ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ, РЫБА РАЗДЕЛАННАЯ, ИЗДЕЛИЯ РУБЛЕНЫЕ, ПАНИРОВАННЫЕ ИЛИ В КЛЯРЕ

Общие требования

СТ РК 1791 – 2008

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 190-1995 «Общий стандарт на филе рыбное быстрозамороженное», CODEX STAN 166-1995 «Стандарт на рыбные палочки, рыбу разделанную, рыбное филе быстрозамороженные, панированные или в кляре».

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 4

5 Требования в области охраны окружающей среды 12

6 Правила приемки 12

7 Методы контроля 14

8 Транспортирование и хранение 15

9 Гарантии изготовителя 16

Приложение А. Последовательность сенсорного и физико-химического контроля 17

Приложение. Библиография 18

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ. ПАЛОЧКИ, РЫБА РАЗДЕЛАННАЯ, ИЗДЕЛИЯ РУБЛЕНЫЕ, ПАНИРОВАННЫЕ ИЛИ В КЛЯРЕ
Общие требования

Дата введения 2009-07-01

1 Область применения

Настоящий Стандарт распространяется на полуфабрикаты рыбные, палочки, рыбу разделанную, изделия рубленые, панированные или в кляре замороженные и охлажденные, предназначенные для прямого потребления и потребления после промышленной переработки.

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 нормативные документы:

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. Сенсорные методы оценки.

СТ РК ГОСТ Р 51301-2005 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод 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 1128-75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия.

ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия.

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия.

Издание официальное

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.

ГОСТ 3560-73 Лента стальная упаковочная. Технические условия.

ГОСТ 3948-90 Филе рыбное мороженое. 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 7699-78 Крахмал картофельный. Технические условия.

ГОСТ 7825- 96 Масло соевое. Технические условия.

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 Рыбный фарш: Измельченная рыба, подвергнутая предварительной обработке.

3.4 Ломтики рыбы: Филе рыбы без кожи, разрезанное на части определенной толщины.

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

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

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

3.8 Формованный рыбный продукт: Рыбный продукт заданной формы и размеров, приготовленный из рыбного филе или фарша с различными добавками.

3.9 Рыбные палочки: Полуфабрикат, полученный путем распиловки рыбных блоков или формирования из фаршевой смеси.

3.10 Панирование рыбы: Покрытие поверхности рыбы или изделий из рыбы тонким слоем муки, крахмалом или панированными сухарями.

3.11 Кулинарный рыбный полуфабрикат: Рыба или части ее, приготовленные для кулинарной обработки.

3.12 Рыба спецразделки: Тушки рыбы без плавников, плечевых костей, чешуи и черной пленки.

3.13 Стейк: Кусок, шириной до 3 см, получаемый поперечным распиливанием потрошенных мороженных крупных или среднего размера рыб после удаления голов и плавников.

3.14 Рыбная паста: Тонкоизмельченный рыбный фарш с добавлением пищевых добавок, пряностей, консервантов.

3.15 Рыбный рулет: Филе рыбы, свернутое в рулон внешней стороной наружу.

3.16 Дефектная продукция: Продукция, несоответствующая установленным условиям.

3.17 Охлажденный полуфабрикат: Полуфабрикат, подвергнутый процессу охлаждения до температуры 5 ^{0}С и ниже, не достигая точки замерзания тканевого сока.

3.18 Мороженый полуфабрикат: Полуфабрикат, подвергнутый процессу замораживания до температуры не выше минус 18 ^{0}С.

4 Технические требования

4.1 Полуфабрикаты рыбные в зависимости от вида обработки вырабатывают: замороженные и охлажденные.

К рыбным полуфабрикатам относятся формованные рыбные продукты, рыба спецразделки и порционированная рыба, стейки, рыбный фарш, рыбные котлеты, рыбные пельмени, рыбные шашлыки, рыбные суповые наборы и др.

4.2 Полуфабрикаты рыбные, палочки, рыбу разделанную, изделия рубленые, панированные или в кляре замороженные и охлажденные изготовляют в соответствии с требованиями настоящего Стандарта по действующей технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

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

4.4 Характеристики

4.4.1 Полуфабрикаты могут вырабатываться весовыми и штучными. Разное количество изделий в 1 кг не является браковочным показателем. Массу штучных изделий следует устанавливать в пределах от 50 г до 300 г. Отклонение массы штучного изделия должно быть в пределах ± 3 %.

4.4.2 Подготовленные полуфабрикаты замораживают сухим искусственным способ блоками, поштучно, а также в потребительской таре.

Процесс замораживания должен выполняться максимально быстро до температуры в толще продукта минус 18 ^{0}С. Продукт должен находиться при данной температуре для обеспечения сохранности его качества при транспортировке, хранении и реализации.

4.4.3 Допускается переупаковка полуфабрикатов замороженных 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.

4.4.4 Полуфабрикаты изготовляют из доброкачественной рыбы, качество которой соответствует тому, чтобы быть реализованной в свежем виде для пищевого потребления.

4.4.5 Сырье и материалы, используемые для полуфабрикатов, должны соответствовать требованиям:

- рыба-сырец – нормативных документов;
- рыба охлажденная – ГОСТ 814 и нормативных документов;
- филе рыбное мороженое – ГОСТ 3948;
- вода питьевая – ГОСТ 2874 и Техническому регламенту «Требования к безопасности питьевой воды для населения»;
- жир – нормативных документов.

Сырьем для производства полуфабрикатов служит живая, уснувшая, охлажденная и мороженая рыба (1-й сорт), и приготовляемые на промысловых суднах фарши и белковые массы из рыбы.

Пищевые добавки, используемые для изготовления полуфабрикатов, должны быть разрешены к применению органами санитарно-эпидемиологического надзора РК.

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

4.4.7 По сенсорным и физико-химическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование изделия	Наименование показателя				
	Внешний вид	Запах	Вкус и запах после варки	Консистенция	Консистенция после варки
Рыба спецразделки	Тушки, разрезанные на куски, массой от 0,2 кг до 1 кг. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида	Свойственный данному виду рыбы	Приятный с ароматами пряностей, без посторонних привкуса и запаха	Плотная, присущая данному виду рыбы	Сочная, однородная, не мажущаяся
Стейки	Куски, шириной до 3 см	Свойственный данному виду рыбы	Приятный с ароматами пряностей, без посторонних привкуса и запаха	Плотная, присущая данному виду рыбы	Сочная, однородная, не мажущаяся
Порционированная рыба	Тушки и куски, массой от 75 до 500 г. Поверхность чистая, без чешуи, естественной окраски	Свойственный данному виду рыбы, без порочащих признаков.	Приятный с ароматами пряностей, без посторонних привкуса и запаха	Плотная, присущая данному виду рыбы	Сочная, однородная, не мажущаяся

Продолжение таблицы 1

Рыбные котлеты	Правильная, округлая, приплюснутая форма, запанированная поверхность, без разорванных и ломанных краев	Свойственный данному виду продукта	Приятный с ароматами пряностей, без посторонних привкуса и запаха, содержание поваренной соли 1-2%	Вязкая, однородная	Сочная, однородная, не мажущаяся
Рыбные пельмени	Целые, без трещин, правильной формы, обваленные в муке, масса 1шт-12г (±10%)	Свойственный данному виду продукта	Приятные, с ароматом лука и пряностей	Не склеенные между собой. Фарш: вязкая, однородная	Фарш: сочная, однородная, не мажущаяся
Рыбный шашлык	Маринованные кусочки мяса по 20г, нанизанные на деревянные палочки	Аромат пряностей, уксусного маринада и лука	Приятные, с ароматом лука и пряностей, содержание соли 1,5-2%	Плотная, присущая данному виду рыбы	Сочная, однородная
Тефтели, фрикадельки	Шарообразной формы	Свойственный данному виду продукта	Приятный с ароматами пряностей, без посторонних привкуса и запаха	Мягкая, не рассыпающая-ся при надавливании	Сочная, слегка крошливая
Рыбные палочки	Палочки из пластин филе, панированные жидким тестом и сухарной крошкой	Свойственный данному виду продукта	Приятный с ароматами пряностей, без посторонних привкуса и запаха	Плотная, присущая данному виду рыбы	Сочная, не крошливая
Рыбный суповой набор	Составные части наборов чистые с окраской, присущей рыбе данного вида. Куски рыбы, тушки, спинки, теши и филе с ровными срезами без наружных повреждений	Свойственный данному виду свежей рыбы, без постороннего запаха	Приятный с ароматами пряностей, без посторонних привкуса и запаха	Плотная, присущая данному виду рыбы. Может быть расслоение мяса у налима, скумбрии, ставриды, трески и хека	Сочная, однородная, не мажущаяся

Посторонние примеси не допускаются.

4.4.8 Полуфабрикаты допускается изготовлять с пищевыми добавками, указанными в таблице 2.

Таблица 2

Наименование и код пищевой добавки	Допустимый уровень в готовом продукте
Средства влагоудержания: Е339 (i) орто-фосфат натрия 1-замещенный Е340 (i) орто-фосфат калия 1-замещенный Е450 (iii) пирофосфат натрия Е450 (v) пирофосфат калия Е451 (i) трифосфат натрия 5-замещенный Е451 (ii) трифосфат калия 5-замещенный Е452 (i) полифосфат натрия 5-замещенный Е452 (iv) полифосфаты кальция Е401 альгинат натрия Е300 аскорбиновая кислота, L- Е301 аскорбат натрия Е303 аскорбат калия Е304 аскорбилпальмитат	не более 10 г/кг (включая не более 5 г/кг добавленного фосфата) в пересчете на P_2O_5 – // – – // – – // – – // – – // – 5 г/кг 1 г/кг, в пересчете на аскорбиновую кислоту отдельно или в сочетании
Регуляторы кислоты: Е330 лимонная кислота Е331 цитраты натрия Е332 цитраты калия	не более 1 г/кг – // – – // –
Концентраты: Е412 гуаровая камедь Е410 камедь рожкового дерева Е440 пектины Е466 карбоксилметилцеллюлоза натривая соль Е415 ксантановая камедь Е407 каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная соли, включая фурцеллеран Е407а каррагинан из водорослей Euchema Е461 метилцеллюлоза	 5 г/кг – // – – // – – // – – // – – // – – // – – // –
Пищевые добавки для жидкого теста или хлебной оболочки: Разрыхлители: Е341 (i) орто-фосфат кальция 1-замещенный Е341 (ii) орто-фосфат кальция 2-замещенный Е541 алюмофосфат натрия Е500 карбонаты натрия Е501 карбонат калия Е503 карбонаты аммония Ароматизаторы: Е621 глутамат натрия 1-замещенный Е622 глутамат калия 1-замещенный Красители: Е160b аннато экстракты Е150а сахарный колер 1 простой	не более 1 г/кг (включая не более 5 г/кг добавленного фосфата) в пересчете на P_2O_5 – // – – // – 20 мг/кг, выражен как биксин

Е160а (i) бета-каротин синтетический Е160е бета-апокаротиновый альдегид Концентраторы: Е412 гуаровая камедь Е410 камедь рожкового дерева Е440 пектины Е466 карбоксилметилцеллюлоза натривая соль Е415 ксантановая камедь Е407 каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная соли, включая фурцеллеран Е407а каррагинан из водорослей Euchema Е461 метилцеллюлоза Е401 альгинат натрия Е463 гидроксипропилцеллюлоза Е464 гидроксипропилметилцеллюлоза Е465 метилэтилцеллюлоза Эмульсификаторы: Е471 моно- и диглицириды жирных кислот Е322 лецитины, фосфатиды Модифицированный крахмал: Е1401 крахмал, обработанный кислотой Е1402 крахмал, обработанный щелочью Е1404 крахмал окисленный Е1410 монокрахмалфосфат Е1412 дикрахмалфосфат, этерифицированный тринатрийметафосфатом, этерифицированный хлорокисьюфосфора Е1414 дикрахмалфосфат ацетилированный «сшитый» Е1413 фосфатированный дикрахмалфосфат «сшитый» Е1420 крахмал ацетатный, этерифицированный уксусным ангидридом Е1421 крахмал ацетатный, этерифицированный винилацетатом Е1422 дикрахмаладипат ацетилированный Е1440 крахмал оксипропилированный Е1442 дикрахмалфофат оксипропилированный «сшитый»	100 мг/кг, отдельно или в смешивании – // –

4.4.9 Максимальное содержание Е500, Е501, Е503, Е621, Е622, Е150а, Е412, Е410, Е440, Е466, Е415, Е407, Е407а, Е461, Е401, Е463, Е464, Е465, Е471, Е322, Е1401, Е1402, Е1404, Е1410, Е1412, Е1414, Е1413, Е1420, Е1421, Е1422, Е1440, Е1442 пищевых добавок устанавливается санитарными правилами и нормами, утвержденными Министерством здравоохранения Республики Казахстан.

4.5 Требования безопасности

4.5.1 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 [1].

Таблица 3

Наименование показателя	Допустимые уровни	Примечание
Токсичные элементы, мг/кг, не более:		в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах
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 (для сырья)
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	0,4	рыбная кулинария
	0,2	морская
	0,3	пресноводная
	2,0	осетровые, лососевые, сельдь жирная
2, 4-D кислота, ее соли и эфиры	0,2	мясо морских животных
	не допускается	пресноводная
Полихлорированные бифенилы	2,0	
Радионуклиды, Бк/кг, не более:		
цезий-137	130	рыба мороженая
	260	рыбная кулинария
стронций-90	100	рыба мороженая
	200	рыбная кулинария

4.5.2 По микробиологическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать нормам, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Продукция	КМАФ АнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	Saureus в 0,1 г продукта	Сульфитредуцирующие клостридии в продукции, упакованной под вакуумом	Патогенные микроорганизмы	
Формованные фаршевые изделия, в т.ч. с мучным компонентом	$1x10^5$	0,001	0,01	0,01	25	V.parahaemolyticus – не более 100 КОЕ/г
Кулинарные изделия с термической обработкой: рыба и фаршевые изделия; с мучным компонентом, в т.ч. замороженные	$1x10^4$	1,0	1,0	1,0	25*	*только сальмонеллы плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г

4.5.3 В полуфабрикатах 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].

Нормируется в полуфабрикатах, предназначенных для дальнейшей переработки.

4.6 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 замороженных продуктов при выполнении определенных условий.

4.6.1 Полуфабрикаты замороженные и охлажденные упаковывают по ГОСТ 7630.

4.6.2 Полуфабрикаты замороженные и охлажденные должны быть упакованы таким образом, чтобы исключить обезвоживание, окисление и обеспечить сохранность и качество при транспортировании, хранении и реализации.

4.6.3 В каждой упаковочной единице должны быть полуфабрикаты одного наименования, вида разделки, одной даты изготовления и одного вида потребительской тары.

4.6.4 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.

4.6.5 Полуфабрикаты замороженные и охлажденные 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.

4.6.6 При механизированной распиловке крупных блоков замороженных полуфабрикатов на блоки предельной массой 1,0 кг и упаковывании их в потребительскую 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 15 кг.

4.6.7 Блоки полуфабрикатов замороженных 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.

4.6.8 Полуфабрикаты замороженные 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.

4.6.9 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.

4.7 Маркировка

4.7.1 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 продукции;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– принадлежность к району промысла;

– товарный знак (при наличии у предприятия);

– масса нетто;

– состав продукта;

– учетный номер изготовителя;

– вид разделки;

– вид обработки;

– сорт и категория;

– обозначение стандарта;

– дата и смена выработки;

– условия и срок хранения;

– способ употребления;

– срок годности;

– обозначение пищевых добавок;

– сведения о пищевой, биологической и энергетической ценности;

– информация о подтверждении соответствия;

– экологическая маркировка (при наличии).

4.7.2 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.

4.7.3 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.

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

4.7.5 Маркировка должна содержать информацию об условиях, сохраняющих качество продукции при транспортировке, хранении и реализации.

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 замороженной и охлажденной продукции и утилизации отходов должны соблюдаться требования законов Республики Казахстан [3], а также санитарно-эпидемиологических правил.

6 Правила приемки

6.1 Полуфабрикаты рыбные 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 о подтверждении соответствия

6.2 Контроль каждой партии продукции проводят по следующим показателям:
– качество упаковки и маркировки;
– масса нетто продукции;
– физико-химические;
– сенсорные;
– микробиологические;
– температура продукции.

Для оценки качества рыбных полуфабрикатов по сенсорным показателям производят выборку упаковочных единиц из разных мест партии в зависимости от ее объема в соответствии с таблицей 5. Полуфабрикаты выборки перемешивают и выделяют образец в количестве 1,5 кг.

Таблица 5

Объем партии, единиц упаковок	Количество отобранных единиц упаковок
до 10	3
11 – 100	5
101 – 1000	10
1001 – 3000	15
3001 – 5000	20
свыше 5001	35

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, посторонние примеси.

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 полуфабрикатов замороженных и охлажденных – в соответствии с нормативными документами, утвержденными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6.6 Образцы, отобранные для проведения испытаний, должны сопровождаться актом отбора. Образцы заворачивают в упаковочный материал, разрешенный для контакта с пищевыми продуктами, и пломбируют.

6.7 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 избытке продукции;

– требования по содержанию токсичных элементов, гистамина, нитрозаминов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов, микробиологические и паразиталогические показатели соответствуют 4.5.1, 4.5.2.

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

6.9 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.

6.10 При разногласиях в оценке качества и безопасности продукции между потребителем и изготовителем арбитражные анализы выполняет аккредитованный в установленном порядке орган (испытательная лаборатория) по сертификации. 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 Показатели: внешний вид, консистенция, форма, цвет контролируют осмотром всех полуфабрикатов, вошедших в выборку.

7.4 Запах после размораживания в сыром и в готовом виде определяется сенсорным методом. Размораживание производят естественным путем при температуре не более 10 ^{0}С.

7.5 Масса штучных полуфабрикатов определяется как среднее арифметическое массы 10 штук изделий.

7.6 Контроль массы порции и кусков определяют на весах, обеспечивающих погрешность в пределах 1 г.

7.7 Толщина куска мяса в полуфабрикате определяется металлической линейкой или специальным шаблоном, аттестованным в установленном порядке. Кусок мяса укладывается на ровной поверхности стола и измеряется от поверхности стола до верхнего края куска мяса в трех местах. Среднее арифметическое значение измерений принимают за толщину куска мяса.

7.8 Контроль температуры осуществляется по каждой партии термометром с пределом измерений ± 0,2 ^{0}С.

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

7.10 Наличие паразитов и паразитарных поражений определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

7.11 Выборка, отобранная для сенсорного и физико-химического контроля, должна оцениваться лицами, подготовленными для проведения такого контроля.

7.11.1 Определение массы нетто

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

7.12 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.

7.13 Последовательность проведения сенсорного и физико-химического контроля дана в приложении А.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование полуфабрикатов замороженных и охлажденных должно производиться в крытых автотранспортных средствах, оборудованных гигиеническим и изотермическим покрытиям, имеющих разрешение санитарного надзора для перевозки пищевых продуктов.

8.2 Полуфабрикаты рыбные при транспортировании пакетируют по ГОСТ 23285, ГОСТ 24597.

8.3 Хранение полуфабрикатов замороженных и охлажденных осуществляется в морозильных камерах с температурой замораживания не выше минус 18 ^{0}С. Продукт, должен находиться при данной температуре для обеспечения сохранности его качества.

8.4 Сроки хранения полуфабрикатов:

– охлажденных при минус 4 ^{0}С … минус 6 ^{0}С – не более 48 ч;

– замороженных при минус 18 ^{0}С – 10–30 суток;

– формованных рыбных продуктов, замороженных при минус 18 ^{0}С – 3–6 месяцев;

– кулинарной продукции при минус 18 ^{0}С – 30 суток.

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.

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

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

4 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 664.95:006.034 **МКС 67.120.30**

Ключевые слова: рыба замороженная, полуфабрикаты рыбные, рыбные палочки

Для заметок

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