ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

РЫБА ПОТРОШЕНАЯ И НЕПОТРОШЕНАЯ

БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ

Общие требования

СТ РК 1761 – 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 36-1995 «Стандарт на рыбу с плавниками быстрозамороженную потрошеную и непотрошеную»

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 2

4 Технические требования 3

5 Требования в области охраны окружающей среды 7

6 Упаковка 8

7 Правила приемки 9

8 Методы контроля 10

9 Транспортирование и хранение 11

10 Гарантии изготовителя 12

Приложение А *(справочное)*. Последовательность сенсорного и физико-химического контроля 13

Приложение *(справочное)*. Библиография 14

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

РЫБА ПОТРОШЕНАЯ И НЕПОТРОШЕНАЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ

Общие требования

Дата введения 2009.07.01

1 Область применения

Настоящий Стандарт распространяется на рыбу быстрозамороженную потрошеную и непотрошеную, кроме рыб семейства осетровых.

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 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.

ГОСТ 3560-73 Лента стальная упаковочная. Технические условия.

ГОСТ 6309-93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия.

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

Издание официальное

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 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия.

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. 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 13356-84 Ящики деревянные для продукции рыбной промышленности. Технические условия.

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 17308-88 Шпагаты.

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 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 30090-93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия.

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

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

3.3 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.

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

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

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

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

3.8 Глубокое обезвоживание: Потеря продуктом тканевого сока, признаком которого является отсутствие блеска, наличие на поверхности рыбы белых и желтых пятен, проникших в толщу мяса рыбы.

3.9 Посторонние примеси: Вещества, которые не являются производными рыбы, не представляют угрозы для здоровья человека и легко распознаются без увеличения или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включающим увеличение, и указывают на нарушение санитарных правил и норм производства.

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

3.11 Нарушение консистенции рыбы: Разложение рыбы вследствие нарушения структуры мышц, которая становится пастообразной при отделении мяса от костей.

3.12 Нарушение разделки: Наличие разрывов брюшка у непотрошеных рыб.

4 Технические требования

4.1 Быстрозамороженную потрошенную и непотрошенную рыбу 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 Быстрозамороженную рыбу изготовляют следующих видов разделки:

– неразделанная – рыба в целом виде;

– жаброванная – рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей;

– обезглавленная – рыба, у которой ровным срезом удалены голова с пучком внутренностей;

– потрошеная с головой – рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены;

– обезглавленная потрошеная – обезглавленная рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены.

4.3.2 Рыбу замораживают сухим искусственным способом блоками, поштучно, а также в потребительской таре при температуре не выше минус 18 ^{0}С.

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

4.3.3 Быстрозамороженную рыбу изготовляют в глазированном и неглазированном виде.

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

4.3.4 Допускается переупаковывание быстрозамороженной рыбы при контролируемых условиях с последующим повторным применением процесса замораживания таким образом, чтобы свести к минимуму обезвоживание и окисление продукта, в соответствии с приведенным определением.

4.3.5 Быстрозамороженную рыбу изготовляют из доброкачественного сырья, качество которого соответствует тому, чтобы быть реализованным в свежем виде для пищевого потребления.

4.3.6 Сырье и материалы, используемые для изготовления быстрозамороженной рыбы, должно 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»;
- аскорбиновая кислота Е 300 [1];
- аскорбат калия Е 303 [1];
- аскорбат натрия Е 301[1].

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

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

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 быстрозамороженная рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид: блоков	Целые. Поверхность ровная, чистая, могут быть незначительные впадины на поверхности отдельных блоков
рыбы	Поверхность чистая. Допускается незначительное подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира
Цвет:	Естественный, присущий данному виду рыбы
Разделка	В соответствии с 4.3.1
Консистенция (после размораживания)	Плотная, присущая рыбе данного вида

Окончание таблицы 1

Запах (после размораживания)	Свойственный данному виду рыбы, без постороннего запаха
Консистенция (после варки)	Нежная, сочная, присущая данному виду рыбы
Глубокое обезвоживание, % от массы рыбы или площади блока, не более	10
Нарушение консистенции	Не допускается
Наличие посторонних примесей	Не допускается

4.3.9 Быстрозамороженную рыбу допускается изготовлять с использованием пищевых добавок, указанных в таблице 2.

Таблица 2

Наименование и код пищевой добавки	Допустимый уровень в готовом продукте, не более
Аскорбиновая кислота Е 300	1 г/кг по аскорбиновой кислоте
Аскорбат калия Е 303	Тоже
Аскорбат натрия Е 301	Тоже

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

Окончание таблицы 3

Полихлорированные бифенилы	2,0	
Радионуклиды, Бк/кг, не более: цезий-137 стронций-90	 130 100	

4.4.2 По микробиологическим показателям быстрозамороженная рыба должна соответствовать нормам, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Рыба быстрозамороженная	Рыба быстрозамороженная специальной разделки
КМАФАнМ КОЕ/г, не более	$1x10^5$	$1x10^5$
БГКП (колиформы)	0,001	0,001
Saureus в 0,1 г продукта	0,01	0,01
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	25	25
Примечание	V.parahaemolyticus – не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы	V.parahaemolyticus – не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы; Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г не допускаются в продукции, упакованной под вакуумом

4.4.3 В рыбе 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 Маркировка

4.5.1 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;
– длина и масса рыбы;
– вид разделки;
– вид обработки;
– сорт и категория;
– обозначение стандарта;
– масса нетто;
– 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).

Термин «быстрозамороженный» указывается на этикетке, если продукт был обработан в соответствии с п. 4.3.2.

Масса нетто глазированного рыбы должна быть указана без массы глазури.

4.5.2 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;
– длина и масса рыбы;
– вид разделки;
– вид обработки;
– сорт и категория;
– обозначение стандарта;
– количество потребительских упаковочных единиц;
– номер вагонной партии;
– масса нетто;
– дата выработки;
– условия и сроки хранения;

4.5.3 Маркировку на ящики наносят на обе торцевые или боковые стенки. На ящики дощатые или 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.

4.5.4 Для маркирования мешков применяют ярлыки из полимерных, деревянных и других материалов. Ярлык должен быть прочно прикреплен к таре проволокой, шпагатом или другим материалом.

Маркировка может быть нанесена непосредственно на мешки.

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

4.5.6 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 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.

6.1 Быстрозамороженную рыбу упаковывают по ГОСТ 7630.

6.2 Быстрозамороженная рыба должна быть упакована таким образом, чтобы исключить обезвоживание, окисление и обеспечить сохранность и качество при транспортировании, хранении и реализации.

6.3 В каждой упаковочной единице должен быть продукт одного наименования, вида разделки, одной даты изготовления и одного вида потребительской тары.

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.

6.5 Быстрозамороженную рыбу других видов упаковывают:

– в ящики дощатые по ГОСТ 13356;

– ящики из гофрированного картона с обечайками по ГОСТ 13511. Допускается для местной реализации быстрозамороженную рыбу упаковывать в ящики из гофрированного картона без обечаек;

– мешки льно-джуто-кенафные по ГОСТ 30090.

Тара для упаковывания быстрозамороженной рыбы должна быть прочной, чистой, без постороннего запаха. Каждая рыба в отдельности должна быть завернута в пергамент по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760, пленку целлюлозную по ГОСТ 7730 или упакована в пакеты из пленочных материалов ГОСТ 12302 или мешки-вкладыши по ГОСТ 19360 с последующим упаковыванием их в дощатые ящики предельной массой продукта 40 кг. Допускается перекладывать блоки рыбы оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

Рыба должна быть уложена в ящики плотными рядами, спинкой вниз, головками к торцевым сторонам.

6.6 Упаковывание рыбы в мешки допускается только в период с ноября по март включительно, а при транспортировании рефрижераторными поездами, транспортом и судами – без ограничения по времени, при условии, что в летний период быстрозамороженная рыба, упакованная в мешки льно-джуто-кенафные, должна иметь температуру в теле рыбы не выше минус 18 ^{0}С.

6.7 Потребительской упаковкой для быстрозамороженной рыбы служат пакеты пленочные по ГОСТ 12302, пачки из картона по ГОСТ 12303 предельной массой продукта 1,0 кг. При использовании пачек картонных без покрытия быстрозамороженную рыбу предварительно упаковывают в пленочные пакеты.

Пакеты и пачки с быстрозамороженной рыбой упаковывают в ящики из гофрированного картона или дощатые ящики предельной массой продукта 30 кг.

Дощатые ящики, плетеные короба и корзины должны быть выстланы чистыми сухими рогожами, чеканными циновками, оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или другими упаковочными материалами, разрешенными Министерством здравоохранения РК.

6.8 Рыбу, длиной более 30 см, быстрозамороженную поштучно или россыпью, укладывают в тару ровными плотными рядами спинкой вниз. Рыбу с плоским телом

укладывают на бок ровными слоями. Рыбу, длиной менее 30 см, укладывают в тару россыпью, тщательно разравнивая слои.

6.9 В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, сорта, вида разделки, одной размерной группы и одного вида потребительской тары. Допускается в каждой упаковочной единице не более 2% рыб (по счету) большего или меньшего размера.

6.10 Дощатые ящики с продукцией должны быть забиты. Для иногородних перевозок дощатые ящики должны быть забиты и скреплены по торцевым сторонам стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560 или стальной проволокой по ГОСТ 3282. Допускается для местной реализации деревянные ящики не обтягивать стальной лентой или проволокой.

6.11 Ящики из гофрированного картона с продукцией должны быть плотно обтянуты стальной упаковочной лентой или проволокой либо оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251, или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477. Допускается для местной реализации ящики из гофрированного картона с обечайками не обтягивать стальной лентой или проволокой. Мешки льно-джуто-кенафные должны быть прочно зашиты на машине или вручную нитками по ГОСТ 6309 или шпагатом либо завязаны шпагатом по ГОСТ 17308. Картонные пачки должны быть закрыты, пленочные пакеты скреплены зажимами или термосварены.

7 Правила приемки

7.1 Быстрозамороженную рыбу 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.

7.2 Контроль каждой партии продукции проводят по следующим показателям:

– качество упаковки и маркировки;
– масса нетто продукции;
– физико-химические;
– сенсорные;
– микробиологические;
– температура продукции.

7.3 Единица выборки считается дефектной по сенсорным показателям, если у нее выявлены следующие дефекты: глубокое обезвоживание (более 10 %), посторонние примеси, посторонний вкус и запах, нарушение разделки, нарушение консистенции.

7.4 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.

7.5 Периодичность микробиологического контроля быстрозамороженной рыбы – в соответствии с нормативными документами, утвержденными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

7.6 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 заявленного веса при условии, что нет чрезмерного недовеса в любой единице выборки;

– требования к пищевым добавкам, содержанию токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, наличию паразитов и паразитарных поражений и микробиологическим показателям – в соответствии с 4.4.1-4.4.3.

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

7.8 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.

7.9 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.

8 Методы контроля

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

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

8.2 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.

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

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

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

8.5.1 Определение массы нетто:

– продуктов, не покрытых глазурью:

масса нетто (без учета упаковочного материала) каждой единицы выборки, представляющей партию, должна определяться в замороженном состоянии;

– продуктов, покрытых глазурью:

проба, взятая с хранения, должна быть немедленно открыта и содержимое помещено под небольшую струю холодной воды. Встряхивать следует осторожно, чтобы продукт не получил повреждения. Опрыскивать водой нужно 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 тарированной емкости.

8.5.2 Методика размораживания

Пробу размораживают, поместив ее в пакет из полимерных материалов и погрузив в воду при комнатной температуре (не выше 35 ^{0}С). Полное размораживание продукта определяют время от времени осторожным сжатием пакета, чтобы не повредить структуру тканей рыбы, и до тех пор, пока не будет прощупываться твердая середина или кристаллы льда.

8.5.3 Способы тепловой обработки

Нижеуказанные способы обработки основаны на нагревании продукта до температуры внутри 65-70 ^{0}С. Продукт не должен быть переварен. Время тепловой обработки изменяется в зависимости от размера продукта и используемой температуры. Точное время и условия тепловой обработки продукта должны быть определены путем предварительного эксперимента.

Способ запекания: продукт завертывают в алюминиевую фольгу и помещают его ровным слоем на плоский противень или в неглубокую плоскую форму.

Способ варки на пару: продукт завертывают в алюминиевую фольгу и помешают его на проволочную решетку, подвешенную над кипящей водой в закрытом контейнере.

Способ варки в упаковке: продукт помещают в пакет из полимерных материалов, предназначенный для варки в нем продукта, и запечатывают. Погружают пакет в кипящую воду и варят.

Способ варки в микроволновой печи: продукт помещают в контейнер, пригодный для обработки в микроволновой печи. При использовании пакетов из полимерных материалов необходимо убедиться, что запах от пакетов не передается продукту. Варку проводят согласно инструкции к печи.

8.5.4 Определение глубокого обезвоживания

Рыбу исследуют на наличие глубокого обезвоживания путем измерения площади тех участков, с которых нельзя удалить ножом или другим острым предметом белые или желтые пятна без нанесения ущерба качеству и внешнему виду образца. Измеряют общую поверхность единицы пробы и вычисляют процент глубокого обезвоживания.

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

9 Транспортирование и хранение

9.1 Транспортируют быстрозамороженную рыбу в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, которые обеспечивают сохранение качества продукта во время транспортирования при температуре, не выше минус 18 ^{0}С.

9.2 Хранят быстрозамороженную рыбу при температуре, не выше минус 18 ^{0}С. Продукт должен находиться при данной температуре для обеспечения сохранности его качества.

9.3 Размораживание и повторное замораживание не допускается. По окончании срока хранения реализация замороженных продуктов должна быть остановлена до

подтверждения качества продукции лабораторными анализами. Если продукция сохранила качество, отвечающее требованиям стандарта, сроки хранения могут быть продлены в установленном порядке.

10 Гарантии изготовителя

10.1 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 Проверка быстрозамороженной рыбы в единице выборки или поверхности блока на глубокое обезвоживание. Определение массы пораженной рыбы или пораженной площади в процентах.

3 Размораживание рыбы, следуя методике 8.5.2. Поштучная проверка каждой рыбы в единице выборки на присутствие посторонних примесей и дефектов. Определение массы рыбы, пораженной дефектами.

4 Оценка рыбы на запах, изменение цвета, если требуется.

5 В тех случаях, когда окончательное заключение относительно вкуса и запаха не может быть сделано в размороженном виде, небольшую часть единицы выборки (100-200 г) подготавливают без задержки для тепловой отработки и подтверждают запах/вкус, используя один из способов тепловой обработки.

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 664.951:006.034 **МКС 67.120.30**

Ключевые слова: рыба быстрозамороженная, рыба потрошеная, непотрошеная

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