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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
35100—
2024**

ФИЛЕ РЫБЫ СОЛЕНОЕ ЗАМОРОЖЕННОЕ 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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	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. № 1263-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 35100—2024 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 октября 2025 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 также 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 35100—2024 Филе рыбы соленое замороженное для детского питания. Технические условия

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

(ИУС № 2 2025 г.)

Поправка к ГОСТ 35100—2024 Филе рыбы соленое замороженное для детского питания. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения

(ИУС № 3 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 СОЛЕНОЕ ЗАМОРОЖЕННОЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Frozen salted fish fillet for child nutrition. Specifications

Дата введения — 2025—10—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соленое филе рыбы для детского питания, выпускаемое в замороженном виде, предназначенное для питания детей дошкольного (от трех до шести лет) и школьного (от шести лет и старше) возраста в организованных коллективах и для реализации в торговле и сети общественного питания (далее — соленое филе рыбы).

Настоящий стандарт не распространяется на соленое 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 490 Кислота молочная пищевая. Технические условия

ГОСТ 814 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 908 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 975 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия[1)]

ГОСТ 2802 Плоды можжевельника обыкновенного. Технические условия

ГОСТ 2874 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством[2)]

ГОСТ 3948 Филе рыбы мороженое. Технические условия

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 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

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 70295—2022 «Глюкоза кристаллическая. Технические условия».

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

Издание официальное

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 17594 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 18315 Анис. Промышленное сырье. Требования при заготовках. Технические условия

ГОСТ 21205 Кислота винная пищевая. Технические условия

ГОСТ 21650 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

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

ГОСТ 23768 Листья мяты перечной обмолоченные. Технические условия

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

ГОСТ 24881 Тмин. Промышленное сырье. Требования при заготовках. 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 28560 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia

ГОСТ 29048 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29052 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29055 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056 Пряности. Тмин. 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 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30726 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli

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 31656 Добавки пищевые. Калий молочнокислый (лактат калия) Е326. Технические условия

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 31726 Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная Е330. Технические условия

ГОСТ 31744 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

---

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

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 диоксинподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

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 32366 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 32747 Добавки пищевые. Глюконо-дельта-лактон Е575. Технические условия

ГОСТ 32748 Добавки пищевые. Кислота яблочная Е296. 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 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33282 Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия

ГОСТ 33411 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли мышьяка методом атомной абсорбции с генерацией гибридов[1)]

ГОСТ 33412 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции[1)]

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 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 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

[1)] Не действует в Российской Федерации.

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 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 2254 Пряности. Гвоздика целая и молотая (порошкообразная). Технические условия

ГОСТ ISO 5492 Органолептический анализ. Словарь

ГОСТ ISO 5561 Тмин черный и белый немолотый. Технические условия

ГОСТ ISO 6539 Пряности. Корица (*Cinnamomum zeylanicum* Blume). Технические условия

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

ГОСТ ISO 22119 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Полимеразная цепная реакция (ПЦР) в режиме реального времени для определения патогенных микроорганизмов в пищевых продуктах. Общие требования и определения

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 о 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 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 **соленое филе рыбы для детского питания** (salted fish fillet for child nutrition): Пищевая рыбная продукция для детского питания, предназначенная для детей дошкольного (от трех до шести лет) и школьного (от шести лет и старше) возраста, изготовленная из рыбы или филе рыбы путем обработки пищевой солью, с добавлением или без добавления пряностей, их экстрактов, сахара, регуляторов кислотности, с массовой долей поваренной соли не более 3,5 %, готовая к употреблению.

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

4 Технические требования

4.1 Соленое филе рыбы должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлено по технологической инструкции 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 Рыба или филе рыбы должны быть посолены, рыба разделана на филе, упакованы под вакуумом, заморожены.

4.2.2 По видам разделки соленое филе рыбы подразделяют в соответствии с 4.2.2.1—4.2.2.5.

4.2.2.1 Филе с кожей — продольная часть тела, срезанная с рыбы параллельно позвоночной кости; голова, чешуя, позвоночная кость, плечевые, реберные, крупные и мелкие (кроме сельдей) мышечные кости, внутренности, плавники и черная пленка (при наличии) удалены.

4.2.2.2 Сдвоенное филе рыбы с кожей «бабочка» — филе с кожей в виде сдвоенных половинок без разреза по спинке с оставлением лучей спинного плавника.

4.2.2.3 Филе без кожи — продольная часть тела, срезанная с рыбы параллельно позвоночной кости; голова, чешуя, кожа, позвоночная кость, плечевые, реберные, крупные и мелкие (кроме сельдей) мышечные кости, внутренности, плавники и черная пленка (при наличии) удалены.

4.2.2.4 Филе-кусок (филе-кусочек) — филе рыбы без кожи, нарезанное прямым резом на поперечные части определенной ширины. Для соленого филе сельди рекомендуется нарезка шириной от 2 до 3 мм.

4.2.2.5 Филе-ломтик — филе рыбы без кожи, нарезанное наклонным резом на поперечные части определенной ширины. Для соленого филе сельди, рекомендуется нарезка шириной от 2 до 3 мм.

4.2.3 Соленое филе рыбы в потребительской упаковке должно быть упаковано под вакуумом и заморожено сухим искусственным способом.

Температура замороженного соленого филе рыбы — не выше минус 18 °С.

4.2.4 По органолептическим показателям соленое филе рыбы должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Поверхность чистая, без наличия пряностей. Цвет — свойственный данному виду рыбы, без потускнения, без пожелтения
Вкус и запах	Свойственные данному виду рыбы, пряностям (при использовании), без постороннего привкуса и запаха. Допускается наличие кисловатого привкуса и йодистого запаха у сельдей
Консистенция рыбы	От уплотненной до мягковатой, нежная, сочная Допускается незначительное расслоение мяса по септам
Наличие костей (кроме сельдей)	Отсутствуют
Состояние мелких мышечных костей (у сельдей)	Гибкие, не мешают пережевыванию и проглатыванию
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается

Примечание — Органолептические показатели соленого филе рыбы оценивают после ее размораживания.

4.2.5 По физико-химическим показателям соленое филе рыбы должно соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %	2,0—3,5
Активная кислотность (pH), не менее	5,9

4.2.6 По содержанию токсичных элементов, пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов и радионуклидов соленое филе рыбы должно соответствовать нормам, указанным в таблице 3.

Таблица 3

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, сельдь), 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

4.2.7 По микробиологическим показателям соленое филе рыбы должно соответствовать нормам, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Допустимый уровень
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \cdot 10^4$
V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	10
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП), в 1,0 г продукции	Не допускаются
S.aureus, в 1,0 г продукции	Не допускаются
Сульфитредуцирующие клостридии, в 0,1 г продукции	Не допускаются
L. monocytogenes, в 25 г продукции	Не допускаются
Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, в 25 г продукции	Не допускаются
Бактерии рода Proteus, в 0,1 г продукции	Не допускаются

4.2.8 По содержанию диоксинов, генно-модифицированных организмов, пищевых добавок, паразитологическим показателям, а также по содержанию ветеринарных лекарственных средств, включая антибиотики (фармакологически активных веществ), соленое филе рыбы 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 соленого филе рыбы, должно быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- рыба-сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- филе рыбы охлажденное — ГОСТ 814 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба мороженая — ГОСТ 32366 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- филе рыбы мороженое (только из живой, свежей (сырца) и охлажденной рыбы) — ГОСТ 3948, ГОСТ 33282 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль пищевая — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сахар белый — ГОСТ 33222 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- анис — ГОСТ 18315 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- гвоздика целая или молотая (порошкообразная) — ГОСТ ISO 2254 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кардамон — ГОСТ 29052 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кориандр — ГОСТ 29055 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- корица — ГОСТ 29049, ГОСТ ISO 6539 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лавровый лист — ГОСТ 17594 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- можжевельник — ГОСТ 2802 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мускатный орех — ГОСТ 29048 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- листья мяты — ГОСТ 23768 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- тмин — ГОСТ 24881, ГОСТ 29056, ГОСТ ISO 5561 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- глюкоза пищевая — ГОСТ 975 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- декстроза — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- глюконо-дельта-лактон Е575 — ГОСТ 32747 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- экстракты гвоздики, корицы, кориандра, кардамона, лаврового листа, мускатного ореха, шалфея, укропа, тмина, мяты и можжевельника, полученные CO_2 экстракцией без применения химических растворителей — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- кислота лимонная Е330 — ГОСТ 908, ГОСТ 31726 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- цитрат калия Е332 — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- кислота винная пищевая Е334 — ГОСТ 21205 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- тартрат калия Е366 — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- кислота молочная Е270 — ГОСТ 490 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- лактат калия Е326 — ГОСТ 31656 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- кислота яблочная Е296 — ГОСТ 32748 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- малат калия Е351 — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.2 При производстве соленого филе рыбы из тихоокеанских лососевых рыб (горбуша, кета) должна использоваться только мороженая рыба в соответствии с требованиями технических регламентов.

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

4.3.3 При производстве соленого филе рыбы в соответствии с требованиями технических регламентов и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, не допускается использование:

- непереработанной пищевой рыбной продукции, подвергнутой повторному замораживанию;

- фосфатов, усилителей вкуса (аромата), бензойной, сорбиновой кислот и их солей, а также комплексных пищевых добавок, в составе которых присутствуют фосфаты, усилители вкуса (аромата), бензойная, сорбиновая кислоты, их соли и эфиры, а также красители;

- продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генетически модифицированные организмы;

- продовольственного (пищевого) сырья, выращенного с применением стимуляторов роста животных, в том числе гормональных препаратов;

- продовольственного (пищевого) сырья, содержащего остаточные количества антимикробных средств (с учетом погрешности методики измерений).

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

4.3.4 Сырье, используемое для изготовления соленого филе рыбы, по показателям безопасности 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.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка потребительской упаковки с продукцией — по ГОСТ 7630, 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.

Маркировка должна содержать один температурный режим хранения и один срок годности.

На потребительской упаковке с продукцией дополнительно указывают:

- надпись «Рекомендуемый размер порции, не более (не чаще двух раз в неделю): для детей от 3 до 7 лет — 20 г, от 7 до 11 лет — 30 г, от 11 лет и старше — 50 г»;
- надпись «Перед употреблением рекомендуется разморозить при температуре не выше 8 °С»;
- надпись «После вскрытия упаковки продукт хранению не подлежит»;
- надпись «Повторное замораживание не допускается».

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

4.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192, 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.

На транспортную упаковку с продукцией наносят надпись: «Замороженная».

4.5 Упаковка

4.5.1 Соленое филе рыбы упаковывают по ГОСТ 7630:

- в пакеты из полимерных пленок по ГОСТ 12302 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с использованием или без использования подложек или лотков из картона и комбинированных материалов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- в пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением подложек из картона и комбинированных материалов или без них — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- в лотки из полимерных материалов по ГОСТ 33837.

Пакеты, лотки с соленым филе рыбы должны быть термосварены с применением вакуумирования.

4.5.2 В каждой упаковочной единице должно быть соленое филе рыбы одного наименования, одного вида разделки, одной массы нетто, одной даты изготовления и одного вида потребительской упаковки.

4.5.3 Соленое филе рыбы в потребительской упаковке упаковывают:

- в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511;
- в ящики из картона и комбинированных материалов по ГОСТ 34033;
- коробки, лотки по ГОСТ 33837;
- в ящики полимерные многооборотные по ГОСТ 33746.

Допускается использовать другие виды упаковки, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям технических регламентов 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.

4.5.4 Соленое филе рыбы без кожи, соленые филе-куски (филе-кусочки) рыбы, соленые филе-ломтики рыбы укладывают (расфасовывают) плашмя в пакеты из полимерных и комбинированных материалов или в термоусадочную пленку без заливки.

Рекомендуемая вместимость потребительской упаковки для соленых филе-кусков (филе-кусочков) и филе-ломтиков рыбы — не более 300 г, для соленого филе рыбы других видов разделки — не более 1 кг.

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

4.5.5 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого массы нетто от номинального количества для каждой упаковочной единицы должны соответствовать ГОСТ 8.579.

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

3,0 — для	продукции	массой	нетто до 0,3 кг включительно;
1,0 — »	»	»	свыше 0,3 до 1,0 кг включительно.

4.5.6 Упаковка должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха и изготовлена из материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией и соответствующих 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.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

5.2 Контроль органолептических показателей, температуры замороженного соленого филе рыбы, массы нетто, правильности упаковывания и маркирования соленого филе рыбы проводят в каждой партии.

5.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических и паразитологических показателей, наличия посторонних примесей (в потребительской упаковке), а также содержания токсичных элементов, нитрозаминов, радионуклидов, ветеринарных лекарственных средств, включая антибиотики (фармакологически активных веществ), гистамина, полихлорированных бифенилов, пищевых добавок (при их использовании) устанавливает изготовитель в программе производственного контроля, а также в процессе разработки, внедрения и поддерживания процедур, основанных на принципах ХАССП.

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

5.5 Контроль соленого филе рыбы 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:

- физических, химических и органолептических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 33411, ГОСТ 33412;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669.

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:

а) органолептических показателей — по ГОСТ 7631;

б) физических и химических показателей:

1) массы нетто — по ГОСТ 31339,

2) температуры замороженного соленого филе рыбы — по ГОСТ 7631,

3) массовой доли поваренной соли — по ГОСТ 7636,

4) активной кислотности (pH) — по ГОСТ 7636;

в) микробиологических показателей:

1) количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15,

2) бактерий группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 30726, ГОСТ 31747,

3) *Staphylococcus aureus* — по ГОСТ 31746,

4) патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл — по ГОСТ ISO 22119, ГОСТ 31659,

5) *Listeria monocytogenes* — по ГОСТ 32031,

6) сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185, ГОСТ 31744,

7) *Vibrio parahaemolyticus* — по ГОСТ ISO/TS 21872-1,

8) бактерии рода Proteus — по ГОСТ 28560;

г) гистамина — по ГОСТ 31789 или по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

д) токсичных элементов:

1) ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 33412, ГОСТ 34141, ГОСТ 34427,

2) мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628, ГОСТ 33411, ГОСТ 34141,

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

4) кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141;

е) диоксинов — по ГОСТ 31792, ГОСТ 34449;

ж) полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;

и) радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;

к) нитрозаминов, пестицидов — по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

л) паразитологических показателей — по ГОСТ 34812 или по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

м) антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ 34533;

н) ветеринарных лекарственных средств — по ГОСТ 32014, ГОСТ 32797, ГОСТ 32798, ГОСТ 32834, ГОСТ 34136, ГОСТ 34533, ГОСТ 34535;

п) генно-модифицированных организмов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Соленое филе рыбы выпускают в реализацию, транспортируют в замороженном виде всеми видами транспорта в соответствии с требованиями технических регламентов и правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к условиям хранения.

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

7.1.2 Транспортирование соленого филе рыбы, предназначенного для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с ГОСТ 15846.

7.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663. Средства скрепления груза в транспортные пакеты — по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Замороженное соленое филе рыбы хранят при температуре в толще продукта не выше минус 18 °С.

7.2.2 Срок годности замороженного соленого филе рыбы и условия его хранения устанавливает изготовитель в соответствии с нормативно-методической базой в отношении установления сроков годности пищевых продуктов, действующей на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыбного сырья для производства соленого филе рыбы для детского питания

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

Таблица А.1

Русское наименование	Латинское наименование
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 Сельдевые (*Clupeidae*)	
Род Сельди — *Clupea*	
Сельдь атлантическо-скандинавская	*Clupea harengus*
Сельдь тихоокеанская	*Clupea pallasii*
Семейство Сиговые (*Coregonidae*)	
Виды рода *Coregonus*	
Муксун	*Coregonus muksun*
Омуль арктический	*Coregonus autumnalis*
Сиг	*Coregonus lavaretus*, *Coregonus ussuriensis*, *Coregonus chadary*

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, 4.2.8, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4, 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, 4.2.8, 4.3.4, 7.1.1	ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
4.1, 4.2.8, 4.3.4	ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	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
4.5.3	ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»	AM, BY, KZ, KG, RU

УДК 664.951.037.5:613.22:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: соленое филе рыбы для детского питания, технические требования, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *З.А. Лиманская*
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. 1,86. 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

Поправка к ГОСТ 35100—2024 Филе рыбы соленое замороженное для детского питания. Технические условия

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

(ИУС № 2 2025 г.)

Поправка к ГОСТ 35100—2024 Филе рыбы соленое замороженное для детского питания. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения

(ИУС № 3 2025 г.)

gost.e-ecolog.ru