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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 13197— 2013

ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ИЗ ЛОСОСЯ БАЛТИЙСКОГО

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 «Атлантический научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «АтлантНИРО»)

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

(Поправка)

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1622-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 13197—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 13197—67

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ИЗ ЛОСОСЯ БАЛТИЙСКОГО

Технические условия

Cold-smoked balyk products of Baltic salmon. Specifications

Дата введения — 2015—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на изделия балычные из лосося балтийского (Salmo salar) холодного копчения (далее — балычные изделия).

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 814 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1168 Рыба мороженая. Технические условия

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

ГОСТ 5717.1[2)] Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 7449[3)] Рыбы лососевые соленые. Технические условия

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

ГОСТ 7631 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы определения органолептических и физических показателей

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

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

ГОСТ 11771 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

ГОСТ 13516[4)] Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 13830[5)] Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества».

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 5717.1—12014 «Тара стеклянная для консевированной пищевой продукции. Общие технические условия».

[3)] Действует ГОСТ 7449—2016.

[4)] Действует ГОСТ 34033—2016 «Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».

[5)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия».

Издание официальное

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

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

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

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 29185[2)] Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

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

ГОСТ 31339 Рыба, нерыбные объекты и продукция 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 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 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **балычные изделия** (balyk products): Продукция, полученная из жирных видов рыб балычной разделки в процессе посола и холодного копчения.

Примечание — К видам балычной разделки относят спинку (балык), полуспинку, тешу и ломтики.

3.2 **рыба аквакультуры** (fish aquaculture): Рыба, содержащаяся, разводимая, в том числе выращиваемая, в полувольных условиях или искусственно созданной среде обитания.

[1)] Действует ГОСТ 31904—2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний».

[2)] Действует ГОСТ 29185—2014 (ISO 15213:2003) «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях».

4 Основные параметры и размеры

Масса балычных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование балычного изделия	Масса, кг, не менее
Спинка (балык)	2,0
Полуспинка	1,2
Теша целая	1,2
Теша половинка	0,6

5 Технические требования

5.1 Балычные изделия 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 По видам разделки балычные изделия изготовляют в соответствии с 5.2.1.1—5.2.1.4.

5.2.1.1 Спинка — рыба, у которой срезана брюшная часть (теша); удалены голова, внутренности, в том числе икра или молоки, спинной плавник; сгустки крови, почки и пленки зачищены.

5.2.1.2 Полуспинка — спинка, разрезанная вдоль позвоночника на две продольные половины; позвоночная кость и плавники удалены.

5.2.1.3 Теша — брюшная часть рыбы, отделенная от нее срезом от приголовка до анального плавника; сгустки крови и пленки зачищены.

Теша может быть разрезана на две продольные половины.

5.2.1.4 Ломтики — спинка, полуспинка, теша, нарезанные поперек на части толщиной не более 0,5 см; позвоночная кость, кожный покров и плавники удалены.

5.2.2 Балычные изделия по качеству подразделяют на первый и второй сорта.

Ломтики по сортам не подразделяют.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Внешний вид	Поверхность чистая без наружных повреждений. Рыба с наличием подкожного жира	Могут быть: - небольшие наружные повреждения и незначительные трещины на срезах; - частичное отставание кожи от мяса
Цвет кожного покрова	От светло-золотистого до темно-золотистого	
Разделка	В соответствии с 5.2.1	Могут быть отклонения от правильной разделки
Консистенция	Нежная, сочная	Может быть плотная или мягковатая, суховатая
Вкус и запах	Свойственные данному виду продукции без посторонних привкуса и запаха	

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Массовая доля поваренной соли, %	4—7	4—9
Массовая доля воды, %	52—58	
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается	

5.2.4 По показателям безопасности балычные изделия должны соответствовать [1], техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим 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:

- лосось балтийский сырец (свежий) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лосось балтийский охлажденный — ГОСТ 814;
- лосось балтийский мороженый — ГОСТ 1168;
- лосось балтийский соленый — ГОСТ 7449;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сырье древесное для копчения — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Для изготовления ломтиков может быть использована рыба с механическими повреждениями, но по остальным показателям соответствующая требованиям первого сорта. Поврежденные части должны быть удалены.

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

5.4 Маркировка

5.4.1 Потребительскую упаковку с продукцией маркируют в соответствии с [2], ГОСТ 7630, ГОСТ 11771 с указанием срока годности.

Маркировка должна содержать один срок годности и один режим хранения.

На потребительскую упаковку с продукцией дополнительно наносят информацию:

«Из рыбы аквакультуры» — при использовании в качестве сырья балтийского лосося, выращенного в контролируемых условиях.

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

5.4.3 Маркировка балычных изделий должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Упаковка

5.5.1 Балычные изделия упаковывают в соответствии с [3], ГОСТ 7630, ГОСТ 11771:

- в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением подложек или без них;
- пакеты из полимерных материалов с применением подложек или без них — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пачки из картона — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

При упаковывании куска в пачки и пакеты из полимерных материалов должно быть не более одного довеска.

5.5.2 При реализации в местах изготовления возможно упаковывание балычных изделий в ящики полимерные многооборотные — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Полимерные многооборотные ящики должны быть закрыты крышками.

5.5.3 Ломтики фасуют:

- в банки металлические по ГОСТ 5981;
- банки стеклянные по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пакеты из полимерных материалов с применением подложек или без них — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением подложек из картона и комбинированных материалов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, или без них.

5.5.4 Ломтики укладывают плотными рядами плашмя или слегка наклонно.

Спинки балтийского лосося укладывают в ящики в один ряд кожным покровом ко дну ящика; полуспинки и теши — ровными плотными рядами кожным покровом ко дну ящика, верхний ряд кожным покровом к крышке ящика.

5.5.5 Банки должны быть плотно укупорены металлическими крышками — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, а пакеты термосварены под вакуумом или без вакуума или скреплены зажимами.

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

5.5.7 Банки и пакеты с продукцией упаковывают в ящики из гофрированного картона — по ГОСТ 13516.

5.5.8 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, %:

3,0 — для продукции массой нетто до 0,5 кг включ.;

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

0,5 — для продукции массой нетто св. 1,0 кг.

5.5.9 В каждой упаковочной единице должны быть балычные изделия одного вида разделки, одного сорта, одного вида потребительской упаковки, одного способа упаковывания и одной даты изготовления.

5.5.10 Упаковка и упаковочные материалы, используемые для упаковывания балычных изделий, в том числе закупаемые по импорту, должны быть чистыми, прочными, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствовать требованиям [3] или нормативным правовым актам, действующим 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, бенз(а)пирена, диоксинов, радионуклидов и антибиотиков (для рыбы аквакультуры) проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Контроль содержания диоксинов в продукции проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в рыбном сырье.

6.3 Периодичность микробиологического контроля продукции устанавливает изготовитель продукции в соответствии с [4] 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 «Массовая доля воды», «Массовая доля поваренной соли», «Наличие посторонних примесей», а также массы нетто продукции устанавливает изготовитель.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 26668, ГОСТ 31339, [4] и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и [4];
- 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 [4].

7.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, 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 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, [4] или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Содержание пестицидов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, гистамина, диоксинов, бенз(а)пирена, радионуклидов, антибиотиков, а также паразитологические показатели определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

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

Балычные изделия транспортируют в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

8.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

8.1.3 Допускается транспортирование продукции без пакетирования.

8.2 Хранение

8.2.1 Срок годности продукции с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

8.2.2 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения и продукции с даты изготовления приведены в приложении А.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения балычных изделий холодного копчения

А.1 Рекомендуемый срок годности балычных изделий, не более:
- при температуре от минус 2 °С до минус 8 °С:
1,5 мес — спинка, полуспинка, теша;
1,0 мес — ломтики, фасованные в банки;
10 сут — ломтики, фасованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом;
- при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С:
10 сут — ломтики, фасованные в пакеты из полимерных материалов без вакуума.

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

[3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769[1)]

[4] 5319—91 Инструкция по санитарно-эпидемиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных (утверждена 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 006:664.951.32:639.211:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: балычные изделия, лосось балтийский, холодное копчение, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *И.Е. Черепкова*
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 $60 \times 84^{1}/_{8}$. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,96.

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