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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 21311— 2023

РЫБА ХРЯЩЕВАЯ МОРОЖЕНАЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2023

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 Азово-Черноморским филиалом федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» [Азово-Черноморский филиал ФГБНУ «ВНИРО» («АзНИИРХ»)]

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 28 февраля 2023 г. № 159-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 21 июня 2023 г. № 418-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 21311—2023 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 мая 2024 г. с правом досрочного применения

5 ВЗАМЕН ГОСТ 21311—75

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 «Институт стандартизации», 2023

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

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 ХРЯЩЕВАЯ МОРОЖЕНАЯ

Технические условия

Frozen cartilaginous fish. Specifications

Дата введения — 2024—05—01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мороженую хрящевую рыбу (акул и скатов) (далее — мороженая рыба), предназначенную для пищевых целей.

Перечень наименований родов акул и скатов приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 814 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 2874 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством[1)]

ГОСТ ISO 5492 Органолептический анализ. Словарь

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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 ISO 11133 Микробиология пищевых продуктов, кормов для животных и воды. Приготовление, производство, хранение и определение рабочих характеристик питательных сред

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 14192 Маркировка грузов

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

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

Издание официальное

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*

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 30090 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

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 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 диоксинподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31983 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

ГОСТ 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 32522 Мешки тканые полипропиленовые. 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 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

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 следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **хрящевая рыба** (cartilaginous fish): Рыба, отличительной особенностью которой является наличие хрящевого скелета.

4 Технические требования

4.1 Мороженая 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.

4.2 Характеристики

4.2.1 Мороженую рыбу изготовляют в неразделенном (обескровленном) или разделанном виде.

У неразделанной (обескровленной) рыбы могут быть:

- перерезаны калтычок и сонная артерия;
- надрезаны или перерезаны прихвостовая часть на уровне третьего позвонка и хвостовая артерия.

У ската-хвостокола обязательно удаление шипа.

4.2.2 По видам разделки мороженых акул подразделяют в соответствии с 4.2.2.1—4.2.2.10.

4.2.2.1 Жаброванная — рыба, у которой удалены жабры и часть внутренностей.

Примечание — При данном способе разделки живой акулы достигается ее обескровливание.

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

Примечание — При данном способе разделки живой рыбы достигается ее обескровливание. Данный способ разделки (обескровливание) рекомендуется применять для акулы-катрана.

4.2.2.3 Потрошеная обезглавленная — потрошеная рыба, у которой удалена голова.

Допускается:

- срезание плавников на уровне кожного покрова;
- удаление хвостового плавника.

4.2.2.4 Тушка — потрошеная обезглавленная рыба с удаленными плечевыми хрящами, у которой хвостовой плавник удален с прихвостовой частью. Кожа удалена или оставлена.

Рекомендуется прихвостовую часть удалять на уровне третьего хвостового позвонка.

4.2.2.5 Спинка — потрошеная обезглавленная рыба, у которой брюшная часть отделена срезом от приголовка до анального плавника; плавники удалены на уровне кожного покрова, анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом. Кожа удалена или оставлена.

4.2.2.6 Боковник — потрошеная обезглавленная рыба с удаленными плавниками на уровне кожного покрова, разрезанная по спинке на две продольные половины с оставлением позвоночного хряща на одной из них; брюшная часть срезана. Кожа удалена или оставлена.

Допускается удаление позвоночного хряща.

4.2.2.7 Боковник-кусок — боковник, нарезанный на поперечные части.

4.2.2.8 Филе — потрошеная обезглавленная рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены позвоночный, плечевые и реберные хрящи, плавники вместе с их хрящевыми основаниями, внутренности, в том числе печень; почки, сгустки крови зачищены. Кожа удалена или оставлена.

Допускается оставление рёберных хрящей.

4.2.2.9 Филе-кусок — филе, нарезанное прямым резом на поперечные части.

4.2.2.10 Теша — брюшная часть рыбы, отделенная от нее срезом от приголовка до анального плавника. Кожа удалена или оставлена.

4.2.3 По видам разделки мороженых скатов подразделяют в соответствии с 4.2.3.1 и 4.2.3.2.

4.2.3.1 Потрошеный — рыба, разрезанная по брюшку; внутренности, в том числе печень, удалены; почки, сгустки крови зачищены.

4.2.3.2 Полутушка (крылья ската) — часть ската, отрезанная по кривой линии от головы до хвостовой части по касательной к брюшной полости. Голова, позвоночный хрящ, брюшная часть с внутренностями и хвостовой плавник с прихвостовой частью удалены. Кожа удалена или оставлена.

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

4.2.5 Хрящевую рыбу замораживают сухим искусственным способом блоками или поштучно.

4.2.6 Температура в толще мороженой рыбы или блока рыбы должна быть не выше минус 18 °С.

4.2.7 Мороженую рыбу изготовляют в глазированном или неглазированном виде.

4.2.8 Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность мороженой рыбы или блока, и не должна отставать при легком постукивании.

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

4.2.9 Не глазируют мороженую рыбу:

- обернутую перед замораживанием в полимерную пленку по ГОСТ 10354;
- упакованную перед замораживанием в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов по ГОСТ 12302, мешки-вкладыши пленочные, 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;
- в соответствии с условиями договора (контракта).

4.2.10 При изготовлении мороженой рыбы допускается использовать пищевые добавки в соответствии с требованиями [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.11 По органолептическим, физическим и химическим показателям мороженая рыба должна 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
- рыбы, замороженной поштучно	Без деформации. Допускается незначительная деформация. Поверхность чистая. Экземпляры рыбы отделены друг от друга
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений. Допускается в отдельных экземплярах не более трех повреждений от крючьев
Консистенция	Плотная, свойственная данному виду рыбы. Допускается слегка ослабевшая
Цвет мяса (после размораживания)	Свойственный данному виду рыбы, без кровоподтеков

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус и запах (после варки)*	Свойственные вареному мясу хрящевых рыб. Допускается слабовыраженный запах мочевины.
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
* Определяют в спорных случаях.	

4.2.12 По показателям безопасности (содержание токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов, диоксинов, микробиологических и паразитологических показателей) мороженая рыба должна соответствовать требованиям [1]—[3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью

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

- рыба-сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пищевые добавки — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использование чистой воды (морской или пресной, в том числе обеззараженной (очищенной)), которая не содержит микроорганизмов, вредных, радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности пищевой рыбной продукции [1].

4.3.2 Сырье, используемое для изготовления мороженой рыбы, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1]—[3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

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

Дополнительно на потребительской упаковке указывают надпись: «Глазировано морской водой».

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

4.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по [4], ГОСТ 7630, ГОСТ 14192 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.5 Упаковка

4.5.1 Мороженую рыбу 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;
- мешки тканевые — по ГОСТ 30090 или из холстопрошивного нетканого материала по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мешки тканые полипропиленовые по ГОСТ 32522 или бумажные с полипропиленовым внутренним слоем по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стан-

дарт, с предварительным упаковыванием (или без него) в мешки-вкладыши пленочные 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;

- пленку термоусадочную — 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 пленку полимерную или пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов.

4.5.2 Мороженую рыбу, упакованную в потребительскую упаковку, укладывают в ящики из гофрированного картона или из картона и комбинированных материалов.

При укладывании разделанной неглазированной мороженой рыбы в пачки из картона без покрытия рыбу предварительно упаковывают в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов.

4.5.3 Рыба, замороженная блоками или поштучно, перед укладыванием в ящики или мешки должна быть предварительно упакована в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов, мешки-вкладыши пленочные или полимерную пленку.

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

4.5.5 В одной упаковочной единице должна быть мороженая рыба 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 [5] 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 [5] 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 рыбы, 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, показателей безопасности (содержание токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов, микробиологических и паразитологических показателей) устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

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

6 Методы контроля

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

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических показателей — по ГОСТ 7631;
- общего азота летучих оснований — по ГОСТ 7636;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- 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.

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;
  - ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 34427;
  - свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ ISO/TS 21872-1, 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.

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют мороженую 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.

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 мороженой рыбы — с даты изготовления, мес, не более:

3 — при температуре хранения не выше минус 18 °С;

4 — при температуре хранения не выше минус 25 °С;

6 — при температуре хранения не выше минус 30 °С.

Приложение А
(справочное)

Перечень наименований родов акул и скатов

А.1 Акулы:
- акулы деании рода Deania;
- черные акулы рода Dalatias;
- короткошипые акулы рода Centrophorus;
- черные собачьи акулы рода Centroscyllium;
- белоглазые акулы рода Centroscymnus;
- гигантские акулы рода Cetorhinus;
- черные колючие акулы рода Etmopterus;
- шестижаберные акулы рода Hexanchus;
- пилохвосты рода Galeus;
- полярные акулы рода Somniosus;
- сельдевые акулы рода Lamna;
- синие акулы рода Prionace;
- акулы-катраны рода Squalus, в том числе акула-катран *Squalus acanthias*.

А.2 Скаты:
- ромбовые скаты рода Raja, в том числе морская лисица *Raja clavata;*
- глубоководные скаты рода Bathyraja;
- скаты рода Amblyraja;
- скаты рода Rhinoraja;
- скаты-хвостоколы рода Dasyatis, в том числе скат-хвостокол *Dasyatis pastinaca.*

А.3 Допускается использовать акул и скатов других родов, отнесенных к объектам промышленного и прибрежного рыболовства.

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 597.3:664.951(083.7):006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: хрящевая мороженая рыба, акулы, скаты, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.А. Аргунова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 23.06.2023. Подписано в печать 29.06.2023. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,90.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»
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