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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34940— 2023

РЫБА ПРОВЕСНАЯ

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. № 419-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34940—2023 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 мая 2024 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Технические требования 3
5 Правила приемки 8
6 Методы контроля 8
7 Транспортирование и хранение 9
Приложение А (рекомендуемое) Рекомендуемый срок годности и условия хранения провесной рыбы 10
Библиография 11

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 ПРОВЕСНАЯ

Технические условия

Semi-dried fish. Specifications

Дата введения — 2024—05—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на провесную рыбу, предназначенную для пищевых целей.

Настоящий стандарт не распространяется на осетровых, лососевых, хрящевых рыб и рыб тунцового промысла (макрель, марлин, меч-рыба, парусник, тунец).

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 при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 814 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1368 Рыба. Длина и масса

ГОСТ 1760 Подпергамент. Технические условия

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

ГОСТ 3948 Филе рыбы мороженое. Технические условия

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 7730 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 8273 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

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

Издание официальное

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

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

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия[1)]

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ ISO/TS 17728 Микробиология пищевой цепи. Методы отбора проб пищевой продукции и кормов для микробиологического анализа

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

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

ГОСТ 24896 Рыба живая. Технические условия

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 28805 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов

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 продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб

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

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

ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

ГОСТ 31792 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксиноподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

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

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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

ГОСТ 32004 Рыба мелкая охлажденная. Технические условия

ГОСТ 32006 Филе трески без кожи подпрессованное мороженое. Технические условия

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия».

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32366 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 32744 Рыба мелкая мороженая. Технические условия

ГОСТ 33746 Ящики полимерные многооборотные. 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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **провесная рыба** (semi-dried fish): Пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленной рыбы в процессе обезвоживания до массовой доли воды свыше 50 % до 60 %, обладающая слегка уплотненной сочной консистенцией и свойствами созревшего продукта.

3.2

пресноводная рыба (freshwater fish): Рыба, обитающая в пресных или солоноватых водах бассейнов рек, озер, водохранилищ и прудов.

[ГОСТ 32366—2013, пункт 3.1]

4 Технические требования

4.1 Провесная рыба должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлена по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 Провесную рыбу изготавливают в неразделанном (целом) или разделанном виде.

Белого амура, илишу, камбалу, маринку, окуня, османов, прудовую рыбу массой более 1 кг, сайду, пикшу и треску массой более 0,4 кг, сома длиной более 53 см, толстолобика, усача, храмулю, щуку длиной более 30 см изготавливают только в разделанном виде с удалением внутренностей, икры или молок и черной пленки (при наличии).

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

4.2.2 По видам разделки рыбу провесную подразделяют в соответствии с 4.2.2.1—4.2.2.14.

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

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 икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены.

Допускается:

- отклонение линии разреза от середины брюшка;
- перерезание калтычка;
- удаление жабр;
- у крупных экземпляров рыб со стороны брюшной полости вдоль позвоночной кости не более двух неглубоких надрезов или проколов без повреждения кожи.

У камбалообразных и сходных с ними по форме тела рыб (морского языка, палтуса и других) брюшко может быть разрезано полукруглым вырезом с верхней (глазной) стороны или прямым сквозным разрезом до позвоночной кости около плечевых костей; икра или молоки, почки могут быть оставлены.

4.2.2.3 Обезглавленная — рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями и внутренности без разреза по брюшку.

Допускается:

- оставление части внутренностей, в том числе икры или молок, невскрытого плавательного пузыря;
- оставление плечевых костей;
- удаление головы вместе с грудными плавниками и прилегающей частью брюшка;
- поперечный надрез в области анального отверстия.

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

Допускается:

- оставление плечевых костей;
- частичное удаление брюшной части вместе с грудными и брюшными плавниками.

4.2.2.5 Тушка — рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка (при наличии); тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник с прихвостовой частью удален на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей; сгустки крови и почки зачищены.

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

Допускается:

- удаление жабр;
- у крупных экземпляров рыб со стороны брюшной полости вдоль позвоночной кости не более двух неглубоких надрезов или проколов без повреждения кожи.

4.2.2.7 Пласт обезглавленный — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночной кости или по брюшку от головы до хвостового плавника; голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены.

Допускается оставление плечевых костей.

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

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

4.2.2.9 Спинка — рыба, у которой срезана брюшная часть; удалены жабры или голова с плечевыми костями, анальный плавник с прилегающим к нему мясом; сгустки крови и остатки внутренностей зачищены.

У минтая должна быть удалена часть позвоночной кости.

