ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 702.1.009— 2020

Российская система качества

ФИЛЕ ТРЕСКИ МОРОЖЕНОЕ БЕЗ КОЖИ

Потребительские испытания

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2020

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Российская система качества» (Роскачество)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 702 «Российская система качества»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 февраля 2020 г. № 99-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2020

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Российская система качества

ФИЛЕ ТРЕСКИ МОРОЖЕНОЕ БЕЗ КОЖИ

Потребительские испытания

Russian system of quality. Codfish frozen fillet without the skin. Consumer testing

Дата введения — 2020—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт организации распространяется на филе трески мороженое без кожи в блоках или поштучно, реализуемое в розничной торговле (далее — продукция), и устанавливает опережающие требования к показателям качества, определяемым при потребительских испытаниях в соответствии с ГОСТ Р 54941/Руководство ИСО/МЭК 46:1985.

Настоящий стандарт не применяют в целях производства продукции и обязательной оценки соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 814 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 3948 Филе рыбы мороженое. Технические условия

ГОСТ 32366 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 34106 Продукция пищевая и сырье. Метод секвенирования фрагментов митохондриального генома животных и рыб для определения видовой принадлежности в однокомпонентной продукции

ГОСТ Р ИСО 5492 Органолептический анализ. Словарь

ГОСТ Р 50380 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Термины и определения

ГОСТ Р 51232 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51493 Рыба разделанная и неразделанная мороженая. Технические условия

ГОСТ Р 54378 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения жизнеспособности личинок гельминтов

ГОСТ Р 54941/Руководство ИСО/МЭК 46:1985 Сравнительные испытания потребительских товаров и связанных с ними услуг. Общие принципы

ГОСТ Р 58185 Закупка образцов для проведения потребительских испытаний продукции. Руководство по добросовестной практике

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная

Издание официальное

ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 50380, ГОСТ Р ИСО 5492, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **филе без кожи:** Рыба без головы, позвоночника, реберных и плечевых костей, плавников, кожи, внутренностей, черной пленки, сгустков крови.

3.2 **посторонний вкус (запах):** Неприсущий продукту из рыбы, выраженный, стойкий вкус (запах), ассоциирующийся с его порчей или изменением.

4 Требования к продукции при проведении потребительских испытаний

4.1 Продукция должна соответствовать требованиям [1] — [3], ГОСТ Р 51493 и ГОСТ 32366.

4.2 Продукция дополнительно должна соответствовать требованиям 4.3—4.5.

4.3 Содержание общего азота летучих оснований в продукции должно быть не более 35 мг азота на 100 г мяса.

4.4 В продукции не допускаются:

- наличие постороннего гнилостного, затхлого, кислого запаха и запаха, окисленного жира;
- температура внутри блока или поштучного филе выше минус 18 °С;
- смерзание блоков или поштучного филе;
- наличие мажущейся консистенции после размораживания;
- наличие распадающейся консистенции мяса рыбы (не считая естественного частичного распадения по септам мяса рыбы);
- наличие живых личинок цестод, нематод и скребней.

4.5 Сырье

4.5.1 При изготовлении продукции используют:

- треску сырец и охлажденную по ГОСТ 814 или документам изготовителя, время от вылова до обработки которой составляет не более 12 ч;
- мороженую рыбу (треску) по ГОСТ 32366 или документам изготовителя, хранившейся не более 4 мес;
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232.

4.5.2 Используемое сырье должно быть не ниже первого сорта (при наличии сортов).

4.5.3 Не допускается использовать для изготовления продукции:

- рыбу, замороженную более одного раза;
- рыбу, замороженную с применением водоудерживающих агентов;
- рыбу мороженую, хранившуюся более 4 мес.

5 Методы контроля

5.1 Отбор образцов — по ГОСТ Р 58185.

5.2 Определение содержания общего азота летучих оснований — см. [4].

5.3 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 3948.

5.4 Определение видовой принадлежности рыбы — по ГОСТ 34106 и [5].

5.5 Паразитологическое исследование мускулатуры — по ГОСТ Р 54378 и [6] (пункт 3.2.11).

Библиография

[1] Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 — О безопасности рыбы и рыбной продукции. Утвержден решением Совета ЕЭК от 18 октября 2016 г. № 162

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 — О безопасности пищевой продукции. Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 — Пищевая продукция в части ее маркировки. Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881

[4] Регламент Комиссии ЕС № 2074/2005, устанавливающий имплементирующие меры для определенных продуктов согласно Регламенту (ЕС) № 853/2004 Европейского Парламента и Совета и для организации официальных контрольных проверок согласно Регламенту (ЕС) № 854/2004 Европейского Парламента и Совета и Регламенту (ЕС) № 882/2004 Европейского Парламента и Совета, частично отменяющему Регламент (ЕС) № 852/2004 Европейского Парламента и Совета и вносящему поправки в Регламенты (ЕС) № 853/2004 и (ЕС) № 854/2004

[5] МР № 4.0001—15 — Рыба и рыбная продукция. Методы определения видовой принадлежности на основе ПЦР с гибридизационно-флуоресцентной детекцией в режиме «реального времени»

[6] МУ 3.2.988—00 — Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки

УДК 006.83:006.354 ОКС 03.120.99

Ключевые слова: треска, филе трески мороженое без кожи, потребительские испытания, показатели качества, методы испытаний

БЗ 1—2020/25

Редактор *П.К. Одинцов*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 03.03.2020. Подписано в печать 16.03.2020. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,65.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» 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