МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34191— 2017

РЫБА МЕЛКАЯ ВЯЛЕНАЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2017

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО»), Акционерным обществом «Югрыбтехцентр» (АО «Югрыбтехцентр»)

2 ВНЕСЕН Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка»

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 июня 2017 г. № 100-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 12 октября 2017 г. № 1416-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34191—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2017

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

РЫБА МЕЛКАЯ ВЯЛЕНАЯ

Технические условия

Dried small-sized fish. Specifications

Дата введения —2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мелкую вяленую рыбу (далее — вяленая рыба), предназначенную для пищевых целей.

Требования настоящего стандарта не распространяются на вяленую рыбу, изготовляемую по ГОСТ 1551.

Видовой состав рыб приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1551—93 Рыба вяленая. Технические условия

ГОСТ 1760—2014 Подпергамент. Технические условия

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

ГОСТ ISO 5492—2014 Органолептический анализ. Словарь

ГОСТ ISO 7218—2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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

ГОСТ 7631—2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

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 9347—74 Картон прокладочный и уплотнительные прокладки из него. Технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.12—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

---

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

Издание официальное

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

ГОСТ ISO/TS 11133-1—2014 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Руководящие указания по приготовлению и производству питательных сред. Часть 1. Общие руководящие указания по обеспечению качества приготовления питательных сред в лаборатории

ГОСТ 12302—2013 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

ГОСТ 13516—86* Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 13830—97** Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

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

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 29185—2014 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

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

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

ГОСТ 31339—2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31747—2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31789—2012 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Количественное определение содержания биогенных аминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31792—2012 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксиноподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

ГОСТ 31795—2012 Рыба, морепродукты и продукция из них. Метод определения массовой доли белка, жира, воды, фосфора, кальция и золы спектроскопией в ближней инфракрасной области

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463—2011 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

ГОСТ 31983—2012 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

ГОСТ 32004—2012 Рыба мелкая охлажденная. Технические условия

ГОСТ 32097—2013 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения содержания стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32366—2013 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 32744—2014 Рыба мелкая мороженая. Технические условия

ГОСТ 33746—2016 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ 33824—2016 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 33837—2016 Упаковка полимерная для пищевой продукции. Общие технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ ISO 5492, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1

мелкая рыба (small-sized fish): Рыба, имеющая незначительный размер, обусловленный особенностями биологии вида или рыба, для которой ограничение размера установлено в стандартах, нормативных и технических документах.

Примечания

1 К рыбам, имеющим незначительный размер, обусловленный биологическими особенностями вида, относят — анчоусы (Engraulis), тюльки (Clupeonella), шпроты (Sprattus) и им подобные.

2 Как правило, ограничение размера связано с технохимическими свойствами неразделанной рыбы, а также потребительскими характеристиками готовой продукции.

[ГОСТ 32911—2014, пункт 3.1]

3.2 **вяленая рыба** (dried fish) Продукция, полученная из предварительно посоленной рыбы в процессе вяления до массовой доли воды не менее 30 %, обладающая плотной консистенцией и свойствами созревшей рыбы.

Примечание — Под вялением понимают обработку соленой рыбы воздухом температурой не выше 30 °С в естественных или искусственных условиях.

4 Технические требования

4.1 Вяленая рыба должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлена по технологической инструкции с соблюдением требований технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 Рыба должна быть посолена, подвергнута вялению и упакована.

Рыба вяленая в потребительской упаковке может быть заморожена сухим искусственным способом. Температура замороженной вяленой рыбы должна быть не выше минус 18 °С.

4.2.2 Вяленую рыбу изготовляют в неразделанном (целом) виде.

Допускается бычок изготовлять в разделанном виде в соответствии с 4.2.2.1—4.2.2.9.

4.2.2.1 Обезглавленная — рыба, у которой удалена голова с пучком внутренностей без разреза по брюшку; икра или молоки, остатки внутренностей могут быть оставлены.

4.2.2.2 Потрошеная — рыба, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; черная пленка, сгустки крови и почки зачищены.

Могут быть остатки черной пленки.

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

4.2.2.4 Обезглавленный пласт — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника, голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; хвостовой плавник удален на уровне окончания кожного покрова, черная пленка, сгустки крови и почки зачищены.

Могут быть:

- частично или полностью удалена позвоночная кость;
- остатки черной пленки.

4.2.2.5 Тушка — рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, хвостовой плавник; черная пленка; сгустки крови и почки зачищены.

Могут быть:

- удалены чешуя или кожа с чешуей;
- остатки черной пленки.

4.2.2.6 Кусочки — тушка или потрошеная обезглавленная рыба, у которой удален хвостовой плавник, нарезанная на поперечные части.

4.2.2.7 Филе с кожей или без кожи — рыба, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые и реберные кости, плавники вместе с костным основанием, внутренности, в том числе икра или молоки, разрезанная на две продольные части. Черная пленка, сгустки крови и почки зачищены.

Могут быть:

- удалены чешуя или кожа с чешуей;
- остатки черной пленки.

4.2.2.8 Филе-кусочки — филе с кожей или без кожи, разрезанное на поперечные части произвольного размера.

4.2.2.9 Соломка — филе без кожи, нарезанное на продольные полоски шириной не более 7 мм.

4.2.3 Вяленую рыбу по качеству подразделяют на первый и второй сорт.

4.2.4 По органолептическим, физическим и химическим показателям вяленая рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="2">Характеристика и норма для сорта</th></tr>
<tr><th>первого</th><th>второго</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Внешний вид</td><td colspan="2">Поверхность рыбы чистая.
Допускается:
- незначительный налет поваренной соли на поверхности голов рыб;
- отпечатки от сетки на поверхности рыб;</td></tr>
<tr><td></td><td>- налет поваренной соли на поверхности рыбы</td></tr>
<tr><td rowspan="10">Наружные повреждения</td><td colspan="2">Рыба без наружных повреждений.
Допускается наличие рыб с наружными повреждениями (проколы, порезы, срывы кожи, повреждения жаберных крышек, отломанные головы) и лопнувшим брюшком без обнажения внутренностей у неразделанной рыбы, %, (по счету) в одной упаковочной единице, не более:</td></tr>
<tr><td colspan="2">у тюльки</td></tr>
<tr><td>10</td><td>20</td></tr>
<tr><td colspan="2">у кильки черноморской, балтийской и североморской</td></tr>
<tr><td>20</td><td>30</td></tr>
<tr><td colspan="2">у кильки каспийской</td></tr>
<tr><td>30</td><td>40</td></tr>
<tr><td colspan="2">у бычка</td></tr>
<tr><td>50</td><td>Не нормируется</td></tr>
</table>

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Цвет	Свойственный данному виду вяленой продукции. Допускается: - незначительное пожелтение плавников и брюшка	
		- пожелтение поверхности, не проникшее в мясо у кильки и тюльки
Консистенция	Плотная	Плотная или твердая
	Брюшко плотное у неразделанной рыбы. Допускается слегка ослабевшее брюшко у бычка	
Вкус и запах	Свойственные вяленой рыбе без посторонних привкуса и запаха	
		Допускается: - у бычка незначительный привкус ила
Массовая доля поваренной соли, %	6,0—10,0	8,0—11,0
Массовая доля воды, %	30,0—43,0	
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается	

4.2.5 По показателям безопасности вяленая рыба должна соответствовать требованиям [1], [2], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления вяленой рыбы, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- рыба-сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814, ГОСТ 32004 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба мороженая — ГОСТ 32366, ГОСТ 32744 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба соленая с массовой долей поваренной соли не более 6 % — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота уксусная Е260 — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- уксус пищевой — ГОСТ 32097.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления вяленой рыбы, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1], [2], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

4.4.1 Потребительскую упаковку с вяленой рыбой маркируют по ГОСТ 7630 с указанием срока годности.

Маркировка должна содержать один режим хранения и один срок годности.

На потребительской упаковке с вяленой рыбой дополнительно указывают:

- надписи: «Замороженная», «Перед употреблением разморозить при температуре не выше 8 °С» — для замороженной продукции.

На потребительской упаковке может быть указан номер партии или иной идентификационный код продукции.

4.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

На транспортную упаковку с замороженной продукцией наносят надпись «Замороженная».

4.4.3 Маркировка вяленой рыбы должна соответствовать требованиям [3], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.5 Упаковка

4.5.1 Вяленую рыбу упаковывают по ГОСТ 7630:

- в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пачки из картона и комбинированных материалов по ГОСТ 12303 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пакеты из полимерных пленок по ГОСТ 12302 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, под вакуумом или без вакуума, с применением подложек или без них по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемая предельная масса вяленой рыбы в пачках из картона и комбинированных материалов, пакетах из полимерных пленок 1,0 кг;

- лотки из полимерных материалов по ГОСТ 33837 с последующим упаковыванием в полимерную пленку по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением подложек или без подложек.

4.5.2 Вяленую рыбу, фасованную в потребительскую упаковку, упаковывают в ящики из гофрированного картона. На дно и под крышку ящика из гофрированного картона укладывают прокладки из картона по ГОСТ 9347.

4.5.3 Допускается для реализации в местах изготовления упаковывать вяленую рыбу в ящики полимерные многооборотные по ГОСТ 33746.

Ящики полимерные многооборотные должны иметь два-три отверстия на торцовых стенках.

Полимерные многооборотные ящики с продукцией должны быть закрыты крышками.

4.5.4 Упаковывание вяленой рыбы в пакеты из полимерных пленок проводят в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.5 Вяленую рыбу укладывают в ящики, пачки из картона или лотки ровными рядами или насыпью с разравниванием.

4.5.6 Пачки из картона (кроме ламинированных и парафинированных) перед упаковыванием в них вяленой рыбы должны быть выстланы внутри (кроме торцевых сторон) пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354, целлюлозной пленкой по ГОСТ 7730.

Ящики из гофрированного картона перед упаковыванием в них вяленой рыбы должны быть выстланы внутри оберточной бумагой по ГОСТ 8273. На дно и под крышку ящика укладывают прокладки из гофрированного картона.

4.5.7 В каждой упаковочной единице должна быть вяленая рыба одного вида, одного вида разделки (для бычка), одной даты изготовления, одного сорта, одного способа упаковывания, одного режима хранения, одного вида потребительской упаковки.

Допускается в каждой упаковочной единице не более 2 % рыб (по счету) менее установленной длины.

4.5.8 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы должен соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Допускаемые положительные отклонения содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества, %:

3,0 — для продукции массой нетто до 1,0 кг включ.;

1,0 — » » » » св. 1,0 кг до 10,0 кг включ.

4.5.9 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных материалов, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям [5], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.10 Упаковка и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям [4], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

5.2 Контроль органолептических показателей, массы нетто, правильности упаковывания и маркирования вяленой рыбы проводят в каждой партии.

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

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

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 31339;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- паразитологических показателей — по нормативным документам государства, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ ISO/TS 11133-1 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 31339, ГОСТ 31795;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 33824;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- диоксинов — по ГОСТ 31792;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161;
- гистамина — по ГОСТ 31789.

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют вяленую рыбу всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к температурному режиму их хранения.

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

7.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Рекомендуемый срок годности вяленой рыбы с указанием условий хранения приведен в приложении Б.

7.2.2 Срок годности, отличающийся от указанного в приложении Б, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

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

Таблица А.1

Товарное наименование рыбы	Название видов рыб	
	русское	латинское
	Семейство Бычковые — Gobiidae	
Бычок	Бычок	Виды родов Gobius, Neogobius, Pomatoschistus
	Семейство Сельдевые — Clupeidae	
	Род Сельди — Clupea	
Салака	Салака (сельдь балтийская)	Clupea harengus membras
Килька каспийская	Род Тюльки — Clupeonella	
	Килька анчоусовидная	Clupeonella engrauliformis
	Килька большеглазая	Clupeonella grimmi
	Килька обыкновенная	Clupeonella cultriventris caspia
Тюлька	Тюлька	Clupeonella delicatula (Clupeonella cultriventris)
Килька балтийская	Род Шпроты — Sprattus	
	Килька балтийская (шпрот балтийский)	Sprattus sprattus balticus
Килька североморская	Килька североморская (шпрот североморский)	Sprattus sprattus sprattus
Килька черноморская	Килька черноморская (шпрот черноморский)	Sprattus sprattus phalericus
	Семейство Ставридовые — Carangidae Род Ставриды — Trachurus	
Ставрида черноморская	Ставрида черноморская (азово-черноморская)	Trachurus mediterraneus ponticus

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения

Б.1 Рекомендуемый срок годности и условия хранения вяленой рыбы приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование продукции	Вид упаковки	Наличие вакуума	Температура хранения	Рекомендуемый срок годности с даты изготовления, сут, не более
Килька балтийская, каспийская, черноморская, североморская, салака, ставрида черноморская, тюлька вяленые	Ящики, пачки, термоусадочная пленка	Без вакуума	От минус 4 °С до 0 °С	30
	Пакеты из полимерных пленок	Под вакуумом		40
Бычок вяленый	Ящики, пачки, термоусадочная пленка	Без вакуума		120
	Пакеты из полимерных пленок	Под вакуумом		150
	Ящики, пачки, пакеты из полимерных пленок	Без вакуума	Не выше 20 °С	60
Килька каспийская вяленая	Ящики, пачки, пакеты из полимерных пленок	Без вакуума	Не выше 10 °С	15
			Не выше 20 °С	5
Бычок вяленый замороженный	Пакеты из полимерных пленок	Без вакуума	Не выше минус 18 °С	150

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[2] ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

[3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 664.951 МКС 67.120.30 ОКПД2 10.20.23.110

Ключевые слова: рыба мелкая вяленая, термины и определения, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

БЗ 8—2017/172

Редактор *С.В. Филиппова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 17.10.2017. Подписано в печать 26.10.2017. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68. Тираж 29 экз. Зак. 2100.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru