ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 56417— 2015

ФИЛЕ ТРЕСКОВЫХ РЫБ МОРОЖЕНОЕ «ЭКСТРА»

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО») и Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Полярный научно-исследовательский институт морского рыбного хозяйства и океанографии им. Н.М. Книповича» (ФГБНУ «ПИНРО»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 мая 2015 г. № 516-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодовом (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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, 2015

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 6
7 Методы контроля 6
8 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (справочное) Видовой состав рыб 9
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемый срок годности и условия хранения мороженого филе 10
Библиография 11

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФИЛЕ ТРЕСКОВЫХ РЫБ МОРОЖЕНОЕ «ЭКСТРА»

Технические условия

Frozen fillet of gadoid species «Extra». Specifications

Дата введения — 2016—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мороженое филе «Экстра», изготовленное из свежей трески, пикши, сайды (далее — мороженое филе) в морских условиях, предназначенное для пищевых целей.

Настоящий стандарт не распространяется на мороженое филе, изготовляемое по ГОСТ 3948, ГОСТ 32006, ГОСТ Р 51494.

Видовой состав рыб приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие 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 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 3948—90 Филе рыбное мороженое. 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 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

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

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

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

Издание официальное

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 . Обнаружение бактерий Vibrio parahaemoliticus 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 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 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 31792—2012 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксинподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

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 32006—2012 Филе трески без кожи подпрессованное мороженое. Технические условия

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

ГОСТ Р 50380—2005 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Термины и определения

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51494—99 Филе из океанических и морских рыб мороженое. Технические условия

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 54378—2011 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения жизнеспособности личинок гельминтов

ГОСТ Р 54463—2011 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. 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 заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины и определения по ГОСТ Р 50380, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **филе тресковых рыб** (fillet of gadoid species): Продольная часть мышечной ткани различной формы и размера, срезанная с тела рыбы параллельно позвоночной кости.

3.2 **замораживание филе** (freezing of fillet): Технологический процесс понижения температуры филе рыбы ниже криоскопической, сопровождаемый льдообразованием, до достижения температуры в толще филе или блока не выше минус 18 °С.

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

4 Основные параметры и размеры

4.1 По длине и массе мороженое филе не подразделяют.

4.2 Минимальную промысловую длину (промысловый размер) рыбы устанавливают правила рыболовства.

5 Технические требования

5.1 Мороженое филе должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлено по технологическим инструкциям с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2 Характеристики

5.2.1 По видам разделки мороженое филе подразделяют в соответствии с 5.2.1.1—5.2.1.8.

5.2.1.1 Филе с кожей и чешуей — рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые и крупные реберные кости, плавники вместе с их костными основаниями, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка; сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены.

5.2.1.2 Филе с кожей без чешуи — филе с кожей и чешуей, у которого удалена чешуя.

5.2.1.3 Филе без кожи — филе с кожей (с чешуей или без нее), у которого удалена кожа.

5.2.1.4 Филе с кожей без костей — филе с кожей (с чешуей или без нее), у которого удалены мелкие реберные кости и чешуя (при наличии).

5.2.1.5 Филе без кожи и костей — филе с кожей (с чешуей или без нее), у которого удалены мелкие реберные кости и кожа.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

5.2.1.6 Филе-кусок — филе без кожи и костей, нарезанное на поперечные части.

5.2.1.7 Филе спинки — филе без кожи и костей, у которого удалены хвостовая часть на уровне основания последнего луча анального плавника и брюшная часть от приголовка до конца анального плавника.

5.2.1.8 Филе хвостовой части — хвостовая часть филе, полученная при разделке рыбы на филе спинки (5.2.1.7), с удаленными костями и кожей.

5.2.2 Не допускается в 1 кг мороженого филе, разделанном в соответствии с 5.2.1.4—5.2.1.8, наличие более чем одной кости, равной или превышающей 10 мм в длину, или равной или превышающей 1 мм в диаметре.

Возможно наличие одной кости длиной 5 мм или менее, если ее диаметр не превышает 2 мм. Нижняя часть кости (место прикрепления к позвоночной кости) не учитывается, если ее ширина составляет 2 мм или менее и ее можно легко удалить.

5.2.3 Филе замораживают сухим искусственным способом блоками или поштучно.

