и контейнеры из полимерных материалов (с тузлуком)	4,0
Среднесоленая		6,0
Крепкосоленая		9,0
Все степени солености (для следующих рыб: зубатка, камбала, морской окунь, палтус, тресковые рыбы)	Бочки и контейнеры из полимерных материалов (без тузлука)	4,0
Все степени солености	Ящики деревянные	4,0
	Ящики и ведра из полимерных материалов	3,0
	Банки из полимерных материалов	1,0
	Банки стеклянные	1,5

Б.2 Рекомендуемый срок годности соленой рыбы в пакетах из полимерных пленок и комбинированных материалов, в термоусадочной пленке (с даты изготовления) при температуре хранения от минус 8 °С до минус 4 °С приведен в таблице Б.2.

Таблица Б.2

Степень солености рыбы	Наличие консерванта (Е211)	Наличие вакуума	Рекомендуемый срок годности, не более
Слабосоленая, среднесоленая и крепкосоленая	–	+	2 мес
		–	20 сут
Малосоленая	+	+	2 мес
		–	1 мес
	–	+	30 сут
		–	10 сут
Все степени солености	–	+	4 мес*
		–	2 мес*

* При температуре хранения не выше минус 18 °С.

Примечание — Знак «+» — наличие консерванта, вакуума; знак «–» — отсутствие консерванта, вакуума.

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 664.951.2:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: рыба соленая, термины, основные параметры и размеры, 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. 2,32. Уч.-изд. л. 2,10.

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 7448—2021 Рыба соленая. Технические условия

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

(ИУС № 4 2022 г.)

gost.e-ecolog.ru