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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34941— 2023

# ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ МОРОЖЕНЫЕ

## 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 Полярным филиалом федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» [Полярный филиал ФГБНУ «ВНИРО» («ПИНРО» им. Н.М. Книповича)]

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 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. № 420-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34941—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 . . . . . 4
4 Классификация . . . . . 4
5 Технические требования . . . . . 4
6 Правила приемки . . . . . 8
7 Методы контроля . . . . . 8
8 Транспортирование и хранение . . . . . 9
Приложение А (справочное) Информационные сведения о составе рыбных пельменей . . . . . 10
Библиография . . . . . 13

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

# ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ МОРОЖЕНЫЕ

## Технические условия

Frozen fish pelmeni. Specifications

**Дата введения — 2024—05—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рыбный кулинарный полуфабрикат — пельмени рыбные мороженые, изготовленные из рыбы и/или водных беспозвоночных с добавлением или без добавления водорослей семейства Ламинариевые (морской капусты) (далее — рыбные пельмени), предназначенные для пищевых целей и реализуемые в торговой сети и на предприятиях общественного питания.

## 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 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 814 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

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 8273 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

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

**Издание официальное**

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 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 20414 Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия

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 24645 Паста белковая мороженая «Океан». Технические условия

ГОСТ 25292 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26574 Мука пшеничная хлебопекарная. 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 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29053 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

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 30363 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

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 31463 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 31491 Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 31583 Капуста морская мороженая. Технические условия

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

ГОСТ 31654 Яйца куриные пищевые. Технические условия

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

---

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

ГОСТ 31744 (ISO 7937: 2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета колоний *Clostridium perfringens*

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 31760 Масло соевое. Технические условия

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 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 32004 Рыба мелкая охлажденная. Технические условия

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria mono-cytogenes*

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

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 32188 Маргарины. Общие технические условия

ГОСТ 32261 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 32342 Лососи тихоокеанские с нерестовыми изменениями мороженые. Технические условия

ГОСТ 32366 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 32744 Рыба мелкая мороженая. Технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33562 (UNECE STANDARD FFV 18:2011) Чеснок свежий. Технические условия

ГОСТ 33746 Ящики полимерные многооборотные. 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 33920 Казеинаты пищевые. Технические условия

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

ГОСТ 34150 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ 34203 Мясо криля мороженое. Технические условия

ГОСТ 34306 Лук репчатый свежий. Технические условия

ГОСТ 34427 Продуты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ 34449 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения

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 **пельмени рыбные мороженые** (frozen fish pelmeni): Рыбный кулинарный полуфабрикат из пресного теста с начинкой из пищевого фарша рыбы и/или водных беспозвоночных с добавлением или без добавления морской капусты, подвергнутый процессу замораживания до температуры не выше минус 18 °С.

## 4 Классификация

4.1 Изготавливают рыбные пельмени следующего ассортимента:
- пельмени рыбные;
- пельмени рыбные «Балтийские»;
- пельмени рыбные «Любительские»;
- пельмени из лососевых рыб;
- пельмени рыбные с добавлением кальмара;
- пельмени из кальмара;
- пельмени из антарктического криля;
- пельмени рыбные с добавлением антарктического криля;
- пельмени рыбные с добавлением морской капусты.

4.2 Информационные сведения о составе рыбных пельменей приведены в приложении А.

4.3 Допускается изготавливать другой ассортимент рыбных пельменей с использованием предусмотренного стандартом сырья, соответствующих требованиям настоящего стандарта, технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

## 5 Технические требования

5.1 Рыбные пельмени должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

### 5.2 Характеристики

5.2.1 Рыбные пельмени изготавливают в соответствии с рецептурами из пищевого фарша рыбы и/или водных беспозвоночных с добавлением или без добавления морской капусты и других компонентов в тестовой оболочке, с последующим замораживанием.

5.2.2 Рыбные пельмени замораживают сухим искусственным способом россыпью. Температура в толще рыбных пельменей должна быть не выше минус 18 °С.

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

5.2.4 По органолептическим, физическим и химическим показателям рыбные пельмени должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика и норма |
|---|---|
| Внешний вид | Целые, недеформированные, без трещин, разрывов; имеют форму полукруга, круга, квадрата, шестиугольника или иную форму. Края хорошо защипле-ны, фарш не выступает из тестовой оболочки, поверхность сухая. Пельмени свободно отделяются друг от друга (не слипшиеся).<br>Допускаются:<br>- незначительные отклонения от заданной формы;<br>- наличие небольших сколов и трещин не более чем у 10 % (по счету) в каждой упаковочной единице |

*Окончание таблицы 1*

| Наименование показателя | Характеристика и норма |
|---|---|
| Вид на разрезе | Начинка (фарш) в тестовой оболочке, имеющая вид однородной, равномерно перемешанной массы рыбного сырья с включениями пряностей, измельченного лука, чеснока, морской капусты (при использовании) |
| Цвет:<br>- тестовой оболочки<br>- начинки (фарша) | Белая с кремовым или желтоватым оттенком.<br>Свойственный составляющим компонентам; от светло-серого до розовато-кремового; для рыбных пельменей с морской капустой — от серовато-зеленого до зеленого |
| Консистенция (после варки):<br>- тестовой оболочки<br>- начинки (фарша) | Мягкая, эластичная.<br>От мягкой до плотной, сочная.<br>Допускается суховатая |
| Вкус и запах (после варки) | Свойственные данному виду продукта с ароматом и легким привкусом пряностей и внесенных компонентов, без посторонних привкуса и запаха |
| Толщина тестовой оболочки пельменя, мм, не более | 3 |
| Толщина тестовой оболочки в местах слипа | Не нормируется |
| Масса одного пельменя, г | От 11 до 17.<br>Допускается масса отдельных пельменей в упаковочной единице не более 18 |
| Массовая доля начинки (фарша) к массе пельменя, %, не менее | 50 |
| Массовая доля поваренной соли, %, не более | 2,0 |
| Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке) | Не допускается |

5.2.5 По показателям безопасности (содержание токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, пестицидов, гистамина, диоксинов, пищевых добавок, микробиологических показателей) рыбные пельмени должны соответствовать требованиям [1], [2], [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

## 5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, используемое для изготовления рыбных пельменей, должно быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- рыба-сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лососи тихоокеанские с нерестовыми изменениями-сырец (свежие) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- капуста морская-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;
- кальмар, антарктический криль охлажденные — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба мороженая — ГОСТ 32366, ГОСТ 32744 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- лососи тихоокеанские с нерестовыми изменениями мороженые — ГОСТ 32342 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- филе рыбы мороженое — ГОСТ 3948 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кальмар мороженый — ГОСТ 20414 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мясо антарктического криля сыромороженое, варено-мороженое — ГОСТ 34203;
- фарш рыбный пищевой мороженый — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- фарш антарктического криля мороженый — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- капуста морская мороженая — ГОСТ 31583 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- капуста морская сушеная — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- паста белковая мороженая «Океан» — ГОСТ 24645;
- соль поваренная пищевая сорта «Экстра» — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мука пшеничная хлебопекарная — ГОСТ 26574 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий — ГОСТ 31491 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мука из твердой пшеницы для макаронных изделий — ГОСТ 31463 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сахар белый кристаллический — ГОСТ 33222 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло сливочное — ГОСТ 32261 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- маргарин — ГОСТ 32188 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло соевое рафинированное — ГОСТ 31760 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- жиры животные топленые пищевые — ГОСТ 25292 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- яйца куриные пищевые — ГОСТ 31654 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- продукт яичный (меланж) жидкий, сухой — ГОСТ 30363 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лук репчатый свежий — ГОСТ 1723, ГОСТ 34306 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- чеснок свежий — ГОСТ 33562 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лук репчатый, чеснок сушеные — ГОСТ 32065 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- перец черный молотый — ГОСТ 29050 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- перец красный молотый — ГОСТ 29053 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- казеинаты пищевые — ГОСТ 33920 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- чеснок консервированный — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- чеснок измельченный — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пищевые добавки — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использовать:

- рыбу с механическими повреждениями или отклонениями от правильной разделки по качеству не ниже первого сорта при условии удаления поврежденных частей;

- срезки филе без кожи, полученные при распиловке блоков мороженого филе, по качеству соответствующих требованиям ГОСТ 3948;

- другие виды сырья, по качеству и безопасности не уступающие требованиям, изложенным в 5.3.1.

5.3.2 Сырье, используемое для изготовления рыбных пельменей, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1] — [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

### 5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки с продукцией — по [1], [6], ГОСТ 7630 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Дополнительно на потребительской упаковке с продукцией указывают надпись: «Повторно не замораживать».

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

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по [6], ГОСТ 7630, ГОСТ 14192 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

### 5.5 Упаковка

5.5.1 Мороженые рыбные пельмени упаковывают по ГОСТ 7630:

в потребительскую упаковку:

- пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов — по ГОСТ 12302;

- пачки из картона, парафинированного или ламинированного с внутренней стороны или внутренней и внешней стороны, или без покрытия — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

При упаковывании рыбных пельменей в пачки без покрытия их предварительно укладывают в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов;

- лотки из полимерных материалов по ГОСТ 33837 с последующим упаковыванием в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 или полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354.

Рекомендуемая предельная масса рыбных пельменей в потребительской упаковке — 1,0 кг;

в транспортную упаковку насыпью:

- в ящики из гофрированного картона — по ГОСТ 13511;

- ящики из картона и комбинированных материалов — по ГОСТ 34033;

- ящики из картона парафинированные или ламинированные — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- коробки из картона, парафинированного с внутренней или внутренней и внешней стороны, или картона с внутренним полимерным покрытием — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемая предельная масса рыбных пельменей в транспортной упаковке — 10,0 кг.

5.5.2 Рыбные пельмени перед укладыванием насыпью в ящики и коробки должны быть предварительно упакованы в мешки-вкладыши пленочные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт; пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов или выстланы внутри пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или полиэтиленовой пленкой.

5.5.3 Рыбные пельмени в потребительской упаковке укладывают:

- в ящики из гофрированного картона;

- ящики из картона и комбинированных материалов;

- ящики полимерные многооборотные — по ГОСТ 33746;

- коробки из гофрированного картона, комбинированных материалов на основе бумаги и картона по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемая предельная масса рыбных пельменей в транспортной упаковке — 20,0 кг.

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

5.5.5 В одной упаковочной единице должны быть рыбные пельмени одного наименования, одного вида потребительской упаковки и одной массы нетто, одного способа упаковывания и одной даты изготовления.

5.5.6 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 потребительской упаковочной единице — 3,0 %.

5.5.7 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных материалов, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям [7] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.8 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 [7] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

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

6.3 Порядок и периодичность контроля наличия посторонних примесей (в потребительской упаковке), массы одного пельменя, толщины тестовой оболочки пельменя, массовой доли начинки (фарша) к массе пельменя, массовой доли поваренной соли, показателей безопасности (содержание токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, пестицидов, гистамина, микробиологических показателей) устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6.4 Контроль содержания диоксинов проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

Контроль содержания ГМО проводят в случае использования в составе рыбных пельменей растительного сырья, имеющего генно-инженерно-модифицированные аналоги.

## 7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — 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;
- 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.

7.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- массы нетто — по ГОСТ 31339;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ ISO/TS 21872-1, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31744, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;

- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- гистамина — по ГОСТ 31789;
- диоксинов — по ГОСТ 31792, ГОСТ 34449;
- 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;

- ГМО — по ГОСТ 34150 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Массу одного пельменя определяют на весах для статического взвешивания среднего или обычного класса точности по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с пределами измерений, обеспечивающими контроль заданной массы. Для определения массы одного пельменя отбирают из средней пробы 30 шт. пельменей.

Средневзвешенная масса пельменя распространяется на всю партию.

7.4 Толщину тестовой оболочки пельменя измеряют на поперечном разрезе 10 шт. рыбных пельменей, взятых из одной пробы, линейкой металлической по ГОСТ 427 или пластиковой по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с ценой деления 1 мм.

За результат принимают среднеарифметическое значение полученных определений.

7.5 Содержание пестицидов, нитрозаминов определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

## 8 Транспортирование и хранение

### 8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют мороженые рыбные пельмени 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.

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

8.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

### 8.2 Хранение

8.2.1 Рекомендуемый срок годности рыбных пельменей, с даты изготовления, не более 40 сут при температуре хранения не выше минус 18 °С.

8.2.2 Срок годности рыбных пельменей, отличающийся от указанного в 8.2.1, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

## Приложение А
## (справочное)

## Информационные сведения о составе рыбных пельменей

А.1 Информационные сведения о составе рыбных пельменей приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

| Ассортимент рыбных пельменей | Ингредиентный состав |
|---|---|
| Пельмени рыбные | Тесто: мука пшеничная, вода питьевая, яйца куриные [продукт яичный (меланж)]*, соль, сахар.<br>Начинка (фарш): фарш трески [хека, ледяной рыбы, путассу, ставриды, макруруса, морского окуня, минтая], лук репчатый, масло сливочное [маргарин], масло подсолнечное, перец черный молотый [перец красный молотый], соль. |
| | Тесто: мука пшеничная, вода питьевая, яйца куриные [продукт яичный (меланж)]*, соль, сахар.<br>Начинка (фарш): фарш нототении [ставриды], лук репчатый, масло сливочное [маргарин], масло подсолнечное, яйца куриные [продукт яичный (меланж)], перец черный молотый [перец красный молотый], соль. |
| | Тесто: мука пшеничная, вода питьевая, яйца куриные [продукт яичный (меланж)]*, соль, сахар.<br>Начинка (фарш): фарш нототении [ставриды], фарш трески, лук репчатый, масло сливочное [маргарин], масло подсолнечное, яйца куриные [продукт яичный (меланж)], перец черный молотый [перец красный молотый], соль. |
| | Тесто: мука пшеничная, вода питьевая, яйца куриные [продукт яичный (меланж)]*, соль, сахар.<br>Начинка (фарш): фарш трески, фарш ледяной рыбы, лук репчатый, масло сливочное [маргарин], масло подсолнечное, перец черный молотый [перец красный молотый], соль. |
| | Тесто: мука пшеничная, вода питьевая, яйца куриные [продукт яичный (меланж)]*, соль, сахар.<br>Начинка (фарш): фарш трески, фарш гладкоголова, лук репчатый, масло сливочное [маргарин], масло подсолнечное, перец черный молотый [перец красный молотый], соль. |
| | Тесто: мука пшеничная, вода питьевая, яйца куриные [продукт яичный (меланж)]*, соль, сахар.<br>Начинка (фарш): фарш путассу, фарш морского окуня, лук репчатый, масло сливочное [маргарин], масло подсолнечное, перец черный молотый [перец красный молотый], соль. |
| | Тесто: мука пшеничная, вода питьевая, яйца куриные [продукт яичный (меланж)]*, соль, сахар.<br>Начинка (фарш): фарш путассу, фарш ставриды, лук репчатый, масло сливочное [маргарин], масло подсолнечное, перец черный молотый [перец красный молотый], соль. |
| | Тесто: мука пшеничная, вода питьевая, яйца куриные [продукт яичный (меланж)]*, соль, сахар.<br>Начинка (фарш): фарш путассу, фарш синей зубатки, лук репчатый, масло сливочное [маргарин], масло подсолнечное, перец черный молотый [перец красный молотый], соль. |
| | Тесто: мука пшеничная, вода питьевая, яйца куриные [продукт яичный (меланж)]*, соль, сахар.<br>Начинка (фарш): фарш ставриды, фарш макруруса, лук репчатый, масло сливочное [маргарин], масло подсолнечное, перец черный молотый [перец красный молотый], соль. |

*Продолжение таблицы А.1*

| Ассортимент рыбных пельменей | Ингредиентный состав |
|---|---|
| Пельмени рыбные | Тесто: мука пшеничная, вода питьевая, яйца куриные [продукт яичный (меланж)]*, соль, сахар.<br>Начинка (фарш): фарш путассу, фарш минтая, лук репчатый, масло сливочное [маргарин], масло подсолнечное, перец черный молотый [перец красный молотый], соль.<br><br>Тесто: мука пшеничная, вода питьевая, яйца куриные [продукт яичный (меланж)]*, соль, сахар.<br>Начинка (фарш): фарш трески, фарш минтая, лук репчатый, масло сливочное [маргарин], масло подсолнечное, перец черный молотый [перец красный молотый], соль.<br><br>Тесто: мука пшеничная, вода питьевая, яйца куриные [продукт яичный (меланж)]*, соль, сахар.<br>Начинка (фарш): фарш хека, фарш минтая, лук репчатый, масло сливочное [маргарин], масло подсолнечное, перец черный молотый [перец красный молотый], соль.<br><br>Тесто: мука пшеничная, вода питьевая, яйца куриные [продукт яичный (меланж)]*, соль, сахар.<br>Начинка (фарш): фарш ставриды, фарш минтая, лук репчатый, масло сливочное [маргарин], масло подсолнечное, перец черный молотый [перец красный молотый], соль.<br><br>Тесто: мука пшеничная, вода питьевая, яйца куриные [продукт яичный (меланж)]*, соль, сахар.<br>Начинка (фарш): фарш минтая, лук репчатый, масло сливочное [маргарин], масло подсолнечное, яйца куриные [продукт яичный (меланж)], перец черный молотый [перец красный молотый], соль.<br><br>Тесто: мука пшеничная, вода питьевая, яйца куриные [продукт яичный (меланж)]*, соль, сахар.<br>Начинка (фарш): фарш минтая, фарш горбуши, лук репчатый, чеснок [репчатый лук], масло подсолнечное, перец черный молотый, соль |
| Пельмени рыбные «Балтийские» | Тесто: мука пшеничная, вода питьевая, яйца куриные [продукт яичный (меланж)]*, соль, сахар.<br>Начинка (фарш): фарш рыбный, лук репчатый, жир свиной [смесь маргарина и растительного масла], мука пшеничная, яйца куриные [продукт яичный (меланж)], перец черный молотый, соль |
| Пельмени рыбные «Любительские» | Тесто: мука пшеничная, вода питьевая, яйца куриные [продукт яичный (меланж)]*, соль, сахар.<br>Начинка (фарш): паста белковая «Океан» [фарш антарктического криля], фарш рыбный, лук репчатый, масло сливочное [маргарин], масло подсолнечное, перец черный молотый [перец красный молотый], соль.<br><br>Тесто: мука пшеничная, вода питьевая, яйца куриные [продукт яичный (меланж)]*, соль, сахар.<br>Начинка (фарш): паста белковая «Океан» [фарш антарктического криля], фарш рыбный, лук репчатый, масло сливочное [маргарин], мука пшеничная, яйца куриные [продукт яичный (меланж)], перец черный молотый, соль |
| Пельмени из лососевых рыб | Тесто: мука пшеничная, вода питьевая, яйца куриные [продукт яичный (меланж)]*, соль, сахар.<br>Начинка (фарш): фарш лососевых рыб, лук репчатый, чеснок [репчатый лук], масло сливочное [маргарин], перец черный молотый, соль |

*Окончание таблицы А.1*

| Ассортимент рыбных пельменей | Ингредиентный состав |
|---|---|
| Пельмени рыбные с добавлением кальмара | Тесто: мука пшеничная, вода питьевая, яйца куриные [продукт яичный (меланж)]*, соль, сахар.<br>Начинка (фарш): фарш путассу, фарш кальмара, лук репчатый, масло сливочное [маргарин], масло подсолнечное, перец черный молотый [перец красный молотый], соль.<br><br>Тесто: мука пшеничная, вода питьевая, яйца куриные [продукт яичный (меланж)]*, соль, сахар.<br>Начинка (фарш): фарш рыбный, фарш кальмара, лук репчатый, масло сливочное [маргарин], мука пшеничная, яйца куриные [продукт яичный (меланж)], перец черный молотый, соль.<br><br>Тесто: мука пшеничная, вода питьевая, яйца куриные [продукт яичный (меланж)]*, соль, сахар.<br>Начинка (фарш): фарш рыбный, фарш кальмара, лук репчатый, чеснок [лук репчатый], масло сливочное [маргарин], масло подсолнечное, перец черный молотый, соль |
| Пельмени из кальмара | Тесто: мука пшеничная, вода питьевая, яйца куриные [продукт яичный (меланж)]*, соль, сахар.<br>Начинка (фарш): фарш кальмара, лук репчатый, чеснок [лук репчатый], масло сливочное [маргарин], масло подсолнечное, перец черный молотый, соль |
| Пельмени рыбные с добавлением антарктического криля | Тесто: мука пшеничная, вода питьевая, яйца куриные [продукт яичный (меланж)]*, соль, сахар.<br>Начинка (фарш): фарш путассу [фарш рыбный], фарш из мяса антарктического криля варено-мороженого, лук репчатый, масло сливочное [маргарин], масло подсолнечное, перец черный молотый [перец красный молотый], соль.<br><br>Тесто: мука пшеничная, вода питьевая, яйца куриные [продукт яичный (меланж)]*, соль, сахар.<br>Начинка (фарш): фарш рыбный, фарш из мяса антарктического криля варено-мороженого, лук репчатый, масло сливочное [маргарин], мука пшеничная, яйца куриные [продукт яичный (меланж)], перец черный молотый, соль.<br><br>Тесто: мука пшеничная, вода питьевая, яйца куриные [продукт яичный (меланж)]*, соль, сахар.<br>Начинка (фарш): фарш рыбный, фарш антарктического криля, лук репчатый, масло сливочное [маргарин], мука пшеничная, яйца куриные [продукт яичный (меланж)], перец черный молотый, соль |
| Пельмени из антарктического криля | Тесто: мука пшеничная, вода питьевая, яйца куриные [продукт яичный (меланж)]*, соль, сахар.<br>Начинка (фарш): фарш антарктического криля, лук репчатый, масло сливочное [маргарин], мука пшеничная, яйца куриные [продукт яичный (меланж)], перец черный молотый, соль |
| Пельмени рыбные с добавлением морской капусты | Тесто: мука пшеничная, вода питьевая, яйца куриные [продукт яичный (меланж)]*, соль, сахар.<br>Начинка (фарш): фарш путассу, фарш морской капусты, лук репчатый, масло сливочное [маргарин], масло подсолнечное, перец черный молотый [перец красный молотый], соль |

* При использовании в рецептуре теста.

Примечания

1 В маркировке потребительской упаковки рыбных пельменей указывают состав продукции с учетом фактически применяемого сырья.

2 В составе продукции указывают зоологические наименования рыбы и/или водных беспозвоночных, водорослей.

## 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 024/2011 | Технический регламент на масложировую продукцию |
| [5] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 | О безопасности молока и молочной продукции |
| [6] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 | Пищевая продукция в части ее маркировки |
| [7] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 | О безопасности упаковки |

УДК 664.952:664.951(083.7):006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: пельмени рыбные мороженые, технические требования, ассортимент, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.А. Аргунова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *С.И. Фирсова*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 23.06.2023. Подписано в печать 06.07.2023. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,50.

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