МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33282— 2015

ФИЛЕ РЫБЫ МОРОЖЕНОЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0–92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, 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 18 июня 2015 г. № 47)

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 3 августа 2015 г. № 1068-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33282–2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 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

© 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

МКС 67.120.30

Поправка к ГОСТ 33282—2015 Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия

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

(ИУС № 7 2019 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ФИЛЕ РЫБЫ МОРОЖЕНОЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Frozen fish fillet for children nutrition. Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на филе рыбы мороженое (далее – филе), предназначенное для питания детей старше трех лет.

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 166–89 Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427–75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 814–96 Рыба охлажденная. Технические условия

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

ГОСТ ISO 7218–2011 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 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

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

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 24896–2013 Рыба живая. Технические условия

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования.

---

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

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 29185–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

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 31262–2004* Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 31266–2004** Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

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 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 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 31903–2012 Продукты пищевые. Экспресс–метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые. 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 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 32521–2013 Мешки из полимерных пленок.Общие технические условия

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51301–99 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)»

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766–2011 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».

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 **глазирование рыбы** (glazing of fish): Процесс образования защитного слоя льда на поверхности мороженой рыбы при орошении или погружении ее в питьевую или чистую морскую воду.

3.2 **посторонние примеси** (foreign matter): Вещества (включения), которые не являются природными составляющими рыбы и их производными и легко распознаются без увеличения или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включающим увеличение, и указывают на нарушение санитарных правил и норм производства.

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

3.4 **рыба–сырец (свежая)** (raw fish): Рыба, без признаков жизни находящаяся при температуре не выше температуры среды обитания или охлаждаемая.

3.5 **чистая вода** (clean water): Морская или пресная вода, в том числе обеззараженная (очищенная), которая не содержит микроорганизмов, вредных и радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности пищевой рыбной продукции.

4 Технические требования

4.1 Филе должно соответствовать требованиям настоящего стандарта, и быть изготовлено по технологическим инструкциям с соблюдением требований технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 По видам разделки филе подразделяют в соответствии с 4.2.1.1 – 4.2.1.3.

4.2.1.1 Филе с кожей – рыба, разрезанная по длине на две продольные половины; голова, чешуя, позвоночная кость, плечевые, реберные и крупные мышечные кости, внутренности, плавники и черная пленка удалены.

4.2.1.2 Филе без кожи – филе с кожей, у которой удалена кожа.

4.2.1.3 Филе-кусок с кожей или без кожи – филе с кожей или без нее, разрезанное на поперечные части.

Из осетровых рыб выпускают только филе без кожи, филе-кусок без кожи.

4.2.2 Филе замораживают сухим искусственным способом блоками или поштучно.

4.2.3 Температура в толще филе или блока должна быть не выше минус 18 °С.

4.2.4 Филе изготовляют в глазированном и неглазированном виде.

4.2.5 Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность филе, и не должна отставать при легком постукивании.

Массовая доля глазури по отношению к массе глазированного филе должна соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, государства, на территории которого продукция находится в обращении.

4.2.6 Не глазируют филе, упакованное перед замораживанием в пакеты из полимерных пленок, пачки или коробки из парафинированного с внутренней стороны картона или картона с внутренним полимерным покрытием.

4.2.7 При изготовлении филе не допускается применение пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с требованиями [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.8 По органолептическим, физическим и химическим показателям филе должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид: мороженых блоков	Целые, плотные с ровной поверхностью без значительных перепадов по высоте блока. Поверхность чистая
филе, замороженного поштучно	Целое, без значительной деформации. Поверхность чистая, ровная, естественной окраски
Консистенция (после размораживания)	Плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы
Цвет мяса	Свойственный данному виду рыбы. Допускается не связанное с окислением жира незначительное подкожное пожелтение у осетровых, кефали.
Запах (после размораживания)	Свойственный данному виду рыбы, без постороннего запаха Допускается слабовыраженный йодистый запах для морских рыб
Вкус и запах (после варки)*	Свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса и запаха
Наличие посторонних примесей	Не допускается
Глубокое обезвоживание, %, не более*	10,0
Массовая доля белка, %, не менее	16,0
Массовая доля жира, %	0,5 – 11,0
Наличие костей	Не допускается в 1 кг продукции наличие более чем одной кости равной или превышающей 10 мм в длину, или превышающей 1 мм в диаметре. Наличие одной кости длиной 5 мм или менее не считается дефектом, если ее диаметр не превышает 2 мм. Нижняя часть кости (место прикрепления к позвоночной кости) не учитывается, если ее ширина составляет 2,2 мм или менее или если ее можно легко удалить
Наличие паразитов	Не допускается в 1 кг продукции наличие более одного нежизнеспособного паразита с диаметром капсулы более 3 мм или одного паразита без капсулы длиной более 10 мм
* Определяют в спорных случаях.	

4.2.9 По показателям безопасности филе должно соответствовать требованиям 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 филе, 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;
- вода питьевая – ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода чистая – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Срок хранения охлажденной рыбы – не более 5 сут. с даты изготовления.

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

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркируют потребительскую упаковку с филе по ГОСТ 7630 с указанием срока годности.

Маркировка должна содержать один режим хранения и один срок годности.

Дополнительно на потребительской упаковке с филе указывают:

- массу нетто (без массы глазури) – для филе, изготовленного в глазированном виде;
- номер партии;
- надпись «Из рыбы аквакультуры» – для филе, изготовленного из объектов аквакультуры;
- надпись «Повторное замораживание не допускается»;
- надпись «Глазированное морской водой» – для филе, глазированного чистой морской водой;
- надпись «После вскрытия упаковки продукт хранить при температуре от минус 2 °С до 2 °С не более 24 ч».

4.4.2 Транспортная маркировка – по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

4.4.3 Маркировка потребительской и транспортной упаковки с продукцией должна соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.5 Упаковка

4.5.1 Филе упаковывают в соответствии с ГОСТ 7630:

- в коробки из парафинированного с внутренней стороны картона – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт или картона с внутренним полимерным покрытием – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт с послойным перекладыванием полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354 или без нее;
- пачки из парафинированного с внутренней стороны картона или картона с внутренним полимерным покрытием – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пакеты из полимерных пленок по ГОСТ 12302 с применением подложек или лотков из картона и комбинированных материалов или без них – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пленку полиэтиленовую термоусадочную – по ГОСТ 25951 с применением подложек или лотков из картона и комбинированных материалов или без них – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Филе упаковывают под вакуумом или без вакуума.

4.5.2 Филе, упакованное в потребительскую упаковку, укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511.

4.5.3 Упаковывание филе в пакеты из полимерных материалов – в соответствии с [3] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Пакеты из полимерных материалов должны быть термосварены.

4.5.4 В одной упаковочной единице должно быть филе, изготовленный из рыбы одного товарного наименования, одного вида разделки, одного вида потребительской упаковки, одного способа упаковывания и одной даты изготовления.

4.5.5 Предельные отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества в упаковочной единице – согласно требованиям ГОСТ 8.579.

Предельные положительные отклонения содержимого нетто от номинального количества в упаковочной единице, %:

1,5 – для продукции, изготавливаемой на береговых предприятиях;

5,0 – для продукции, изготавливаемой на рыбопромысловых и рыбоперерабатывающих судах в морских условиях.

4.5.6 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных материалов, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.5.7 Упаковка и упаковочные материалы, используемые для упаковывания филе, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям [4] 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, наличия посторонних примесей (в потребительской упаковке), массы нетто, правильности упаковывания и маркирования проводят в каждой партии продукции.

5.3 Периодичность микробиологического контроля филе устанавливают в программе производственного контроля в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Порядок и периодичность контроля показателей безопасности (содержание токсичных элементов, гистамина (лосось), полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, пестицидов, а также антибиотиков и ветеринарных препаратов (для рыбы аквакультуры), паразитологических показателей), химических и физических показателей («Массовая доля белка», «Массовая доля жира», «Наличие костей», массы нетто и температуры филе), устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

Контроль содержания диоксинов в филе 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 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических 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.

6.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей – по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 31795;
- массы нетто и массовой доли глазури – по ГОСТ 31339.

Длину, ширину и диаметр костей измеряют штангенциркулем – по ГОСТ 166 или циркулем – измерителем по нормативным документам с последующим переносом на миллиметровую шкалу, в качестве которой может быть использована линейка металлическая по ГОСТ 427 или пластиковая по нормативным документам с погрешностью не более 0,1 мм:

- токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628;
- микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031;
- антибиотиков – по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903;
- гистамина – по ГОСТ 31789;
- диоксинов – по ГОСТ 31792;
- полихлорированных бифенилов – по ГОСТ 31983;
- радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 и методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 Паразитологические показатели определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.4 Содержание пестицидов, нитрозаминов, ветеринарных препаратов определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют филе всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к условиям хранения.

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

7.1.2 Пакетирование – по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов – по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Хранят филе при температуре не выше минус 18 °С.

7.2.2 Сроки годности филе устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности филе, с даты изготовления, приведены в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

А.1 Названия рыб на русском и латинском языках приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Товарное наименование рыб	Название рыб	
	русское	латинское
Лососевые:		
Горбуша	Горбуша	Oncorhynchus gorbuscha
Кета	Кета	Oncorhynchus keta
Нерка	Нерка	Oncorhynchus nerka
Семга	Лосось атлантический (семга)	Salmo salar
Форель	Форель	Oncorhynchus mykiss
Осетровые:		
Белуга	Белуга	Huso huso
Калуга	Калуга	Huso dauricus
Осетр	Род Осетр	Род Acipenser
Севрюга	Севрюга	Acipenser stellatus
Стерлядь	Стерлядь	Acipenser ruthenus
Сиговые:		
Муксун	Муксун	Coregonus muksun
Омуль	Омуль	Coregonus autumnalis
Сиг	Сиг	Coregonus huntsmani
Тресковые:		
Минтай	Минтай	Theragra chalcogramma
Пикша	Пикша	Melanogrammus aeglefinus
Сайда	Сайда	Pollachius virens
Треска	Треска атлантическая, тихоокеанская	Gadus morhua, Gadus macrocephalus
Мерлузовые		
Хек	Хек серебристый	Merluccius bilinearis
Скорпеновые		
Морской окунь	Морской окунь	Sebastes marinus, Sebastes alutus, Sebastes mentella, Sebastodes introniger, Sebastodes mystinus
Пресноводные рыбы:		
Пиленгас	Пиленгас	Mugil so–iuy Basilewsky
Сазан	Сазан	Cyprinus carpio
Сом	Сом	Silurus glanis
Судак	Судак	Sander lucioperca
Щука	Щука	Esox lucius

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности мороженого филе

Б.1 Рекомендуемый срок годности мороженого филе (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18°С приведен в таблице Б.1.

Таблица Б1

Вид мороженой продукции	Срок годности, мес, не более
1 Лососевые рыбы	
1.1 Филе лососей (горбуши, кеты, нерки):	
- замороженное блоками в коробках из парафинированного или ламинированного картона	12
- замороженное поштучно с послойным перекладыванием полиэтиленовой пленкой в коробках из парафинированного или ламинированного картона	12
- упакованное в термоусадочную пленку	12
- упакованное в пакеты из полимерных пленок	12
1.2 Филе лососей (семга, форель):	
- глазированное поштучно	6
2 Осетровые рыбы	
2.1 Филе, глазированное поштучно, упакованное под вакуумом в пакеты из полимерных пленок	8
3 Сиговые рыбы (омуль, муксун, сиг):	
- филе глазированное, упакованное в пакеты из полимерных пленок	11
- филе неглазированное, упакованное в пакеты из полимерных пленок	7
4 Тресковые (треска, пикша, минтай, сайда):	
- филе, глазированное в блоках	12
- филе замороженное поштучно с послойным перекладыванием полиэтиленовой пленкой в коробках из парафинированного или ламинированного картона	12
- филе, упакованное в термоусадочную пленку	12
- филе, упакованное в пакеты из полимерных пленок	12
5 Мерлузовые (хек):	
- филе, замороженное поштучно с послойным перекладыванием полиэтиленовой пленкой в коробках из парафинированного или ламинированного картона	12
- филе, упакованное в термоусадочную пленку	12
- филе, упакованное в пакеты из полимерных пленок	12
6 Скорпеновые	
6.1 Филе окуня морской:	
- глазированное в блоках	6
- замороженное поштучно с послойным перекладыванием полиэтиленовой пленкой в коробках из парафинированного или ламинированного картона	12
- упакованное в термоусадочную пленку	12
- упакованное в пакеты из полимерных пленок	12
7 Пресноводные рыбы	
7.1 Филе судака, сома, щуки, сазана, кефали:	
- глазированное блоками или поштучно	10
- под вакуумом, глазированное, упакованное в пакеты из полимерных пленок	10
7.2 Филе судака, сома:	
- без вакуума, неглазированное, упакованное в пакеты из полимерных пленок	3
- под вакуумом, неглазированное, упакованное в пакеты из полимерных пленок	4

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011* Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880

[2] ТР ТС 029/2012* Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881

[3] Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов (утверждена Комитетом Российской Федерации по рыболовству 22.01.96 и согласованная с Государственным комитетом санитарно-эпидемиологическому надзору Российской Федерации от 15.01.96 № 01-7/8-11)**

[4] ТР ТС 005/2011* Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769

* Действует на территории государств –членов Таможенного союза.

** Действует в странах Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации.

УДК 664.951.037.5:006.354 МКС 67.120.30 Н24

Ключевые слова: филе, рыба, мороженый, детское питание, термины, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *М.М. Мигунова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *А.С. Самарина*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,40. Тираж 47 экз. Зак. 3683.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru