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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
35273—
2025**

РЫБА МОРОЖЕНАЯ

Технические условия

Издание официальное

**Москва
Российский институт стандартизации
2025**

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 Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка»

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 24 июня 2025 г. № 67-2025)

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
Азербайджан	AZ	Азстандарт
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
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узбекское агентство по техническому регулированию

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 16 июля 2025 г. № 765-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 35273—2025 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июня 2026 г. с правом досрочного применения

5 ВЗАМЕН ГОСТ 17660—97, ГОСТ 32366—2013, ГОСТ 32910—2014

6 Настоящий стандарт разработан на основе применения ГОСТ Р 51493—99*

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 16 июля 2025 г. № 765-ст ГОСТ Р 51493—99 отменен с 1 июня 2026 г.

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», 2025



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 Технические требования 4
5 Правила приемки 13
6 Методы контроля 14
7 Транспортирование и хранение 15
Приложение А (справочное) Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ 16
Приложение Б (рекомендуемое) Особенности разделки рыб 17
Приложение В (рекомендуемое) Рекомендуемые сроки годности и условия хранения мороженой рыбы 19

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

РЫБА МОРОЖЕНАЯ

Технические условия

Frozen fish. Specifications

Дата введения — 2026—06—01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мороженую рыбу всех семейств и видов (далее — мороженая рыба), предназначенную для пищевых целей.

Настоящий стандарт не распространяется на мороженую рыбу, изготовляемую по ГОСТ 17661, ГОСТ 21311, ГОСТ 32342, ГОСТ 32744.

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 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1368 Рыба. Длина или масса

ГОСТ 1760 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2874* Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

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 9569 Бумага парафинированная. 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

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

Издание официальное

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 17661 Макрель, марлин, меч-рыба, парусник и тунец мороженые. Технические условия

ГОСТ 21311 Рыба хрящевая мороженая. Технические условия

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

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

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 30090 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

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

ГОСТ 31339 Рыба, нерыбные объекты и продукции из них. Правила приемки и методы отбора проб

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

ГОСТ 31659 (ISO 6579-1:2017) Микробиология пищевой цепи. Горизонтальный метод обнаружения, подсчета и серотипирования бактерий рода *Salmonella*. Часть 1. Обнаружение *Salmonella* spp.

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

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 диоксинподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

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

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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

ГОСТ 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 32342 Лососи тихоокеанские с нерестовыми изменениями мороженые. Технические условия

ГОСТ 32522 Мешки тканые полипропиленовые. Общие технические условия

ГОСТ 32744 Рыба мелкая мороженая. Технические условия

ГОСТ 32797 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания хинолонов 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 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

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 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 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.

* В Российской Федерации не действует.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ ISO 5492, ГОСТ 34884, техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт*, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **морская рыба** (marine fish): Рыба, обитающая в соленых или солоноватых водах морей и океанов.

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

3.3 **посторонние примеси** (foreign matter): Вещества (включения), которые не являются природными составляющими рыбы и их производными и легко распознаются без увеличения или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включающим увеличение, и указывают на нарушение требований безопасности при производстве.

3.4 **степень наполнения желудка пищей** (stomach fullness index): Количество пищи в желудке рыб, выраженное в баллах.

Примечание — Желудок со степенью наполнения два балла наполнен пищей (мелкими ракообразными, в том числе калянусом) до 50 %.

4 Технические требования

4.1 Мороженая рыба должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлена по технологическим инструкциям с соблюдением требований технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

4.2 Минимальная длина (промысловый размер) рыбы и допустимый прилов молоди установлены в правилах рыболовства или иных нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Мороженая рыба может быть подразделена по длине или массе в соответствии с требованиями ГОСТ 1368 или договора (контракта).

4.4 Характеристики

4.4.1 Мороженую рыбу изготавливают в неразделанном (целом) или разделанном виде.

Зубаток, илишу, маринку, осетровых рыб (кроме стерляди), османа, сома — длиной более 53 см, усача, храмулю, щуку — длиной более 30 см, пикшу, сайду и треску — массой более 0,4 кг, сельди со степенью наполнения желудка пищей более двух баллов изготавливают в разделанном виде.

У илиши, маринки, османа, усача и храмули внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка должны быть полностью удалены и уничтожены, брюшная полость должна быть тщательно зачищена.

У илиши и храмули, кроме того, должна быть удалена и уничтожена голова.

Другие виды рыб, рекомендуемые для изготовления в разделанном виде, — в соответствии с приложением Б.

Допускается по согласованию с приобретателем изготавливать в неразделанном виде мороженых сельдей из сырья со степенью наполнения желудка пищей более двух баллов и щуку длиной более 30 см из сырья, добываемую в Западно-Сибирском и Восточно-Сибирском рыбохозяйственных бассейнах.

4.4.2 По видам разделки мороженую рыбу подразделяют в соответствии с 4.4.2.1—4.4.2.14.

Особенности разделки рыб приведены в приложении Б.

4.4.2.1 Обезглавленная — рыба, у которой удалены голова с пучком внутренностей и плечевые кости без разреза по брюшку. У сельдей удалены грудные плавники.

Допускается:

- оставление икры или молок, невскрытого плавательного пузыря и других внутренностей;
- оставление плечевых костей, кроме сельдей;

* Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

- оставление у морского окуня (при разделке косым срезом) костистой хрящевой части приголовка не более чем на 1 см;

- удаление головы вместе с грудными плавниками; для сельдей — удаление головы вместе с грудными плавниками и частью брюшка;

- осуществление поперечного надреза в области анального отверстия.

4.4.2.2 Полупотрошеная — рыба, у которой через поперечный разрез у грудных плавников (у сельдей — не более 3 см) удален желудок с частью кишечника; икра или молоки могут быть оставлены.

4.4.2.3 Потрошеная — рыба, у которой через разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее удалены внутренности, в том числе икра или молоки; сгустки крови и почки зачищены.

Допускается:

- отклонение линии разреза от середины брюшка;

- перерезание калтычка;

- ассиметричное перерезание калтычка и нижней челюсти у потрошеных тихоокеанских лососевых рыб;

- удаление жабр.

4.4.2.4 Обезглавленная потрошеная — потрошеная рыба, у которой удалена голова с плечевыми костями. У сельдей удалены грудные плавники.

Допускается:

- оставление плечевых костей, кроме сельдей;

- частичное удаление брюшка вместе с брюшными плавниками, кроме сельдей;

- удаление головы вместе с грудными плавниками или вместе с грудными плавниками и частью брюшка.

4.4.2.5 Тушка — обезглавленная с удалением всех внутренностей или обезглавленная потрошеная рыба, у которой удален хвостовой плавник.

Допускается:

- оставление почек у сардины европейской, сардинеллы, сардины южноафриканской (сардинопса), скумбрии и ставриды;

- удаление тонкой брюшной части по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия;

- удаление «жучек» (костных образований) у ставриды и осетровых рыб;

- нарушение кожного покрова в местах снятия «жучек» (костных образований).

4.4.2.6 Полупотрошеная тушка — обезглавленная рыба, у которой удален хвостовой плавник с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей.

Допускается при разделке на тушку и полупотрошеную тушку удаление внутренностей через приголовный срез без разрезания брюшка с надрезом его в области анального отверстия.

4.4.2.7 Тушка специальной разделки — тушка рыбы, у которой удалены плавники, плечевые кости, чешуя и черная пленка (при наличии); сгустки крови и почки зачищены; плавники, за исключением хвостового, срезаны на уровне кожного покрова; хвостовой плавник и часть хвостового стебля удалены прямым срезом на расстоянии 1—2 см от основания средних лучей хвостового плавника.

Допускается:

- частичный срез кожного покрова у основания плавников;

- удаление головы косым срезом вместе с брюшной частью;

- удаление тонкой брюшной части.

4.4.2.8 Спинка — рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, брюшная часть и внутренности, в том числе икра или молоки, и анальный плавник с прилегающим к нему мясом; сгустки крови и почки зачищены. У минтая должна быть удалена часть позвоночной кости.

Допускается:

- оставление головы;

- оставление целой позвоночной кости у минтая.

4.4.2.9 Кусок — обезглавленная потрошеная рыба, у которой удален хвостовой плавник, или тушка рыбы, нарезанные на поперечные части прямым срезом.

4.4.2.10 Кусок специальной разделки — обезглавленная потрошеная рыба, у которой удалены чешуя, плавники, плечевые кости, черная пленка (при наличии) или тушка специальной разделки, нарезанные на поперечные части прямым срезом.

У тушки специальной разделки и куска специальной разделки из осетровых рыб и ставриды должны быть удалены «жучки» (костные образования).

4.4.2.11 Потрошеная семужной резки — рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: от анального отверстия до брюшных плавников и от брюшных плавников до калтычка; калтычок не перерезают; удалены жабры, внутренности, в том числе икра или молоки; сгустки крови и почки зачищены.

Рекомендуется применять для крупных лососевых рыб.

4.4.2.12 Теша — брюшная часть рыбы, отделенная от нее срезом от приголовка до анального плавника, сгустки крови и пленки зачищены.

Допускается:

- разрезание теши на две продольные половины;
- оставление плечевых костей.

4.4.2.13 Стейк — обезглавленная потрошеная рыба, у которой удалены чешуя, плавники, плечевые кости, черная пленка (при наличии), хвостовой плавник и часть хвостового стебля на расстоянии 1—2 см от основания средних лучей хвостового плавника, или тушка специальной разделки, разрезанная на поперечные куски толщиной не более 4 см; плавники, за исключением хвостового, срезаны на уровне кожного покрова.

Допускается наличие чешуи для трески и рыб камбаловых, лососевых, терпуговых.

Рекомендуется применять для крупных рыб.

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

4.4.3 Рыбу замораживают сухим искусственным способом поштучно, россыпью или блоками.

Допускается замораживание рыбы в естественных условиях в местах извлечения (вылова) при температуре воздуха не выше минус 10 °С на ледяных, хорошо проветриваемых площадках или на сквозняке в условиях, обеспечивающих безопасность мороженой пищевой рыбной продукции. Если температура при естественном замораживании выше минус 18 °С, рыбу домораживают до температуры не выше минус 18 °С.

4.4.4 Размеры и масса блоков зависят от вида рыбы и используемого для ее замораживания оборудования.

Рекомендуется замораживать:

- беломорскую сельдь блоками массой не более 10,0 кг;
- тушку или кусок специальной разделки блоками массой не более 12,0 кг.

4.4.5 При замораживании крупной рыбы блоками для обеспечения ее одинаковой массы допускается добавлять не более двух кусков рыбы того же наименования.

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

4.4.7 Мороженую рыбу изготавливают в глазированном или неглазированном виде.

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

Масса глазури по отношению к массе глазированной рыбы или глазированного блока рыбы должна соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.7.2 Не глазируют мороженую рыбу:

- обернутую перед замораживанием в парафинированную бумагу по ГОСТ 9569 или полиэтиленовую пленку (в том числе пленку из полиэтилена высокого давления) по ГОСТ 10354 или антиадгезионную бумагу;
- упакованную перед замораживанием в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов по ГОСТ 12302, полиэтиленовые (полипропиленовые) сетки, пленочные мешки-вкладыши, пачки или коробки из парафинированного с внутренней стороны картона или картона с внутренним и/или внешним полимерным покрытием;
- упакованную после замораживания под вакуумом в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов;
- упакованную в модифицированной газовой среде в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов.

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

4.4.9 Мороженая рыба может быть изготовлена с разделением блока на части полосой антиадгезионной или парафинированной бумаги, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или другими влагостойкими материалами.

4.4.10 Для поштучного разделения мороженой рыбы (без осуществления разделки), при расфасовывании из транспортной упаковки в потребительскую, допускается повышение ее температуры до температуры не выше минус 2 °С с последующим замораживанием до температуры не выше минус 18 °С.

4.4.11 При изготовлении мороженой рыбы допускается использовать пищевые добавки в соответствии с требованиями технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.12 Мороженую рыбу по качеству подразделяют на первый и второй сорта.

4.4.13 По органолептическим, физическим и химическим показателям мороженая рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика/значение показателя для сорта	
	первого	второго
Внешний вид:		
- мороженые блоки	Целые, плотные; поверхность чистая, ровная. Допускаются незначительные впадины на поверхности блоков	
- рыба, замороженная поштучно	Поверхность чистая, экземпляры рыбы отделены друг от друга	
- рыба, замороженная россыпью	Поверхность чистая, экземпляры рыбы не смерзшиеся. Допускается смерзание отдельных экземпляров рыб, отделение которых друг от друга не вызывает механического повреждения кожного покрова	
- рыба после размораживания	Поверхность чистая; окраска, свойственная данному виду рыбы. Сбитость чешуи не нормируется. Допускаются: - зеленовато-желтый или желтовато-оранжевый налет на поверхности рыбы, удаляемый при промывании; - незначительные буровато-розоватые полосы на брюшке и боках у сиговых рыб; - наличие темных пятен (пигментации) у кубинского карася, красноглазки и других рыб, имеющих яркую прижизненную окраску; - изменение окраски по брюшку и бокам в виде сплошного порозовения пятен и полос у атлантического лосося (семги); - изменение окраски поверхности до бледно-розовой у морского окуня; - отсутствие серебристого слоя у морского сома, сабли-рыбы и серебристого помпано; - черная пленка на поверхности, свойственная отдельным видам сабли-рыбы; - не связанное с окислением жира: - незначительное подкожное пожелтение у австралийского лосося, кабан-рыбы, луфаря, масляной рыбы, нигриты, пеламиды, рексии, сабли-рыбы, сайры, сардинеллы, южноафриканской сардины (сардинопса), европейской сардины, сардины иваси, сериолеллы, сериолы, скумбрии, снэка, ставриды и угря, - подкожное окрашивание от золотистого до ярко-желтого у кефали,	
	—	- незначительное подкожное пожелтение и пожелтение на срезах брюшка и головы, не проникшее в толщу мяса;

Продолжение таблицы 1

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="2">Характеристика/значение показателя для сорта</th></tr>
<tr><th>первого</th><th>второго</th></tr>
<tr><td rowspan="20">- рыба после размораживания</td><td>—</td><td>- поверхностное пожелтение кожного покрова и разреза брюшка у атлантического (семги), озерного и тихоокеанских лососей, осетровых и сиговых рыб. Пожелтение мяса под кожей не допускается;</td></tr>
<tr><td colspan="2">- потускневшая поверхность у морского сома, рексии, сабли-рыбы, серебристого помпано, снэка, хека (мерлузы);</td></tr>
<tr><td>—</td><td>- потускневшая поверхность;
- наличие икры или молок около анального отверстия у неразделанной рыбы.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Как результат кровоизлияния:</td></tr>
<tr><td colspan="2">- незначительные кровоподтеки:</td></tr>
<tr><td colspan="2">у морского языка, нототениевых и осетровых рыб;</td></tr>
<tr><td>—</td><td>у остальных рыб;</td></tr>
<tr><td colspan="2">- покраснение поверхности:</td></tr>
<tr><td colspan="2">у карася, красноперки, линя, ставриды, судака;</td></tr>
<tr><td colspan="2">- багрово-красная окраска поверхности:</td></tr>
<tr><td colspan="2">у воблы, жереха, кефалевых, кутума, леща, сазана, сома, тарани, усача, язя;</td></tr>
<tr><td colspan="2">- покраснения жаберных крышек (краснощечка) у сельдей;</td></tr>
<tr><td colspan="2">- пятна различного цвета у камбал;</td></tr>
<tr><td colspan="2">- незначительное изменение формы челюстей (наличие на переднем конце челюсти соединительно-тканного крючка) у самцов лосося атлантического (семги).</td></tr>
<tr><td colspan="2">Допускаются у тихоокеанских лососей:</td></tr>
<tr><td colspan="2">- поперечные и продольные полосы и пятна на поверхности:</td></tr>
<tr><td>слабые розоватые и темно-серые;</td><td>желтовато-розовые, буровато-розовые, коричнево-серые и бледно-зеленые;</td></tr>
<tr><td>—</td><td>незначительное потускнение поверхности;</td></tr>
<tr><td colspan="2">- увеличенная высота спины у самцов горбуши (зачатки будущего горба);</td></tr>
<tr><td>- чешуя легко отделяется от кожи;</td><td>- чешуя от кожи отделяется с усилием;</td></tr>
<tr><td colspan="2">у горбуши и кеты:</td></tr>
<tr><td>- верхняя челюсть длиннее нижней и слегка загнута</td><td>- верхняя челюсть загнута, нижняя — вытянута</td></tr>
</table>

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика/значение показателя для сорта	
	первого	второго
Отношение длины челюсти к длине тушки, не более[1)]:		
- у горбуши	0,13	0,17
- у кеты	0,14	0,17
Высота зубов, см, не более[1)]:		
- у горбуши	0,4	0,6
- у кеты	0,6	1,1
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений. Допускаются: - повреждения плавников без нарушения целости тканей рыбы; - следы от объячеивания, без нарушения целости тканей; - повреждения жаберных крышек: у сельдей; — у остальных рыб; — - надрывы мяса с максимальной стороной не более 2,5 см и оголение плечевых костей до ¾ их длины у 10 % рыб (по счету) в упаковочной единице у потрошеных обезглавленных пикши, сайды и трески; - проколы, порезы, срывы кожи у рыб (по счету) в одной упаковочной единице, %, не более: у мойвы: 15 | 30 у сельдей (не более двух повреждений): 10 | 20 у остальных рыб: 5 | 10 - незначительные повреждения брюшка без оголения внутренностей у отдельных экземпляров рыб; - слегка лопнувшее брюшко у сайки; - слегка лопнувшее брюшко и отломанные головы у мойвы (по счету) в одной упаковочной единице, %, не более: 10 | 15 - выпадение части кишечника через анальное отверстие, без повреждения брюшка у донных рыб; - повреждение рыл у сайры, саргана; — - повреждение головы у сардины южноафриканской (сардинопса), сардины европейской, сардины иваси	

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика/значение показателя для сорта	
	первого	второго
Консистенция	Плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы. Допускается:	
	—	- ослабевшая
Запах после размораживания	Свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Допускаются: - йодистый запах для морских рыб; - илистый — для пресноводных рыб;	
	—	- кисловатый запах в жабрах;
	—	- запах окислившегося жира на поверхности, не проникший в мясо у атлантического (семги) и озерного лососей, сельдей, сиговых рыб;
	—	- незначительный запах окислившегося жира на поверхности, не проникший в толщу мяса у остальных рыб
Вкус и запах (после варки)[1)]	Свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса и запаха. Допускаются: - незначительный привкус ила у пресноводных рыб; - незначительный привкус йода у морских рыб	
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается	
Глубокое обезвоживание, %, не более	10	
Общий азот летучих оснований[1)], мг азота/100 г, не более, для видов рыб семейства:		
- скорпеновые;	25	
- камбаловые (кроме палтуса);	30	
- других видов рыб	35	
Массовая доля жира в мясе, %, не менее, жирной японской скумбрии, жирных атлантическо-скандинавской (атлантической) и тихоокеанской сельдей	12,0	

[1)] Определяют в спорных случаях.

4.4.14 По показателям безопасности [содержание токсичных элементов, гистамина, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов, диоксинов, пищевых добавок (при использовании), микробиологических и паразитологических показателей, а также для мороженой рыбы аквакультуры — остаточных количеств ветеринарных лекарственных средств (фармакологически активных веществ и их метаболитов)] мороженая рыба должна соответствовать требованиям технических

регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.5 Требования к сырью

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

- рыба живая — по ГОСТ 24896 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба-сырец (свежая) — рыба без признаков жизни, находящаяся при температуре не выше температуры среды обитания или охлаждаемая. Рыба без наружных повреждений. Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду рыбы. Может быть обильное покрытие рыбы естественной слизью. Глаза светлые, выпуклые. Допускаются потускневшие и слегка опавшие, но не ниже уровня орбит. Жабры красные. Консистенция плотная. Запах, свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов;
- рыба охлажденная — по ГОСТ 814 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- добавки пищевые, в том числе газы упаковочные, — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — по 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 в соответствии с техническими регламентами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.2 Сырье, используемое для изготовления мороженой рыбы, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.3 Организацию и проведение контроля закупаемого сырья для изготовления мороженой рыбы осуществляют в соответствии с процедурами, разработанными и утвержденными предприятием-изготовителем в рамках проведения производственного контроля.

4.6 Маркировка

4.6.1 Маркировка потребительской упаковки с продукцией — по ГОСТ 7630, техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Дополнительно на потребительской упаковке указывают надпись: «Глазировано морской водой» — для мороженой рыбы, глазированной чистой морской водой.

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

Допускается для мороженых жирных японской скумбрии, атлантическо-скандинавской (атлантической) и тихоокеанской сельдей в наименовании продукции указывать информацию о жирности рыбы.

Для продукции, расфасованной из транспортной упаковки в потребительскую по 4.4.10, дополнительно к дате изготовления указывают дату фасования.

4.6.2 Маркировка транспортной упаковки — по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192, техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

На транспортной упаковке с продукцией дополнительно указывают: «Сельдь со степенью наполнения желудка пищей более двух баллов» — для неразделанной мороженой сельди со степенью наполнения желудка пищей более двух баллов.

4.7 Упаковка

4.7.1 Мороженую рыбу упаковывают по ГОСТ 7630:

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

- полимерные многооборотные ящики по ГОСТ 33746 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- тканевые мешки по ГОСТ 30090 или из холстопрошивного нетканого материала по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- тканые полипропиленовые мешки по ГОСТ 32522 с предварительным упаковыванием в пленочные мешки-вкладыши или без него — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- мешки из бумаги и комбинированных материалов или бумажные ламинированные полипропиленом мешки («сэндвич-мешки») — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- коробки из парафинированного с внутренней стороны картона или картона с внутренним и/или внешним полимерным покрытием или без него;

- пачки из парафинированного с внутренней стороны картона или картона с внутренним и/или внешним полимерным покрытием или без него;

- пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов;

- полиэтиленовую термоусадочную пленку — по ГОСТ 25951 с применением подложек из картона и комбинированных материалов или без них — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- лотки — по ГОСТ 33837 или подложки из полимерных материалов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с последующим упаковыванием в полиэтиленовую пленку или пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов.

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

Допускается укладывать мороженую рыбу, упакованную в потребительскую упаковку, в полимерные многооборотные ящики.

Полимерные многооборотные ящики должны быть закрыты крышками.

4.7.3 При упаковывании мороженой рыбы в коробки, пачки из картона без полимерного покрытия, рыбу предварительно упаковывают в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов.

4.7.4 Блоки мороженой рыбы перед укладыванием в ящики должны быть предварительно упакованы в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов, пленочные мешки-вкладыши, полиэтиленовую пленку (в том числе пленку из полиэтилена высокого давления) или обернуты в антиадгезионную или парафинированную бумагу, или переложены пергаментом или подпергаментом.

Допускается:

- перекладывать блоки рыбы оберточной бумагой по ГОСТ 8273;

- укладывать без предварительного упаковывания блоки рыбы, замороженные монолитом.

4.7.5 Рыбу, замороженную россыпью или поштучно, перед упаковыванием в ящики, коробки упаковывают в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов или пленочные мешки-вкладыши.

4.7.6 Мороженая рыба при упаковывании в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов и пленочные мешки-вкладыши не должна соприкасаться с открытыми краями пакета или мешка-вкладыша. Пакеты и мешки-вкладыши с продукцией должны быть термосварены или скреплены зажимами или закрыты другим способом с применением или без применения вакуумирования или модифицированной газовой среды.

4.7.7 В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, сорта, вида разделки, одной размерной группы (при подразделении рыбы на размерные группы), одного вида потребительской упаковки, одного способа упаковывания, одной даты изготовления, одной даты упаковывания (для продукции, расфасованной из транспортной упаковки в потребительскую) и одного температурного режима хранения.

Допускается в каждой единице транспортной упаковки:

- для обезглавленного морского окуня (при разделке косым срезом) экземпляров рыбы с частичным оставлением костистой хрящевой части приголовка — не более 10 % (по массе);

- для минтая, разделанного на спинку, наличие целой позвоночной кости, % экземпляров рыбы (по счету), не более:

2 — для первого сорта,

5 — для второго сорта;

- для рыбы, подразделяемой по длине или массе:

крупной — не более двух экземпляров рыб меньшей длины или массы,

средней — не более двух экземпляров рыб большей или меньшей длины или массы,

мелкой и сельдей — не более 2 % экземпляров рыбы (по счету) большей или меньшей длины или массы;

- примесь других рыб для мойвы — не более 2 % (по счету).

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

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

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

- 5,0 — для продукции, изготавливаемой на рыбопромысловых и рыбоперерабатывающих судах в морских условиях.

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

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

5 Правила приемки

5.1 Приемка мороженой рыбы осуществляется по результатам проведения приемо-сдаточных и периодических испытаний готовой продукции на соответствие требованиям настоящего стандарта, установленным в 4.4, с учетом программы производственного контроля предприятия, а также требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Правила приемки и объем выборки, кроме паразитологических исследований, — по ГОСТ 31339.

Правила приемки и объем выборки для паразитологических исследований — по нормативным документам, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Приемо-сдаточные испытания осуществляют по органолептическим, физическим и химическим показателям, определению массы нетто, температуры мороженой рыбы, правильности упаковывания и маркирования.

5.2.1 Контроль органолептических показателей, массы нетто, температуры мороженой рыбы, правильности упаковывания и маркирования проводят в каждой партии.

5.2.2 Контроль длины или массы рыбы (при подразделении рыбы на размерные группы), массовой доли глазури (при наличии), массовой доли жира [для жирных японской скумбрии, атлантическо-скандинавской (атлантической) и тихоокеанской сельдей], отношения длины челюсти к длине тушки и высоты зубов для тихоокеанских лососей, наличия посторонних примесей (в потребительской упаковке), глубокого обезвоживания осуществляют периодически в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 Содержание общего азота летучих оснований определяют в спорных случаях при возникновении разногласий при оценке качества мороженой рыбы.

5.3 Контроль показателей безопасности [содержание токсичных элементов, гистамина, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов, пищевых добавок (при использовании), микробиологических и паразитологических показателей, а также для мороженой рыбы аквакультуры — остаточных количеств ветеринарных лекарственных средств (фармакологически активных веществ и их метаболитов)] осуществляют в соответствии с порядком, установленным в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

6 Методы контроля

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

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 33412;
- паразитологических показателей — по ГОСТ 34812 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ ISO 11133.

6.2 Методы контроля:

- органолептических и физических показателей — по ГОСТ 7631;
- массы нетто и массовой доли глазури — по ГОСТ 31339;
- массовой доли жира — по ГОСТ 7636, ГОСТ 31795;
- массовой доли воды в мышечной ткани — по ГОСТ 7636;
- общего азота летучих оснований — по ГОСТ 7636;
- токсичных элементов:
  кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141,
  мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 34141,
  ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 33412, ГОСТ 34141, ГОСТ 34427,
  свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- гистамина — по ГОСТ 31789;
- остатков ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антимикробных средств) — по ГОСТ 31694, ГОСТ 32014, ГОСТ 32797, ГОСТ 34136, ГОСТ 34533, ГОСТ 34535;
- диоксинов — по ГОСТ 31792, ГОСТ 34449;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ ISO/TS 21872-1, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031;
- паразитологических показателей — по ГОСТ 34812 или методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

6.4 Длину или массу, степень наполнения желудка пищей, температуру мороженой рыбы определяют в соответствии с ГОСТ 7631.

6.5 Высоту зубов определяют штангенциркулем по ГОСТ 166 с ценой деления 1 мм измерением наибольшего по высоте зуба от его основания до вершины.

6.6 Показатель «Отношение длины челюсти к длине тушки» определяют у экземпляров рыбы, отобранных для органолептической оценки качества. Длину тушки при определении данного показателя измеряют по прямой линии от верхнего угла жаберной крышки до основания средних лучей хвостового плавника.

Длину челюсти измеряют по прямой линии от вершины рыла до начала орбит глаз.

Длину челюсти и длину тушки измеряют линейкой по ГОСТ 427 или штангенциркулем.

6.7 Допускается осуществлять контроль с использованием других методов, обеспечивающих необходимую достоверность и точность измерений, сопоставимость результатов испытаний с указанными методами, аттестованных и утвержденных в порядке, установленном на территории государства, принявшего стандарт.

6.8 В случае наличия двух и более аттестованных методик измерений одной и той же величины при возникновении спорных ситуаций арбитражную методику измерений определяют соглашением заинтересованных юридических лиц.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Мороженую рыбу транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с техническими регламентами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, и правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к температурному режиму ее хранения.

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

7.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

Допускается транспортирование продукции без пакетирования.

7.2 Хранение

7.2.1 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения мороженой рыбы приведены в приложении В.

Срок годности мороженой рыбы, расфасованной из транспортной упаковки в потребительскую без осуществления разделки по 4.4.10, не превышает срока годности мороженой рыбы в транспортной упаковке и устанавливается за вычетом срока ее хранения в транспортной упаковке до расфасовки.

7.2.2 Сроки годности и условия хранения мороженой рыбы, отличающиеся от указанных в приложении В, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение А
(справочное)

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

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

Таблица А.1

Структурный элемент	Наименование технического регламента или нормативного правого акта	Государство — участник СНГ
Раздел 3; 4.1; 4.4.14; 4.5.2; 7.1.1	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
Раздел 3; 4.1; 4.4.7.1; 4.4.8; 4.4.14; 4.5.1; 4.5.2; 4.6.1; 7.1.1	Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
4.1; 4.4.11; 4.4.14; 4.5.2	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	AM, BY, KZ, KG, RU
4.6.1; 4.6.2	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	AM, BY, KZ, KG, RU
4.7.9; 4.7.10	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	AM, BY, KZ, KG, RU
Раздел 3; 4.1; 4.4.14; 4.5.2; 7.1.1	Закон РУз «О качестве и безопасности пищевой продукции» от 30 августа 1997 г., № 483-1	UZ
4.7.9; 4.7.10	Общий технический регламент UzTR.476-021:2017 «О безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией»	UZ
4.6.1; 4.6.2	Общий технический регламент UzTR.490-022:2017 «О безопасности пищевой продукции в части ее маркировки»	UZ

Приложение Б
(рекомендуемое)

Особенности разделки рыб

Б.1 Лемонему, американского макруронуса, макрурусов, морского петуха, пинагора, камбал массой более 0,4 кг и морского окуня массой более 0,3 кг изготавливают разделанными.

Б.2 У макрурусов и американского макруронуса удаляют тонкую хвостовую часть на уровне 1/3 длины тушки. У американского макруронуса голову удаляют вместе с грудными плавниками. У макрурусов с колючей чешуей удаляют чешую.

При изготовлении спинки макруруса или американского макруронуса также удаляют голову, брюшную часть удаляют срезом, проходящим от головной части до начала анального плавника ниже позвоночной кости; остатки внутренностей, включая икру или молоки, и сгустки крови должны быть зачищены.

Б.3 У морского петуха при разделке удаляют голову.

Б.4 У ошибня при разделке удаляют плавательный пузырь.

Б.5 У пинагора удаляют голову прямым срезом и кожу.

Б.6 У камбалообразных и сходных с ними по форме тела рыб (камбал, морского языка, палтуса и других) брюшко может быть разрезано полукруглым вырезом с верхней (глазной) стороны или прямым сквозным разрезом до позвоночной кости около плечевых костей; икра или молоки, почки могут быть оставлены; при изготовлении рыбы специальной разделки удаляют внутренности, голову и плавники.

Допускается удаление головы вместе с тонкими стенками брюшной части с оставлением мясистого приголовка.

У палтуса допускается удаление хвостового плавника с хвостовым стеблем до начала брюшного и спинного плавника.

Б.7 У зубана, клыкача, куберы, мероу, парго, перро, рубии, сабли-рыбы и рыб с жировыми отложениями разрез брюшка от грудных плавников к анальному отверстию допускается проводить сбоку.

Б.8 При изготовлении потрошеной обезглавленной лемонемы делают разрез брюшка между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия с продолжением этого разреза сбоку до конца брюшной полости; голову, внутренности, в том числе икру или молоки и тонкую хвостовую часть на уровне 1/4 длины тушки удаляют, сгустки крови и почки зачищают.

При изготовлении из лемонемы полупотрошеной тушки у обезглавленной рыбы удаляют тонкую хвостовую часть на уровне 1/4 длины тушки.

При изготовлении спинки лемонемы брюшную часть удаляют срезом, проходящим от головной части до начала среза тонкой хвостовой части ниже позвоночной кости; голову и тонкую хвостовую часть на уровне 1/4 длины тушки удаляют; остатки внутренностей, в том числе икры или молок, сгустки крови и почки зачищают. Допускается частичный продольный срез позвоночной кости.

Б.9 При изготовлении потрошеных и обезглавленных потрошеных минтая, морского окуня, пикши, сайды, трески и терпуговых рыб допускается наличие черной пленки, невскрытых плавательного пузыря и почек.

Б.10 Морского окуня допускается разделывать косым срезом по прямой линии от приголовка до анального отверстия, не доходя до последнего от 2,0 до 3,0 см, с удалением тонких стенок брюшка.

Допускается удаление головы с плечевыми костями косым срезом вместе с тонкими стенками брюшной части; разрез брюшка далее анального отверстия — не более 2,0 см.

Б.11 У тресковых рыб допускается оставление икры или молок.

Пикшу, сайду и треску, предназначенные для изготовления клипфиска, обескровливают в живом виде.

У пикши, сайды и трески допускается разрез брюшка до начала второго анального плавника.

Б.12 При изготовлении рыбы специальной разделки у трески, пикши, хека (мерлузы) и камбал может быть оставлена чешуя; разрез брюшка далее анального отверстия — не более 2,0 см.

Б.13 Длина полупотрошеной тушки минтая — не менее 12,0 см.

При изготовлении спинки минтая брюшную часть с головой удаляют срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника. Брюшную часть удаляют вместе с позвоночной костью не более чем на 1/3 длины спинки, остальную часть удаляют срезом, проходящим ниже позвоночной кости; анальный плавник удаляют с прилегающим к нему мясом; сгустки крови и почки должны быть зачищены. Допускается удаление хвостового плавника. У отдельных экземпляров спинки могут быть незначительные прирези хрящевой части приголовка.

Б.14 Осетровых рыб обескровливают перерезанием у живой рыбы жабр или хвостового стебля; у рыб второго сорта возможно удаление жабр.

Жировые отложения должны быть удалены, сфинктер анального отверстия вырезан и удален вместе с кишечником; вязига может быть оставлена в рыбе.

Примышечные жировые отложения, находящиеся на внутренней поверхности стенок брюшной полости под пленкой, не удаляют.

Б.15 Озерный лосось изготавливают неразделанным.

Б.16 У карася, карпа, леща, сазана и осетровых рыб возможно наличие в черепной коробке отверстий, просверленных для изъятия гипофизов. У голов осетровых рыб диаметр отверстий — от 1,2 до 1,5 см.

Б.17 У рыбы, голова которой составляет более 30 % ее массы, рекомендуется удалять голову косым срезом с оставлением приголовка.

Б.18 Крупных лососевых рыб рекомендуется обескровливать.

Приложение В
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения мороженой рыбы

В.1 Рекомендуемые сроки годности мороженой рыбы (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18 °С и не выше минус 25 °С приведены в таблице В.1.

Таблица В.1

Вид мороженой продукции	Сроки годности, мес, не более, при температуре не выше	
	минус 18 °С	минус 25 °С
1 Лососевые рыбы		
1.1 Гольцы глазированные	7	9
1.2 Горбуша:		
- неразделанная и разделанная глазированная	9	11,5
- разделанная, обработанная раствором поливинилового спирта (ПВС)	10	—
1.3 Кумжа (форель):		
- глазированная	7	9
- разделанная глазированная	6	—
1.4 Лососи тихоокеанские (кета, кижуч, нерка, сима, чавыча):		
- неразделанные и разделанные глазированные	8	10
1.5 Лосось атлантический (семга) и другие лососевые рыбы, не указанные в пунктах 1.1—1.4		
- неразделанные глазированные	4	6
- разделанные глазированные	3	5
2 Осетровые рыбы		
2.1 Разделанные глазированные	7	9
2.2 Специальной разделки неглазированные в потребительской упаковке (картонные парафинированные пачки)	2	—
2.3 Обработанные раствором ПВС	12	—
2.4 Стерлядь неразделанная глазированная	7	9
3 Сиговые рыбы		
3.1 Белорыбица и нельма:		
- неразделанные глазированные	8	10
3.2 Сиги и другие сиговые рыбы:		
- глазированные	8	10
- неглазированные	6	7
4 Пресноводные рыбы		
4.1 Глазированные	8	10
4.2 Неглазированные	6	7

Продолжение таблицы В.1

Вид мороженой продукции	Сроки годности, мес, не более, при температуре не выше	
	минус 18 °С	минус 25 °С
4.3 Окунь пресноводный, сом пресноводный, судак, щука:		
- неразделанные глазированные и упакованные в пленочные мешки-вкладыши и замороженные блоками в парафинированных или ламинированных коробках	—	9
- специальной разделки глазированные	7	—
4.4 Подуст:		
- глазированный	8	10
- неглазированный	6	7
4.5 Голавль, красноперка глазированные	4	—
4.6 Вьюн, пескарь, уклея и другие рыбы внутренних водоемов длиной менее 12 см, не ограниченные к вылову правилами рыболовства:		
- глазированные	8	10
- неглазированные	6	7
5 Морские рыбы		
5.1 Калкановые		
5.1.1 Калкан (азовский, черноморский):		
- глазированный	8	10
- неглазированный	6	—
5.2 Камбаловые		
5.2.1 Камбалы:		
- неразделанные глазированные	8	10
- разделанные глазированные	7	9
- неразделанные глазированные и упакованные в мешки-вкладыши пленочные или замороженные блоками в парафинированных или ламинированных коробках	—	9
- разделанные и неразделанные, обернутые в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	—
- обезглавленные и уложенные в бумажные мешки, ламинированные полипропиленом, или в ящики из гофрированного картона, с предварительным упаковыванием в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов	12	—
5.2.2 Палтусы:		
- неразделанные глазированные	8	10
- разделанные глазированные	7	9
- разделанные и неразделанные, обернутые в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	—

Продолжение таблицы В.1

Вид мороженой продукции	Сроки годности, мес, не более, при температуре не выше	
	минус 18 °С	минус 25 °С
- неразделанные глазированные и упакованные в пленочные мешки-вкладыши или замороженные блоками в парафинированных или ламинированных коробках	—	8
- разделанные глазированные и упакованные в пленочные мешки-вкладыши или замороженные блоками в парафинированных или ламинированных коробках	—	7
- тушка полупотрошеная, уложенная в бумажные мешки, ламинированные полипропиленом, или в ящики из гофрированного картона, с предварительным упаковыванием в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов	12	—
5.3 Кефалевые		
5.3.1 Кефали		
- неразделанные глазированные	8	10
- разделанные глазированные	7	—
5.4 Макрелещуковые (скумбрещуковые)		
5.4.1 Сайра атлантическая неразделанная глазированная	3	4
5.4.2 Сайра:		
- неразделанная глазированная	2	—
- неразделанная и полупотрошеная глазированная	—	5
5.5 Мерлузовые		
5.5.1 Макруронус американский разделанный глазированный	6	8
5.5.2 Хек (мерлуза):		
- неразделанный глазированный	8	10
- разделанный глазированный	7	9
- неразделанный и разделанный неглазированный	4	6
- обернутый в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	—
5.5.3 Хек тихоокеанский неразделанный и разделанный глазированный	6	8
5.6 Налимовые		
5.6.1 Менек:		
- неразделанный глазированный - разделанный глазированный	8	10
5.6.2 Мольва (морская щука):		
- неразделанная и разделанная глазированная	6	8
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	—
- неглазированная	4	6
5.6.3 Налимы неразделанные и разделанные глазированные	8	10

Продолжение таблицы В.1

Вид мороженой продукции	Сроки годности, мес, не более, при температуре не выше	
	минус 18 °С	минус 25 °С
5.7 Нототениевые		
5.7.1 Нототения зеленая (бычок океанический):		
- неразделанная глазированная	8	10
- разделанная глазированная	7	—
5.7.2 Желтоперка неразделанная глазированная	6	8
5.7.3 Клыкачи:		
- неразделанные глазированные	8	10
- разделанные глазированные	7	—
5.7.4 Нототении разделанные глазированные	6	8
5.7.5 Сквама:		
- неразделанная глазированная	6	8
- разделанная глазированная	5	—
5.8 Сельдевые		
5.8.1 Сардинеллы, сардина южноафриканская (сардинопс), сардина европейская:		
- неразделанные глазированные	8	10
- разделанные глазированные	7	9
5.8.2 Сардинеллы неглазированные:		
- тушка, упакованная в бумажные мешки, ламинированные полипропиленом	8	—
- неразделанная и уложенная в ящики из гофрированного картона, с предварительным упаковыванием в полиэтиленовую пленку	8	—
5.8.3 Сардина иваси неразделанная глазированная, упакованная в пленочные мешки-вкладыши, с последующей упаковкой в бумажные мешки с внутренним полипропиленовым слоем (тканый полипропиленовый, покрытый бумагой) или упакованная в пленочные мешки-вкладыши, с последующей упаковкой в ящики из гофрированного картона, предварительно выстланные пленочными мешками-вкладышами	12	—
5.8.4 Сельдь черноморско-азовская (морская), пузанок азовский:		
- неразделанные глазированные	4	6
- разделанные глазированные	3	5
5.8.5 Сельдь черноморско-азовская (проходная):		
- неразделанная глазированная	10	12
- разделанная глазированная	9	11
5.8.6 Сельдь атлантическо-скандинавская (атлантическая):		
- неразделанная глазированная	10	12
- разделанная глазированная	9	11

Продолжение таблицы В.1

Вид мороженой продукции	Сроки годности, мес, не более, при температуре не выше	
	минус 18 °С	минус 25 °С
- неразделанная неглазированная, упакованная в пленку из полиэтилена высокого давления	10	12
- разделанная неглазированная, упакованная в пленку из полиэтилена высокого давления	9	11
- обработанная водным раствором ПВС	6	—
5.8.7 Сельдь беломорская:		
- глазированная	3	—
- неглазированная, в том числе естественного замораживания	1,5	—
- неглазированная, упакованная в пленку из полиэтилена высокого давления	3	—
- обработанная водным раствором ПВС	4,5	—
5.8.8 Сельдь аграханская, сельдь долгинская, пузанок каспийский:		
- глазированные	4	—
- замороженные блоками глазированные и упакованные в полиэтилен высокого давления	6	—
- неглазированные	3	—
- неглазированные и упакованные в пленку из полиэтилена высокого давления	4	—
- обработанные водным раствором ПВС	6	—
5.8.9 Сельдь тихоокеанская:		
- неразделанная глазированная	10	12
- разделанная глазированная	9	11
- обработанная водным раствором ПВС	7	—
- неразделанная глазированная, уложенная в пленочные мешки-вкладыши с последующим упаковыванием в бумажные мешки с внутренним полипропиленовым слоем (тканые полипропиленовые, покрытые бумагой) или ящики из гофрированного картона	12	—
- неразделанная глазированная, обернутая в полиэтиленовую пленку, с последующей упаковкой в ящик из гофрированного картона с пленочным мешком-вкладышем	12	—
5.8.10 Сельдь (не указанная в пунктах 5.8.4—5.8.8 данной таблицы):		
- глазированная	4	—
- неглазированная и упакованная в пленку из полиэтилена высокого давления	4	—
- неглазированная и обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	3	—
- неглазированная, упакованная в потребительскую упаковку (кроме упакованной под вакуумом в пакеты)	3	—

Продолжение таблицы В.1

Вид мороженой продукции	Сроки годности, мес, не более, при температуре не выше	
	минус 18 °С	минус 25 °С
- неглазированная, упакованная под вакуумом в пакеты из полимерных материалов	4	—
5.8.11 Помолобус неразделанный глазированный	4	5
5.8.12 Илиша разделанная глазированная	4	6
5.9 Скорпеновые		
5.9.1 Окунь морской:		
- неразделанный и разделанный глазированный	9	11,5
- неразделанный и разделанный неглазированный	8	—
- неразделанный и разделанный, обернутый в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	—
- обезглавленный, обработанный изоаскорбатом натрия (Е316), глазированный и уложенный в бумажные мешки, ламинированные полипропиленом, или в ящики из гофрированного картона, с предварительным упаковыванием в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов	24	—
- потрошеный обезглавленный и уложенный в бумажные мешки, ламинированные полипропиленом, или в ящики из гофрированного картона, с предварительным упаковыванием в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов	12	—
5.10 Скумбриевые		
5.10.1 Пеламида:		
- неразделанная глазированная	8	10
- разделанная глазированная	7	9
5.10.2 Скумбрия азово-черноморская неразделанная глазированная	6	8
5.10.3 Скумбрия атлантическая:		
- неразделанная и уложенная в ящики из гофрированного картона, с предварительным упаковыванием в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов	12	—
- тушка, уложенная в ящики из гофрированного картона, с предварительным упаковыванием в полиэтиленовую пленку	12	—
- неразделанная глазированная	8	10
- разделанная глазированная	7	9
5.10.4 Скумбрия японская, в том числе жирная:		
- неразделанная глазированная, упакованная в пленочные мешки-вкладыши, с последующей упаковкой в бумажные мешки с внутренним полипропиленовым слоем (тканый полипропиленовый покрытый бумагой) или упакованная в пленочные мешки-вкладыши, с последующей упаковкой в ящики из гофрированного картона, предварительно выстланные пленочными мешками-вкладышами	12	—

Продолжение таблицы В.1

Вид мороженой продукции	Сроки годности, мес, не более, при температуре не выше	
	минус 18 °С	минус 25 °С
- обезглавленная глазированная, упакованная в пленочные мешки-вкладыши, с последующей упаковкой в ящики из гофрированного картона, предварительно выстланные пленочными мешками-вкладышами	8	—
5.11 Ставридовые		
5.11.1 Ставрида азово-черноморская неразделанная глазированная	6	8
5.11.2 Ставрида:		
- неразделанная и уложенная в ящики из гофрированного картона, с предварительным упаковыванием в полиэтиленовую пленку	12	—
- неразделанная глазированная	8	10
- разделанная глазированная	7	9
5.12 Тресковые		
5.12.1 Мерланг:		
- неразделанный и разделанный глазированный	9	—
- неразделанный и разделанный неглазированный	8	—
- обернутый в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	—
5.12.2 Минтай:		
- неразделанный глазированный	9	11,5
- обезглавленный, потрошеный обезглавленный глазированный и упакованный в пленочные мешки-вкладыши	18	—
- разделанный глазированный или замороженный в парафинированных или ламинированных коробках	10	—
- разделанный, замороженный блоками в парафинированных или ламинированных коробках	—	12
- разделанный, обернутый в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	4	—
- обработанный раствором ПВС	10	—
- спинка глазированная	6	8
5.12.3 Навага:		
- неразделанная и разделанная глазированная	9	11,5
- неразделанная и разделанная неглазированная	8	—
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	—
- обезглавленная глазированная и упакованная в пленочные мешки-вкладыши или замороженная блоками в парафинированных или ламинированных коробках	—	12
5.12.4 Пикша:		
- неразделанная и разделанная глазированная	9	11,5
- неразделанная и разделанная неглазированная	8	—

Продолжение таблицы В.1

Вид мороженой продукции	Сроки годности, мес, не более, при температуре не выше	
	минус 18 °С	минус 25 °С
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	—
5.12.5 Путассу северная неразделанная	12	—
5.12.6 Путассу южная:		
- неразделанная глазированная	8	10
- разделанная глазированная	7	9
5.12.7 Сайда:		
- неразделанная и разделанная глазированная	9	11,5
- неразделанная и разделанная неглазированная	8	—
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	—
5.12.8 Треска:		
- неразделанная и разделанная глазированная	9	11,5
- неразделанная и разделанная неглазированная	8	—
- потрошеная обезглавленная в бумажных мешках, ламинированных полипропиленом	24	—
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	—
5.12.9 Тресочка Эсмарка:		
- неразделанная и разделанная глазированная	6	8
- неразделанная и разделанная неглазированная	4	6
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	—
5.12.10 Сайка:		
- неразделанная и разделанная глазированная	6	8
- неразделанная и разделанная неглазированная	4	6
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	—
5.13 Рыбы других семейств и видов		
5.13.1 Альбула:		
- неразделанная глазированная	3	4
- разделанная глазированная	2	—
5.13.2 Аргентина:		
- неразделанная глазированная	6	8
- разделанная глазированная	5	—
5.13.3 Баркус:		
- неразделанный глазированный	6	8
- разделанный глазированный	5	—

Продолжение таблицы В.1

Вид мороженой продукции	Сроки годности, мес, не более, при температуре не выше	
	минус 18 °С	минус 25 °С
5.13.4 Баттерфиш:		
- неразделанный глазированный	6	8
- разделанный глазированный	5	—
5.13.5 Белоция:		
- неразделанная глазированная	5	7
- разделанная глазированная	4	—
5.13.6 Бельдюга:		
- неразделанная глазированная	6	8
- разделанная глазированная	5	—
5.13.7 Берикс:		
- неразделанный глазированный	6	8
- разделанный глазированный	5	—
5.13.8 Бесуго:		
- неразделанный глазированный	6	8
- разделанный глазированный	5	—
5.13.9 Гладкоголов неразделанный глазированный	10,5	—
5.13.10 Зеленоглазка неразделанная глазированная	5	7
5.13.11 Зубан:		
- неразделанный глазированный	6	8
- разделанный глазированный	5	—
5.13.12 Зубатки:		
- разделанные глазированные	6	8
- потрошеные обезглавленные и уложенные в бумажные мешки, ламинированные полипропиленом, или в ящики из гофрированного картона, с предварительным упаковыванием в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов	12	—
5.13.13 Кабан-рыба:		
- неразделанная глазированная	6	9
- разделанная глазированная	5	—
5.13.14 Капитан-рыба:		
- неразделанная глазированная	6	8
- разделанная глазированная	5	—
5.13.15 Карась морской:		
- неразделанный глазированный	8	9
- разделанный глазированный	7	—

Продолжение таблицы В.1

Вид мороженой продукции	Сроки годности, мес, не более, при температуре не выше	
	минус 18 °С	минус 25 °С
5.13.16 Каранкс:		
- неразделанный глазированный	4	5
- разделанный глазированный		
5.13.17 Красноглазка разделанная глазированная	5	7
5.13.18 Кубера:		
- неразделанная глазированная	4	5
- разделанная неглазированная	3	—
5.13.19 Ледяная рыба:		
- неразделанная глазированная	6	7
- разделанная глазированная		
5.13.20 Лемонема:		
- тушка полупотрошеная глазированная	5	6,5
- тушка полупотрошеная глазированная и упакованная в пленочные мешки-вкладыши	8	10
- тушка полупотрошеная неглазированная, обернутая в полиэтиленовую пленку и упакованная в пленочные мешки-вкладыши	8	10
5.13.21 Летрин:		
- неразделанный глазированный	8	10
- разделанный глазированный	7	—
5.13.22 Лещ морской:		
- неразделанный глазированный	8	9
- разделанный глазированный	7	—
5.13.23 Лихия:		
- неразделанная глазированная	8	8
- разделанная глазированная	7	—
5.13.24 Лосось австралийский глазированный	6	8
5.13.25 Лутьян океанический неразделанный глазированный	8	10
5.13.26 Луфарь:		
- неразделанный глазированный	6	10
- разделанный глазированный	5	—
5.13.27 Маринка разделанная глазированная	6	8
5.13.28 Гипероглиф:		
- неразделанный глазированный	6	8
- разделанный глазированный	5	—

Продолжение таблицы В.1

Вид мороженой продукции	Сроки годности, мес, не более, при температуре не выше	
	минус 18 °С	минус 25 °С
5.13.29 Мероу:		
- неразделанный глазированный	6	8
- разделанный глазированный	5	—
5.13.30 Макрурусы:		
- разделанный глазированный	6	8
5.13.31 Мойва неразделанная	12	—
5.13.32 Минога неразделанная глазированная	8	10
5.13.33 Нигрита:		
- неразделанная глазированная	6	8
- разделанная глазированная	5	—
5.13.34 Ошибень американский:		
- неразделанный глазированный - разделанный глазированный	6	8
5.13.35 Пальцепер неразделанный глазированный	6	8
5.13.36 Парго неразделанный глазированный	—	10
5.13.37 Петух морской неразделанный глазированный	6	8
5.13.38 Перро (губан длинноперый) неразделанный глазированный	6	8
5.13.39 Пинагор разделанный глазированный	5	6,5
5.13.40 Полинемус:		
- разделанный глазированный - неразделанный глазированный	8	10
5.13.41 Помпано серебристый:		
- неразделанный глазированный	6	8
- разделанный глазированный	5	—
5.13.42 Пристипома неразделанная глазированная	6	8
5.13.43 Средиземноморская пристипома:		
- неразделанная глазированная	6	8
- разделанная глазированная	5	—
5.13.44 Рексия разделанная глазированная	6	8
5.13.45 Рубия (луциан желтохвостый) неразделанная глазированная	8	10
5.13.46 Сабля-рыба:		
- неразделанная глазированная	3	5
- разделанная глазированная	2	—

Продолжение таблицы В.1

Вид мороженой продукции	Сроки годности, мес, не более, при температуре не выше	
	минус 18 °С	минус 25 °С
5.13.47 Саурида:		
- неразделанная глазированная	6	8
- разделанная глазированная	5	—
5.13.48 Сериола:		
- неразделанная глазированная	4	5
- разделанная глазированная	3	—
5.13.49 Сериолелла:		
- неразделанная глазированная	8	10
- разделанная глазированная	7	—
5.13.50 Сиганус:		
- неразделанный глазированный	4	5
- разделанный глазированный	3	—
5.13.51 Снэк:		
- неразделанный глазированный	3	4
- разделанный глазированный	2	—
5.13.52 Солнечник:		
- неразделанный глазированный	8	10
- разделанный глазированный	7	—
5.13.53 Сом океанический:		
- неразделанный глазированный	6	8
- разделанный глазированный	5	—
5.13.54 Строма разделанная глазированная	5	6,5
5.13.55 Терпуги:		
- неразделанный глазированный	6	8
- разделанный глазированный	5	—
5.13.56 Угольная рыба:		
- неразделанная глазированная	6	8
- разделанная глазированная	10,5	—
5.13.57 Угорь морской:		
- неразделанный глазированный - разделанный глазированный	6	8
5.13.58 Умбрина:		
- неразделанная глазированная	5	7
- разделанная глазированная	4	—

Окончание таблицы В.1

Вид мороженой продукции	Сроки годности, мес, не более, при температуре не выше	
	минус 18 °С	минус 25 °С
5.13.59 Эпигонус разделанный глазированный	6	8
5.13.60 Язык морской неразделанный глазированный	5	7
5.13.61 Белоглазка, густера, тарань, красноперка длиной менее 19 см, синец, чехонь (вылавливаемые в Каспийском море):		
- глазированные	8	10
- неглазированные	6	7
5.13.62 Атерина, песчанки, смарида и другие рыбы прибрежных вод длиной менее 12 см, не ограниченные к вылову правилами рыболовства, глазированные	6	—
5.14 Остальные морские рыбы:		
- глазированные	6	8
- неглазированные	4	5

Примечания

1 Сроки годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной в потребительскую упаковку (кроме упакованной в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов под вакуумом) уменьшаются на 1 мес по сравнению со сроками годности мороженой глазированной рыбы.

2 Сроки годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной под вакуумом в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов, приравниваются к срокам годности мороженой глазированной рыбы.

3 Сроки годности мороженой рыбы, обработанной водным раствором ПВС, увеличиваются на 50 % по сравнению со сроками годности мороженой рыбы.

4 Сроки годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной в пленку из полиэтилена высокого давления, приравниваются к срокам годности мороженой глазированной рыбы.

5 Сроки годности мороженой неглазированной рыбы в антиадгезионной (парафинированной) бумаге, кроме указанных в 5.2.1, 5.2.2, 5.5.2, 5.6.2, 5.8.10, 5.9.1, 5.12.1, 5.12.2, 5.12.3, 5.12.4, 5.12.6, 5.12.7, 5.12.8, 5.12.9, независимо от вида разделки уменьшаются на 20 % по сравнению со сроками годности глазированной мороженой рыбы.

6 Сроки годности мороженой рыбы, кроме указанных в 1.2—1.5, 2.1, 5.2.1, 5.2.2, 5.3.1, 5.5.1—5.5.3, 5.6.1—5.6.3, 5.7.1, 5.7.3—5.7.5, 5.8.1, 5.8.4—5.8.6, 5.8.9, 5.8.12, 5.9.1, 5.10.1, 5.10.3, 5.10.4, 5.11.2, 5.12.1—5.12.4, 5.12.6—5.12.10, 5.13.1—5.13.8, 5.13.11—5.13.19, 5.13.21—5.13.23, 5.13.26—5.13.30, 5.13.33, 5.13.34, 5.13.39—5.13.43, 5.13.45—5.13.58, при выпуске ее в разделанном виде сокращаются на 1 мес.

7 Сроки годности остальной мороженой рыбы при температуре хранения и транспортирования не выше минус 25 °С увеличивают на 30 % по сравнению со сроками годности мороженой рыбы при температуре хранения от минус 20 °С до минус 18 °С.

УДК 664.951.037.5:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: рыба мороженая, морская, пресноводная, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *О.В. Лазарева*
Компьютерная верстка *И.Ю. Литовкиной*

Сдано в набор 17.07.2025. Подписано в печать 01.08.2025. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 4,18. Уч.-изд. л. 3,47.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru