ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 702.1.023— 2021

Российская система качества

ФИЛЕ МИНТАЯ МОРОЖЕНОЕ

Потребительские испытания

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2021

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Российская система качества» (Роскачество)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 702 «Российская система качества»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 3 декабря 2021 г. № 1688-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Оформление. ФГБУ «РСТ», 2021

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Российская система качества

ФИЛЕ МИНТАЯ МОРОЖЕНОЕ

Потребительские испытания

Russian system of quality.
Frozen pollock filet.
Consumer testing

Дата введения — 2022—03—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мороженое филе минтая, изготовленное в морских условиях из рыбы-сырца (свежей), реализуемое в розничной торговле, (далее — филе минтая) и устанавливает требования к показателям качества, определяемым при потребительских испытаниях в соответствии с ГОСТ Р 54941.

Настоящий стандарт не применяют в целях производства и обязательной оценки соответствия филе минтая.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 3948 Филе рыбы мороженое. Технические условия

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 31663 Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот

ГОСТ 31665 Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот

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

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 ISO/IEC 17025—2019 Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий

ГОСТ Р 702.0.001 Российская система качества. Система стандартов. Общие положения

ГОСТ Р 50380 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Термины и определения

ГОСТ Р 54378 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения жизнеспособности личинок гельминтов

ГОСТ Р 54884 Добросовестная практика в области защиты прав потребителей. Термины и определения

Издание официальное

ГОСТ Р 54941/Руководство ИСО/МЭК 46:1985 Сравнительные испытания потребительских товаров и связанных с ними услуг. Общие принципы

ГОСТ Р 55503 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Определение содержания соединений фосфора

ГОСТ Р 58185 Закупка образцов для проведения потребительских испытаний продукции. Руководство по добросовестной практике

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], ГОСТ Р 702.0.001, ГОСТ Р 50380 и ГОСТ Р 54884.

4 Требования к филе минтая при проведении потребительских испытаний

4.1 Филе минтая должно соответствовать требованиям [1]—[4] и ГОСТ 3948.

4.2 По органолептическим показателям филе минтая дополнительно к требованиям по 4.1 должно соответствовать опережающим требованиям таблицы 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
- филе минтая, замороженного поштучно	Экземпляры филе отделены друг от друга. Целые, поверхность чистая, ровная. Глазурь (при наличии) нанесена равномерно, не должна отставать при постукивании
- филе минтая, замороженного блоками	Блоки филе целые, поверхность чистая, с ровными краями. Глазурь (при наличии) нанесена равномерно, в виде ледяной корочки, не должна отставать при постукивании
Разделка	Рыба, разделанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые, крупные и мелкие реберные кости, остатки костей оснований брюшных и спинных плавников, плавники, внутренности, в том числе икра, молоки, черная пленка, сгустки крови зачищены. Для филе минтая без кожи она должна быть удалена
Консистенция мяса:	
- после размораживания	Плотная
- после варки	Нежная, сочная
Цвет мяса	Чистый белый без розовых или желтых оттенков. На филе недопустимы различные пятна

4.3 Филе минтая дополнительно к требованиям по 4.1 также должно соответствовать опережающим требованиям таблицы 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Наличие костей в продукте, ед./кг, длиной 10 мм и диаметром 1 мм, не более	1
Глубокое обезвоживание, %	Не допускается
Содержание общего азота летучих оснований, мг/100 г, не более	15
Живые личинки гельминтов (нематоды, скребни, трематоды и цестоды)	Не допускаются
Добавленные фосфаты в пересчете на P_2O_5	Не допускаются
Содержание гистамина, мг/кг, не более	50
Содержание белка, %, не менее	16
Содержание Омега-3 жирных кислот, г/100 г, не менее	0,15
Водоудерживающая способность, %, не менее	50
Содержание влаги в мышечной ткани, %, не более	83,0

4.4 Филе минтая должно быть изготовлено в море из рыбы-сырца (свежей).

5 Методы испытаний

5.1 Отбор образцов — по ГОСТ Р 58185.

5.2 Внешний вид, разделка, консистенция мяса после размораживания и после варки, цвет, запах и вкус после варки — по ГОСТ 7631.

5.3 Наличие костей и их размер определяют визуально с помощью измерительной линейки по ГОСТ 427 с ценой деления 1 мм.

5.4 Определение глубокого обезвоживания — по ГОСТ 7631.

5.5 Определение общего азота летучих оснований — по [5].

5.6 Определение паразитологических показателей — по ГОСТ Р 54378, [6].

5.7 Определение содержания добавленного фосфора — по ГОСТ 31795, ГОСТ Р 55503.

5.8 Определение содержания гистамина — по ГОСТ 31789.

5.9 Определение содержания белка — по ГОСТ 7636, ГОСТ 31795.

5.10 Определение содержания Омега-3 жирных кислот — по ГОСТ 31663*, ГОСТ 31665*.

5.11 Определение содержания влаги и водоудерживающей способности — по ГОСТ 7636.

* При условии валидации в соответствии с требованиями 7.2.2 ГОСТ ISO/IEC 17025—2019.

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 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки
[5]	МИ 003—2020	Методика измерений массовой доли общего азота летучих оснований
[6]	МУК 3.2.988—00	Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки

УДК 639.2.067:006.354 ОКС 03.120.99

Ключевые слова: филе минтая мороженое, потребительские испытания, опережающие требования, методы испытаний

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *М.В. Лебедевой*

Сдано в набор 08.12.2021. Подписано в печать 28.12.2021. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,74.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «РСТ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru