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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34884— 2022

РЫБА, ВОДНЫЕ БЕСПОЗВОНОЧНЫЕ, ВОДНЫЕ МЛЕКОПИТАЮЩИЕ, ВОДОРОСЛИ И ПРОДУКЦИЯ ИЗ НИХ

Термины и определения

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»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 31 августа 2022 г. № 153-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
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 16 сентября 2022 г. № 948-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34884—2022 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 августа 2023 г.

Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 50380—2005 и ГОСТ Р ИСО 7088—2013*

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 16 сентября 2022 г. № 948-ст отменены ГОСТ Р 50380—2005 и ГОСТ Р ИСО 7088—2013 с 1 августа 2023 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 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 Термины и определения. 1
Алфавитный указатель терминов 12
Библиография 17

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области продукции из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Не рекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизированного термина и обозначены пометой «Нрк».

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два (три, четыре) термина, имеющие общие терминоэлементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно при необходимости изменить, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, синонимы — курсивом.

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА, ВОДНЫЕ БЕСПОЗВОНОЧНЫЕ, ВОДНЫЕ МЛЕКОПИТАЮЩИЕ, ВОДОРОСЛИ И ПРОДУКЦИЯ ИЗ НИХ

Термины и определения

Fish, water invertebrate, water mammals, algae and products from them. Terms and definitions

Дата введения — 2023—08—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области продукции из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей.

Термины, устанавливаемые настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы по данной отрасли, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

Стандарт не включает термины и определения на консервы и пресервы, продукты диетического и специализированного питания из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей.

2 Термины и определения

Общие понятия

1 **пищевая рыбная продукция:** Рыба [в том числе живая рыба и рыба-сырец (свежая)], водные беспозвоночные (в том числе живые и свежие водные беспозвоночные), водные млекопитающие (в том числе свежие водные млекопитающие) и другие водные животные, а также водоросли [в том числе водоросли-сырец (свежие)] и другие водные растения (в том числе свежие водные растения), в том числе продукция из них, в непереработанном или переработанном (обработанном) виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу.

Примечание — В соответствии с [1].

2 **уловы водных биологических ресурсов животного происхождения:** Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, извлеченные (выловленные) из естественной среды обитания.

Примечание — В соответствии с [1].

3 **уловы водных биологических ресурсов растительного происхождения:** Водоросли и другие водные растения, извлеченные (выловленные) из естественной среды обитания.

Примечание — В соответствии с [1].

4 **пищевая продукция аквакультуры растительного происхождения:** Водоросли и другие водные растения, извлеченные (выловленные) из полувольных условий их содержания, разведения или искусственно созданной среды обитания.

Примечание — В соответствии с [1].

Издание официальное

5 **пищевая продукция аквакультуры животного происхождения:** Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, извлеченные (выловленные) из полувольных условий их содержания, разведения или искусственно созданной среды обитания.

Примечание — В соответствии с [1].

6 **пищевая продукция прикорма на растительно-рыбной основе:** Пищевая рыбная продукция для детского питания, предназначенная для питания детей раннего возраста, изготовленная из растительных компонентов (плодов, овощей, круп, муки) и из рыбы различных видов, содержащая от 8 % до 18 % мышечной ткани рыбы от общей массы продукта.

Примечание — В соответствии с [1].

7 **пищевая продукция прикорма на рыбной основе:** Пищевая рыбная продукция для детского питания, предназначенная для питания детей раннего возраста, изготовленная из рыбы различных видов, содержащая свыше 40 % мышечной ткани рыбы от общей массы продукта.

Примечание — В соответствии с [1].

8 **пищевая продукция прикорма на рыбо-растительной основе:** Пищевая рыбная продукция для детского питания, предназначенная для питания детей раннего возраста, изготовленная из рыбы различных видов с добавлением растительных компонентов (плодов, овощей, круп, муки), содержащая свыше 18 % до 40 % мышечной ткани рыбы от общей массы продукта.

Примечание — В соответствии с [1].

9 **пищевая рыбная продукция для детского питания:** Пищевая рыбная продукция, предназначенная для детского питания (для детей раннего возраста от 8 месяцев до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вреда здоровью ребенка соответствующего возраста.

Примечание — В соответствии с [1].

10 **пастеризованная пищевая рыбная продукция:** Пищевая рыбная продукция, изготовленная с добавлением или без добавления гарниров, соусов, заливок, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая пастеризации.

Примечание — В соответствии с [1].

11 **очистка** *(выдержка, передержка)* (Нрк. *пурификация*): Выдерживание водных беспозвоночных в распределительно-очистительном центре в установках с чистой водой с целью их биологической очистки.

12 **распределительно-очистительный центр:** Установка с чистой проточной или питьевой водой, в которую помещают живых двустворчатых моллюсков на время, необходимое для их биологической очистки, сортировки и упаковывания.

Примечание — В соответствии с [1].

13 **рыбные отходы:** Непригодное для производства пищевой рыбной продукции пищевое (продовольственное) сырье или образовавшиеся в процессе производства пищевой рыбной продукции неиспользуемые остатки этой продукции.

Примечание — В соответствии с [1].

14 **упаковочный газ** *(модифицированная газовая среда):* Пищевой газ или смесь пищевых газов заданного состава (кроме воздуха), предназначенные для введения в потребительскую или транспортную упаковку пищевой рыбной продукции.

15 **холодильная цепь пищевой рыбной продукции:** Организационно-технологический комплекс, обеспечивающий постоянность заданного термического состояния пищевой рыбной продукции при хранении, транспортировании и реализации.

16 **чистая вода:** Морская или пресная вода, в том числе обеззараженная (очищенная) вода, которая не содержит микроорганизмов, вредных, радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности пищевой рыбной продукции.

Примечание — В соответствии с [1].

17 **тузлук:** Раствор, образующийся в процессе тузлучного или смешанного посола.

18 **натуральный тузлук:** Раствор пищевой соли в тканевом соке, выделившемся из рыбы в процессе сухого посола.

Примечание — Под сухим посолом следует понимать обработку рыбы способом пересыпания сухой пищевой солью с добавлением или без добавления пряностей, сахара, пищевых добавок.

19 **пряно-солевая заливка:** Отвар (водный раствор экстрактов) пряностей с добавлением пищевой соли, с добавлением или без добавления пищевых добавок и сахара.

20 **маринад:** Водный раствор пищевой соли и пищевой кислоты с добавлением или без добавления сахара, пряностей, их экстрактов, пищевых добавок.

21 **солевой раствор:** Раствор пищевой соли в питьевой воде с заданной концентрацией.

22

ризоиды: Часть водоросли, являющаяся органом прикрепления к субстрату.
[ГОСТ 31583—2012, пункт 3.1]

23 **имитированная пищевая рыбная продукция:** Пищевая рыбная продукция, воспроизводящая органолептические показатели заданного имитируемого продукта.

Примечание — Примеры: «аналоги икры», «изделия структурированные», «крабовые палочки».

24 **коагель:** Концентрированный гель (коагулят), полученный в результате процесса осаждения из раствора водорослевого полисахарида и/или замораживания-размораживания геля агара.

25 **водорослевый остаток:** Часть водоросли, остающаяся после ее переработки.

26 **биссус:** Секрет биссусовой железы двустворчатого моллюска в виде пучка нитей, которыми моллюск прикрепляется к поверхности.

27 **штормовые выбросы водорослей и других водных растений:** Водоросли, морские травы и другие водные растения, а также их части, выброшенные на берег под влиянием приливно-отливных течений или свободно плавающие в воде в зоне прибоя.

28 **головогрудь:** Отдел тела ракообразных, образующийся в результате слияния головных и грудных сегментов.

29 **рыбный кулинарный полуфабрикат:** Пищевая рыбная продукция с добавлением или без добавления пищевых компонентов и (или) пищевых добавок, прошедшая одну стадию кулинарной обработки или более, без доведения до кулинарной готовности.

30 **рыбное кулинарное изделие:** Пищевая рыбная продукция, изготовленная с добавлением или без добавления пищевых компонентов и (или) пищевых добавок, готовая к употреблению в пищу после тепловой обработки или без нее.

Примечание — В соответствии с [1].

31 **кулинарная готовность:** Совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей пищевой рыбной продукции, определяющих ее пригодность к употреблению в пищу.

Виды разделки рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей

32 **жаброванная рыба:** Рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей без разреза по брюшку.

33 **зябренная рыба:** Рыба, у которой удалены грудные плавники вместе с прилегающей частью брюшка, калтычком и частью внутренностей.

34 **полупотрошеная рыба:** Рыба, у которой через поперечный разрез у грудных плавников удален желудок с частью кишечника.

35 **потрошеная рыба:** Рыба, у которой через разрез по брюшку удалены внутренности, в том числе икра или молоки.

36 **потрошеная рыба семужной разделки:** Рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: от анального отверстия до брюшных плавников и от брюшных плавников до калтычка, у которой удалены жабры, внутренности, в том числе икра или молоки.

37 **обезглавленная рыба:** Рыба, у которой удалена голова с пучком внутренностей.

38 **обезглавленная потрошеная рыба:** Потрошеная рыба, у которой удалена голова.

39 **рыба палтусной разделки:** Рыба, у которой удалены голова, плечевые кости, внутренности и плавники, кроме хвостового; мясо отделено с глазной стороны тела ровным срезом до позвоночника.

40 **полупотрошеная тушка рыбы:** Обезглавленная рыба, у которой удален хвостовой плавник с прихвостовой частью.

41 **тушка рыбы:** Обезглавленная или обезглавленная потрошеная рыба, у которой удален хвостовой плавник.

42 **тушка рыбы специальной разделки:** Тушка рыбы, у которой удалены плавники, плечевые кости, чешуя и черная пленка.

43 **кусок рыбы:** Обезглавленная потрошеная рыба, у которой удален хвостовой плавник, или тушка рыбы, нарезанная на поперечные части прямым резом.

44 **пласт рыбы:** Рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночной кости от верхней губы до хвостового плавника, у которой удалены внутренности, в том числе икра или молоки.

45 **обезглавленный пласт рыбы:** Обезглавленная рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночной кости до хвостового плавника, у которой удалены грудные плавники, внутренности, в том числе икра или молоки; плечевые кости могут быть удалены или оставлены на пласте рыбы.

46 **клипфискный пласт рыбы:** Рыба, разрезанная по брюшку от головы до конца хвостового стебля, у которой удалены голова, внутренности, в том числе икра или молоки, часть позвоночной кости.

47 **полупласт рыбы:** Рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночной кости от правого глаза до хвостового плавника, у которой удалены внутренности, в том числе икра или молоки.

48 **спинка рыбы:** Рыба, у которой удалены голова, брюшная часть и внутренности, в том числе икра или молоки; голова может быть оставлена.

49 **полуспинка рыбы:** Спинка рыбы, разрезанная вдоль позвоночной кости на две продольные половины.

50 **боковник рыбы:** Обезглавленная потрошеная рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночной кости на две продольные половины, у которой удалены плавники, хвостовая часть, брюшная часть, позвоночная кость и плечевые кости; хрящи удалены или оставлены.

51 **теша рыбы:** Брюшная часть рыбы, отделенная от нее срезом от приголовка до анального плавника.

52 **сдвоенное филе рыбы с кожей «бабочка»:** Обезглавленная потрошеная рыба, разрезанная вдоль по брюшку без разреза по спинке с оставлением лучей спинного плавника, у которой удалены позвоночная кость с хвостовым плавником, плечевые и реберные кости, грудные плавники, зачищена черная пленка.

53 **филе рыбы:** Продольная часть тела, срезанная с рыбы параллельно позвоночной кости.

54 **филе-кусок [филе-кусочек] рыбы:** Филе рыбы, нарезанное прямым резом на поперечные части определенной ширины.

55 **филе-ломтик рыбы:** Филе рыбы, нарезанное наклонным резом на поперечные части определенной ширины.

56 **субпродукты рыбы:** Второстепенные пищевые части, полученные при ее разделке.

Примечание — К субпродуктам рыбы относят головы, приголовные и прихвостовые части, калтычки, позвоночные и реберные кости с прирезями мяса, срезки мяса рыб, щеки и языки рыб, плавники с прирезями мяса, желудки рыб, вязигу, хрящи, пробойки осетровых рыб и другие второстепенные пищевые части рыбы, кроме печени, икры и молок.

57 **мясо водных млекопитающих:** Совокупность мышечной, соединительной и жировой тканей туши водных млекопитающих, за исключением костной ткани и покровного сала водных млекопитающих.

58 **покровное сало водных млекопитающих:** Спинно-боковые участки сала туши водных млекопитающих, у которого удалены соединительная ткань и мясо.

59 **шейка [абдомен] ракообразных:** Задний отдел тела ракообразных.

60 **целый краб:** Краб, у которого удалены абдомен и внутренности; панцирь головогруди (карапакс) и конечности оставлены.

61 **комплект конечностей краба в панцире:** Ходильные и две клешненосные конечности краба, разделенные пополам на две части.

62 **лапша краба:** Вареное мясо краба, разделенное на волокна.

63 **очищенная креветка** *(мясо креветки):* Креветка, у которой удалена головогрудь с остатками внутренностей, панцирь удален полностью.

64 **очищенная креветка с хвостом:** Креветка, у которой удалена головогрудь с остатками внутренностей, панцирь удален, за исключением панциря прихвостового сегмента и хвоста.

65 **мясо брюхоногого моллюска:** Нога моллюска, отделенная от тела и раковины.

66 **очищенная мидия** *(мясо мидий):* Тело моллюска, извлеченное из раковины, с удаленным биссусом.

67 **мясо криля:** Мышечная ткань абдомена криля.

68 **тушка головоногого моллюска:** Кожно-мускульный мешок головоногого моллюска, отделенный от головы и щупалец с удаленными из мантийной полости внутренностями.

Примечание — У кальмара, каракатицы удалены хитиновые пластины.

69 **потрошеный кальмар с головой и щупальцами:** Кальмар, у которого мантия разрезана, внутренности, глаза, клюв, хитиновая пластинка удалены, брюшная полость зачищена, кожный покров удален или оставлен.

70 **филе кальмара:** Тушка кальмара, разрезанная вдоль.

71 **филе морского гребешка:** Мускул-замыкатель, отделенный от тела раковины.

72 **слоевище водоросли:** Целая водоросль с удаленными черешком и ризоидами.

73 **кусок водоросли:** Слоевище водоросли, разрезанное на поперечные части длиной не более длины блокформы.

Процессы производства (изготовления) пищевой и непищевой рыбной продукции

74 **консервирование:** Процесс подавления жизнедеятельности микроорганизмов и/или биохимических процессов, приводящих к порче пищевой рыбной продукции.

75 **охлаждение:** Процесс понижения температуры пищевой рыбной продукции до 5 °С в толще продукта, но не достигая криоскопической температуры.

76 **глазирование:** Процесс образования защитного слоя льда на поверхности мороженой пищевой рыбной продукции при орошении или погружении ее в питьевую или чистую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них.

Примечание — В соответствии с [1].

77 **замораживание:** Процесс понижения температуры пищевой рыбной продукции до достижения температуры в толще продукта не выше минус 18 °С.

78 **бланширование:** Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции острым паром или в кипящей воде, солевом или уксусно-солевом растворах, нагретом растительном масле с частичным провариванием, обезвоживанием и уплотнением мышечной ткани.

79 **варка:** Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции острым паром или в кипящей воде, солевом или уксусно-солевом растворах, нагретом растительном масле до полной денатурации белка.

80 **холодное копчение:** Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции дымом или коптильным ароматизатором, или дымом и коптильным ароматизатором при температуре не более 40 °С с частичным обезвоживанием до получения запаха и вкуса копченой продукции.

81 **горячее копчение:** Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции дымом или коптильным ароматизатором, или дымом и коптильным ароматизатором при температуре от 80 °С до 180 °С до полной денатурации белков мышечной ткани и получения цвета, запаха и вкуса копченой продукции.

82 **пастеризация:** Тепловая обработка продукции при температуре от 60 °С до 100 °С, обеспечивающая ее безопасность и микробиологическую стабильность при определенной температуре хранения в течение ограниченного срока годности.

Примечание — В соответствии с [1].

83 **обжаривание:** Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции в нагретом растительном масле или пищевом топленом животном жире с частичным обезвоживанием и уплотнением мышечной ткани с образованием корочки на поверхности.

84 **подсушивание:** Процесс частичного обезвоживания пищевой рыбной продукции посредством тепловой обработки нагретым воздухом или инфракрасным излучением до уплотнения поверхностного слоя продукта с образованием корочки.

85 **подкапчивание:** Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции дымом или коптильным ароматизатором, или дымом и коптильным ароматизатором при температуре не более 40 °С для придания легкого вкуса и запаха копченой продукции.

86 **переработка** *(обработка):* Термическая обработка (кроме замораживания и охлаждения), копчение, консервирование, созревание, посол, сушка, маринование, концентрирование, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов.

Примечание — В соответствии с [1].

87 **вяление:** Процесс частичного обезвоживания пищевой рыбной продукции под воздействием воздуха при регулируемых или нерегулируемых параметрах влажности, температуры и скорости движения воздуха до установленной массовой доли влаги вяленой продукции более 30 %.

88 **подвяливание:** Процесс частичного обезвоживания пищевой рыбной продукции под воздействием воздуха при регулируемых или нерегулируемых параметрах влажности, температуры и скорости движения воздуха до установленной массовой доли воды провесной продукции свыше 50 % до 60 %.

89 **сушка:** Процесс частичного обезвоживания пищевой рыбной продукции под воздействием воздуха при регулируемых или нерегулируемых параметрах влажности, температуры и скорости движения воздуха до установленной массовой доли влаги сушеной продукции не более 20 %.

90 **сушка-вяление:** Процесс частичного обезвоживания пищевой рыбной продукции под воздействием воздуха при регулируемых или нерегулируемых параметрах влажности, температуры и скорости движения воздуха до установленной массовой доли влаги сушено-вяленой продукции свыше 20 % до 30 %.

91 **естественная сушка:** Сушка пищевой рыбной продукции под воздействием воздуха при нерегулируемых параметрах влажности, температуры и скорости движения воздуха.

92 **искусственная сушка:** Сушка пищевой рыбной продукции под воздействием воздуха при регулируемых параметрах влажности, температуры и скорости движения воздуха.

93 **посол:** Процесс обработки пищевой рыбной продукции пищевой солью, с добавлением или без добавления пряностей, их экстрактов, сахара, пищевых добавок.

94 **сухой стоповый посол:** Процесс обработки пищевой рыбной продукции способом пересыпания сухой пищевой солью и укладывания в штабеля с произвольным стеканием натурального тузлука.

95 **созревание соленой рыбы:** Биохимические и физико-химические изменения, происходящие в течение определенного срока хранения, в результате которых под действием ферментов изменяются консистенция и вкусоароматические свойства соленой рыбы.

96 **маринование:** Процесс обработки пищевой рыбной продукции пищевой солью и пищевой кислотой с добавлением или без добавления сахара, пряностей, их экстрактов.

97 **кулинарная обработка:** Воздействие на пищевую рыбную продукцию механическим, химическим или термическим способом, кроме охлаждения и замораживания, с целью придания ей свойств, делающих ее пригодной для дальнейшей обработки и/или употребления в пищу.

Примечание — К механическому способу кулинарной обработки относят разделку, порционирование, измельчение, фарширование и др.; к химическому способу кулинарной обработки — маринование и др.; к термическому способу кулинарной обработки — отваривание, обжаривание, бланширование, запекание и др.

98 **панирование:** Процесс кулинарной обработки пищевой рыбной продукции, заключающийся в нанесении на ее поверхность панировки (муки, сухарной крошки, нарезанного пшеничного хлеба, орехов, специальной панировочной смеси).

99

запекание: Тепловая кулинарная обработка продуктов в камере тепловых аппаратов с целью доведения их до кулинарной готовности.

[ГОСТ 31985—2013, статья 109]

Непереработанная пищевая рыбная продукция: живая, сырец (свежая), охлажденная, мороженая

100 **непереработанная пищевая рыбная продукция:** Пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, не прошедшая переработку (обработку).

Примечание — В соответствии с [1].

101 **живая рыба:** Рыба, плавающая в естественной или приближенной к ней среде обитания, с естественными движениями тела, челюстей, жаберных крышек.

Примечание — В соответствии с [1].

102 **свежая рыба** *(рыба-сырец):* Рыба без признаков жизни, находящаяся при температуре не выше температуры среды обитания или охлаждаемая.

Примечание — В соответствии с [1].

103 **охлажденная пищевая рыбная продукция:** Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, подвергнутые процессу охлаждения при температуре, не достигающей температуры замерзания тканевого сока, а также продукция из них, подвергнутая процессу охлаждения до температуры в толще продукта не выше 5 °С.

Примечание — В соответствии с [1].

104 **мороженая пищевая рыбная продукция:** Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, в том числе продукция из них, подвергнутые процессу замораживания до температуры в толще продукта не выше минус 18°С.

Примечание — В соответствии с [1].

105 **подмороженная пищевая рыбная продукция:** Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, подвергнутые процессу замораживания до температуры на 1 °С или 2 °С ниже температуры замерзания тканевого сока внутри них.

Примечание — В соответствии с [1].

106 **свежие водные млекопитающие:** Водные млекопитающие без признаков жизни, находящиеся при температуре не выше температуры среды обитания или охлаждаемые.

Примечание — В соответствии с [1].

107 **живые водные беспозвоночные:** Иглокожие, моллюски, ракообразные с наличием характерных реакций для каждого вида на производимые механические воздействия, хранящиеся в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность.

Примечание — В соответствии с [1].

108 **живые ракообразные:** Ракообразные, проявляющие движения клешненосных конечностей при удержании их за головогрудь и/или подгибающие под себя абдомен (брюшко) в ответ на механическое воздействие.

109 **живые двустворчатые моллюски:** Моллюски, сохраняющие реакцию сокращения мускула-замыкателя (закрытия створок раковины) на производимые механические воздействия (попадание между створок сторонних предметов, внешнее постукивание, принудительное открытие плотно закрытых створок раковины).

110 **живые брюхоногие моллюски:** Моллюски с втянутой или слегка вытянутой из раковины ногой, которая втягивается внутрь раковины при надавливании на оперкулум.

Примечания

1 Нога (моллюска) — плотный мускулистый вырост брюшной стенки.

2 Оперкулум — крышечка на ноге, закрывающая устье раковины.

111 **живые морские ежи:** Морские ежи, осуществляющие движение игл без признаков их слипания.

112 **живые трепанги [кукумарии]:** Трепанги [кукумарии], сохраняющие реакцию сокращения кожно-мускульного мешка в ответ на механическое воздействие.

113 **малоактивные раки:** Раки с опущенными клешнями, движения которых замедленные и/или которые не подгибают брюшко к головогруди.

114 **свежие водные беспозвоночные:** Ракообразные, моллюски и иглокожие, изъятые из воды, сохраняющие признаки жизни, находящиеся при температуре, близкой к температуре среды обитания.

Примечание — В соответствии с [1].

115 **свежий криль** (*криль-сырец*): Криль, изъятый (выловленный) из естественной среды обитания и находящийся при температуре, близкой к температуре среды обитания.

116 **свежие водоросли [водоросли-сырец] и свежие водные растения:** Водоросли и другие водные растения, изъятые из воды и сохраняющие присущие им цвет, запах, упругость тканей и пленку воды на поверхности.

Примечание — В соответствии с [1].

117 **непереработанная продукция из ястычной икры:** Пищевая рыбная продукция, изготовленная из ястыков рыбы, моллюсков и иглокожих, в охлажденном, подмороженном или мороженом виде.

118 **икра-зерно:** Икринки рыбы, моллюсков и иглокожих, отделенные от соединительной ткани ястыка.

Примечание — В соответствии с [1].

119

овулировавшая икра: Икринки, свободно отделяющиеся от ястыков в процессе нереста или искусственной стимуляции рыбы.

[ГОСТ 7368—2013, пункт 3.3]

Переработанная пищевая рыбная продукция

120 **переработанная пищевая рыбная продукция:** Пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, прошедшая переработку (обработку).

Примечание — В соответствии с [1].

121 **переработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения:** Пищевая рыбная продукция, изготовленная из уловов водных биологических ресурсов животного происхождения и пищевой продукции аквакультуры животного происхождения, прошедшая переработку (обработку).

Примечание — В соответствии с [1].

122 **жир пищевой из рыбы, водных беспозвоночных и водных млекопитающих:** Пищевая рыбная продукция, изготовленная из жиросодержащего сырья рыбы, водных беспозвоночных и водных млекопитающих, с добавлением или без добавления пищевых добавок и (или) ароматизаторов.

Примечание — В соответствии с [1].

123 **варено-мороженые водные беспозвоночные:** Водные беспозвоночные, предварительно проваренные до полной коагуляции белка и замороженные до температуры не выше минус 18 °С.

Примечание — В соответствии с [1].

124 **вареные раки:** Раки, проваренные до полной коагуляции белка мышечной ткани, с хитиновым покрытием красного цвета различных оттенков, с подогнутой под себя шейкой.

125 **бланшированная креветка:** Креветка, подвергнутая кратковременной тепловой обработке, в результате которой достигается коагуляция белка на поверхности продукции.

126 **водорослевый экстракт:** Продукт, полученный из водоросли(ей) в результате экстракции их биологически активных веществ.

127 **варено-мороженые водоросли и другие водные растения:** Водоросли и другие водные растения, проваренные до эластичной плотной консистенции и замороженные до температуры не выше минус 18 °С.

Примечание — В соответствии с [1].

Соленая, пряного посола, маринованная пищевая рыбная продукция

128 **соленая пищевая рыбная продукция:** Пищевая рыбная продукция, обработанная поваренной пищевой или морской солью, с добавлением или без добавления пряностей, их экстрактов, сахара, пищевых добавок, готовая к употреблению.

Примечание — В соответствии с [1].

129 **рыба пряного посола:** Соленая пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, обработанной пищевой поваренной или морской солью, с добавлением пряностей и/или их экстрактов, с добавлением или без добавления сахара, пищевых добавок.

130 **маринованная пищевая рыбная продукция:** Пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, обработанная смесью поваренной пищевой соли, сахара, пряностей и пищевой кислоты.

Примечание — В соответствии с [1].

Копченая, сушеная, вяленая, провесная пищевая рыбная продукция

131 **пищевая рыбная продукция холодного копчения:** Пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе дымового, бездымного или смешанного способов холодного копчения и обладающая цветом, запахом и вкусом копченой продукции.

Примечание — В соответствии с [1].

132 **коптильный ароматизатор** [препарат]: Смесь веществ, выделенных из дымов, применяемых в традиционном копчении, путем фракционирования и очистки конденсатов дыма.

133 **подкопченная пищевая рыбная продукция:** Пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе дымового, бездымного или смешанного способов холодного копчения и обладающая легким запахом и вкусом копченой продукции.

Примечание — В соответствии с [1].

134 **пищевая рыбная продукция горячего копчения:** Пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе горячего копчения и обладающая цветом, запахом и вкусом копченой продукции, полностью проваренная.

Примечание — В соответствии с [1].

135 **сушеная пищевая рыбная продукция:** Пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений в процессе сушки до массовой доли влаги не более 20 %.

Примечание — В соответствии с [1].

136 **сушено-вяленая пищевая рыбная продукция:** Пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе сушки-вяления до массовой доли влаги свыше 20 % до 30 %.

Примечание — В соответствии с [1].

137 **вяленая пищевая рыбная продукция:** Пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе вяления, с массовой долей влаги не менее 30 %, обладающая плотной консистенцией и свойствами созревшего продукта.

Примечание — В соответствии с [1].

138 **провесная рыба [водные беспозвоночные, водные млекопитающие]:** Пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленной рыбы [водных беспозвоночных, водных млекопитающих] в процессе обезвоживания до массовой доли воды свыше 50 % до 60 %, обладающая слегка уплотненной сочной консистенцией и свойствами созревшего продукта.

Пищевая рыбная продукция из икры

139 **зернистая икра:** Пищевая рыбная продукция, изготовленная из икры-зерна рыбы семейства лососевых или семейства осетровых, обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками, с добавлением или без добавления растительного масла.

Примечание — В соответствии с [1].

140 **пробойная соленая икра с добавлением растительного масла:** Пищевая рыбная продукция, изготовленная из икры-зерна рыбы (за исключением рыб семейства осетровых и семейства лосо-

севых рыб), моллюсков, иглокожих, обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками с добавлением растительного масла.

141 **паюсная икра:** Пищевая рыбная продукция, изготовленная из посоленной в подогретом насыщенном растворе поваренной соли икры-зерна с последующим прессованием до получения однородной массы.

Примечание — В соответствии с [1].

142 **переработанная продукция из ястычной икры:** Пищевая рыбная продукция, изготовленная из ястыков рыбы, моллюсков и иглокожих в соленом, маринованном, копченом, сушеном, вяленом виде или подвергнутых тепловой обработке.

143 **пастеризованная икра рыбы:** Пищевая рыбная продукция, изготовленная из икры-зерна рыбы, обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками, с добавлением масла, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая пастеризации.

Непищевая (кормовая и техническая) рыбная продукция

144 **кормовая мука из рыбы, водных млекопитающих, водных беспозвоночных:** Кормовая продукция, изготовленная из рыбы (водных беспозвоночных, водных млекопитающих) и (или) отходов от ее (их) переработки в процессе варки, удаления жира (при необходимости) и сушки до установленной массовой доли влаги в рассыпном или гранулированном виде.

145 **кормовой фарш:** Кормовая продукция, изготовленная из рыбы, водных млекопитающих, водных беспозвоночных и (или) отходов от ее (их) переработки в процессе измельчения до однородной массы и химического консервирования.

146 **подпрессовый бульон:** Жидкость, отделяемая от проваренной массы при производстве кормовой муки из рыбы, водных млекопитающих, водных беспозвоночных в процессе прессования или центрифугирования.

147 **кормовой гидролизат:** Кормовая продукция, изготовленная из рыбы, водных млекопитающих, водных беспозвоночных и (или) отходов от ее (их) переработки в процессе гидролиза.

148 **ветеринарный жир из рыбы, водных млекопитающих, водных беспозвоночных:** Кормовая продукция, изготовленная из жиросодержащего сырья рыбы, водных млекопитающих, водных беспозвоночных, с добавлением или без добавления витаминов, стабилизированная антиокислителем.

149 **гуанин:** Кристаллическое органическое соединение, получаемое из чешуи рыб.

150 **жемчужный пат:** Суспензия кристаллов гуанина в смеси изоамилацетата и лака.

151 **перламутровый препарат:** Суспензия кристаллов гуанина в этиловом спирте, или касторовом, или парфюмерном маслах.

152 **водорослевая мука:** Продукт, получаемый в результате помола сушеных водорослей до размера частиц не более 0,4 мм.

153 **водорослевая крупка:** Продукт, получаемый в результате помола сушеных водорослей до размера частиц от 0,4 до 2,0 мм.

Показатели качества и безопасности пищевой и непищевой рыбной продукции

154 **глубокое обезвоживание пищевой рыбной продукции:** Потеря тканевого сока на поверхности продукции из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, проявляющаяся в потускнении поверхности мороженой продукции, наличии белых и (или) желтых пятен, которые проникли в толщу мышечной ткани и не удаляются механическим способом без нарушения внешнего вида.

Примечание — В соответствии с [1].

155 **фикотоксины:** Природные ядовитые вещества, продуцируемые некоторыми видами водорослей и микроводорослей и способные накапливаться в моллюсках (кроме головоногих) и внутренних органах крабов.

Примечание — В соответствии с [1].

156 **наличие паразитов [паразитарных поражений]:** Наличие паразитов, скоплений паразитов или их остатков в пищевой рыбной продукции, имеющих внешний вид, цвет и размер, которые позво-

ляют отличить их от мышечной ткани рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных при визуальном контроле и (или) с использованием других методов контроля.

Примечание — В соответствии с [1].

157 **массовая доля глазури рыбы [водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей]:** Отношение массы глазури на поверхности мороженой рыбы [водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей] к массе глазированной рыбы [водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей], выраженное в процентах.

Алфавитный указатель терминов

абдомен ракообразных 59
ароматизатор коптильный 132
беспозвоночные водные варено-мороженые 123
беспозвоночные водные живые 107
беспозвоночные водные свежие 114
беспозвоночные водные провесные 138
биссус 26
бланширование 78
боковник рыбы 50
бульон подпрессовый 146
варка 79
вода чистая 16
водоросли и другие водные растения варено-мороженые 127
водоросли и свежие водные растения 116
слоевище водоросли 72
водоросли-сырец свежие и водные растения свежие 116
выбросы штормовые водорослей и других водных растений 27
выдержка 11
вяление 87
газ упаковочный 14
гидролизат кормовой 147
глазирование 76
головогрудь 28
готовность кулинарная 31
гуанин 149
доля глазури водных беспозвоночных массовая 157
доля глазури водных млекопитающих массовая 157
доля глазури водорослей массовая 157
доля глазури рыбы массовая 157
ежи морские живые 111
жир ветеринарный из рыбы, водных млекопитающих, водных беспозвоночных 148
жир пищевой из рыбы, водных беспозвоночных и водных млекопитающих 122
заливка пряно-солевая 19
замораживание 77
запекание 99
изделие рыбное кулинарное 30
икра зернистая 139
икра овулировавшая 119
икра паюсная 141
икра пробойная соленая с добавлением растительного масла 140
икра рыбы пастеризованная 143
икра-зерно 118

коагель 24
комплект конечностей краба в панцире 61
консервирование 74
копчение горячее 81
копчение холодное 80
краб целый 60
креветка бланшированная 125
креветка очищенная 63
креветка очищенная с хвостом 64
криль свежий 115
криль-сырец 115
крупка водорослевая 153
кукумарии живые 112
кусок водоросли 73
кусок рыбы 43
лапша краба 62
маринад 20
маринование 96
мидия очищенная 66
млекопитающие водные провесные 138
млекопитающие водные свежие 106
моллюски брюхоногие живые 110
моллюски двустворчатые живые 109
мука водорослевая 152
мука кормовая из рыбы, водных млекопитающих, водных беспозвоночных 144
мясо брюхоногого моллюска 65
мясо водных млекопитающих 57
мясо креветки 63
мясо криля 67
мясо мидий 66
наличие паразитарных поражений 156
наличие паразитов 156
обезвоживание рыбной пищевой продукции глубокое 154
обжаривание 83
обработка 86
обработка кулинарная 97
остаток водорослевый 25
отходы рыбные 13
охлаждение 75
очистка 11
панирование 98
пастеризация 82

пат жемчужный 150
передержка 11
переработка 86
пласт рыбы 44
пласт рыбы клипфискный 46
пласт рыбы обезглавленный 45
подвяливание 88
подкапчивание 85
подсушивание 84
полупласт рыбы 47
полуспинка рыбы 49
полуфабрикат рыбный кулинарный 29
посол 93
посол сухой стоповый 94
потрошеный кальмар с головой и щупальцами 69
препарат коптильный 132
препарат перламутровый 151
продукция из ястычной икры непереработанная 117
продукция из ястычной икры переработанная 142
продукция пищевая аквакультуры животного происхождения 5
продукция пищевая аквакультуры растительного происхождения 4
продукция пищевая прикорма на растительно-рыбной основе 6
продукция пищевая прикорма на рыбной основе 7
продукция пищевая прикорма на рыбо-растительной основе 8
продукция пищевая рыбная 1
продукция пищевая рыбная вяленая 137
продукция пищевая рыбная горячего копчения 134
продукция пищевая рыбная для детского питания 9
продукция пищевая рыбная животного происхождения переработанная 121
продукция пищевая рыбная имитированная 23
продукция пищевая рыбная маринованная 130
продукция пищевая рыбная мороженая 104
продукция пищевая рыбная непереработанная 100
продукция пищевая рыбная охлажденная 103
продукция пищевая рыбная пастеризованная 10
продукция пищевая рыбная переработанная 120
продукция пищевая рыбная подкопченная 133
продукция пищевая рыбная подмороженная 105
продукция пищевая рыбная соленая 128
продукция пищевая рыбная сушеная 135
продукция пищевая рыбная сушено-вяленая 136
продукция пищевая рыбная холодного копчения 131

пурификация 11
раки вареные 124
раки малоактивные 113
ракообразные живые 108
раствор солевой 21
ризоиды 22
рыба жаброванная 32
рыба живая 101
рыба зябренная 33
рыба обезглавленная 37
рыба обезглавленная потрошеная 38
рыба палтусной разделки 39
рыба полупотрошеная 34
рыба потрошеная 35
рыба потрошеная семужной разделки 36
рыба провесная 138
рыба пряного посола 129
рыба свежая 102
рыба-сырец 102
сало водных млекопитающих покровное 58
созревание соленой рыбы 95
спинка рыбы 48
среда газовая модифицированная 14
субпродукты рыбы 56
сушка 89
сушка естественная 91
сушка искусственная 92
сушка-вяление 90
теша рыбы 51
трепанги живые 112
тузлук 17
тузлук натуральный 18
тушка головоногого моллюска 68
тушка рыбы 41
тушка рыбы полупотрошеная 40
тушка рыбы специальной разделки 42
уловы водных биологических ресурсов животного происхождения 2
уловы водных биологических ресурсов растительного происхождения 3
фарш кормовой 145
фикотоксины 155
филе кальмара 70
филе морского гребешка 71

филе рыбы 53
филе рыбы с кожей «бабочка» сдвоенное 52
филе-кусок рыбы 54
филе-кусочек рыбы 54
филе-ломтик рыбы 55
центр распределительно-очистительный 12
цепь холодильная продукции пищевой рыбной 15
шейка ракообразных 59
экстракт водорослевый 126

Библиография

[1] Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 О безопасности рыбы и рыбной продукции

УДК 001.4:637.56:006.354:334.951.001

МКС 67.120.30
01.040.67

Ключевые слова: рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, рыбная продукция, термины и определения

Редактор *З.А. Лиманская*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 19.09.2022. Подписано в печать 29.09.2022. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,24.

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