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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34813— 2021

ФИЛЕ ТРЕСКОВЫХ РЫБ МОРОЖЕНОЕ «ЭКСТРА»

Технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2022

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 ПОДГОТОВЛЕН 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 24 декабря 2021 г. № 146-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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31 марта 2022 г. № 187-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34813—2021 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 декабря 2022 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 56417—2015*

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31 марта 2022 г. № 187-ст ГОСТ Р 56417—2015 отменен с 1 декабря 2022 г.

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 также будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Оформление. ФГБУ «РСТ», 2022



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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Технические требования 3
5 Правила приемки 6
6 Методы контроля 7
7 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (справочное) Видовой состав рыб 9
Библиография 10

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

ФИЛЕ ТРЕСКОВЫХ РЫБ МОРОЖЕНОЕ «ЭКСТРА»

Технические условия

Frozen fillet of gadoid species «Extra».
Specifications

Дата введения — 2022—12—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мороженое филе «Экстра», изготовленное в морских условиях из тресковых рыб: трески, пикши, сайды — сырца (свежих) (далее — мороженое филе), предназначенное для пищевых целей.

Настоящий стандарт не распространяется на мороженое филе рыбы, изготовляемое по ГОСТ 3948, ГОСТ 32006, ГОСТ 33282.

Видовой состав рыб приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

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

ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. 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 7636 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия**

---

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

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

Издание официальное

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

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

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

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 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 31792 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксиноподобных 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 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 содержания стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 33282 Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия

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

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

ГОСТ 33837 Упаковка полимерная для пищевой продукции. Общие технические условия

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

ГОСТ 34427 Продуты 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 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, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если 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

филе рыбы (fillet of fish): Продольная часть тела различных форм и размера, срезанная с рыбы параллельно позвоночной кости.

[ГОСТ 3948—2016, пункт 3.1]

3.2 **филе тресковых рыб мороженое «Экстра»** (frozen fillet of gadoid species «Extra»): Мороженая пищевая рыбная продукция — филе, изготовленное в морских условиях из тресковых рыб: трески, пикши, сайды — сырца (свежих) без применения пищевых добавок, с содержанием общего азота летучих оснований не более 35 мг азота/100 г.

4 Технические требования

4.1 Мороженое филе должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлено по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 По видам разделки мороженое филе подразделяют в соответствии с 4.2.1.1—4.2.1.8.

4.2.1.1 Филе с кожей и чешуей — рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые и крупные реберные кости, плавники вместе с их костными основаниями, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка; сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены.

4.2.1.2 Филе с кожей без чешуи — рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые и крупные реберные кости, плавники вместе с их костными основаниями, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка, чешуя; сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены.

4.2.1.3 Филе без кожи — рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые и крупные реберные кости, плавники вместе с их костными основаниями, внутренности, в том числе икра или молоки, кожа, черная пленка, сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены.

4.2.1.4 Филе с кожей без чешуи, без костей — рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые, крупные и мелкие реберные кости, плавники вместе с их костными основаниями, чешуя, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка, сгустки крови зачищены.

4.2.1.5 Филе без кожи и костей — рыба, разрезанная на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые, крупные и мелкие реберные кости, плавники вместе с их костными основаниями, кожа, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка, сгустки крови зачищены.

4.2.1.6 Филе-кусок без кожи и костей — филе без кожи и костей, нарезанное на поперечные части.

4.2.1.7 Филе спинки без кожи — рыба, разрезанная на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые, крупные и мелкие реберные кости, кожа, внутренности, в том числе икра или молоки, брюшная часть от приголовка до конца анального плавника, хвостовая часть на уровне основания последнего луча анального плавника, плавники вместе с их костными основаниями, черная пленка, сгустки крови зачищены.

4.2.1.8 Филе хвостовой части без кожи — хвостовая часть филе, полученная при разделке рыбы на филе спинки без кожи (см. 5.2.1.7), с удаленными костями.

4.2.2 Не допускается в 1 кг мороженого филе, разделанном в соответствии с 4.2.1.4—4.2.1.8, наличие более чем одной кости, равной или превышающей 10 мм в длину или равной или превышающей 1 мм в диаметре.

Возможно наличие одной кости длиной 5 мм или менее, если ее диаметр не превышает 2 мм. Нижняя часть кости (место прикрепления к позвоночной кости) не ограничивается, если ее ширина составляет 2 мм или менее и ее можно легко удалить.

4.2.3 Филе замораживают сухим искусственным способом блоками или поштучно.

4.2.4 Температура в толще мороженого филе или блока филе должна быть не выше минус 18 °С.

4.2.5 Мороженое филе изготовляют в глазированном или неглазированном виде.

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

Массовая доля глазури по отношению к массе глазированного филе или глазированного блока филе должна соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.7 Не глазируют мороженое филе:

- обернутое перед замораживанием в полимерную пленку по ГОСТ 10354;
- упакованное перед замораживанием в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов по ГОСТ 12302, пленочные мешки-вкладыши, коробки или пачки из картона, парафинированные с внутренней или внутренней и внешней стороны, или изготовленные из картона с внутренним полимерным покрытием по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.8 По органолептическим, физическим и химическим показателям мороженое филе должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид:	
- мороженых блоков	Целые, плотные, поверхность чистая, ровная. Допускаются незначительные впадины на поверхности блоков
- филе, замороженного поштучно	Целое, ровное, без значительной деформации. Поверхность чистая. Экземпляры филе отделены друг от друга
Порядок укладывания филе, замороженного блоками	Равномерными слоями, в нижнем ряду филе кожей или подкожной стороной вниз, а в верхнем ряду филе кожей или подкожной стороной вверх

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Консистенция	Плотная с частичным расслоением мяса по септам, свойственным тресковым видам рыб
Цвет мяса	Однородный, без пожелтения и кровоподтеков. У филе трески, пикши — белый, филе сайды — сероватый или серый. Допускается наличие: - розового оттенка у филе трески, пикши; - сероватого оттенка у филе пикши
Запах	Свойственный свежей рыбе, без постороннего запаха. Допускается слабовыраженный йодистый запах
Вкус и запах (после варки)[1)]	Свойственные вареному мясу тресковых рыб без посторонних привкуса и запаха
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается
Глубокое обезвоживание, %, не более	10,0
Общий азот летучих оснований, мг азота/100 г, не более	35
[1)] Определяют в спорных случаях.	

4.2.9 По показателям безопасности мороженое филе должно соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Сырье, используемое для изготовления мороженого филе, должно быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- рыба-сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода чистая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.2 Сырье, используемое для изготовления мороженого филе, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка потребительской упаковки с продукцией — по [1], [3], ГОСТ 7630 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Дополнительно на потребительской упаковке указывают информацию:

- надпись: «Глазировано морской водой»;
- о возможном наличии костей — для мороженого филе, подразделяемого в соответствии с 4.2.1.4—4.2.1.8;
- об изготовлении продукции в море из рыбы-сырца (свежей).

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

4.4.2 При поставке продукции на экспорт на упаковку, при необходимости, может быть нанесена дополнительная информация.

4.4.3 Маркировка транспортной упаковки — по [3], ГОСТ 7630, ГОСТ 14192 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.5 Упаковка

4.5.1 Мороженое филе упаковывают по ГОСТ 7630:

- в ящики из гофрированного картона — по ГОСТ 13511;
- ящики из картона и комбинированных материалов — по ГОСТ 34033;
- ящики из картона парафинированные или ламинированные — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- коробки из картона, парафинированного с внутренней или внутренней и внешней стороны, или картона с внутренним полимерным покрытием — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пачки из картона, парафинированные или ламинированные с внутренней стороны или внутренней и внешней стороны, или без покрытия — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- 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.

4.5.2 Мороженое филе, упакованное в потребительскую упаковку, укладывают в ящики из гофрированного картона или из картона и комбинированных материалов.

При укладывании неглазированного мороженого филе в пачки из картона без покрытия филе предварительно упаковывают в пакеты из полимерных пленок.

4.5.3 Филе, замороженное блоками или поштучно, перед укладыванием в ящики должно быть предварительно упаковано в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов, пленочные мешки-вкладыши или полимерную пленку.

Филе, замороженное поштучно, при укладывании в коробки или ящики может быть переложено полимерной пленкой между рядами или между отдельными филе.

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

4.5.5 В одной упаковочной единице должно быть мороженое филе, изготовленное из рыбы одного названия, одного вида разделки, одного вида потребительской упаковки и одной даты изготовления.

4.5.6 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества в упаковочной единице — согласно требованиям ГОСТ 8.579.

Допускаемые положительные отклонения содержимого нетто от номинального количества в упаковочной единице — 3,0 %.

4.5.7 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных материалов, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.5.8 Упаковка и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

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

5.3 Порядок и периодичность контроля массовой доли глазури (при наличии), наличия посторонних примесей (в потребительской упаковке), содержания общего азота летучих оснований, глубокого обезвоживания, наличия и размера костей, показателей безопасности (содержание токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, пестицидов, микробиологических и паразитологических показателей) устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

5.4 Контроль содержания диоксинов в мороженом филе проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в рыбном сырье.

6 Методы контроля

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

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических (кроме общего азота летучих оснований) показателей — по ГОСТ 7631;
- общего азота летучих оснований — по ГОСТ 7636;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929, 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.

Наличие костей устанавливают при визуальном осмотре каждого экземпляра мороженого филе в объединенной пробе после ее размораживания.

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

6.2 Методы контроля:

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

Содержание общего азота летучих оснований X — по ГОСТ 7636, %, переводят в мг азота /100 г (X_1) по формуле

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

где 10^3 — коэффициент перевода граммов в миллиграммы;

- токсичных элементов:
  - кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;
  - мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 34462;
  - ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 33412, ГОСТ 34427;
  - свинца — по 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.

Длину, ширину нижней части и диаметр костей измеряют штангенциркулем по ГОСТ 166 или циркулем-измерителем по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с последующим переносом на миллиметровую шкалу, в качестве которой может быть использована линейка металлическая по ГОСТ 427 или пластиковая по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с погрешностью не более 0,1 мм.

6.3 Содержание пестицидов, нитрозаминов, а также паразитологические показатели определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют мороженое филе всеми видами транспорта в соответствии с [1], [2] и правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к температурному режиму его хранения.

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

7.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Рекомендуемый срок годности мороженого филе при температуре хранения не выше минус 18 °С, с даты изготовления, мес, не более:

12 — глазированного в блоках;

12 — неглазированного, упакованного в полимерную пленку, пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов, пленочные мешки-вкладыши;

11 — неглазированного, замороженного в потребительской упаковке (кроме упакованного в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов или полимерную пленку).

7.2.2 Срок годности мороженого филе, отличающийся от указанного в 7.2.1, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

А.1 Видовой состав рыб приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Название рыбы	
русское	латинское
Семейство Тресковые (Gadidae) Виды рода Gadus	
Треска	Gadus morhua
	Gadus ogac
	Gadus macrocephalus
Вид рода Melanogrammus	
Пикша	Melanogrammus aeglefinus
Вид рода Pollachius	
Сайда	Pollachius virens

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

УДК 664.951.037.5:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: мороженое филе, тресковые рыбы, термины, технические требования, филе с кожей без чешуи, филе с кожей без чешуи без костей, филе без кожи, филе без кожи и костей, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *М.В. Малеевой*

Сдано в набор 04.04.2022. Подписано в печать 06.04.2022. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении 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