ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

РЫБНОЕ ФИЛЕ, РЫБНЫЙ ФАРШ, СМЕСИ РЫБНОГО ФИЛЕ И ФАРША БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ

Общие требования

СТ РК 1801 – 2008

Издание официальное

Комитет по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан (Госстандарт)

Астана

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства Республики Казахстан

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 24 декабря 2008 г. № 653-од

3 В настоящем Стандарте учтены основные нормативные положения CODEX STAN 165-1995 «Стандарт на пласты рыбного филе, рыбный фарш, смеси рыбного филе и фарша быстрозамороженные».

4 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ 2013 год
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ 5 лет

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Настоящий Стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан

Содержание

1 Область применения 1

2 Нормативные ссылки 1

3 Термины и определения 3

4 Технические требования 3

5 Требования в области охраны окружающей среды 10

6 Правила приемки 10

7 Методы контроля 11

8 Транспортирование и хранение 12

9 Гарантии изготовителя 13

Приложение А. Последовательность сенсорного и физико-химического контроля 14

Приложение. Библиография 15

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

РЫБНОЕ ФИЛЕ, РЫБНЫЙ ФАРШ, СМЕСИ РЫБНОГО ФИЛЕ И ФАРША БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ
Общие требования

Дата введения 01-07-2009

1 Область применения

Настоящий Стандарт распространяется на филе рыбное, рыбный фарш, смеси рыбного филе и фарша быстрозамороженные, предназначенные для дальнейшей обработки.

Идентификация продукции проводится по СТ РК 3.34, СТ РК 1014 по сенсорным показателям, приведенным в таблице 1, и маркировке в соответствии с СТ РК 1010.

Стандарт пригоден для целей оценки соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем Стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТ РК 2.18-2003 Государственная система обеспечения единства измерений Республики Казахстан. Методики выполнения измерений. Порядок разработки, метрологической аттестации, регистрации и применения.

СТ РК 3.34-2003 Государственная система технического регулирования Республики Казахстан. Идентификация продукции пищевой промышленности и сельскохозяйственного производства.

СТ РК 1010-2008 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

СТ РК 1014-2000 Идентификация продукции. Общие положения.

СТ РК 1802-2008 Рыба, морепродукты и продукты их переработки. Правила приемки и отбор проб.

СТ РК 1803-2008 Рыба и морепродукты. Сенсорный метод оценки.

СТ РК ГОСТ Р 51301-2005 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический методы определения содержания токсичных элементов (кадмий, свинец, медь, цинк).

СТ РК ГОСТ Р 51962-2005 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка.

ГОСТ 814-96 Рыба охлажденная. Технические условия.

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия.

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия.

ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.

ГОСТ 3282-74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия.

Издание официальное

ГОСТ 3560-73 Лента стальная упаковочная. Технические условия.

ГОСТ 7630-96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка.

ГОСТ 7631-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний.

ГОСТ 7636-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа.

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus.

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

ГОСТ 12302-83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия.

ГОСТ 12303-80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия.

ГОСТ 13511-91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия.

ГОСТ 19360-74 Мешки-вкладыши пленочные. Технические условия.

ГОСТ 20477-86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия.

ГОСТ 23285-78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия.

ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры.

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые. Подготовка проб для микробиологических анализов.

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов.

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути.

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов.

ГОСТ 26930-86 Сырьё и продукты пищевые. Метод определения мышьяка.

ГОСТ 26931-86 Сырьё и продукты пищевые. Метод определения меди.

ГОСТ 26932-86 Сырьё и продукты пищевые. Метод определения свинца.

ГОСТ 26933-86 Сырьё и продукты пищевые. Метод определения кадмия.

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка.

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.

ГОСТ 30518-97/ГОСТ Р 50474-93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).

ГОСТ 30519-97/ГОСТ Р 50480-93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella.

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.

3 Термины и определения

В настоящем Стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 Филе: Продольные половины рыбы без костей, срезанные с тела рыбы параллельно позвоночнику.

3.2 Филе кусок: Нарезанные части (кусок) филе.

3.3 Филе в блоке: Подпресованное и быстрозамороженное филе в форме прямоугольника.

3.4 Филе, быстрозамороженное поштучно: Одиночный быстрозамороженный филейчик.

3.5 Рыбный фарш: Измельченная рыба, подвергнутая предварительной обработке.

3.6 Фарш особой кондиции: Фарш, промытый горячей водой температурой 80 ^{0}С.

3.7 Рыба-сырец: Рыба без признаков жизнедеятельности с температурой в толще мышц, близкой к температуре окружающей среды.

3.8 Рыба быстрозамороженная: Рыба, температура которой в толще мышечной ткани поддерживается на уровне от минус 18 ^{0}С и ниже.

3.9 Замораживание рыбы: Процесс, который проводят на соответствующем оборудовании таким образом, чтобы диапазон температур максимальной кристаллизации тканевого сока проходил быстро. Процесс считается законченным, когда температура в центре продукта достигнет заданного предела.

3.10 Глазирование: Нанесение защитного слоя льда, образующегося на поверхности замороженного продукта.

3.11 Рыба в блоке: Подпрессованная быстрозамороженная рыба в форме прямоугольника.

3.12 Вода питьевая: Пресная, пригодная для потребления человеком вода. Нормы на пригодность должны быть не ниже установленных в нормативных документах Республики Казахстан.

3.13 Вода чистая морская: Морская вода, которая соответствует тем же микробиологическим нормам и гигиеническим требованиям, что и питьевая вода.

3.14 Посторонние вкус или запах: Стойкий порочащий запах или вкус, являющиеся признаком порчи, окисления и т.д.

4 Технические требования

4.1 Филе рыбное, рыбный фарш, смеси рыбного филе и фарша быстрозамороженные изготовляют в соответствии с действующей технологической инструкцией и рецептурами, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Требования к разделке, качеству, упаковке, маркировке могут быть изменены в соответствии с договором (контрактом) поставщика с покупателем.

4.3 Характеристики

4.3.1 Быстрозамороженное филе изготовляют следующих видов разделки:

– филе без кожи – голова, позвоночник, реберные и плечевые кости, плавники, кожа, внутренности, черная пленка, сгустки крови удалены;

– филе, с кожей без чешуи – удаляются чешуя и все (голова, позвоночник, реберные, и плечевые кости, плавники, внутренности, черная пленка, сгустки крови), кроме кожи;

– филе с кожей и чешуей – удаляется все (голова, позвоночник, реберные, и плечевые кости, плавники, внутренности, черная пленка, сгустки крови), кроме кожи и чешуи;

– филе с наличием крупных реберных костей, изготовляемое на судах для предприятий общественного питания;

– филе с кожей – машинная разделка без разреза по спинке с оставлением лучей спинного плавника и наличием остатков черной пленки.

4.3.2 Подготовленное филе рыбное, рыбный фарш, смеси рыбного филе и фарша замораживают сухим искусственным способ блоками, поштучно, а также в потребительской таре.

Температура в центре продукта должна быть не выше минус 18 ^{0}С.

4.3.3 Филе рыбное, рыбный фарш, смеси рыбного филе и фарша быстрозамороженные изготовляют в глазированном и неглазированном виде.

Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность мороженого блока филе и фарша или филе и фарша, замороженного поштучно, и не должно отставать при легком постукивании.

4.3.4 Допускается переупаковка филе и фарша быстрозамороженных при контролируемых условиях с последующим повторным применением процесса замораживания, в соответствии с приведенным определением, таким образом, чтобы свести к минимуму обезвоживание и окисление, в соответствии с приведенным определением.

4.3.5 Филе, фарш и смеси филе и фарша быстрозамороженные изготовляют из доброкачественной рыбы, качество которой соответствует тому, чтобы быть реализованной в свежем виде для пищевого потребления.

4.3.6 Сырье и материалы, используемые для изготовления филе, фарша и смеси филе и фарша быстрозамороженных, должны соответствовать требованиям:

– рыба-сырец – нормативных документов;

– рыба охлажденная – ГОСТ 814 и нормативных документов;

– вода питьевая – ГОСТ 2874 и Техническому регламенту «Требования к безопасности питьевой воды для населения».

Допускается использование для технологических целей (глазирование и др.) чистой морской воды.

