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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
33282—
2024**

ФИЛЕ РЫБЫ МОРОЖЕНОЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

**Москва
Российский институт стандартизации
2024**

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»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 31 июля 2024 г. № 175-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
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узбекское агентство по техническому регулированию

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 20 сентября 2024 г. № 1262-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33282—2024 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 октября 2025 г. с правом досрочного применения

5 ВЗАМЕН ГОСТ 33282—2015

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», 2024

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

Поправка к ГОСТ 33282—2024 Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

(ИУС № 2 2025 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ФИЛЕ РЫБЫ МОРОЖЕНОЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Frozen fish fillet for children nutrition. Specifications

Дата введения — 2025—10—01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на филе рыбы мороженое, предназначенное для питания детей дошкольного (от трех до шести лет) и школьного возраста (от шести лет и старше) (далее — филе).

Настоящий стандарт не распространяется на филе из рыбы аквакультуры.

Видовой состав рыб приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

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

ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 814 Рыба охлажденная. Технические условия

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

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

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

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

ГОСТ 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 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 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 31266 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

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 31694 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31707 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

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 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 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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

ГОСТ 32014 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* и других видов *Listeria (Listeria spp.)*

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 стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32522 Мешки тканые полипропиленовые. Общие технические условия

ГОСТ 32797 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания хинолонов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 32798 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 32834 Продукция пищевая. Метод определения остаточного содержания антигельминтиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

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

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 33934 Мясо и мясные продукты. Определение цинкбацитрацина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

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

ГОСТ 34136 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания макролидов, линкозамидов и плевромутилинов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ 34141 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой

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

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

ГОСТ 34533 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 34535 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения содержания кокцидиостатиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 34812 Продукция рыбная пищевая. Методы определения жизнеспособности личинок гельминтов

ГОСТ 34884 Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли и продукция из них. Термины и определения

ГОСТ EN 14083 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ ISO 5492 Органолептический анализ. Словарь

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

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

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

ГОСТ ISO/TS 21872-1 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод обнаружения потенциально энтеропатогенных *Vibrio spp*. Часть 1. Обнаружение бактерий *Vibrio parahaemoliticus* и *Vibrio cholerae*

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов в сети Интернет на официальном сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru ю указателям национальных стандартов, издаваемых 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 ГОСТ 34884, ГОСТ ISO 5492, техническим регламентам и нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт[1)], а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **посторонние примеси** (foreign matter): Вещества, не являющиеся природными составляющими пищевой рыбной продукции, и указывающие на нарушение санитарных правил и норм производства.

4 Технические требования

4.1 Филе должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлено по технологическим инструкциям с соблюдением требований технических регламентов и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении Б.

4.2 Характеристики

4.2.1 По видам разделки филе подразделяют в соответствии с 4.2.1.1 — 4.2.1.4.

4.2.1.1 Филе без костей с кожей и без кожи — рыба с кожей или без нее, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые, реберные и мышечные кости, плавники вместе с их костными основаниями, чешуя, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка (при наличии), сгустки крови зачищены.

4.2.1.2 Филе-кусок без костей с кожей и без кожи — филе без костей с кожей или без нее, нарезанное на поперечные части.

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

4.2.1.4 Филе хвостовой части с кожей и без кожи — хвостовая часть филе с кожей или без нее, полученная при разделке рыбы на филе спинки без костей и кожи.

4.2.2 Филе замораживают сухим искусственным способом блоками или поштучно.

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

4.2.4 При изготовлении филе не допускается использование непереработанной пищевой рыбной продукции, подвергнутой повторному замораживанию.

4.2.5 Филе и блоки изготовляют в глазированном и неглазированном виде.

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

Массовая доля глазури глазированного филе или блоков должна соответствовать требованиям технического регламента и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении Б.

4.2.7 Не глазируют филе:

- обернутое перед замораживанием в полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354;

[1)] Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении Б.

- упакованное перед замораживанием в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов по ГОСТ 12302, пачки и коробки из парафинированного или ламинированного с внутренней или внутренней и внешней стороны картона или картона с внутренним полимерным покрытием или внутренним и внешним полимерным покрытием по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.8 Массовая доля воды в мышечной ткани филе должна соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении Б.

4.2.9 При изготовлении филе не допускается применение пищевых добавок в соответствии с требованиями технических регламентов и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении Б.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид: - мороженых блоков - филе, замороженного поштучно	 Целые, плотные. Поверхность чистая, ровная. Допускаются незначительные впадины на поверхности блоков Целое, без значительной деформации. Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Экземпляры отделены друг от друга
Консистенция после размораживания	Плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы
Цвет мяса	Свойственный данному виду рыбы
Запах после размораживания	Свойственный данному виду рыбы, без постороннего запаха. Допускается слабовыраженный йодистый запах для морских рыб или илистый — для филе из пресноводных рыб
Вкус и запах после варки*	Свойственные данному виду рыбы, без постороннего привкуса и запаха. Допускается слабовыраженный йодистый запах и привкус для филе из морских рыб или илистый — для филе из пресноводных рыб
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается
Глубокое обезвоживание, %, не более*	10
Массовая доля белка, %, не менее	16
Массовая доля жира, %	1—11
Общий азот летучих оснований*, мг/100 г, не более: для видов рыб семейства: - скорпеновые; - других видов рыб	 25 35

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Наличие костей	Без костей. Допускается в 1 кг филе наличие не более чем одной кости: - длиной не более 5 мм и диаметром не более 2 мм; нижняя часть кости (место прикрепления к позвоночной кости) шириной не более 2,2 мм не учитывается; или - длиной не более 10 мм и диаметром не более 1 мм
* Определяют в спорных случаях.	

4.2.11 По содержанию токсичных элементов, пестицидов, бенз(а)пирена, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов и радионуклидов филе должно соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Допустимый уровень
Токсичные элементы:	
- свинец, мг/кг, не более	0,5
- мышьяк, мг/кг, не более	0,5
- кадмий мг/кг, не более	0,1
- ртуть, мг/кг, не более	0,15
Пестициды:	
- Гексахлорциклогексан (α-, β-, γ-изомеры), мг/кг, не более	0,02
- ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,01
- 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры (для продукции из пресноводной рыбы), мг/кг	Не допускаются
Гистамин (лососевые), мг/кг, не более	100
Нитрозамины Сумма НДМА и НДЭА	Не допускается (<0,001)
Полихлорированные бифенилы, мг/кг, не более	0,5
Радионуклиды: Cs-137, бк/кг	40
Sr-90, бк/кг	25

4.2.12 По микробиологическим показателям филе должно соответствовать нормам, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Допустимый уровень
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \cdot 10^4$
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП), не допускаются в массе продукции, г	0,01
S.aureus, не допускаются в массе продукции, г	0,01
L. monocytogenes, не допускаются в массе продукции, г	25
Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукции, г	25

4.2.13 По содержанию диоксинов, генно-модифицированных организмов, пищевых добавок, паразитологическим показателям, а также ветеринарных лекарственных средств, включая антибиотики, филе должно соответствовать требованиям технических регламентов и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении Б.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Сырье, используемое для изготовления филе, должно 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 или 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 по техническим регламентам и нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении Б.

4.3.2 Сырье, используемое для изготовления филе, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям технических регламентов и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении Б.

4.3.3 При изготовлении филе не допускается использование сырья, полученного из генетически модифицированных источников, выращенного с применением стимуляторов роста животных, в том числе гормональных препаратов, а также содержащего остаточные количества антимикробных средств (с учетом погрешности методики определения) в соответствии с требованиями технического регламента.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении Б.

4.4 Маркировка

4.4.1 Потребительскую упаковку с филе маркируют в соответствии с требованиями ГОСТ 7630, технических регламентов и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении Б.

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

На потребительской упаковке с филе дополнительно указывают:

- надпись «Повторное замораживание не допускается»;
- надпись «Глазированное морской водой» — для филе, глазированного чистой морской водой;
- информацию о возможном наличии единичных костей.

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

4.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192, техническому регламенту и нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении Б.

4.5 Упаковка

4.5.1 Филе упаковывают по ГОСТ 7630:

- в коробки из парафинированного или ламинированного с внутренней стороны или внутренней и внешней стороны картона или картона с внутренним полимерным покрытием или внутренним и внешним полимерным покрытием, с послойным перекладыванием полиэтиленовой пленкой или без нее;
- пачки из парафинированного или ламинированного с внутренней стороны или внутренней и внешней стороны картона или картона с внутренним полимерным покрытием или внутренним и внешним полимерным покрытием;
- пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов с применением подложек или лотков из картона и комбинированных материалов или без них — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пленку полиэтиленовую термоусадочную — по ГОСТ 25951 с применением подложек или лотков из картона и комбинированных материалов или без них — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лотки из полимерных материалов — по ГОСТ 33837 или подложки из полимерных материалов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с последующим упаковыванием в пленку из полимерных материалов с термосвариванием;
- мешки тканые полипропиленовые — по ГОСТ 32522 с предварительным упаковыванием в мешки-вкладыши пленочные — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мешки из бумаги и комбинированных материалов или мешки бумажные ламинированные полипропиленом («сэндвич»-мешки) с предварительным упаковыванием в мешки-вкладыши пленочные — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Филе упаковывают под вакуумом или без вакуума.

Для предприятий общественного питания или по требованию потребителя филе массой нетто не более 15 кг упаковывают в коробки и пачки из картона.

Масса филе в потребительской упаковке (пакеты, лотки, пленка полиэтиленовая термоусадочная) не должна превышать 3 кг.

4.5.2 Филе, упакованное в потребительскую упаковку, укладывают:

- в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511;
- ящики из картона и комбинированных материалов по ГОСТ 34033;
- ящики из картона парафинированного или ламинированного — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ящики полимерные многооборотные по ГОСТ 33746.

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

Пакеты из полимерных материалов должны быть термосварены или скреплены зажимами, или закрыты другим способом с применением или без применения вакуумирования или модифицированной газовой среды.

Пакеты из полимерных материалов должны быть термосварены.

4.5.4 Блоки мороженого филе перед укладыванием в ящики или мешки должны быть предварительно упакованы в пакеты из полимерных пленок, пленочные мешки-вкладыши, полиэтиленовую пленку, коробки, или обернуты в антиадгезионную или парафинированную бумагу, или переложены пергаментом или подпергаментом.

Допускается перекладывать блоки филе оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

Допускается укладывать коробки с блоками мороженого филе в ящик с использованием пленочных мешков-вкладышей.

4.5.5 Филе, замороженное поштучно, перед укладыванием в ящики из гофрированного картона упаковывают в пакеты из полимерных пленок, пленочные мешки-вкладыши, полиэтиленовую пленку.

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

4.5.6 В одной упаковочной единице должно быть филе, изготовленное из рыбы одного наименования, одного вида разделки, одного вида потребительской упаковки, одного способа упаковывания и одной даты изготовления.

4.5.7 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

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

1,5 — для продукции, изготавливаемой на береговых предприятиях;

3,0 — для продукции, изготавливаемой на рыбопромысловых и рыбоперерабатывающих судах в морских условиях.

4.5.8 Допускается использовать другие виды упаковки, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям технического регламента и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении Б.

4.5.9 Упаковка должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха и изготовлена из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям технического регламента или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении Б.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

5.2 Контроль органолептических показателей, массы нетто, температуры филе, 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, показателей безопасности (содержание токсичных элементов, гистамина, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов, микробиологических и паразитологических показателей, ветеринарных лекарственных средств (включая антибиотики), химических и физических показателей («Массовая доля белка», «Массовая доля жира», «Наличие костей», «Глубокое обезвоживание», «Общий азот летучих оснований») устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля, а также в процессе разработки, внедрения и поддерживания процедур, основанных на принципах ХАССП.

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

5.5 Контроль филе на наличие генно-модифицированных организмов осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя.

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, ГОСТ 33412;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669;
- паразитологических показателей — по ГОСТ 34812.

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, физических (кроме «Наличие костей») и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 31795;

- массы нетто и массовой доли глазури — по ГОСТ 31339.

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

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

- 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, ГОСТ 34141, ГОСТ EN 14083;

мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707, ГОСТ 34141;

ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 33412, ГОСТ 34141, ГОСТ 34427;

свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141, ГОСТ EN 14083;

- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ ISO/TS 21872-1, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031;
- гистамина — по ГОСТ 31789;
- диоксинов — по ГОСТ 31792, ГОСТ 34449;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- ветеринарных лекарственных средств (включая антибиотики) — по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ 32014, ГОСТ 32797, ГОСТ 32798, ГОСТ 32834, ГОСТ 33934, ГОСТ 34136, ГОСТ 34533, ГОСТ 34535;
- паразитологических показателей — по ГОСТ 34812;
- генно-модифицированных организмов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

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

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении Б.

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 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения филе с даты изготовления при температуре хранения не выше минус 18 °С приведены в приложении В.

7.2.2 Срок годности филе и условия хранения филе, отличающиеся от указанных в приложении В, устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

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

Таблица А.1

Наименование рыб	
русское	латинское
Семейство Лососевые (Salmonidae)	
Виды рода Oncorhynchus	
Горбуша	Oncorhynchus gorbuscha
Кета	Oncorhynchus keta
Нерка	Oncorhynchus nerka
Кижуч	Oncorhynchus kisutch
Чавыча	Oncorhynchus tschawytscha
Виды рода Salmo	
Лосось атлантический (семга)	Salmo salar
Кумжа (форель)	Salmo trutta
Семейство Сиговые (Coregonidae)	
Виды рода Coregonus	
Муксун	Coregonus muksun
Омуль арктический	Coregonus autumnalis
Сиг	Coregonus lavaretus, Coregonus ussuriensis, Coregonus chadary
Семейство Тресковые (Gadidae)	
Минтай	Theragra chalcogramma
Пикша	Melanogrammus aeglefinus
Сайда	Pollachius virens
Треска атлантическая	Gadus morhua
Треска тихоокеанская	Gadus macrocephalus
Семейство Скумбрещуковые или макрелещуковые (Richardson)	
Сайра	Cololabis saira
Семейство Мерлузовые (Merlucciidae)	
Хек серебристый	Merluccius bilinearis
Семейство Скорпеновые (Scorpaenidae)	
Окунь морской	виды рода Sebastes
Семейство Кефалевые (Mugilidae)	
Лобан (кефаль-лобан)	Mugil cephalus
Пиленгас	Liza haematocheilus

Окончание таблицы А.1

Наименование рыб	
русское	латинское
Семейство Карповые (Cyprinidae)	
Сазан	Cyprinus carpio
Семейство Окуневые (Percidae)	
Судак	Sander lucioperca

Приложение Б
(справочное)

Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в государствах—участниках СНГ

Б.1 Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в государствах—участниках СНГ приведена в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Структурный элемент настоящего стандарта	Наименование технического регламента	Государство—участник СНГ
Раздел 3, 4.1, 4.2.6, 4.2.8, 4.2.9, 4.2.13, 4.3.2, 4.3.3, 4.4.1, 7.1.1	ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
Раздел 3, 4.1, 4.2.13, 4.3.2, 7.1.1	ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
4.4.1, 4.4.2	ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»	AM, BY, KZ, KG, RU
4.5.8, 4.5.9	ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»	AM, BY, KZ, KG, RU

Приложение В
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения филе

В.1 Рекомендуемые сроки годности мороженого филе (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18 °С приведены в таблице В.1.

Таблица В.1

Вид мороженой продукции	Срок годности, мес, не более
1 Лососевые виды рыб	
1.1 Филе тихоокеанских лососей (горбуши, кеты, нерки, кижуч, чавычи):	
- замороженное блоками в коробках из парафинированного или ламинированного картона	12
- замороженное поштучно с послойным перекладыванием полиэтиленовой пленкой в коробках из парафинированного или ламинированного картона	12
- упакованное в термоусадочную пленку	12
- упакованное в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов	12
1.2 Филе лосося атлантического (семги), кумжи (форели):	
- глазированное поштучно	6
2 Сиговые виды рыб (омуль, муксун, сиг):	
- филе, глазированное, упакованное в пакеты из полимерных пленок	11
- филе, неглазированное, упакованное в пакеты из полимерных пленок	7
3 Тресковые виды рыб (треска атлантическая, треска тихоокеанская, пикша, минтай, сайда):	
- филе, глазированное в блоках	12
- филе замороженное поштучно с послойным перекладыванием полиэтиленовой пленкой в коробках из парафинированного или ламинированного картона	12
- филе, упакованное в термоусадочную пленку	12
- филе, упакованное в пакеты из полимерных пленок	12
4 Хек серебристый:	
- филе, замороженное поштучно с послойным перекладыванием полиэтиленовой пленкой в коробках из парафинированного или ламинированного картона	12
- филе, упакованное в термоусадочную пленку	12
- филе, упакованное в пакеты из полимерных пленок	12
5 Морской окунь:	
- филе, глазированное в блоках	6
- филе, замороженное поштучно с послойным перекладыванием полиэтиленовой пленкой в коробках из парафинированного или ламинированного картона	12
- филе, упакованное в термоусадочную пленку	12
- филе, упакованное в пакеты из полимерных пленок	12
6 Другие виды рыб	
6.1 Филе судака, сазана, лобана (кефали-лобана) и пиленгаса:	
-глазированное блоками или поштучно	10
- под вакуумом, глазированное, упакованное в пакеты из полимерных пленок	10

Окончание таблицы В.1

Вид мороженой продукции	Срок годности, мес, не более
6.2 Филе судака:	
- без вакуума, неглазированное, упакованное в пакеты из полимерных пленок	3
- под вакуумом, неглазированное, упакованное в пакеты из полимерных пленок	4

УДК 664.951.037.5:613.22:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: филе рыбы мороженое, детское питание, термины, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Е.В. Якубова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *С.И. Фирсова*
Компьютерная верстка *И.Ю. Литовкиной*

Сдано в набор 23.09.2024. Подписано в печать 09.10.2024. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч-изд. л. 1,15.

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

Поправка к ГОСТ 33282—2024 Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

(ИУС № 2 2025 г.)

gost.e-ecolog.ru