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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
16080—
2019**

РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ ТИХООКЕАНСКИЕ СОЛЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

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»), Тихоокеанским филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ТИНРО) [Тихоокеанский филиал ФГБНУ «ВНИРО» (ТИНРО)]

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 июля 2019 г. № 120-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 сентября 2019 г. № 699-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 16080—2019 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2020 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 16080—2002

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2019

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 3
4 Основные параметры и размеры 3
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 8
7 Методы контроля 9
8 Транспортирование и хранение 9
Приложение А (справочное) Видовой состав рыб 11
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемый срок годности и условия хранения соленых тихоокеанских лососевых рыб 12
Библиография 13

МКС 67.050

Поправка к ГОСТ 16080—2019 Рыбы лососевые тихоокеанские соленые. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 8 2020 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

РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ ТИХООКЕАНСКИЕ СОЛЕНЫЕ

Технические условия

Salted pacific salmon fish. Specifications

Дата введения — 2020—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соленые тихоокеанские лососевые рыбы следующих родов: тихоокеанские лососи (Oncorhynchus) и гольцы (Salvelinus), предназначенные для пищевых целей.

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 в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, 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 1368 Рыба. Длина и масса

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

ГОСТ 5717.1 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

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 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

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

ГОСТ 11771 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

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

ГОСТ 13830** Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

---

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

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия».

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

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

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 29185 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

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

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

ГОСТ 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 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31671 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

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 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31789 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Количественное определение содержания биогенных аминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31792 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксиноподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 32130 Банки стеклянные для пищевых продуктов рыбной промышленности. Технические условия

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения содержания стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32366 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 33746 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ 33756 Упаковка потребительская полимерная. 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 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ EN 13804 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Критерии эффективности методик выполнения измерений, общие положения и способы подготовки проб

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

ГОСТ ISO 5492 Органолептический анализ. Словарь

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

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

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

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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru) 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 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, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **соленые тихоокеанские лососевые рыбы** (salted pacific salmon fish): Пищевая продукция из рыб семейства лососевых родов: тихоокеанские лососи (Oncorhynchus) и гольцы (Salvelinus), обработанных пищевой, в том числе морской, солью, с добавлением или без добавления натурального тузлука или солевого раствора, готовая к употреблению.

3.2 **натуральный тузлук** (natural brine): Раствор пищевой поваренной соли в тканевом соке, выделившемся из рыбы в процессе сухого посола.

Примечание — Под сухим посолом понимают обработку рыбы сухой пищевой поваренной солью.

4 Основные параметры и размеры

Масса соленой кеты и чавычи должна соответствовать требованиям ГОСТ 1368.

Остальные соленые тихоокеанские лососевые рыбы по длине и массе не подразделяют.

5 Технические требования

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

5.2 Характеристики

5.2.1 Рыба должна быть посолена, уложена в упаковку с добавлением или без добавления натурального тузлука или солевого раствора и упакована.

5.2.2 Соленые тихоокеанские лососевые рыбы изготавливают в неразделанном (целом) или разделанном виде.

В неразделанном виде могут быть изготовлены гольцы длиной 25 см и менее.

5.2.3 По видам разделки соленые тихоокеанские лососевые рыбы подразделяют в соответствии с 5.2.3.1—5.2.3.10.

5.2.3.1 Потрошеная — рыба, у которой разрез сделан по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее, не более 5,0 см; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены.

Допускается следующее:

- удаление жабр;
- незначительные повреждения пленки, покрывающей брюшную полость;
- перерезание калтычка и нижней челюсти;
- в хвостовой части со стороны брюшной полости вдоль позвоночника укол без повреждения кожи; у кеты и чавычи массой более 10 кг — до восьми тонких уколов; у чавычи массой более 15 кг — до 12 тонких уколов.

5.2.3.2 Потрошеная обезглавленная — потрошеная рыба, у которой удалена голова с плечевыми костями.

Допускается следующее:

- оставление плечевых костей;
- частичное удаление брюшной части вместе с грудными плавниками.

5.2.3.3 Потрошеная семужной разделки — рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: первый — от анального отверстия до брюшных плавников, второй — отступив от брюшных плавников до калтычка, который не перерезают. Жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены.

Допускается следующее:

- оставление жабр;
- разрезание калтычка;
- разрезание брюшка далее анального отверстия не более 5,0 см;
- незначительные повреждения пленки, покрывающей брюшную полость; в хвостовой части со стороны брюшной полости вдоль позвоночника укол без повреждения кожи; у кеты и чавычи массой более 10 кг — до восьми тонких уколов; у чавычи массой более 15 кг — до 12 тонких уколов.

Соленые тихоокеанские лососевые рыбы, потрошеные, семужной разделки, изготавливают из чавычи или крупной кеты.

5.2.3.4 Кусок — потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плечевые кости с грудными плавниками и хвостовой плавник, разрезанная на поперечные части толщиной 1,5 см и более.

5.2.3.5 Филе с кожей или без кожи — рыба, у которой удалены чешуя, голова, внутренности, в том числе икра или молоки, плавники, позвоночная кость, плечевые и реберные кости, разрезанная по спине вдоль позвоночника на две продольные части; сгустки крови и почки зачищены.

У филе без кожи должна быть удалена кожа.

Допускается оставление реберных костей.

5.2.3.6 Филе-кусок — филе с кожей или без кожи, разрезанное на поперечные части.

5.2.3.7 Теша — брюшная часть рыбы, которая отделена от нее срезом от приголовка до анального плавника, сгустки крови и пленки зачищены.

Допускается разрезание на две продольные и/или поперечные части для крупных рыб.

5.2.3.8 Кусочки с позвоночной костью или без нее — потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плечевые кости, плавники, чешуя, разрезанная на поперечные части толщиной менее 1,5 см. Позвоночная кость удалена или оставлена.

5.2.3.9 Ломтики — филе без кожи, нарезанное прямым или наклонным резом к внутренней стороне филе на поперечные части, толщиной не более 1,0 см. Допускается перед нарезкой на ломтики филе крупных экземпляров рыб разрезать на две продольные части.

5.2.3.10 Допускаются другие виды разделки соленых тихоокеанских лососевых рыб при условии их надлежащего описания на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение.

5.2.3.11 Допускается изготовление наборов в любой комбинации: из кусочков теши, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезями мяса, плавников с прирезями мяса, приголовной части с прирезями мяса, плечевых костей с прирезями мяса, полученных при разделке соленых тихоокеанских лососевых рыб.

5.2.4 Соленые тихоокеанские лососевые рыбы в потребительской упаковке (кроме стеклянных банок) могут быть заморожены сухим искусственным способом.

Температура замороженной продукции должна быть не выше минус 18 °С.

5.2.5 Соленые тихоокеанские лососевые рыбы по качеству подразделяют на первый и второй сорта.

Филе с кожей или без кожи, кусок, филе-кусок, кусочки, ломтики и наборы по сортам не подразделяют.

5.2.6 При изготовлении соленых тихоокеанских лососевых рыб допускается использовать пищевые добавки в соответствии с требованиями [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.7 По органолептическим, физическим и химическим показателям соленые тихоокеанские лососевые рыбы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, по цвету свойственная данному виду рыбы. Сбитость чешуи не нормируется. Горбуша и кета могут быть с поперечными и продольными полосами и пятнами:	
	слабо-розоватыми и темно-серыми	желтовато-розовыми, буровато-розовыми, коричневато-серыми, бледно-зелеными. Допускается легкое пожелтение брюшной полости и среза брюшка, не проникшее в мясо.
	У горбуши и кеты верхняя челюсть длиннее нижней	У горбуши и кеты верхняя челюсть загнута, нижняя вытянута
	Допускаются: - увеличение высоты спинки у самцов горбуши (зачатки будущего горба); - следы от объячеивания при отсутствии повреждений мяса	
Наружные повреждения	Рыба без повреждений. Допускаются незначительные наружные повреждения не более чем у 5 % рыб (по счету) в транспортной упаковочной единице	
Отношение длины челюсти к длине тушки, не более*:		
- у горбуши	0,13	0,17
- кеты	0,14	0,17
Высота зубов, см, не более*:		
- у горбуши	0,4	0,6
- кеты	0,6	1,1
Разделка	В соответствии с 5.2.3.1—5.2.3.10. Допускаются: - отклонения линии разреза от середины брюшка, см, не более	
	1,0	2,0
	- незначительные отклонения от правильной разделки не более чем у 10 % рыб (по счету) в транспортной упаковочной единице	- незначительные отклонения от правильной разделки

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Консистенция рыбы:		
- малосоленой и слабосоленой	Нежная, сочная. Допускается: - ослабевшая; - слегка мажущаяся у чавычи	
- среднесоленой	Сочная, плотная. Допускается: - слегка мажущаяся у чавычи	- ослабевшая
- крепкосоленой	Плотная	Допускается ослабевшая
Цвет мяса рыбы	Свойственный данному виду рыбы от светло-розового до красно-оранжевого.	Допускается: - желтоватый оттенок; - темные пятна от кровоподтеков
Вкус и запах	Свойственный соленой рыбе данного вида, без посторонних привкуса и запаха	
Массовая доля поваренной соли, %, для рыбы:		
- малосоленой	От 3,0 до 5,0 включ.	
- слабосоленой	Св. 5,0 » 9,0 »	
- среднесоленой	» 9,0 » 12,0 »	
- крепкосоленой	» 12,0	

* Определяют в спорных случаях при разногласиях в оценке качества.

Примечание — Органолептические и физические показатели замороженных соленых тихоокеанских лососевых рыб определяют после размораживания.

5.2.8 По показателям безопасности соленые тихоокеанские лососевые рыбы должны соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления соленых тихоокеанских лососевых рыб, должны 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;
- рыба мороженая — ГОСТ 32366 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль морская пищевая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- вода чистая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- лед водный — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пищевые добавки (газы упаковочные) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Для изготовления кусков, филе, филе-кусков, кусочков, теши, ломтиков и наборов используют соленые тихоокеанские лососевые рыбы не ниже первого сорта. Допускается использовать соленую рыбу с механическими повреждениями, по остальным показателям соответствующую требованиям первого сорта при условии удаления поврежденных частей.

5.3.2 Для изготовления малосоленой продукции используют только мороженую рыбу.

5.3.3 Сырье и материалы, используемые для изготовления соленых тихоокеанских лососевых рыб, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1]—[3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки с продукцией — по [1], [4], ГОСТ 7630 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

На потребительской упаковке с продукцией дополнительно указывают:

- «Перед употреблением разморозить при температуре не выше 8 °С» — для замороженной продукции;

- перечень (наименования) составных частей — для наборов из соленых тихоокеанских лососевых рыб.

На потребительской упаковке допускается указывать номер партии или иной идентификационный код продукции.

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по [4], ГОСТ 7630, ГОСТ 14192 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Упаковка

5.5.1 Соленые тихоокеанские лососевые рыбы упаковывают по ГОСТ 7630, ГОСТ 11771.

5.5.2 Соленые тихоокеанские лососевые рыбы (кроме ломтиков и кусочков) укладывают:

- в полимерные многооборотные бочки по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- контейнеры из полимерных материалов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Рекомендуемая вместимость бочек и контейнеров — не более 100 дм^3;

- ведра из полимерных материалов по ГОСТ 33756 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Рекомендуемая вместимость ведер — не более 20 дм^3;

- полиэтиленовую термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с применением подложек по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, или без подложек;

- лотки из полимерных материалов по ГОСТ 33837 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с последующим упаковыванием в полимерную пленку.

Ведра, бочки и контейнеры с продукцией должны быть залиты натуральным тузлуком или солевым раствором и плотно укупорены; пакеты термосварены под вакуумом или без вакуума или с использованием модифицированной газовой среды или скреплены зажимами.

5.5.3 Ломтики и кусочки упаковывают:

- в стеклянные банки по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32130 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Рекомендуемая вместимость банок — не более 300 см^3;

- банки из полимерных материалов по ГОСТ 33837 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Рекомендуемая вместимость банок — не более 500 $см^3$;

- пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов по ГОСТ 12302 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с применением подложек по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, или без подложек.

Пакеты должны быть термосварены под вакуумом или без вакуума или с использованием модифицированной газовой среды или скреплены зажимами.

Ломтики укладывают в банки плотными рядами плашмя, слегка наклонно или винтовым способом.

Кусочки укладывают в банки плашмя или поперечным срезом к донышку и крышке.

Ломтики или кусочки укладывают в банки без заливки.

Банки с продукцией должны быть плотно укупорены крышками.

5.5.4 Соленые тихоокеанские лососевые рыбы должны быть уложены в бочки и контейнеры ровными плотными рядами.

Порядок укладывания продукции в потребительскую упаковку устанавливает изготовитель.

Допускается расфасовывать продукцию из транспортной упаковки в потребительскую.

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

В пакетах, лотках и термоусадочной пленке с продукцией возможно наличие незначительного количества тузлука.

5.5.6 Продукция в потребительской упаковке должна быть уложена в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 34033 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.7 При реализации в местах изготовления допускается укладывать продукцию, в том числе в потребительской упаковке, в полимерные многооборотные ящики по ГОСТ 33746. Ящики с продукцией должны быть закрыты крышками.

5.5.8 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, %:

3,0 — для продукции массой нетто до 0,5 кг включ.;

1,0 — » » » » св. 0,5 кг.

5.5.9 В каждой упаковочной единице должны быть соленые тихоокеанские лососевые рыбы одного вида, одной степени солености, одного вида разделки (кроме наборов), одной размерной группы (для чавычи и кеты), одного вида потребительской упаковки, одной даты упаковывания (для продукции, расфасованной из транспортной упаковки в потребительскую), одного сорта (при наличии сортов), одной вместимости (для банок), одного способа упаковывания (под вакуумом или без вакуума или в модифицированной газовой среде), одной даты изготовления и одного температурного режима хранения.

5.5.10 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных материалов, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.11 Упаковка и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

6.2 Контроль органолептических показателей, температуры замороженной продукции, массы нетто, массы рыбы (для чавычи и кеты), правильности упаковывания и маркирования проводят в каждой партии продукции.

6.3 Порядок и периодичность контроля массовой доли поваренной соли, наличия посторонних примесей (в потребительской упаковке), показателей безопасности (содержание токсичных элементов, гистамина, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, пестицидов, микробиологических и паразитологических показателей) устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

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

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ ISO/TS 17728, ГОСТ 31339, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ EN 13804, ГОСТ 31671;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669, ГОСТ ISO 11133.

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

7.2 Методы контроля:

- органолептических, физических [массы рыбы (для чавычи и кеты), температуры замороженной соленой продукции] и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- массы нетто — по ГОСТ 31339;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 33824, ГОСТ 34427, ГОСТ EN 14083;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031, ГОСТ ISO/TS 21872-1;
- диоксинов — по ГОСТ 31792;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- гистамина — по ГОСТ 31789;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.3 Содержание пестицидов, нитрозаминов, а также паразитологические показатели определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.4 Высоту зубов определяют штангенциркулем по ГОСТ 166 с ценой деления 1 мм измерением наибольшего по высоте зуба от его основания до вершины. За результат принимают среднее арифметическое измерений рыб, проведенных в каждой точечной пробе по ГОСТ 31339.

7.5 Показатель «Отношение длины челюсти к длине тушки» определяют у рыб, 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 металлической линейкой по ГОСТ 427 или штангенциркулем.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Соленые тихоокеанские лососевые рыбы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с [1], [2] и правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к температурному режиму их хранения.

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

8.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

8.2 Хранение

8.2.1 Рекомендуемый срок годности и условия хранения соленых тихоокеанских лососевых рыб приведены в приложении Б.

8.2.2 Срок годности соленых тихоокеанских лососевых рыб, отличающийся от указанного в приложении Б, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8.2.3 Замороженные соленые тихоокеанские лососевые рыбы хранят при температуре не выше минус 18 °С.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

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

Таблица А.1

Название рыбы	
русское	латинское
Семейство Лососевые (Salmonidae)	
Род Лососи тихоокеанские (Oncorhynchus)	
Горбуша	Oncorhynchus gorbuscha
Кета	Oncorhynchus keta
Кижуч	Oncorhynchus kisutch
Нерка	Oncorhynchus nerka
Сима	Oncorhynchus masu
Чавыча	Oncorhynchus tschawytscha
Род Гольцы (Salvelinus)	
Голец	Salvelinus alpinus
Кунджа	Salvelinus leucomaenis
Мальма	Salvelinus malma
Палия	Salvelinus lepechini

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения соленых тихоокеанских лососевых рыб

Б.1 Рекомендуемый срок годности соленых тихоокеанских лососевых рыб (с даты изготовления) и условия хранения приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование продукции	Вид упаковки	Температура хранения, °С	Рекомендуемый срок годности, не более
Соленые тихоокеанские лососевые рыбы неразделанные, потрошеные, потрошенные обезглавленные, потрошеные семужной разделки:	Бочки, контейнеры из полимерных материалов		
- слабосоленые		От минус 8 до минус 4	6 мес
- среднесоленые		От минус 8 до минус 4	8 мес
- крепкосоленые		От минус 8 до 0	9 мес
Соленые тихоокеанские лососевые рыбы неразделанные, потрошеные, потрошеные обезглавленные, потрошеные семужной разделки слабосоленые и среднесоленые	Полимерные многооборотные ящики	От минус 8 до минус 4	3 мес
Соленые тихоокеанские лососевые рыбы всех видов разделки и степени солености	Пакеты из полимерных пленок без вакуума	От минус 8 до минус 4 От минус 4 до 2	10 сут 3 сут
Соленые тихоокеанские лососевые рыбы:	Пакеты из полимерных пленок под вакуумом		
- потрошеные, потрошеные обезглавленные, потрошеные семужной разделки, кусок, филе, филе-кусок		О минус 8 до минус 4	40 сут
- ломтики, наборы, теша, кусочки		От минус 8 до минус 4	30 сут
- потрошеные, потрошеные обезглавленные, потрошеные семужной разделки, кусок, филе, филе-кусок		Не выше минус 18	60 сут
- ломтики, наборы, теша, кусочки		Не выше минус 18	45 сут
Соленые тихоокеанские лососевые рыбы:	Стеклянные банки		
- ломтики (кроме малосоленых)		От минус 4 до минус 2	3 мес

Библиография

[1]	Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016	О безопасности рыбы и рыбной продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[3]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[5]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки

УДК 664.951.2:006.354 МКС 67.050

Ключевые слова: рыбы лососевые тихоокеанские соленые, основные параметры и размеры, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

БЗ 7—2019/131

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 20.09.2019. Подписано в печать 30.09.2019. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,86.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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