Пищевые добавки, используемые для изготовления филе, фарша и смеси филе и фарша быстрозамороженных, должны быть разрешены к применению органами санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан.

4.3.7 Сырье и материалы по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1].

4.3.8 По сенсорным и физико-химическим показателям филе, фарш и смеси филе и фарша быстрозамороженные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма			
	Фарш	Филе высшей категории	Филе категории А	Филе категории Б
Внешний вид	Формы чистые, плотные, с ровной поверхностью.	Блоки чистые, плотные, с ровной поверхностью без значительных перепадов по высоте блока. Филе, замороженное поштучно, чистое, ровное, целое	Допускается небольшое разрыхление мяса по кромке блока филе и наличие остатков чешуи на поверхности филе с кожей	
Порядок укладывания	-	Филе уложено в формы равномерными слоями, в нижнем ряду кожей или подкожной стороной вниз, а в верхнем ряду кожей или подкожной стороной вверх. Филе, изготовленное из рыб, имеющих подкожный слой жира, во избежание окисления уложено в формы: в нижнем ряду кожей или подкожной стороной вверх, в верхнем ряду кожей или подкожной стороной вниз		
Разделка	-	В соответствии с требованиями 4.3.1		
Консистенция мяса:	Однородная, не допускается наличие костей и кожи		Допускается остатки костей не более чем у 25% филе (по счету)	Допускаются остатки оснований плавника
после размораживания	Рыхлая, нежная, присущая данному виду рыбы	Плотная или нежная, присущая данному виду рыбы. Допускается у отдельных видов рыб частичное расслоение мяса по септам.	Допускается частичное расслоение по септам мяса не более чем у 5% филе других видов рыб (по счету) в блоке	Допускается ослабевшая консистенция
после варки	Сочная, однородная, не мажущаяся	Ломкая, нежная, сочная, присущая данному виду рыбы	Допускается суховатая, волокнистая (но не жесткая, резинообразная, студенистая)	Допускается сухая
Цвет мяса	Свойственный данному виду рыбы			
Запах	Свойственный данному виду рыбы	Свойственный свежей рыбе, без постороннего запаха. Слабовыраженный йодистый запах у филе рыб		
Вкус и запах после варки	Приятный с ароматами пряностей, без посторонних привкуса и запаха	Свойственный данному виду рыбы, без посторонних привкуса и запаха.		

Консистенцию мороженого фарша определяют следующим образом:

Фарш размораживают до температуры минус 1 - минус 2 ^{0}С, затем дважды пропускают через мясорубку с диаметром отверстий 3-5 мм, после чего немедленно формуют из фарша 10 шариков, массой 20-25 г каждый. Шарики опускают в кипящую пресную воду и

варят в течение 10 минут при слабом кипении воды. К концу варки все шарики должны сохранить форму.

Допускается глубокое обезвоживание не более 10 % от площади поверхности блока филе и фарша. Посторонние примеси не допускаются.

4.3.9 В рыбном филе и фарше могут быть выявлены следующие дефекты:

– глубокое обезвоживание – более чем 10 % общей площади единицы выборки имеют потерю влаги с поверхности, которая легко обнаруживается, проникает под поверхность и не может быть легко удалена соскабливанием ножом или другим острым предметом без нанесения ущерба качеству и внешнему виду;

– посторонние примеси – присутствие в единице выборки любого вещества, что указывало бы на несоответствие его нормам производства и санитарии;

– паразиты – присутствие двух или более паразитов на килограмм единицы выборки, обнаруженных по 7.5.2, с капсулой, размером более 3 мм, или некапсулированного паразита, размером более 10 мм;

– кости – присутствие более чем одной кости, длиной 10 мм или более, или одной кости, диаметром 1 мм или более на 1 кг продукта; или присутствие одной кости, длиной 5 мм или менее, не считается дефектом, если ее диаметр не превышает 2 мм. Нижняя часть кости (где она прикрепляется к позвонку) не учитывается, если ее ширина составляет 2,2 мм или менее или если ее можно легко удалить;

– запах – единица выборки поражена стойкими и четко различимыми запахами, характерными для разложения, прогорклости;

– консистенция – единица выборки имеет чрезмерно желеобразное состояние мяса, которое содержит более 86 % влаги, или имеет пастообразную консистенцию вследствие заражения паразитами, поражающими более 5 % единицы выборки по массе.

4.3.10 Быстрозамороженные филе, фарша и смеси филе и фарша допускается изготовлять с пищевыми добавками, указанными в таблице 2.

Таблица 2

Наименование и код пищевой добавки	Допустимый уровень в готовом продукте
Орто-фосфат натрия 1-замещенный E339i, орто-фосфат калия 1-замещенный E340i, пирофосфат натрия E450iii, пирофосфат калия E450v, трифосфат натрия 5-замещенный E451i, полифосфат кальция E452iv, полифосфат натрия E452i – индивидуально или в комбинации	Не более 10 г/кг (включая не более 5 г/кг добавленного фосфата) в пересчете на P_2O_5
Альгинат натрия E401	Не более 5 г/кг
Аскорбат натрия E301 или аскорбат калия E303	Не более 1 г/кг по аскорбиновой кислоте

4.4 Требования безопасности

4.4.1 Содержание токсичных элементов, нитрозаминов, пестицидов и радионуклидов в продукции не должно превышать допустимые уровни, указанные в таблице 3, и должно соответствовать требованиям документов, установленных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Таблица 3

Наименование показателя	Допустимые уровни	Примечание
Токсичные элементы, мг/кг, не более:		
свинец	1,0	рыба свежая
	2,0	тунец, меч-рыба, белуга
кадмий	0,2	
мышьяк	1,0	пресноводная
	5,0	морская
ртуть	0,3	пресноводная нехищная
	0,6	пресноводная хищная
	0,5	морская
	1,0	тунец, меч-рыба, белуга
Гистамин, мг/кг, не более	100,0	тунец, скумбрия, лосось
Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,003	
Пестициды, мг/кг, не более:		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,2	морская, мясо морских животных
	0,03	пресноводная
ДДТ и его метаболиты	0,2	морская
	0,3	пресноводная
	2,0	осетровые, лососевые, сельдь жирная
	0,2	мясо морских животных
2, 4-D кислота, ее соли и эфиры	не допускается	пресноводная
Полихлорированные бифенилы	2,0	
Радионуклиды, Бк/кг, не более:		
цезий-137	130	
стронций-90	100	

4.4.2 По микробиологическим показателям быстрозамороженные филе и фарш должны соответствовать нормам, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Филе рыбное	Фарш рыбный	Фарш особой кондиции
КМАФАнМ КОЕ/г, не более	$1x10^5$	$1x10^5$	$5x10^4$
БГКП (колиформы)	0,001	0,001	0,01
Saureus в 0,1 г продукта	0,01	0,01	0,1
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	25	25	25
Сульфитредуцирующие клостридии в продукции, упакованной под вакуумом	0,01	0,01	0,1
Примечание	V.parahaemolyticus – не более 100 КОЕ/г		-

4.4.3 В филе, фарше и смеси филе и фарша не должно быть живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека. Допустимое количество неопасных для здоровья человека гельминтов и их личинок, а также паразитов и паразитарных поражений не должно превышать норм, установленных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [2].

4.5 Упаковка

Пищевая продукция должна быть расфасована и упакована способами, обеспечивающими ее безопасность при обороте в соответствии с Техническим регламентом «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению» и требованиями, установленными законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции. Разрешается переупаковка быстрозамороженных продуктов при выполнении определенных условий.

4.5.1 Филе и фарш быстрозамороженные упаковывают по ГОСТ 7630.

4.5.2 Филе, фарш и смеси филе и фарша быстрозамороженные должны быть упакованы таким образом, чтобы исключить обезвоживание, окисление и обеспечить сохранность и качество при транспортировании, хранении и реализации.

4.5.3 В каждой упаковочной единице должны быть филе, фарш или смеси фарша и филе быстрозамороженные одного наименования, вида разделки, одной даты изготовления и одного вида потребительской тары.

4.5.4 Тара и упаковочные материалы должны быть чистыми, прочными, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора РК.

4.5.5 Филе, фарш и смеси филе и фарша быстрозамороженные упаковывают в:

– ящики из гофрированного картона с обечайками по ГОСТ 13511;

– пачки из картона, с предельной массой продукта 1,0 кг по ГОСТ 12303;

– пакеты из пленочных материалов, с предельной массой продукта 1,0 кг ГОСТ 12302.

4.5.6 При механизированной распиловке крупных блоков быстрозамороженных филе, фарша и смеси филе и фарша на блоки, предельной массой 1,0 кг, и упаковывании их в потребительскою тару продукция может быть упакована по фактической массе.

Пачки из картона и пленочные пакеты с продукцией упаковывают в ящики из гофрированного картона, предельной массой продукта 30 кг.

4.5.7 Блоки глазированного филе, фарша и смеси филе и фарша быстрозамороженных поштучно, перед укладыванием в ящики из гофрированного картона упаковывают в мешки-вкладыши из пленочных материалов по ГОСТ 19360 или перекладывают пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760. В мешок-вкладыш может быть уложен один средний блок без перекладывания блоков пергаментом или подпергаментом.

4.5.8 Филе, фарш и смеси филе и фарша быстрозамороженные упаковывают в пленочные пакеты по ГОСТ 12302 и мешки-вкладыши по ГОСТ 19360 в соответствии с правилами упаковывания рыбной продукции в пакеты и вкладыши из полимерных пленочных материалов.

4.5.9 Ящики склеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 или обтягивают стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560 либо стальной проволокой по ГОСТ 3282. Картонные пачки должны быть закрыты, пленочные пакеты скреплены зажимами или термосварены.

4.6 Маркировка

4.6.1 Маркировка потребительской тары должна быть нанесена типографическим либо печатным способом на бумажную этикетку, памятки (листы-вкладыши), ярлыки, наклейки (стикеры) или непосредственно на поверхность тары типографическим способом с указанием следующих данных:

– наименование и адрес предприятия-изготовителя;
– учетный номер изготовителя;
– товарный знак (при его наличии у предприятия);
– наименование продукции;
– принадлежность к району промысла;
– вид разделки;
– вид обработки (в случае глазировки продукта информация указывается отдельным пунктом);
– сорт и категория;
– обозначение стандарта;
– масса нетто;
– дата и смена выработки;
– условия и срок хранения;
– способ употребления;
– состав;
– срок годности;
– обозначение пищевых добавок;
– сведения о пищевой, биологической и энергетической ценности;
– информация об оценке соответствия;
– экологическая маркировка (при наличии).

Термин «замороженная рыба» может наноситься на этикетку продукта, который был обработан в соответствии с п. 4.3.2.

Масса нетто глазированного филе должна быть указана без массы глазури.

4.6.2 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 с указанием манипуляционных знаков 2 и 6.

На одну из торцевых сторон транспортной тары с продукцией, фасованной в потребительскую тару (или россыпью), наносят четкую маркировку несмываемой не пахнущей краской или наклеивают ярлык с указанием следующих данных:

– наименование и адрес предприятия-изготовителя;
– учетный номер изготовителя;
– наименование продукции;
– принадлежность к району промысла;
– вид разделки;
– вид обработки;
– сорт и категория;
– обозначение стандарта;
– количество потребительских упаковочных единиц;
– номер вагонной партии;
– масса нетто;
– дата выработки;
– условия и сроки хранения.

4.6.3 Маркировку на ящики наносят на обе торцевые или боковые стенки. На ящики из гофрированного картона, пачки, пленочные пакеты из полимерных материалов могут быть наклеены этикетки. Этикетки могут быть наклеены на одну из сторон ящика, при этом вторую этикетку вкладывают внутрь ящика.

4.6.4 Краски для этикеток должны быть стойкими, не мажущимися, без запаха и соответствовать требованиям, утвержденным Министерством здравоохранения Республики Казахстан.

4.6.5 Маркировка партии, наименование и адрес изготовителя или упаковщика могут быть заменены опознавательными знаками при условии, что обозначения указываются и объясняются в сопроводительных документах.

5 Требования в области охраны окружающей среды

5.1 Вся территория заводов и первичных пунктов переработки сырья должна содержаться в чистоте.

5.2 Для предупреждения вреда окружающей среде при производстве быстрозамороженной продукции и утилизации отходов должны соблюдаться требования законов Республики Казахстан [3], а также санитарно-эпидемиологических правил.

6 Правила приемки

6.1 Филе, фарш и смеси филе и фарша быстрозамороженные принимают партиями. Партией считают совокупность упаковочных единиц продукции одного вида и наименования, в однородной упаковке, оформленных одним документом о качестве установленной формы.

В документе о качестве указывают:

– наименования предприятия-изготовителя;
– наименование продукции;
– учетный номер изготовителя;
– товарный сорт (при его наличии);
– номер партии;
– дата и смена выработки;
– количество упаковочных единиц и транспортной тары;
– масса нетто упаковочной единицы;
– условия и срок транспортирования продукции;
– условия и срок хранения продукции;
– дата отгрузки;
– обозначение стандарта;
– заключение аккредитованной лаборатории предприятия-изготовителя о соответствии продукции требованиям настоящего Стандарта.
– информация об оценке соответствия

6.2 Контроль каждой партии продукции проводят по следующим показателям:

– качество упаковки и маркировки;
– масса нетто продукции;
– физико-химические;

– сенсорные;

– микробиологические;

– температура продукции.

6.3 Единица выборки считается дефектной по сенсорным показателям, если у нее выявлены следующие дефекты: несвойственный цвет, посторонний вкус и запах, глубокое обезвоживание, наличие костей в бескостных упаковках, посторонние примеси, паразиты.

6.4 Контроль содержания токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, гистамина, нитрозаминов и полихлорированных бифенилов, пищевых добавок, наличия паразитов и паразитарных поражений проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6.5 Периодичность микробиологического контроля филе, фарша и смеси филе и фарша быстрозамороженных – в соответствии с нормативными документами, утвержденными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6.6 Партия считается соответствующей требованиям данного Стандарта, если:

– общее количество дефектной продукции (6.3) не превышает приемочного числа (с) для соответствующего плана выборочного контроля, как указано в СТ РК 1802;

– среднее значение массы нетто всех единиц выборки – не менее чем заявленное на маркировке, при отсутствии неоправданной нехватки или избытка продукции;

– пищевые добавки, требования по содержанию токсичных элементов, гистамина, нитрозаминов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов, микробиологические и паразитологические показатели соответствуют 4.4.1-4.4.3, 4.3.10.

6.7 Контролирующие организации проводят контроль качества и безопасности продукции в пределах своей компетенции.

6.8 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторные испытания на удвоенном количестве продукции, взятом от той же партии продукта. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

6.9 При разногласиях в оценке качества и безопасности продукции между потребителем и изготовителем арбитражные анализы выполняет аккредитованный в установленном порядке орган (испытательная лаборатория) по оценке соответствия. Пищевые добавки, генетически модифицированные источники, приведенные в нормативно-правовых актах, контролируются по требованию контролирующих организаций или потребителя.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб – по СТ РК 1802, ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов – по ГОСТ 26669.

7.2 Методы испытаний – по СТ РК 1803, ГОСТ 7631, ГОСТ 7636 или по 7.5.1-7.5.4; ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518/ГОСТ Р 50474, ГОСТ 30519/ГОСТ Р 50480, СТ РК ГОСТ Р 51301, СТ РК ГОСТ Р 51962.

7.3 Содержание радионуклидов, пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, пищевых добавок определяют по методикам выполнения измерений, разработанным и аттестованным в соответствии с СТ РК 2.18.

7.4 Наличие паразитов и паразитарных поражений определяют по [2].

7.5 Выборка, отобранная для сенсорного и физического контроля, должна оцениваться лицами, подготовленными для проведения такого контроля.

7.5.1 Определение массы нетто

Массу нетто (за исключением упаковочных материалов) каждой единицы выборки, представляющей партию, определяют в быстрозамороженном состоянии.

Пробу, взятую из места низкотемпературного хранения, немедленно открывают, содержимое помещают под небольшую струю холодной воды, осторожно встряхивая, чтобы продукт не получил повреждений. Пробу опрыскивают водой до тех пор, пока не будет удалена вся глазурь, которая может быть видна или прощупываться. Оставшуюся после этого воду удаляют бумажным полотенцем и взвешивают продукт в тарированном противне.

7.5.2 Наличие паразитов и паразитарных поражений определяют по следующей методике: каждую пробу подвергают неразрушаемому обследованию путем помещения соответствующих порций, размороженного обесшкуренного филе на акриловый лист, толщиной 5 мм, при 45 % прозрачности, где его освещают источником света, дающим 1500 люкс на 30 см над листом.

7.5.3 Методы варки (для определения вкуса и запаха)

Процессы основаны на нагреве продукта до 65-70 ^{0}С. Продукт нельзя варить слишком долго.

Время варки зависит от массы продукта и применяемой температуры. Точное время и условия варки продукта определяют экспериментально.

Способ запекания: продукт завертывают в алюминиевую фольгу и равномерно помещают на противне или сковороде.

Способ пропаривания: продукт завертывают в алюминиевую фольгу и кладут на проволочную решетку, подвешенную над кипящей водой в закрытом контейнере.

Способ варки в мешочке: продукт помещают в пакет из полимерных материалов, используемый для варки, и закрывают его. Мешок с продуктом опускают в кипящую воду и варят.

Способ микроволновой обработки: продукт помещают в контейнер, удобный для варки в микроволновой печи. При использовании пакетов из полимерных материалов необходимо проверить, чтобы запах пакета не передавался продукту. Варку проводят согласно инструкции к микроволновой печи.

7.5.4 Определение площади глубокого обезвоживания быстрозамороженного филе проводят измерением тех участков, которые нельзя соскоблить ножом или другим острым предметом без нарушения внешнего вида филе. Измеряют общую площадь отобранного образца и определяют в процентах площадь пораженного участка.

7.6 Последовательность проведения сенсорного и физико-химического контроля дана в Приложении А.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Филе, фарш и смеси филе и фарша быстрозамороженные транспортируют в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, которые обеспечивают

сохранение качества продукта во время транспортирования, при соблюдении следующих температурных режимов:

– в рефрижераторных вагонах и автомобилях – при температуре не выше минус 15 ^{0}С.

– в рефрижераторных судах – при температуре не выше минус 18 ^{0}С.

8.2 Филе, фарш и смеси филе и фарша быстрозамороженные при транспортировании пакетируют по ГОСТ 23285, ГОСТ 24597.

8.3 Филе, фарш и смеси филе и фарша быстрозамороженные хранят при температуре не выше минус 18 ^{0}С. Продукт должен находиться при данной температуре для обеспечения сохранности его качества.

9 Гарантии изготовителя

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие продукта требованиям настоящего Стандарта при условии соблюдения правил транспортирования и хранения, установленных Стандартом.

Приложение А
(справочное)

Последовательность сенсорного и физико-химического контроля

1 Определение массы нетто – согласно СТ РК 1803 и установленным методикам.

2 Исследование мороженого филе на наличие глубокого обезвоживания.

3 Проведение размораживания и обследование единицы выборки на наличие посторонних примесей, паразитов, костей, запаха и консистенции.

4 Проведение одного из методов варки в сомнительных случаях, когда нет возможности определить запах и вкус в сыром продукте.

5 Определение в сомнительных случаях желеобразного состояния (консистенции) размороженного продукта путем варки или путем определения влаги.

Приложение
(справочное)

Библиография

[1] СанПиН 4.01.071.03	Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[2] Сборник санитарных правил и норм №41-5/21-364 от 15.02.2000 г.	Сборник санитарных правил и норм, методических указаний и рекомендаций по диагностике и профилактике паразитарных заболеваний и борьбе с гнусом
[3] Кодекс Республики Казахстан	Экологический кодекс

УДК 664.952/.957:006.034 **МКС 67.120.30**

Ключевые слова: рыба быстрозамороженная, рыбное филе, рыбный фарш

Басуға _____ ж. қол қойылды Пішімі 60х84 1/16
Қағазы офсеттік. Қаріп түрі «KZ Times New Roman»,
«Times New Roman»
Шартты баспа табағы 1,86. Таралымы ____ дана. Тапсырыс ____

«Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты»
республикалық мемлекеттік кәсіпорны
010000, Астана қаласы, Орынбор көшесі, 11 үй,
«Эталон орталығы» ғимараты
Тел.: 8 (7172) 240074

gost.e-ecolog.ru