Допускается:

- оставление анального плавника;
- удаление хвостового плавника на уровне начала кожного покрова или уровне окончания оснований лучей анального плавника;
- удаление спинного плавника.

4.2.2.10 Боковник — потрошеная обезглавленная рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночной кости на две продольные половины, у которой удалены позвоночная кость, брюшная и хвостовая части; черная пленка, сгустки крови и почки зачищены.

Допускается оставление брюшной части.

4.2.2.11 Кусок — потрошеная обезглавленная рыба с удаленным хвостовым плавником или тушка, нарезанные на поперечные части.

4.2.2.12 Филе — рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые и крупные реберные кости, чешуя, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка (при наличии), сгустки крови зачищены.

Допускается оставление чешуи.

4.2.2.13 Филе-кусок — филе, нарезанное на поперечные части.

4.2.2.14 Теша — брюшная часть рыбы, отделенная от нее срезом от приголовка до анального плавника.

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

4.2.3 Провесная рыба в потребительской упаковке может быть заморожена сухим искусственным способом.

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

4.2.4 По органолептическим и физическим показателям провесная рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, без налета соли. Сбитость чешуи не нормируется. У неразделанной рыбы брюшко плотное. Допускается: - незначительный налет соли на поверхности жаберных крышек и глазах; - отпечатки сетки на поверхности рыбы; - слегка ослабевшее брюшко; - незначительное расслоение мяса на срезах; - наличие кровянистых прожилок вдоль ребер у нототении мраморной
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений. Допускается: - незначительное повреждение брюшка; - повреждения жаберные крышек, плавников; - не более трех наружных повреждений кожи (порезы длиной не более 1 см, срывы не более 1 $см^2$) не более чем у 15 % рыб по счету в одной упаковочной единице
Цвет	Свойственный данному виду провесной рыбы. Допускается: - легкое пожелтение поверхности, не связанное с окислением жира; - подкожное пожелтение у кабан-рыбы, луфаря, масляной рыбы, нигриты, пеламиды, рексии, сабли-рыбы, сериолы, сериолеллы, снека, ставриды, скумбрии, сайры, сардин, угря, а также ярко-желтое и золотистое подкожное окрашивание у кефалей, присущее рыбам данных видов и не связанное с процессом окисления жира
Консистенция	Слегка уплотненная, сочная. Допускается: - суховатая; - слегка ослабевшая; - незначительное расслоение мяса
Вкус и запах	Свойственные провесной рыбе данного вида, без постороннего привкуса и запаха. Допускается: - слабовыраженный илистый запах для пресноводной рыбы; - незначительный привкус и запах окислившегося жира на поверхности сельди, сардин, скумбрии, нототении

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается
Примечание — Качество замороженной провесной рыбы оценивают после размораживания.	

4.2.5 По химическим показателям провесная рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Массовая доля поваренной соли, %	От 5 до 8 включ.
Массовая доля воды, %	Св. 50 до 60 включ.
Массовая доля жира в мясе, %, не менее:	
- жирных атлантической и тихоокеанской сельдей, сардины иваси	12,0
- жирной мойвы	4,5

4.2.6 По показателям безопасности (содержание токсичных элементов, гистамина, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, пестицидов, диоксинов, микробиологических и паразитологических показателей) провесная рыба должна соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления провесной рыбы, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- рыба живая — ГОСТ 24896 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба-сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814, ГОСТ 32004 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- филе рыбы охлажденное — ГОСТ 814 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба мороженая — ГОСТ 32366, ГОСТ 32744 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- филе рыбы мороженое — ГОСТ 3948, ГОСТ 32006 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль морская пищевая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая, в том числе используемая для изготовления льда, — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- газы упаковочные (пищевые добавки) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использование:

- рыбы с наружными повреждениями для изготовления боковника, кусков, спинки, филе и филе-кусков. По остальным показателям рыба должна соответствовать требованиям нормативных документов к первому сорту (при наличии сортов) при условии удаления поврежденных частей;

- 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];

- льда водного, изготовленного из чистой воды [1].

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления рыбы провесной, по показателям безопасности должны 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.

Маркировка должна однозначно определять режим хранения и соответствующий ему срок годности.

На потребительской упаковке с замороженной продукцией дополнительно наносят надпись: «Перед употреблением разморозить при температуре не выше 8 °С».

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.

На транспортную упаковку с замороженной в потребительской упаковке продукцией наносят надпись: «Замороженная».

4.5 Упаковка

4.5.1 Провесную рыбу упаковывают по ГОСТ 7630:

- в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511;
- ящики из картона и комбинированных материалов по ГОСТ 34033;
- ящики полимерные многооборотные по ГОСТ 33746;
- коробки из картона и комбинированных материалов по нормативному документу;
- пачки из картона и комбинированных материалов по нормативному документу;
- пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов по ГОСТ 12302 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, под вакуумом или без вакуума, или с использованием упаковочных газов, с применением или без применения подложек по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, или лотков по ГОСТ 33837 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с применением или без применения подложек и лотков.

При упаковывании провесная рыба может быть рассортирована на размерные группы по длине или массе в соответствии с требованиями ГОСТ 1368 или договора (контракта).

Рекомендуемая предельная масса провесной рыбы в ящиках — 10 кг, в потребительской упаковке — 2 кг.

4.5.2 Ящики, пачки, пленочные пакеты (кроме пакетов с провесной рыбой, упакованной с использованием упаковочных газов или под вакуумом) должны иметь отверстия.

Для упаковывания мороженой провесной рыбы допускается использовать ящики, пачки и пленочные пакеты без отверстий.

4.5.3 Ящики, коробки и пачки из картона (кроме ламинированных и парафинированных) перед укладыванием в них провесной рыбы должны быть выстланы изнутри, кроме торцевых сторон, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, целлюлозной пленкой по ГОСТ 7730 или оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

4.5.4 Рыбу неразделанную, жаброванную, потрошеную, потрошеную обезглавленную, обезглавленную, тушку и спинку укладывают плотными ровными рядами в наклонном положении спинкой вниз, верхний ряд — спинкой вверх.

Рыбу, разделанную на боковник, пласт, пласт обезглавленный, полупласт, филе, тешу укладывают плотными рядами, кожным покровом вниз, верхний ряд — кожным покровом вверх.

Рыбу, разделанную на кусок, филе-кусок, укладывают плашмя ровными плотными рядами.

Мелкую рыбу укладывают насыпью с разравниванием по рядам.

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

4.5.6 Потребительскую упаковку с провесной рыбой укладывают в ящики ровными плотными рядами. Полимерные ящики должны быть закрыты крышками.

4.5.7 В каждой упаковочной единице должна быть провесная рыба одного названия, одного вида разделки, одной размерной группы (при подразделении рыбы на размерные группы), одного вида потребительской упаковки, одного способа упаковывания (в модифицированной газовой среде, под вакуумом или без вакуума), одной даты изготовления, одной даты упаковывания (для продукции, расфасованной из транспортной упаковки в потребительскую).

4.5.8 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества — согласно требованиям ГОСТ 8.579.

Допускаемые положительные отклонения содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества в потребительской упаковке, %:

3,0 — для продукции массой нетто до 0,5 кг включ.;

1,0 — » » » » св. 0,5 кг до 1,0 кг включ.;

0,5 — » » » » св. 1,0 кг.

4.5.9 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 обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.5.10 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, температуры замороженной продукции, массы нетто, правильности упаковывания и маркирования проводят в каждой партии продукции.

5.3 Порядок и периодичность контроля наличия наружных повреждений, массовой доли поваренной соли, жира и воды, наличия посторонних примесей (в потребительской упаковке), показателей безопасности (содержание токсичных элементов, гистамина, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, пестицидов, микробиологических и паразитологических показателей) устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

5.4 Контроль содержания диоксинов в провесной 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 и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- диоксинов — по ГОСТ 31792;
- 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;
- химических показателей — по ГОСТ 7636, ГОСТ 31795;
- массы нетто — по ГОСТ 31339;
- 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 10444.12, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747;
- диоксинов — по ГОСТ 31792, ГОСТ 34449;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- гистамина — по ГОСТ 31789;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

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

6.4 Длину или массу провесной рыбы, температуру замороженной продукции определяют по ГОСТ 7631.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют провесную 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 их 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 и условия хранения провесной рыбы приведены в приложении А.

7.2.2 Срок годности провесной рыбы, отличающийся от указанного в приложении А, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения провесной рыбы

Рекомендуемый срок годности провесной рыбы (с даты изготовления), мес, не более:
1 — при температуре хранения от минус 5 °С до 0 °С;
3 — при температуре хранения не выше минус 18 °С.

Библиография

[1]	Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016	О безопасности рыбы и рыбной продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[3]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[5]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки

УДК 664.956:664.951(083.7):006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: рыба провесная, основные параметры и размеры, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.А. Аргунова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *О.В. Лазарева*
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. 1,86. Уч.-изд. л. 1,20.

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