МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
6481—
2015**

# ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ И ВЯЛЕНЫЕ

## 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») и Обществом с ограниченной ответственностью «Каспийский научно-исследовательский и аналитический центр рыбной промышленности» (ООО НИиАЦРП «Каспрыбтестцентр»)

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 |
| Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 июля 2015 г. № 965-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 6481—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 6481—97

*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

## Содержание

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

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

# ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ И ВЯЛЕНЫЕ

**Технические условия**

Balyk products of smoked and dried sturgeon fishes. Specifications

**Дата введения — 2017—01—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на балычные изделия из осетровых рыб холодного копчения и вяленые (далее — балычные изделия), предназначенные для пищевых целей.

Видовой состав осетровых рыб и идентификационные коды биологических видов приведены 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 производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

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

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

ГОСТ 5981—2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

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 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

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 13356—84 Ящики деревянные для продукции рыбной промышленности. Технические условия

* На территории 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 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 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 мышьяка4*

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 31745—2012 Продукты пищевые. Определение содержания полициклических ароматических углеводородов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

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

---

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

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. 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)».

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

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

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

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 32097—2013 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия

ГОСТ 32130—2013 Банки стеклянные для пищевых продуктов рыбной промышленности. 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 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 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 **потрошеная (осетровая) рыба** (drawn fish): Рыба, у которой через разрез по брюшку удалены икра или молоки, печень, плавательный пузырь, почки, сфинктер анального отверстия вместе с кишечником; вязига (спинная струна) может быть удалена или оставлена.

Примечание — Осетровые рыбы, кроме стерляди, перед разделкой должны быть обескровлены.

3.3 **коптильный ароматизатор** (*коптильный препарат) (*smoke flavour): Смесь веществ, выделенных из дымов, применяемых в традиционном копчении, путем фракционирования и очистки конденсатов дыма.

3.4 **холодное копчение** (cold-smoking): Обработка рыбы в коптильной среде при температуре не выше 40 °С с частичным обезвоживанием до получения запаха и вкуса копчености.

Примечание — Различают дымовой, бездымный (с использованием коптильного ароматизатора) и смешанный способ холодного копчения.

3.5 **балычные изделия (из осетровых рыб)** (balyk products): Пищевая продукция, полученная из осетровых рыб балычной разделки в процессе посола и холодного копчения или посола и вяления.

Примечание — К видам балычной разделки относят боковник, спинку, тешу, филе, филе-спинку, ломтики.

## 4 Основные параметры и размеры

Рекомендуемые длина и/или масса балычных изделий приведены в таблице 1.

Таблица 1

| Масса, кг, не менее | | | | | | | | | | | | | Размер, см, не менее | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| спинки | | | спинки-куска | | теши (половинки) | | теши-куска | бо-ковника | филе, филе-спинки | | филе-куска, куска филе-спинки | | боковника | | |
| | | | | | | | | | | | | | осетра, севрюги, шипа | | белуги, калуги |
| осетра и шипа | белуги и калуги | севрюги | осетра | севрюги | осетра и шипа | белуги и калуги | осетра | белуги и калуги | осетра | севрюги | осетра | севрюги | Длина | Толщина | Длина |
| 3,00 | 12,00 | 2,30 | 0,30 | 0,20 | 0,40 | 0,90 | 0,40 | 0,95 | 0,90 | 0,70 | 0,30 | 0,20 | 35 | 2 | 20 |

## 5 Технические требования

5.1 Балычные изделия 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, подвергнута холодному копчению или вялению, охлаждена и упакована.

Допускается замораживание и хранение замороженных балычных изделий, если при этом их качество соответствует требованиям настоящего стандарта. Температура в толще замороженных балычных изделий должна быть не выше минус 18 °С.

5.2.2 При изготовлении балычных изделий используют коптильные ароматизаторы в соответствии с требованиями [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 По видам разделки балычные изделия подразделяют в соответствии с 5.2.3.1—5.2.3.11.

Допускаются другие виды разделки балычных изделий при условии соответствия продукции всем требованиям настоящего стандарта и их надлежащего описания на этикетке, во избежание введения потребителя в заблуждение.

5.2.3.1 Спинка — потрошеная рыба, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), реберные и внутренние хрящи грудных плавников, позвоночный хрящ на половину толщины от начала головного среза до конца подреза хвостового стебля, почки; брюшная часть (теша) отделена от приголовка к анальному плавнику на расстоянии от 4 до 5 см ниже боковых жучек; сгустки крови и пленки зачищены; хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют.

5.2.3.2 Спинка-кусок — спинка, у которой удалена хвостовая часть на уровне начала основания анального плавника; тушка нарезана поперек на куски.

5.2.3.3 Теша — брюшная часть рыбы в виде продольных половинок, у которой удалены плавники; сгустки крови и пленки зачищены.

5.2.3.4 Теша-кусок — теша, нарезанная поперек на куски.

5.2.3.5 Боковник — потрошеная рыба, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), плавники, хрящи, спинной ряд жучек, почки, хвостовая часть на уровне начала основания, а у белуги и калуги — конца основания анального плавника; теша отделена от приголовка к анальному плавнику на расстоянии от 4 до 5 см ниже боковых жучек; сгустки крови и пленки зачищены.

Тушка разрезана по спине вдоль позвоночного хряща на две половины, которые у белуги и калуги дополнительно разрезаны на продольные пласты.

Реберные хрящи у белуги и калуги могут быть удалены или оставлены; хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют.

5.2.3.6 Филе — потрошеная рыба, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), плавники, хрящи, почки; сгустки крови и пленки зачищены.

Тушка разрезана по спине вдоль позвоночного хряща на две половины; позвоночный хрящ удален.

Может быть оставлена на филе или удалена нижняя кромка брюшной части на расстоянии от 0,3 до 0,5 см выше брюшного ряда жучек.

Хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют.

5.2.3.7 Филе-спинка — потрошеная рыба, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), плавники, спинной ряд жучек, хвостовая часть на уровне середины длины анального плавника; теша отделена от приголовка к анальному плавнику на расстоянии от 3 до 5 см ниже средней линии бокового ряда жучек; тушка разрезана по спине вдоль позвоночного хряща на две половины, позвоночный и реберные хрящи удалены; сгустки крови и пленки зачищены.

Хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют.

5.2.3.8 Кусок филе-спинки — филе-спинка, нарезанное поперек на части.

5.2.3.9 Филе-кусок — филе, нарезанное поперек на части.

5.2.3.10 Ломтики — боковник, спинка, теша, филе или филе-спинка, нарезанные на части, толщиной не более 0,8 см.

При изготовлении ломтиков удаляют:

- у спинки — плавники, кожу и остатки позвоночного хряща, тонкий слой копчености приголовной части, прихвостовую часть на уровне конца основания анального плавника; у боковника и теши — реберные хрящи, кожу и тонкий слой копчености торцевых сторон;
- филе осетра и севрюги — кожу, тонкий слой копчености торцевой стороны, прихвостовую часть на уровне конца основания анального плавника, нижнюю кромку брюшной части на расстоянии от 0,3 до 0,5 см выше брюшного ряда жучек. Хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют;
- филе-спинки осетра и севрюги — кожу, тонкий слой копчености торцевых сторон. Хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют.

5.2.3.11 У балычных изделий, направляемых на фасование в пакеты из полимерных пленок под вакуумом или в модифицированной газовой среде, кожа должна быть удалена.

5.2.4 По качеству балычные изделия (кроме ломтиков) подразделяются на высший и первый сорт.

Балычные изделия, упакованные в пакеты из полимерных пленок под вакуумом или в модифицированной газовой среде, по сортам не подразделяют.

5.2.5 По органолептическим и химическим показателям балычные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Характеристика и норма для сорта | |
|---|---|---|
| | высшего | первого |
| Внешний вид | Поверхность чистая, равномерно прокопченная или провяленная; у вяленых изделий — слегка морщинистая<br>Мышечная ткань содержит большие прослойки жира | |
| | | Могут быть небольшие прослойки жира |
| Наружные повреждения | Без наружных повреждений<br>Могут быть небольшие вырезы частей тела, для боковника и филе — не более одного длиной не более 7 см | |
| Цвет кожного покрова | Свойственный данному виду продукции | |
| Консистенция балычных изделий:<br>- холодного копчения<br>- вяленых | <br>Плотная, сочная, нежная<br>Уплотненная, плотная | |
| Вкус и запах | Свойственный данному виду продукции, без постороннего привкуса и запаха | |
| Массовая доля поваренной соли, % | 5,0—7,0 | |
| Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке) | Не допускается | |

5.2.6 По показателям безопасности балычные изделия должны соответствовать требованиям [1] 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 балычных изделий, 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;
- рыба мороженая — ГОСТ 32366 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- полуфабрикаты балычные соленые — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лед — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота уксусная — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- уксус пищевой — ГОСТ 32097;
- ароматизатор коптильный — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сырье древесное — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использование рыбы с механическими повреждениями и кровоподтеками, по остальным показателям соответствующей требованиям первого сорта. Поврежденные части должны быть удалены.

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

### 5.4 Маркировка

5.4.1 Балычные изделия в потребительской упаковке маркируют в соответствии с ГОСТ 7630, ГОСТ 11771 с указанием срока годности.

Маркировка должна содержать один режим хранения и один срок годности.

На потребительской упаковке с балычными изделиями дополнительно указывают:

- вид рыбы (гибрида);
- номер партии;
- информацию о коптильных ароматизаторах (при использовании);
- надпись «Перед употреблением разморозить при температуре не выше 8 °С» — для замороженной продукции;
- информацию об использовании в качестве сырья рыбы аквакультуры;
- надпись «Упаковано в модифицированной газовой среде» — для балычных изделий, упакованных в газовой среде, отличающейся по составу от атмосферного воздуха; при этом должен быть указан состав газовой среды.

5.4.2 Маркировка упаковки дополнительно может содержать информацию о биологическом виде рыбы (гибрида) в виде кода, приведенного в приложении А.

5.4.3 Маркировка транспортной упаковки — по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

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

5.4.4 Маркировка балычных изделий должна соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

**5.5 Упаковка**

5.5.1 Балычные изделия упаковывают по ГОСТ 7630:

- в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516;
- ящики деревянные по ГОСТ 13356;
- пакеты из полимерных пленок по ГОСТ 12302 под вакуумом или без вакуума 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;
- пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением подложек или без подложек.

При реализации балычных изделий в местах изготовления допускается упаковывать продукцию в полимерные многооборотные ящики по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Ящики должны быть закрыты крышками.

5.5.2 Ломтики фасуют:

- в банки металлические по ГОСТ 5981;
- банки стеклянные по ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32130;
- пакеты из полимерных пленок по ГОСТ 12302 под вакуумом или без вакуума с применением подложек или без них — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лотки из полимерных материалов 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.

5.5.3 Ломтики в потребительскую упаковку укладывают плотными рядами.

Количество довесков в одной потребительской упаковке не должно быть более двух.

5.5.4 Банки должны быть плотно укупорены металлическими крышками по нормативным документам, а пакеты термосварены под вакуумом или без вакуума, или с использованием модифицированной газовой среды или скреплены зажимом.

5.5.5 Упаковывание балычных изделий в пакеты из полимерных пленок — в соответствии с инструкцией, действующей на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.6 Балычные изделия в потребительской упаковке укладывают в ящики из гофрированного картона.

Банки с балычными изделиями упаковывают по ГОСТ 11771.

5.5.7 В каждой упаковочной единице должны быть балычные изделия одного вида рыбы, одного способа разделки, одного способа обработки, одного сорта (при наличии), одного вида потребительской упаковки, одного способа упаковывания (под вакуумом или без вакуума, в модифицированной газовой среде) и одной даты изготовления.

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

Допускаемое положительное отклонение 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.;

0,5 — » » » » св. 10,0 кг.

5.5.9 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.

5.5.10 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] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта материалами, разрешенными к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

6.2 Контроль органолептических показателей, наличия посторонних примесей (в потребительской упаковке), массы нетто, правильности упаковывания и маркирования проводят в каждой партии продукции.

6.3 Периодичность микробиологического контроля балычных изделий устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6.4 Порядок и периодичность контроля показателей безопасности (содержание токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов, пестицидов, паразитологических показателей, для продукции аквакультуры — ветеринарных препаратов и антибиотиков), а также массовой доли поваренной соли, длины и массы балычных изделий, устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

Контроль содержания диоксинов в балычных изделиях проводится в случаях 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 испытаний:

- органолептических, химических и физических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 8756.18;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- 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 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.2 Методы контроля:

- органолептических, химических и физических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 31339;
- 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 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- бенз(а)пирена — по ГОСТ 31745;
- диоксинов — по ГОСТ 31792;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- антибиотиков — ГОСТ 31694, ГОСТ 31903;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

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

## 8 Транспортирование и хранение

### 8.1 Транспортирование

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

8.1.2 Транспортирование балычных изделий, отправляемых 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 балычных изделий устанавливает изготовитель.

8.2.2 Рекомендуемый срок годности (с даты изготовления) и условия хранения балычных изделий приведены в приложении Б.

## Приложение А
## (справочное)

### Видовой состав осетровых рыб и идентификационные коды биологических видов

А.1 Видовой состав осетровых рыб и идентификационные коды биологических видов приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

| Товарное наименование рыбы | Название осетровых рыб | | Код* |
|---|---|---|---|
| | русское | латинское | |
| | Род Белуги** — Huso | | |
| Белуга | Белуга | Huso huso | HUS |
| Калуга | Калуга | Huso dauricus | DAU |
| | Род Осетры** — Acipenser | | |
| Осетр | Осетр адриатический | Acipenser naccarii | NAC |
| | Осетр амурский | Acipenser schrenckii | SCH |
| | Осетр атлантический (европейский) | Acipenser sturio | STU |
| | Осетр байкальский | Acipenser baerii baikalensis | BAI |
| | Осетр белый | Acipenser transmontanus | TRA |
| | Осетр китайский | Acipenser sinensis | SIN |
| | Осетр корейский | Acipenser dabryanus | DAB |
| | Осетр тупорылый | Acipenser brevirostrum | BVI |
| | Осетр Мексиканского залива | Acipenser oxyrhynchus desotoi | DES |
| | Осетр озерный | Acipenser fulvescens | FUL |
| | Осетр остроносый | Acipenser oxyrhynchus | OXY |
| | Осетр персидский | Acipenser persicus | PER |
| | Осетр русский | Acipenser gueldenstaedtii | GUE |
| | Осетр зеленый | Acipenser medirostris | MED |
| | Осетр сибирский | Acipenser baerii | BAE |
| | Осетр сахалинский | Acipenser micadoi | MIK |
| Севрюга | Севрюга | Acipenser stellatus | STE |
| Стерлядь | Стерлядь | Acipenser ruthenus | RUT |
| Шип | Шип | Acipenser nudiventris | NUD |

* Рекомендации Резолюции 12.7 «Сохранение и торговля осетровыми и веслоносыми» Конференции Сторон Конвенции о международной торговле видами дикой фауны и флоры, находящимися под угрозой исчезновения» от 03.03.1973 (СИТЕС).

** В том числе осетровые рыбы аквакультуры и их гибриды.

Примечание — Код (название) гибрида — код (название) женского вида × код (название) мужского вида — YYY × XXX.

Пример — Название гибрида осетра русского и осетра сибирского — русско-сибирский осетр, код гибрида — GUE × BAE.

**Приложение Б**
**(рекомендуемое)**

## Рекомендуемый срок годности и условия хранения

Б.1 Рекомендуемый срок годности и условия хранения балычных изделий приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

| Наименование продукции | Вид упаковки | Наличие вакуума | Температура хранения | Срок годности, с даты изготовления, не более |
|---|---|---|---|---|
| Балычные изделия холодного копчения и вяленые | Ящики | – | От минус 8 °С до минус 2 °С | 1,5 мес |
| Балычные изделия холодного копчения | Пакеты из полимерных пленок | + | От минус 8 °С до минус 4 °С | 3,0 мес |
| Ломтики холодного копчения | Банки | – | От минус 8 °С до минус 2 °С | |
| | Пакеты из полимерных пленок | + | | |
| | | – | От минус 6 °С до 8 °С | 72* ч |

* Исчисляется с часа окончания технологического процесса.

Примечание — В графе «Наличие вакуума» знак «+» означает наличие вакуума в упаковке, знак «–» — отсутствие вакуума.

## Библиография


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

[2] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 г. № 58*

[3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Комиссией таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881*

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


* Действуют на территории государств-членов Таможенного союза.

УДК 664.951.32:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: балычные изделия, осетровые рыбы, холодное копчение, вяление, термины, основные параметры и размеры, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.Н. Мигунова*
Корректор *О.В. Лазарева*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 62 экз. Зак. 3898.

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