5.2.4 Размеры и масса блоков филе, а также филе, замороженного поштучно, зависят от вида и размера рыбы и используемого для их замораживания оборудования.

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

5.2.6 Мороженое филе изготовляют в глазированном или неглазированном виде.

5.2.7 Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность мороженого филе или блока, и не должна отставать при легком постукивании.

Массовая доля глазури по отношению к массе глазированного филе или блока филе должна соответствовать требованиям [1].

5.2.8 Не глазируют филе:

- обернутое перед замораживанием в полимерную пленку по ГОСТ 10354 или нормативным документам;

- упакованное перед замораживанием в пакеты из полимерных пленок по ГОСТ 12302, мешки-вкладыши пленочные, коробки или пачки из картона, парафинированного с внутренней или внутренней и внешней стороны, или картона с внутренним полимерным покрытием по нормативным документам.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид: - мороженых блоков - филе, замороженного поштучно	 Целые, плотные с ровной поверхностью без значительных перепадов по высоте блока; поверхность чистая Целое, ровное, без значительной деформации. Поверхность чистая. Филе отделены друг от друга
Порядок укладывания	Равномерными слоями, в нижнем ряду филе кожей или подкожной стороной вниз, а в верхнем ряду филе кожей или подкожной стороной вверх
Консистенция	Плотная с частичным расслоением мяса по септам, свойственное тресковым видам рыб
Цвет мяса	Однородный без пожелтения и кровоподтеков. У филе трески, пикши — белый, филе сайды — сероватый или серый. Допускается наличие: - розового оттенка у филе трески, пикши; - сероватого оттенка у филе пикши
Запах (после размораживания)	Свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Допускается слабовыраженный йодистый запах
Вкус и запах (после варки)*	Свойственный данному виду рыбы, без посторонних привкуса и запаха
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается
Глубокое обезвоживание, %, не более*	10,0

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Наличие паразитов	Не допускается в 1 кг продукции более одного видимого нежизнеспособного паразита с диаметром капсулы более 3 мм или одного паразита без капсулы длиной более 10 мм
Общий азот летучих оснований, мг азота/100 г, не более	35
* Определяют в спорных случаях.	

5.2.10 По содержанию токсичных элементов, диоксинов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов, а также по паразитологическим и микробиологическим показателям мороженое филе должно соответствовать требованиям, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженого филе, должны соответствовать:

- рыба-сырец (свежая) — нормативным документам;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ Р 51574;
- вода питьевая — ГОСТ Р 51232;
- вода чистая морская — [2].

5.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженого филе, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1], [3].

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркируют потребительскую упаковку с мороженым филе в соответствии с требованиями [4], ГОСТ Р 51074, ГОСТ 7630.

Дополнительно на потребительской упаковке указывают информацию:

- номер партии;
- массу нетто (без массы глазури) — для мороженого филе, изготовленного в глазированном виде;
- о возможном наличии костей — для мороженого филе, подразделяемого в соответствии с 5.2.1.4—5.2.1.8;
- надпись: «Изготовлено в море из свежего сырья»;
- надпись: «Глазированное морской водой» — для филе, глазированного чистой морской водой.

5.4.2 Транспортная маркировка — по [4], ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

5.5 Упаковка

5.5.1 Мороженое филе упаковывают в соответствии с ГОСТ 7630:

- в ящики из гофрированного картона с применением мешков-вкладышей пленочных или без них — по ГОСТ 13511, ГОСТ Р 54463;
- ящики из картона парафинированные или ламинированные — по нормативным документам;
- коробки из парафинированного или ламинированного с внутренней или внутренней и внешней стороны картона — по нормативным документам;
- пачки из парафинированного или ламинированного с внутренней или внутренней и внешней стороны или без покрытия картона — по нормативным документам;
- пакеты из полимерным пленок — по ГОСТ 32521 и нормативным документам;
- пленку термоусадочную — по ГОСТ 25951 с применением подложек из картона и комбинированных материалов — по нормативным документам;
- лотки из полимерных материалов — по нормативным документам с последующим упаковыванием в пленку из полимерных материалов.

5.5.2 Мороженое филе в потребительской упаковке укладывают в ящики из гофрированного картона.

При укладывании неглазированного мороженого филе в пачки из картона без покрытия филе предварительно упаковывают в пакеты из полимерных пленок.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

5.5.3 Блоки мороженого филе перед укладыванием в ящики должны быть предварительно упакованы в пакеты из полимерных пленок, мешки-вкладыши пленочные или пленку полимерную.

5.5.4 При поштучном замораживании филе при укладывании в коробки или ящики может быть переложено полимерной пленкой между рядами или между отдельными филе.

5.5.5 Упаковывание мороженого филе в пакеты из полимерных пленок и мешки-вкладыши пленочные — в соответствии с [5].

5.5.6 В одной упаковочной единице должно быть филе, изготовленное из рыбы одного наименования, одного вида разделки, одного вида потребительской упаковки и одной даты изготовления.

5.5.7 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 — 2 %.

5.5.8 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных материалов, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям [6], 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 [6].

5.5.10 При поставке продукции на экспорт на упаковку, при необходимости, может быть нанесена дополнительная информация.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, пестицидов, общего азота летучих оснований и паразитологических показателей проводят с периодичностью, указанной в программе производственного контроля.

Контроль содержания диоксинов в мороженом филе проводится в случаях обоснованного предположения о возможном их наличии в рыбном сырье.

6.3 Периодичность микробиологического контроля мороженого филе устанавливает изготовитель продукции с учетом требований [7].

6.4 Периодичность определения показателей «Массовая доля глазури», «Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)», а также массы нетто, температуры мороженого филе и наличия костей устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — ГОСТ 31339, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164 и [7].

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669 и [7];
- паразитологических показателей — по [8].

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ ISO/TS 11133-1 и [7].

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7631.

7.3 Определение физических и химических показателей:

- массы нетто и массовой доли глазури — по ГОСТ 31339;
- глубокого обезвоживания — по ГОСТ 7631;
- общего азота летучих оснований — по ГОСТ 7636.

Содержание общего азота летучих оснований X — по ГОСТ 7636, %, переводят в мг азота/100 г (X_1) по формуле

$$X_1 = X \cdot 10^3, \quad (1)$$

где 10^3 — коэффициент перевода граммов в миллиграммы;

- наличии костей: длину, ширину нижней части и диаметр костей измеряют штангенциркулем по ГОСТ 166 или циркулем-измерителем по нормативным документам с последующим переносом на мил-

лиметровую шкалу, в качестве которой может быть использована линейка металлическая по ГОСТ 427 или пластиковая по нормативным документам.

7.4 Определение микробиологических показателей:

- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 31747;
- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 31746;
- сальмонелл — по ГОСТ 31659;
- листерий — по ГОСТ 32031, [9];
- сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185;
- парагемолитических вибрионов — по ГОСТ ISO/TS 21872-1 и [10].

7.5 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [11];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, [12];
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [11];
- ртути — по ГОСТ 26927.

7.6 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.7 Определение полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983, [13].

7.8 Определение пестицидов — по [14], [15].

7.9 Определение нитрозаминов — по [16].

7.10 Определение диоксинов — по ГОСТ 31792.

7.11 Определение жизнеспособности личинок гельминтов — по ГОСТ Р 54378.

7.12 Определение наличия паразитов — по [8].

7.13 Для определения наличия паразитов в мороженом филе, у которого удалена кожа, можно применять метод исследования на просвет.

7.13.1 Сущность метода

Метод основан на визуальном определении паразитов в размороженном филе рыбы без кожи с использованием просвечивания источником света.

7.13.2 Средства измерений, оборудование, материалы

Стол с прозрачной верхней крышкой из матового (молочного) стекла и электрической подсветкой;
иглы препарированные;
акриловый лист толщиной 5 мм;
источник света освещенностью 1500 лк;
предметные стекла;
чашка Петри;
бинокулярный микроскоп;
окуляр с измерительной линейкой.

7.13.3 Проведение испытания

Подготовленную пробу размороженного филе рыбы подвергают неразрушающему обследованию путем помещения на акриловый лист при 45 % светопроницаемости, где ее просвечивают источником света освещенностью 1500 лк на расстоянии 30 см от листа.

Пробу филе можно поместить на прозрачную верхнюю крышку столика и просматривать с помощью электрической подсветки.

Обнаруженные личинки гельминтов извлекают из филе с помощью препарированных игл, помещают на предметное стекло или в чашку Петри и проводят необходимые исследования при помощи бинокулярного микроскопа с использованием окуляра с измерительной линейкой.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

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

8.1.2 Транспортируют мороженое филе в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности 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 Хранят мороженое филе при температуре не выше минус 18 °С.

8.2.2 Срок годности мороженого филе с указанием условий хранения, устанавливает изготовитель.

8.2.3 Рекомендуемый срок годности мороженого филе приведен в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

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

Таблица А.1

Товарное наименование рыбы	Название рыбы	
	русское	латинское
Семейство Тресковые (Gadidae) род Gadus		
Треска	Треска атлантическая	Gadus morhua morhua
	Треска балтийская	Gadus morhua callarias
	Треска беломорская	Gadus morhua maris–albi
	Треска гренландская	Gadus ogac
	Треска тихоокеанская	Gadus macrocephalus
род Melanogrammus		
Пикша	Пикша	Melanogrammus aeglefinus
Род Pollachius		
Сайда	Сайда	Pollachius virens

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения 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 Б.1

Вид мороженого филе	Срок годности, мес, не более
Глазированное в блоках	12
Неглазированное, упакованное в полимерную пленку	12
Неглазированное, замороженное в потребительской упаковке	11

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—01 с дополнениями и изменениями — Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001№ 36

[2] СанПиН 2.3.4.050—96 — Санитарные правила и нормы «Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности (технологические процессы, сырье). Производство и реализация рыбной продукции». Утверждены постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 11.03.96 № 6

[3] ТР ТС 021/2011 — Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880

[4] ТР ТС 022/2011 — Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881

[5] Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов. Утверждена Комитетом Российской Федерации по рыболовству 22.01.96 и согласована Государственным комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации 15.01.96 № 01-7/8-11

[6] ТР ТС 005/2011 — Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769

[7] 5319—91 — Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных. Утверждена Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 и Министерством здравоохранения СССР 22.02.91

[8] МУ 3.2.1756—03 — Методические указания «Профилактика паразитарных болезней. Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями». Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 28.03.2003

[9] МУК 4.2.1122—02 — Методические указания «Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах». Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации, 22 апреля 2002 г.

[10] МУК 4.2.2046—06 — Методические указания «Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы выявления и определения парагемолитических вибрионов в рыбе, нерыбных объектах промысла, продуктах, вырабатываемых из них, воде поверхностных водоемов и других объектах». Утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30 января 2006 г.

[11] МУК 4.1.1501—03 — Методические указания «Методы контроля. Химические факторы. Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации цинка, кадмия, свинца и меди в пищевых продуктах и продовольственном сырье». Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации, Первым заместителем Министра здравоохранения Российской Федерации Г.Г. Онищенко 29 июня 2003 г.

[12] МУК 4.1.1506—03 — Методические указания «Методы контроля. Химические факторы. Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации мышьяка в рыбе, рыбных и других продуктах моря». Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации, Первым заместителем Министра здравоохранения Российской Федерации Г.Г. Онищенко 29 июня 2003 г.

[13] МУК 4.1.1023—01 — Методические указания «Методы контроля. Химические факторы. Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов (ПХБ) в пищевых продуктах». Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации, Первым заместителем Министра здравоохранения Российской Федерации 15 марта 2001 г.

[14] МУ 2142—80 — Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое. Утверждены заместителем Главного санитарного врача СССР А.И. Заиченко 28 января 1980 г.

[15] МУК 2482—81 — Временные методические указания по определению хлорорганических пестицидов (ДДТ, ДДЕ, ДДД, АЛЬФА - и ГАММА-ГХЦГ) в рыбе и рыбных продуктах методом газожидкостной хроматографии

[16] МУК 4.4.1.011—93 — Методические указания по методам контроля «Федеральные санитарные правила, нормы, гигиенические нормативы. Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье в пищевых продуктах». Утверждены Председателем Государственного комитета санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Е.Н. Беляевым 22 декабря 1993 г.

УДК 664.951.037.5:006.354 ОКС 67.120.30 Н24 ОКП 92 6140

Ключевые слова: мороженое филе, тресковые рыбы, термины, основные параметры и размеры, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 12.10.2015. Подписано в печать 23.10.2015. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 50 экз. Зак. 3329.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru