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

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

ГОСТ 32342— 2013

ЛОСОСИ ТИХООКЕАНСКИЕ С НЕРЕСТОВЫМИ ИЗМЕНЕНИЯМИ МОРОЖЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

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 унитарным предприятием «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «ВНИРО») и Федеральным государственным унитарным предприятием «Тихоокеанский научно-исследовательский рыбохозяйственный центр» (ФГУП «ТИНРО-Центр»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (МТК 300)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 октября 2013 г. № 60–П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
РОССИЯ	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г № 1596-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32342–2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 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, 2014

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 2
4 Основные параметры и размеры 2
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 6
7 Методы контроля 6
8 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (рекомендуемое) Видовой состав рыб 8
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемый срок годности и условия хранения мороженых лососей 9
Библиография 10

МКС 67.120.30

Поправка к ГОСТ 32342—2013 Лососи тихоокеанские с нерестовыми изменениями мороженые. Технические условия

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

(ИУС № 7 2019 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЛОСОСИ ТИХОКЕАНСКИЕ С НЕРЕСТОВЫМИ ИЗМЕНЕНИЯМИ МОРОЖЕНЫЕ

Технические условия

**Salmons the pacific with spawning changes frozen.
Specifications**

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на лососи тихоокеанские с нерестовыми изменениями мороженые (далее — мороженые лососи), предназначенные для пищевых целей.

Видовой состав рыб приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы 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 (ИСО 3599–76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427–75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 1368–2003 Рыба. Длина и масса

ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль качества

ГОСТ 5530–2004 Ткани упаковочные и технического назначения из лубяных волокон. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 7636–85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 9569–2006 Бумага парафинированная. Технические условия

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

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, отравляемая 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-поштучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

Издание официальное

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

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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. Методы определения мышьяка

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

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

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

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

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

ГОСТ 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)

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 **лососи тихоокеанские с нерестовыми изменениями** (salmons the pacific with spawning changes): Рыба, имеющая явные изменения внешнего вида и морфометрического строения, свойственные тихоокеанским лососям в период нереста.

3.2 **мороженая рыба** (frozen fish): Рыба, подвергнутая процессу замораживания до температуры не выше минус 18 °С.

3.3 **калтычок** (isthmus belly): Брюшная часть тела рыбы, расположенная между жаберными крышками и грудными плавниками.

3.4 **чистая вода** (clear 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 рыбной продукции.

4 Основные параметры и размеры

4.1 Масса кеты и чавычи должна соответствовать требованиям ГОСТ 1368.

Остальные виды мороженых лососей по массе или длине не подразделяют.

4.2 Требования к длине или массе мороженых лососей могут быть изменены в соответствии с требованиями договора (контракта).

5 Технические требования

5.1 Мороженые лососи должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Мороженые лососи изготавливают в неразделанном (целом) или разделанном виде.

5.2.2 По видам разделки мороженые лососи изготавливают в соответствии с 5.2.2.1 — 5.2.2.4.

5.2.2.1 Потрошеная — рыба, у которой разрезано брюшко между грудными плавниками от анального отверстия до калтычка, не перерезая его; внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови и почки зачищены.

Могут быть:

- удалены жабры;
- разрезан калтычок;
- разрезано брюшка далее анального отверстия на расстояние не более 2 см;
- незначительные повреждения пленки, покрывающей внутрибрюшную полость;
- ассиметричное перерезание калтычка и нижней челюсти;
- отклонение линии разреза от середины брюшка не более 2 см.

5.2.2.2 Потрошеная обезглавленная — потрошеная рыба, у которой удалена голова.

5.2.2.3 Кусок — потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плечевые кости и хвостовой плавник, разрезанная поперек на части.

5.2.2.4 Другие виды разделки мороженых лососей — по согласованию с приобретателем продукции и договором (контрактом) на поставку.

5.2.3 Лососи замораживают сухим искусственным способом блоками.

Для обеспечения их одинаковой массы допускается добавлять не более двух кусков рыбы того же названия. Крупная кета или чавыча могут быть заморожены поштучно.

5.2.4 Температура в толще блока или тела рыбы при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18 °С.

5.2.5 Мороженые лососи изготавливают в глазированном или неглазированном виде.

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

Массовая доля глазури по отношению к массе глазированной рыбы или блока должна соответствовать требованиям технических регламентов или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5.2 Не глазируют лососи:

- обернутые перед замораживанием в парафинированную бумагу по ГОСТ 9569 или другой антиадгезионной бумагой по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- упакованные перед замораживанием поштучно или блоками в пакеты из полимерных материалов, мешки-вкладыши пленочные, пленку из полиэтилена по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего

стандарт;

- пачки или коробки с внутренним полимерным покрытием по нормативным действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- замороженные блоками в коробках, ламинированных или парафинированных с внутренней и внешней стороны по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- упакованные после замораживания под вакуумом в пакеты из полимерных материалов.

Допускается не глазировать мороженые лососи, упакованные после замораживания в мешки-вкладыши пленочные, или пакеты из полимерных материалов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт или пленку из полиэтилена высокого давления по ГОСТ 10354.

При изготовлении мороженых лососей допускается использовать пищевые добавки в соответствии с требованиями [2] или нормативными правовыми актам, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Для промышленной переработки допускается использовать в составе растворов для глазирования поливиниловый спирт (ПВС).

5.2.6 По органолептическим и физическим показателям мороженые лососи должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид: - мороженых блоков - рыбы после размораживания	Целые, плотные, поверхность чистая, ровная. Могут быть незначительные впадины на поверхности блоков. Поверхность чистая, с явными признаками нерестовых изменений: - поперечными и продольными полосами и пятнами разного цвета от зеленого до черно-бурого и ярко-красного до бурого; - наличие горба — у горбуши; - верхняя челюсть загнута, нижняя вытянута — у горбуши и кеты; - чешуя трудно отделяемая от кожного покрова. Допускаются: - потускневшая поверхность; - темные пятна от кровоподтеков; - легкое пожелтение кожного покрова и среза брюшка у разделанной рыбы, не проникшее в толщу мяса
Отношение длины челюсти к длине тушки у горбуши и кеты, более*	0,17
Высота зубов, см, более:* - у горбуши - у кеты	0,6 1,1
Разделка	В соответствии с 5.2.1–5.2.2
Консистенция	Свойственная данному виду рыбы, от плотной до ослабевшей
Запах (после размораживания)	Свойственный данному виду рыбы, без постороннего запаха
Запах и вкус (после варки)*	Свойственные данному виду рыбы, без посторонних запаха и привкуса
Глубокое обезвоживание, %, не более*	10,0
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается
* Определяют в спорных случаях.	

5.2.7 По показателям безопасности мороженые лососи должны соответствовать [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, используемые при изготовлении мороженых лососей, соответствуют требованиям:

- лососи тихоокеанские с нерестовыми изменениями — сырец (свежая) нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт;

- вода чистая — нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт;

- пищевые добавки — нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

У лососей тихоокеанских места укусов с выхватами мяса должны быть удалены.

5.3.2 Сырье, в том числе закупаемое по импорту, используемое для изготовления мороженых лососей, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Потребительскую упаковку с продукцией маркируют в соответствии с [3], ГОСТ 7630 с указанием срока годности.

Маркировка должна содержать информацию только об одном режиме хранения и одном сроке годности.

На потребительской упаковке с продукцией дополнительно указывают:

- наименование продукции должно включать указание на использование рыбы с нерестовыми изменениями;

- массу нетто (без массы глазури) — для мороженой рыбы, изготовленной в глазированном виде;

- номер партии;

- информацию о входящих в состав глазури пищевых добавках (при использовании);

- «Глазирована морской водой» — для мороженых лососей, глазированных чистой морской водой.

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

На транспортную упаковку с продукцией дополнительно наносят надпись: «Для промышленной переработки. Изготовлено с использованием ПВС» — для мороженой рыбы, обработанной водным раствором ПВС.

5.4.3 Маркировка мороженой рыбы должна соответствовать требованиям [3], нормативных правовых актов, действующих на территории, государства принявшего стандарт.

5.5 Упаковка

5.5.1 Мороженых лососей упаковывают по ГОСТ 7630:

- в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511;

- мешки бумажные с полипропиленовым внутренним слоем с предварительным упаковыванием в мешки-вкладыши пленочные или без них — по нормативным

документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- тюки из холстопрошивного нетканого материала, полотна холстонепрошивные — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт или ткани упаковочные по ГОСТ 5530;

- коробки из картона, ламинированные или парафинированные с внутренней стороны — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пленку термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением подложек из картона и комбинированных материалов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт или без них;

- лотки из полимерных материалов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт с последующим упаковыванием в пленку из полимерных материалов с термосвариванием;

- пакеты из полимерных материалов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пачки из картона, ламинированные или парафинированные с внутренней стороны — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Неглазированные мороженые лососи при упаковывании в ящики из гофрированного картона, бумажные мешки, тюки из холстопрошивного нетканого материала должны быть предварительно уложены в пленочные мешки–вкладыши, или пакеты из полимерных материалов, пачки из картона и комбинированных материалов, коробки из картона или обернуты парафинированной бумагой или антиадгезионной бумагой, или пленку из полиэтилена.

5.5.3 Мороженые лососи, при реализации в местах изготовления, могут быть упакованы в ящики полимерные многооборотные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Полимерные многооборотные ящики должны быть закрыты крышками.

5.5.4 Упаковывание мороженых лососей в пакеты из полимерных материалов и мешки-вкладыши пленочные проводят в соответствии с инструкцией, действующей на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.5 В каждой упаковочной единице должны быть мороженые лососи одного названия, одной размерной группы, одного вида разделки, одного вида потребительской упаковки, одного способа упаковывания и одной даты изготовления.

5.5.6 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.

5.5.7 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных материалов, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные к применению для контакта с данным видом продукции и соответствующие требованиям [4], нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.8 Упаковка и упаковочные материалы, используемые для упаковывания мороженых лососей, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевыми продуктами и соответствующих требованиям [4], нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, гистамина, нитрозаминов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов и диоксинов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Контроль содержания диоксинов в мороженых лососях проводят в случаях обоснованного предположения о возможном их наличии в рыбном сырье.

6.3 Периодичность микробиологического контроля мороженых лососей устанавливают в соответствии с [5] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.4 Периодичность определения паразитологических показателей устанавливает изготовитель продукции в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.5 Периодичность определения показателей «Наличие посторонних примесей», «Массовая доля глазури», а также массы нетто и температуры мороженых лососей устанавливает изготовитель.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 26668, ГОСТ 31339, [5] или нормативным документам, действующими 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 и [5];
- культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по [5];

- паразитологических показателей — по нормативным документам, действу-ющим на территории государства, принявшего стандарт.

7.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- массы нетто и массовой доли глазури — ГОСТ 31339;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, [5] или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Содержание гистамина, пестицидов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, диоксинов, радионуклидов, а также паразитологические показатели проводят по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.4 Высоту зубов определяют в сантиметрах штангенциркулем по ГОСТ 166 с погрешностью не более 1 мм. Измерение проводят от основания до вершины наибольшего по высоте зуба.

7.5 Для определения отношение длины челюсти к длине тушки их измеряют металлической линейкой по ГОСТ 427 с ценой деления 1 мм. Соотношение определяют путем деления длины челюсти на длину тушки.

Длину тушки измеряют по прямой линии от верхнего угла жаберной крышки до основания средних лучей хвостового плавника; длину челюсти — по прямой линии от вершины рыла до начала орбит глаз.

Возможны другие средства измерения с аналогичными метрологическими характеристиками.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют мороженые лососи 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 Транспортируют мороженые лососи в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности в соответствии с ГОСТ 15846.

8.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

8.1.4 Допускается транспортирование продукции без пакетирования.

8.2 Хранение

8.2.1 Срок годности продукции с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

8.2.2 Рекомендуемый срок годности и условия хранения мороженых лососей приведены в приложении Б.

Приложение А
(рекомендуемое)

Видовой состав рыб

Видовой состав рыб приведен в таблице А.1

Таблица А.1

Название рыбы	
русское	латинское
Род — гольцы:	**Salvelinus**
Голец	Salvelinus alpinus
Палия	Salvelinus lepechini
Кунджа	Salvelinus leucomaenis
Мальма	Salvelinus malma
Род — тихоокеанские лососи:	**Oncorhynchus**
Горбуша	Oncorhynchus gorbuscha
Кета	Oncorhynchus keta
Кижуч	Oncorhynchus kisutch
Нерка (красная)	Oncorhynchus nerka
Сима	Oncorhynchus masou
Чавыча	Oncorhynchus tschawytscha

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения мороженых лососей

Рекомендуемый срок годности и условия хранения мороженых лососей приведен в таблице Б.1

Таблица Б.1

Вид мороженых лососей, упаковка	Срок годности, мес, при температуре не выше минус 18 °С
Голец неразделанный и разделанный глазированный	7
Горбуша неразделанная и разделанная глазированная	9
Остальные лососи неразделанные и разделанные глазированные	8
Лососи всех видов неглазированная в парафинированной бумаге	4
Лососи всех видов неглазированные, упакованные в пакеты из полимерных материалов, пачки и коробки из картона и комбинированных материалов, мешки-вкладыши пленочные	5

Примечания:

1 Срок годности мороженых лососей, упакованных в полиэтилен высокого давления, увеличивается в два раза по сравнению со сроком годности неглазированной рыбы.

2 Срок годности мороженой рыбы, упакованной под вакуумом в пакеты из полимерных материалов, приравнивается к сроку годности глазированной мороженой рыбы.

3 Срок годности мороженой рыбы, обработанной водным раствором ПВС, увеличивается на 50 % по сравнению со сроком годности мороженой рыбы.

Библиография

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

[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[1]

[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[1]

[4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769[1]

[5] 5319–91 Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 и Министерством здравоохранения СССР 22.02.91[2]

[1] Действует на территории государств-членов Таможенного союза.

[2] Действует в странах Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации.

УДК 664.95:006.354 МКС 67.120.30 Н24

Ключевые слова: лососи тихоокеанские мороженые, нерестовые изменения, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Подписано в печать 02.10.2014. Формат 60x84⅛.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 65 экз. Зак. 4534

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