МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 7449— 2016

РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ СОЛЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

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»), Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Атлантический научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «АтлантНИРО»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 июля 2016 г. № 89–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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 7 сентября 2016 г. № 1069-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 7449—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2018 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 7449—96

*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, 2016

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Основные параметры и размеры 3
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 7
7 Методы контроля 7
8 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (справочное) Видовой состав рыб 9
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемый срок годности и условия хранения соленых лососевых рыб 10
Библиография 11

МКС 67.120.30

Поправка к ГОСТ 7449—2016 Рыбы лососевые соленые. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 7 2019 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ СОЛЕНЫЕ
Технические условия

Salted salmon fish.
Specifications

Дата введения — 2018—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соленые рыбы семейства лососевых рода Salmo (далее — соленые лососевые рыбы), предназначенные для пищевых целей.

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 1368—2003 Рыба. Длина и масса

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

ГОСТ 3948—2016 Филе рыбы мороженое. Технические условия

ГОСТ 5717.1—2014 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

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

ГОСТ 11771—93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

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

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

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

Издание официальное

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 ISO/TS 21872-1—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод обнаружения потенциально энтеропатогенных Vibrio spp. Часть 1. Обнаружение бактерий Vibrio parahaemolyticus и Vibrio cholerae

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 24896—2013 Рыба живая. Технические условия

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 продукции 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 31694—2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31746—2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

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 млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксиноподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

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

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

ГОСТ 32031—2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes*

ГОСТ 32130—2013 Банки стеклянные для пищевых продуктов рыбной промышленности. Технические условия

---

* 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 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs –137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr– 90

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

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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **рыба аквакультуры** (fish of aquaculture): Рыба, разводимая и (или) содержащаяся, выращиваемая в искусственно созданной среде обитания.

3.2 **соленые лососевые рыбы** (salted salmon fish): Пищевая продукция из разделанных рыб семейства лососевых рода Salmo, обработанных поваренной или морской солью, готовая к употреблению.

4 Основные параметры и размеры

Длина и масса соленых лососевых рыб должна соответствовать требованиям ГОСТ 1368.

5 Технические требования

5.1 Соленые лососевые рыбы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Рыба должна быть разделана, посолена и упакована.

5.2.2 По видам разделки соленые лососевые рыбы подразделяют в соответствии с 5.2.2.1 — 5.2.2.11.

5.2.2.1 Потрошеная — рыба, у которой разрез сделан по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее, не более 2,0 см; калтычок может быть перерезан; внутренности, в т.ч. икра или молоки удалены, сгустки крови и почки зачищены, жабры могут быть оставлены.

У беломорского лосося калтычок не перерезают; в хвостовой части (у нароста) со стороны брюшной полости вдоль позвоночника может быть один укол; у крупных рыб допускается до четырех уколов в спинной части со стороны брюшной полости с обеих сторон позвоночника без повреждения кожи и реберных костей.

5.2.2.2 Потрошеная обезглавленная — рыба, у которой разрез сделан по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия (калтычок не перерезают); голова, внутренности, в т.ч. икра или молоки удалены, сгустки крови и почки зачищены; в хвостовой части (у нароста) со стороны брюшной полости вдоль позвоночника может быть один укол; у крупных рыб допускается до четырех уколов в спинной части со стороны брюшной полости с обеих сторон позвоночника без повреждения кожи и реберных костей.

5.2.2.3 Потрошеная семужной разделки — рыба, которая разрезана по брюшку двумя продольными разрезами: первый — от анального отверстия до брюшных плавников; второй — отступая от брюшных плавников до калтычка; калтычок не перерезают; жабры, внутренности, в т.ч. икра или молоки удалены; сгустки крови и почки зачищены; в хвостовой части (у нароста) со стороны брюшной полости вдоль позвоночника может быть один или два укола; у крупных рыб допускается до шести уколов в спинной части со стороны брюшной полости с обеих сторон позвоночника без повреждения кожи и реберных костей.

У крупных рыб возможны небольшие срезы кожи по спине у приголовка и у хвостовой части.

5.2.2.4 Кусок — потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плечевые кости и хвостовой плавник, разрезанная на поперечные части толщиной более 1,5 см.

5.2.2.5 Пласт с головой — рыба, у которой разрез проведен по спине вдоль позвоночника от верхней губы до хвостового плавника; жабры, внутренности, в т.ч. икра или молоки удалены; сгустки крови и почки зачищены.

5.2.2.6 Филе с кожей или без кожи — рыба, у которой удалены чешуя, голова, внутренности, в т.ч. икра или молоки, плавники, позвоночная кость, плечевые и реберные кости, разрезанная по спине вдоль позвоночника на две продольные половины; сгустки крови и почки зачищены. У филе без кожи должна быть удалена кожа.

5.2.2.7 Филе-кусок с кожей или без кожи — филе с кожей или без кожи, разрезанное на поперечные части.

5.2.2.8 Теша с кожей или без кожи — брюшная часть рыбы, которая отделена от нее срезом от приголовка до анального плавника, сгустки крови и пленки зачищены. Теша может быть разрезана на две продольные половины. У теши без кожи должна быть удалена кожа.

5.2.2.9 Кусочки с позвоночной костью или без нее — потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плавники, чешуя, разрезанная на поперечные части толщиной не более 1,5 см. У кусочков без позвоночной кости должна быть удалена позвоночная кость.

5.2.2.10 Ломтики — филе без кожи, нарезанное поперек или наклонным резом на части, толщиной не более 1,0 см.

5.2.2.11 Допускаются другие виды разделки соленых лососевых рыб при условии их надлежащего описания на этикетке, во избежание введения потребителя в заблуждение.

5.2.2.12 Допускается изготовление наборов в любой комбинации: из кусочков теши, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезями мяса, плавников с прирезями мяса, приголовной части с прирезями мяса одного вида рыбы, полученных при разделке соленых лососевых рыб.

5.2.3 Соленые лососевые рыбы в потребительской упаковке могут быть заморожены до температуры не выше минус 18 °С.

5.2.4 Соленые лососевые рыбы потрошеные, потрошеные обезглавленные, потрошеные семужной разделки и разделанные на пласт с головой по качеству подразделяют на первый и второй сорт.

Характеристики и нормы показателей для соленых лососевых рыб, не подразделяемых по сортам, должны соответствовать требованиям первого сорта, указанным в таблице 1.

5.2.5 По органолептическим и химическим показателям соленые лососевые рыбы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, по цвету свойственная данному виду рыбы. Чешуйчатый покров целый (для рыб с неудаленной чешуей)	
	Допускаются:	
	- незначительная сбитость чешуи	- сбитость чешуи не нормируется
	- незначительное поверхностное пожелтение брюшка; - темные пятна на поверхности брюшной полости, не проникшие в мясо – у каспийского лосося; - кровоподтеки в головной части:	
	–	- незначительное поверхностное пожелтение кожи и брюшной полости, не проникшее в мясо; - темные пятна от кровоподтеков
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений.	
		Допускаются незначительные наружные повреждения (проколы, порезы, срывы кожи)

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Консистенция	Нежная, сочная, мягковатая Возможна плотная	Допускается суховатая
Вкус и запах	Свойственный соленой рыбе данного вида, без постороннего привкуса и запаха	
Массовая доля поваренной соли, %, для рыбы: - малосоленой - слабосоленой	От 3,0 до 5,0 включ. Св. 5,0 » 8,0 »	
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается	
Примечание — Качество замороженных соленых лососевых рыб определяют после размораживания.		

5.2.6 По показателям безопасности соленые лососевые рыбы должны соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления соленых лососевых рыб, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют:

- рыба живая — ГОСТ 24896 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба-сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- филе рыбы охлажденное — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба мороженая — ГОСТ 32366 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- филе рыбы мороженое — ГОСТ 3948 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль морская пищевая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лед водный — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Для изготовления кусков, филе, филе-кусков, кусочков, теши, ломтиков и наборов может быть использована рыба с наружными повреждениями, но по остальным показателям соответствующая требованиям первого сорта, при условии удаления поврежденных частей.

5.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления соленых лососевых рыб, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркируют соленые лососевые рыбы в потребительской упаковке по ГОСТ 7630, фасованную в банки — по ГОСТ 11771 с указанием срока годности.

Маркировка должна содержать один температурный режим хранения и один срок годности.

На потребительской упаковке с продукцией дополнительно указывают:

- информацию об использовании в качестве сырья рыбы аквакультуры;
- надписи: «Замороженная», «Перед употреблением разморозить при температуре не выше 8 °С» — для замороженной продукции;
- перечень (наименования) составных частей — для наборов из соленой лососевой рыбы;
- надпись «Упаковано под вакуумом» — для продукции, упакованной под вакуумом.

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

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

На транспортную упаковку, в которую уложена замороженная в потребительской упаковке продукция, наносят надпись: «Замороженная».

5.4.3 Маркировка упаковки с продукцией должна соответствовать требованиям [2], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Упаковка

5.5.1 Соленые лососевые рыбы упаковывают по ГОСТ 7630, ГОСТ 11771:

- в бочки полимерные многооборотные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- контейнеры из полимерных материалов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Рекомендуемая вместимость бочек и контейнеров — не более 100 $дм^3$;
- банки из полимерных материалов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- банки стеклянные по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32130;
- пакеты из полимерных пленок по ГОСТ 12302 с применением подложек по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт или без подложек;
- пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением подложек или без подложек;
- лотки из полимерных материалов с последующим упаковыванием в полимерную пленку по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Бочки и контейнеры с продукцией должны быть залиты тузлуком или солевым раствором и плотно укупорены.

Банки с продукцией должны быть плотно закрыты крышками, пакеты упакованы под вакуумом или без вакуума.

5.5.3 Соленые лососевые рыбы должны быть уложены в бочки и контейнеры ровными плотными рядами.

Порядок укладывания продукции в потребительскую упаковку устанавливает изготовитель.

5.5.4 Упаковывание продукции в пакеты из полимерных пленок проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

В пакетах, лотках и термоусадочной пленке с продукцией возможно наличие незначительного количества тузлука.

5.5.5 Продукция в потребительской упаковке должна быть уложена в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 и ГОСТ 13511 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

При реализации в местах изготовления продукция в потребительской упаковке может быть уложена в полимерные многооборотные ящики по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Ящики с продукцией должны быть закрыты крышками.

5.5.6 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества — согласно требованиям ГОСТ 8.579.

Предел допускаемых положительных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества, %:

3,0 — для продукции массой нетто до 0,2 кг включ;
1,0 — » » » » св. 0,2 до 1,0 кг включ.;
0,5 — » » » » св. 1,0 кг.

5.5.7 В каждой упаковочной единице должны быть соленые лососевые рыбы одного названия, одной размерной группы, одного сорта (при наличии сортов), одного вида разделки (кроме наборов); одной степени солености, одного способа упаковывания (под вакуумом или без вакуума), одного вида потребительской упаковки и одной даты изготовления.

5.5.8 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных материалов, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.9 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 [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

6.2 Контроль органолептических показателей, температуры замороженной продукции, массы нетто, правильности упаковывания и маркирования проводят в каждой партии продукции.

6.3 Порядок и периодичность контроля массовой доли поваренной соли, наличия посторонних примесей (в потребительской упаковке), показателей безопасности (содержание токсичных элементов, гистамина, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, пестицидов, микробиологических и паразитологических показателей, а также для рыбы аквакультуры — антибиотиков, ветеринарных и гормональных препаратов), устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

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

7 Методы контроля

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

Подготовка проб для определения:

- органолептических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669;
- паразитологических показателей — по нормативным документам, 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.

7.2 Методы контроля:

- органолептических, физических (температуры замороженной продукции) и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- массы нетто — по ГОСТ 31339;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- микробиологических показателей— по ГОСТ 10444.15, ГОСТ ISO/TS 21872-1, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746; ГОСТ 31747, ГОСТ 32031;
- диоксинов — по ГОСТ 31792;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- антибиотиков — по ГОСТ 31694;
- гистамина — по ГОСТ 31789;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.3 Содержание пестицидов, нитрозаминов, ветеринарных и гормональных препаратов, а также паразитологические показатели определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.4 Массу соленых лососевых рыб определяют по ГОСТ 7631.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют соленые лососевые рыбы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к условиям ее хранения.

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

8.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

8.2 Хранение

8.2.1 Срок годности и условия хранения соленых лососевых рыб устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8.2.2 Рекомендуемый срок годности соленых лососевых рыб, с указанием условий хранения, приведен в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

А.1 Видовой состав лососевых рыб, в том числе рыб аквакультуры, приведен в таблице А.1.

Т а б л и ц а А.1

Название рыбы	
русское	латинское
Семейство — Лососевые (*Salmonidae*) Род — Лососи (*Salmo*)	
Лосось атлантический (балтийский, беломорский, семга)	*Salmo salar*
Лосось озерный	*Salmo salar morpha sebago*
Лосось каспийский	*Salmo trutta caspius*
Кумжа	*Salmo trutta*
Форель озерная	*Salmo trutta morpha lacustris*
Форель ручьевая	*Salmo trutta morpha fario*
Форель севанская (иссык-кульская)	*Salmo ischchan*

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения соленых лососевых рыб

Б.1 Рекомендуемый срок годности и условия хранения соленых лососевых рыб (с даты изготовления) приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Вид упаковки	Вид разделки	Рекомендуемый срок годности, не более
Бочки, контейнеры из полимерных материалов	Потрошеные Потрошеные обезглавленные Потрошеные семужной разделки Пласт с головой	6 мес — при температуре хранения от минус 8 °С до минус 4 °С
Ящики полимерные многооборотные		3 мес — при температуре хранения от минус 8 °С до минус 4 °С
Пакеты из полимерных пленок под вакуумом	Потрошеные Потрошеные обезглавленные Пласт с головой Филе Филе-кусок Кусок	40 сут — при температуре хранения от минус 8 °С до минус 4 °С
	Потрошеные Потрошеные обезглавленные Пласт с головой Филе Филе-кусок Кусок Ломтики Теша Кусочки Наборы	60 сут — при температуре хранения не выше минус 18 °С
	Ломтики Теша Кусочки Наборы Другие виды разделки*	30 сут — при температуре хранения от минус 8 °С до минус 4 °С
	Другие виды разделки*	45 сут — при температуре хранения не выше минус 18 °С
Пакеты из полимерных пленок без вакуума	Все виды разделки	10 сут — при температуре хранения от минус 8 °С до минус 4 °С 5 сут — при температуре хранения от минус 4 °С до минус 2 °С
Банки стеклянные	Ломтики	3 мес — при температуре хранения от минус 8 °С до минус 4 °С
Банки из полимерных материалов		25 сут — при температуре хранения от минус 8 °С до минус 4 °С
*Под «другими видами разделки» следует понимать не перечисленные в настоящем стандарте виды разделки соленых лососевых рыб.		

Библиография

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

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

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

УДК 664.951.2:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: рыбы лососевые соленые, термины, основные параметры и размеры, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н. Н. Мигунова*
Технический редактор *В. Ю. Фотиева*
Корректор *М. В. Бучная*
Компьютерная верстка *А. С. Тыртышного*

Сдано в набор 12.09.2016. Подписано в печать 14.09.2016. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,60. Тираж 44 экз. Зак. 2175.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru