ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

РЫБА РАЗДЕЛАННАЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ (КУСОЧКИ)

Технические условия

СТ РК 1008-98

Издание официальное

Комитет по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан (Госстандарт)

Астана

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Казахским научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства Национального академического центра аграрных исследований РК.

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства энергетики, индустрии и торговли Республики Казахстан от 16 октября 1998 г. № 54

3 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2004 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства энергетики, индустрии и торговли Республики Казахстан

Содержание

1	Область применения	1
2	Нормативные ссылки	1
3	Технические требования	2
4	Правила приемки	5
5	Методы испытания	5
6	Транспортирование и хранение	5
7	Гарантии изготовителя	6

Введение

Рыбный продукт - рыба разделенная холодного копчения (кусочки) - разработан с связи с тем, что в последние годы произошел интенсивный породный сдвиг ихтиофауны в основных промысловых водоемах. Более ценные и крупные виды рыб заменяются на малоценные виды рыб. В настоящее время более глубокая переработка малоценных видов рыб занимает одно из основных направлений деятельности рыбной промышленности.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

РЫБА РАЗДЕЛАННАЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ (КУСОЧКИ)

Технические условия

Дата введения 1999-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рыбу разделанную холодного копчения (кусочки) из частиковых рыб, предназначенную для реализации в торговой сети.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

Стандарт пригоден для сертификационных целей.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте даны ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 814-96 Рыба охлажденная

ГОСТ 1168-86 Рыба мороженая

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

ГОСТ 3282-74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения

ГОСТ 3560-73 Лента стальная упаковочная

ГОСТ 7630-87 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка

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 13356-84 Ящики деревянные для продукции рыбной промышленности

ГОСТ 13511-84 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств

ГОСТ 13830-91 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

Издание официальное

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе

ГОСТ 20477-86 Лента полиэтиленовая с липким слоем

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

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

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

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

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

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

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

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

3 Технические требования

3.1 Рыба разделанная холодного копчения (кусочки) должна изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

3.2. Рыба разделанная холодного копчения (кусочки) должна изготавливаться из рыбы-сырца охлажденной и мороженой рыбы следующих наименований: вобла, лещ, жерех, карась, карп, плотва, толстолобик.

3.3 Сырье и материалы, используемые для изготовления рыбы холодного копчения разделанной (кусочки), должны быть не ниже первого сорта и соответствовать требованиям:

рыба-сырец и живая - нормативно-технической документации;

рыба-охлажденная - ГОСТ 814;

рыба мороженая - ГОСТ 1168; вода питьевая - ГОСТ 2874;

соль поваренная - ГОСТ 13830.

3.4 Рыба-сырец, охлажденная и мороженая рыба должны быть очищены от чешуи, плавников и обезглавлены. Тушки ровными срезами разрезаны на поперечные кусочки высотой 3-5 см, внутренности должны быть удалены.

Допускается использование рыбы с механическими повреждениями, но по качеству мяса отвечающей требованиям первого сорта.

3.5 По органолептическим и химическим показателям рыба разделанная холодного копчения (кусочки) должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и нормы
Внешний вид	Рыба разделанная холодного копчения (кусочки) различной упитанности. Поверх-

	ность кусочков рыб чистая, не влажная. Допускается наличие подсохших кровяных сгустков у позвоночной кости, небольшие фрагменты глоточного аппарата и плавательного пузыря в приголовных кусках.
Разделка	Согласно пункта 3.4. настоящего стандарта
Цвет кожного покрова	От светло-золотистого до темно-золотистого.
Консистенция	От сочной до плотной
Вкус и запах	Свойственный данному виду рыбы, без сырости.
Массовая доля поваренной соли в мясе кусочков рыбы в%	от 5 до 8
Массовая доля влаги в мясе кусочков рыбы в %	от 55 до 60

3.6 Содержание пестицидов не должно превышать уровней, установленных "Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов".

3.7 Содержание радионуклеидов не должно превышать "Норм радиационной безопасности- 96"

цезия - 134, 137 – 2×10^{-10},

стронция- 2×10^{-11} кюри/кг/л.

3.8 По микробиологическим показателям рыба разделанная холодного копчения (кусочки) должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г не более	5×10^3
Бактерии группы кишечной палочки в 1 г продукта	не допускаются
Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы не допускаются в	25 г

3.9 Допустимые уровни и нормы содержания токсичных химических элементов, нитрозаминов, гистамина должны соответствовать следующим уровням, указанным в таблице 3.

Таблица 3 мг/кг не более

Наименование показателя	Норма
Свинец	1,0

Кадмий	0,2
Мышьяк	1,0
Ртуть	0,6
Медь	10,0
Цинк	40,0
II -нитрозамины	0,003
Гистамин	100,0

3.10 Рыба разделанная холодного копчения (кусочки) упаковывается:

- в тару потребительскую из картона по действующей нормативной документации, разрешенную органами здравоохранения, вместимостью по массе не более 0,5 кг;

- в пакеты из полимерных пленочных материалов по действующей нормативной документации, разрешенные органами здравоохранения, вместимостью по массе не более 0,3 кг. Пакеты с рыбой должны быть термосварены или скреплены зажимами.

3.11 Потребительскую тару с рыбой разделанной холодного копчения (кусочками) упаковывают в ящики дощатые по ГОСТ 13 356 или в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13 511 вместимостью по массе не более 15 кг.

3.12 Ящики должны иметь на торцах по два-три отверстия диаметром 25-3Омм. Картонные ящики должны иметь на торцевых сторонах по два отверстия диаметром 10-12 мм.

3.13 Тара должна быть прочной, чистой, сухой без посторонних запахов.

3.14 Дощатые ящики с упакованной в потребительскую тару рыбой разделанной холодного копчения (кусочками) должны быть забиты, а для иногородних перевозок, кроме того, по торцам обтянуты металлической лентой по ГОСТ 3 560 или проволокой по ГОСТ 3 282.

Ящики из гофрированного картона с продукцией должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18 251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20 477.

3.15 Для местной реализации допускается упаковывать рыбу разделанную холодного копчения (кусочки), в том числе уложенную в картонные коробочки и пленочные пакеты, в инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта не более 15 кг.

3.16 Маркировку тары с продукцией производят по ГОСТ 7 630 на казахском и русском языках.

На пакеты с продукцией наносят дополнительную маркировку: "Фасовано под вакуумом", "Фасовано без вакуума".

4 Правила приемки

4.1 Прием рыбы разделанной холодного копчения (кусочков) по качеству производят в соответствии с требованиями ГОСТ 7 631.

4.2 Выборку и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, пестицидов, радионуклеидов производят в соответствии с порядком санитарно-микробиологического контроля производства рыбы горячего и холодного копчения установленным органами здравоохранения Республики Казахстан.

4.3 Сертификационные исследования должны проводится по пунктам 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 настоящего стандарта.

4.4 В случае разногласий определения качества арбитражный анализ определения качества рыбной продукции производится испытательной лабораторией, аккредитованной в Системе сертификации СТРК.

5 Методы испытания

5 Л Отбор проб для определения качества рыбы разделанной холодного копчения (кусочков) производят по ГОСТ 7 631, 26 930, 26 931,26 932, 26 933, 26 934.

5.2 Органолептические показатели определяются визуально ;

5.3 Массовая доля поваренной соли и массовая доля влаги определяются по ГОСТ 7 636;

5.4 Содержание ртути определяется по ГОСТ 26 927;

5.5 Содержание мышьяка определяется по ГОСТ 26 930;

5.6 Содержание меди определяется по ГОСТ 26 931;

5.7 Содержание свинца определяется по ГОСТ 26 932;

5.8 Содержание кадмия определяется по ГОСТ 26 933;

Содержание пестицидов, радионуклеидов определяется согласно "Временного положения о порядке отбора проб и периодичности определения токсичных веществ и хлорорганических пестицидов в гидробионтах и продуктах, вырабатываемых из них".

6 Транспортирование и хранение

Транспортирование рыбы разделанной холодного копчения (кусочков) производят всеми видами транспорта с соблюдением следующих температурных режимов:

- фасованные в пленочные пакеты под вакуумом от 0 до минус 4° С - не более 20 суток;

от минус 4 до минус 8°С - не более 30 суток;

- фасованные без вакуума

от 0 до минус 4°С - не более 10 суток;

от минус 4 до минус 8°С - не более 20 суток.

Рыба разделанная холодного копчения (кусочки), фасованная в пачки из картона, должна храниться при температуре от 0 до минус 5°С не более 7 суток с момента изготовления продукта.

7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие выпускаемой рыбы холодного копчения (кусочков) требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения.

УДК 664.951.3. **Группа Н 26** **ОКП 926317**

Ключевые слова: рыба разделанная холодного копчения, технические требования, приемка, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДЛЕНИЯ СРОКА ДЕЙСТВИЯ ГОСУДАРСТВЕННЫХ СТАНДАРТОВ

Обозначение	Наименование	Номер и дата приказа	Срок действия
СТРК 1008-98	Рыба разделанная холодного копчения (кусочки). Технические условия	№ 142-ОД от 6 марта 2008 года	до 01.01.2013 г.

(ИУС №2 2008 г.)

ПОПРАВКИ

Код МКС 67.100.01

СТ РК 1008-98 «Рыба разделанная холодного копчения (кусочки). Технические условия»

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1	Требования настоящего стандарта являются обязательными. Стандарт пригоден для сертификационных целей.	-

(САС №4-2011ж.)
(ИУС № 4-2011 г.)

gost.e-ecolog.ru