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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 17661— 2013

МАКРЕЛЬ, МАРЛИН, МЕЧ-РЫБА, ПАРУСНИК И ТУНЕЦ МОРОЖЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, 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 «Полярный научно-исследовательский институт морского рыбного хозяйства и океанографии им. Н.М. Книповича» (ФГУП «ПИНРО»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

(Поправка)

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1700-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 17661—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 17661—72

6 ИЗДАНИЕ (ноябрь 2019 г.) с Поправкой (ИУС 7—2019)

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2014, 2019

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

МАКРЕЛЬ, МАРЛИН, МЕЧ-РЫБА, ПАРУСНИК И ТУНЕЦ МОРОЖЕНЫЕ

Технические условия

Frozen mackerel, marline, swordfish, sailfish and tuna. Specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на макрель (кроме семейства Gempylidae и рода Scomber семейства Scombridae), марлин, меч-рыбу, парусник и тунца мороженых (далее — мороженая рыба).

Видовой состав рыб приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1368 Рыба. Длина и масса

ГОСТ 1760 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2874 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством[1)]

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

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

ГОСТ 7631 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

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

ГОСТ 9569 Бумага парафинированная. Технические условия

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

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 23285 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51233—98.

Издание официальное

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

ГОСТ 26668 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов[1)]

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30090 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 31339 Рыба, нерыбные объекты и продукции из них. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31746 (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 (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 и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Основные параметры и размеры

3.1 Мороженую рыбу в соответствии с требованиями ГОСТ 1368 по длине и массе не подразделяют.

3.2 Требования к подразделению мороженой рыбы по длине или массе могут быть установлены в соответствии с требованиями договора (контракта).

3.3 Минимальную промысловую длину рыб (промысловый размер) и допустимый прилов молоди устанавливают правила рыболовства.

4 Технические требования

4.1 Мороженая рыба должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлена по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 Мороженую рыбу изготовляют в обескровленном или необескровленном виде.

Обескровливанию подлежит рыба массой 1,0 кг и более.

[1)] Действует ГОСТ 31904—2012.

Обескровливание рыбы проводят немедленно после вылова одним из следующих способов:

- перерезанием калтычка;
- надрезанием или удалением хвостового плавника;
- удалением жабр или жабр с частью внутренностей (у жаброванной);
- удалением головы с частью внутренностей (у обезглавленной).

4.2.2 Мороженую рыбу изготовляют в неразделанном или разделанном виде в соответствии с 4.2.2.1—4.2.2.6.

Обязательной разделке подлежит рыба массой 2,0 кг и более.

4.2.2.1 Неразделанная — рыба в целом виде.

У неразделанной обескровленной рыбы может быть перерезан калтычок или надрезан или удален хвостовой плавник.

4.2.2.2 Жаброванная — рыба, у которой удалены жабры или жабры с частью внутренностей без разреза по брюшку.

4.2.2.3 Обезглавленная — рыба, у которой удалены голова полукруглым резом и часть внутренностей без разреза по брюшку.

4.2.2.4 Потрошеная обезглавленная — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия; калтычок может быть перерезан; голова, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены.

4.2.2.5 Кусок — потрошеная обезглавленная рыба, разрезанная поперек на части массой от 0,5 до 10,0 кг.

4.2.2.6 Другие виды разделки мороженой рыбы — в соответствии с договором (контрактом) на поставку.

4.2.3 Рыбу замораживают сухим искусственным способом поштучно или блоками.

Рекомендуется поштучное замораживание рыбы массой 2,0 кг и более.

Размеры и масса блоков зависят от вида рыбы и используемого для ее замораживания оборудования.

При замораживании крупной рыбы блоками для обеспечения их одинаковой массы допускается добавлять не более двух кусков рыбы того же названия.

4.2.4 Температура в теле или толще блока мороженой рыбы должна быть не выше минус 18 °С.

4.2.5 Мороженую рыбу изготовляют в глазированном или неглазированном виде.

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

Массовая доля глазури по отношению к массе глазированной рыбы или блока должна соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.6 Не глазируют рыбу:

- обернутую перед замораживанием в парафинированную бумагу по ГОСТ 9569 или антиадгезионную бумагу по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- упакованную перед замораживанием в пакеты из полимерных материалов, мешки-вкладыши пленочные, пачки или коробки из парафинированного с внутренней стороны картона или картона с внутренним полимерным покрытием по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- упакованную после замораживания под вакуумом в пакеты из полимерных материалов.

4.2.7 Мороженая рыба может быть изготовлена с разделением блока на части полосой антиадгезионной или парафинированной бумаги, пергаментом по ГОСТ 1341 или подпергаментом по ГОСТ 1760 или другими влагостойкими материалами.

4.2.8 При изготовлении мороженой рыбы допускается использовать пищевые добавки в соответствии с требованиями [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.9 Мороженую рыбу по качеству подразделяют на первый и второй сорта.

4.2.10 По органолептическим и физическим показателям мороженая рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="2">Характеристика и норма для сорта</th></tr>
<tr><th>первого</th><th>второго</th></tr>
<tr><td>Внешний вид:</td><td colspan="2" rowspan="3">Целые, плотные; поверхность чистая, ровная.
Допускаются незначительные впадины на поверхности блоков.

Поверхность чистая, рыбы отделены друг от друга.

Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду рыбы.</td></tr>
<tr><td>- мороженых блоков</td></tr>
<tr><td>- рыбы, замороженной поштучно</td></tr>
<tr><td>- рыбы после размораживания</td><td colspan="2">Допускается пожелтение мяса на срезе, не связанное с окислением жира</td></tr>
<tr><td>Наружные повреждения</td><td colspan="2">Рыба без наружных повреждений и кровоподтеков.

Допускаются:</td></tr>
<tr><td></td><td>- не более трех повреждений у одного экземпляра рыбы (проколы глубиной не более 1 см; порезы длиной не более 5 см; срывы кожи площадью не более 5 см^2) не более чем у 10 % рыб (по счету) в одной упаковочной единице</td><td>- незначительные кровоподтеки, наружные повреждения (проколы, порезы, срывы кожи)</td></tr>
<tr><td>Разделка</td><td colspan="2">В соответствии с 4.2.2.1—4.2.2.6.

Линии срезов ровные, без выхватов мяса. Мясо без порезов.

Допускаются:

- небольшая неровность среза приголовка у позвоночной кости;</td></tr>
<tr><td></td><td>- небольшие отклонения от правильной разделки</td><td>- отклонения от правильной разделки</td></tr>
<tr><td>Консистенция</td><td colspan="2">Плотная.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Допускается ослабевшая</td></tr>
<tr><td>Запах
(после размораживания)</td><td colspan="2">Свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Допускается кисловатый запах в жабрах</td></tr>
<tr><td>Вкус*</td><td colspan="2">Свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса.
Специфический кисловатый привкус у макрели, меч-рыбы, тунца</td></tr>
<tr><td>Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)</td><td colspan="2">Не допускается</td></tr>
<tr><td>Глубокое обезвоживание, %, не более**</td><td colspan="2">10,0</td></tr>
<tr><td colspan="3">* Определяется в спорных случаях, как проба на варку.
** Определяется в спорных случаях.</td></tr>
</table>

4.2.11 По показателям безопасности мороженая рыба должна соответствовать [1], техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженой рыбы, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют:

- рыба живая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба-сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба охлажденная полуфабрикат (со сроком хранения не более 72 ч при температуре не выше 0 °С) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода чистая морская — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пищевые добавки — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.2 Сырье, в том числе закупаемое по импорту, используемое для изготовления мороженой рыбы, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

4.4.1 Потребительскую упаковку с мороженой рыбой маркируют по ГОСТ 7630 с указанием срока годности.

Маркировка должна содержать один режим хранения и срок годности.

На потребительской упаковке с мороженой рыбой дополнительно указывают:

- массу нетто (без массы глазури) — для мороженой рыбы, изготовленной в глазированном виде;
- номер партии;
- информацию о входящих в состав глазури пищевых добавках (при использовании);
- «Глазированная морской водой» — для мороженой рыбы, глазированной чистой морской водой.

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

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

4.5 Упаковка

4.5.1 Мороженую рыбу упаковывают в соответствии с ГОСТ 7630:

- в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511;
- ящики из картона парафинированные или ламинированные по нормативным документам действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ткани упаковочные по ГОСТ 5530 или тюки из холстопрошивного нетканого материала, полотна холстопрошивные упаковочные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мешки тканевые по ГОСТ 30090 или из холстопрошивного нетканого материала по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мешки тканые полипропиленовые или бумажные с полипропиленовым внутренним слоем по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с предварительным упаковыванием в мешки-вкладыши пленочные или без него по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- коробки из парафинированного с внутренней стороны картона по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, или картона с внутренним полимерным покрытием по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пачки из парафинированного с внутренней стороны картона или картона с полимерным покрытием или без него по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пакеты из полимерным материалов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.2 Мороженую рыбу, упакованную в потребительскую упаковку, укладывают в ящики из гофрированного картона.

4.5.3 Блоки мороженой рыбы, кроме упакованных в пакеты из полимерных материалов или обернутых в парафинированную или антиадгезионную бумагу, при укладывании в ящики, тюки, мешки, коробки должны быть переложены пергаментом или подпергаментом или уложены в мешки-вкладыши пленочные.

4.5.4 Упаковывание мороженой рыбы в пакеты из полимерных материалов и мешки-вкладыши пленочные — в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.5 В каждой упаковочной единице должна быть мороженая рыба одного названия, сорта, вида разделки, одного вида потребительской упаковки, одного способа упаковывания и одной даты изготовления.

4.5.6 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, %:

2,0 — для продукции до 1,0 кг включ.;

1,5 — для продукции св. 1,0 кг до 10,0 кг включ.;

1,0 — для продукции св. 10,0 кг.

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

4.5.8 Упаковка и упаковочные материалы, используемые для упаковывания мороженой рыбы, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

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

Контроль содержания диоксинов в мороженой рыбе проводят в случаях обоснованного предположения о возможном их наличии в рыбном сырье.

На территории государств, входящих в состав Таможенного союза, при разногласиях в органолептической оценке мороженой рыбы определяют показатель «Общий азот летучих оснований».

5.3 Периодичность микробиологического контроля мороженой рыбы устанавливает изготовитель в программе производственного контроля с учетом требований [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

5.5 Периодичность определения показателей «Массовая доля глазури», «Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)», а также массы нетто и температуры мороженой рыбы устанавливает изготовитель.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 26668, ГОСТ 31339 и [5].

Подготовка проб для определения:

- органолептических, химических и физических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669 и [5];
- 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 [5].

6.2 Методы контроля:

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

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

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

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

7.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

Допускается транспортирование продукции без пакетирования.

7.2 Хранение

7.2.1 Хранят мороженую рыбу при температуре не выше минус 18 °С.

7.2.2 Рекомендуемый срок годности мороженой рыбы с даты изготовления приведен в приложении Б.

Срок годности мороженой рыбы с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

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
Тунец	Семейство Скумбриевые (Scombridae) Род Auxis	
	Тунец макрелевый (обыкновенная макрель-фрегат)	Auxis thazard
	Тунец скумбриевидный (макрелетунец, поперечно-полосатая макрель-фрегат)	Auxis rochei
	Род Euthynnus	
	Тунец пятнистый атлантический (малый западный)	Euthynnus alletteratus
	Тунец пятнистый индо-тихоокеанский (малый восточный)	Euthynnus affinis
	Род Katsuwonus	
	Тунец полосатый (бонито океанский, скипджек)	Katsuwonus pelamis
	Род Orcynopsis	
	Тунец одноцветный (бонито одноцветный, паломета)	Orcynopsis unicolor
	Род Thunnus	
	Тунец большеглазый	Thunnus obesus
	Тунец длинноперый (белый, длиннокрылый, альбакор)	Thunnus alalunga
	Тунец длиннохвостый (австралийский)	Thunnus tonggol
	Тунец желтоперый (желтохвостый)	Thunnus albacares
	Тунец обыкновенный (восточный, голубой, голубоперый, красный, синеперый, синий)	Thunnus thynnus
	Тунец южно-австралийский (южный голубой, южный синеперый)	Thunnus maccoyii
Макрель	Род Acanthocybium	
	Макрель королевская (ваху, колючая пеламида, пето)	Acanthocybium solandri
	Род Scomberomorus	
	Макрель западно-атлантическая	Scomberomorus regalis

Окончание таблицы А.1

Товарное наименование рыбы	Название рыбы	
	русское	латинское
Макрель	Макрель западно-африканская	Scomberomorus tritor
	Макрель индийская королевская (пеламида пятнистая)	Scomberomorus guttatus
	Макрель испанская пятнистая	Scomberomorus maculatus
	Макрель кавалла (кавалла, королевская)	Scomberomorus cavalla
	Макрель мелкопятнистая (савара, королевская, японская)	Scomberomorus niphonius
	Макрель полосатая (узкополосая, пеламида поперечно-полосатая)	Scomberomorus commersoni
	Семейство Корифеновые (Coryphaenidae) Род Coryphaena	
	Макрель золот(ист)ая (дорадо, корифена большая)	Coryphaena hippurus
	Семейство Ставридовые (Carangidae) Род Elagatis	
	Макрель радужная (элагат)	Elagatis bipinnulata
Марлин	Семейство Марлиновые или Парусниковые (Istiophoridae) Род Makaira	
	Марлин атлантический голубой (синий)	Makaira nigricans
	Марлин индо-тихоокеанский голубой	Makaira mazara
	Марлин черный	Makaira indica
Меч-рыба	Семейство Мечерылые или Меч-рыбы (Xiphiidae) Род Xiphias	
	Меч-рыба (меченос)	Xiphias gladius
Парусник	Семейство Марлиновые или Парусниковые (Istiophoridae) Род Istiophorus	
	Парусник атлантический	Istiophorus albicans
	Парусник тихоокеанский (восточный, индийский, индо-океанский)	Istiophorus platypterus
Примечание — Допускается использовать другие виды (подвиды) рыб, разрешенные к вылову правилами рыболовства.		

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения мороженой рыбы

Б.1 Рекомендуемый срок годности мороженой рыбы с даты изготовления при температуре хранения не выше минус 18 °С и не выше минус 25 °С приведен в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Вид мороженой продукции	Срок годности, мес, не более, при температуре не выше	
	минус 18 °С	минус 25 °С
Неразделанные глазированные:		
Макрель (ярусного лова)	5,0	7,0
Марлин	6,0	8,0
Меч-рыба	6,0	—
Парусник	6,0	—
Тунец (ярусного лова)	5,0	—
Тунец (кошелькового лова)	3,5	—
Разделанные глазированные:		
Макрель (ярусного лова)	4,0	6,0
Марлин	5,0	7,0
Меч-рыба	5,0	—
Парусник	5,0	—
Тунец (ярусного лова)	4,0	—
Тунец (кошелькового лова)	2,5	—

Примечания

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

2 Срок годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной в потребительскую упаковку (кроме упакованной в пакеты под вакуумом), уменьшается на 1 мес по сравнению со сроком годности мороженой глазированной рыбы.

3 Срок годности мороженой неглазированной рыбы, обернутой в антиадгезионную или парафинированную бумагу, уменьшается на 20 % по сравнению со сроком годности мороженой глазированной рыбы.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 9 декабря 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 июля 2012 г. № 58[1)]

[3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881[1)]

[4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 16 августа 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 ноября 1990 г. и Министерством здравоохранения СССР 22 февраля 1991 г.[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

Ключевые слова: макрель, марлин, меч-рыба, парусник, тунец мороженые, обескровливание, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Л.В. Софейчук*

Сдано в набор 06.11.2019. Подписано в печать 21.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,36.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

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

gost.e-ecolog.ru