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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
18223—
2013**

СКУМБРИЯ И СТАВРИДА ПРЯНОГО ПОСОЛА

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»), Федеральным государственным унитарным предприятием «Атлантический научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «АтлантНИРО»)

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
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 8 ноября 2013 г. № 1527-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 18223—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 18223—88

6 ИЗДАНИЕ (декабрь 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 Термины и определения 3
4 Основные параметры и размеры 3
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 7
7 Методы контроля 7
8 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (справочное) Видовой состав рыб 9
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемый срок годности и условия хранения рыбы пряного посола 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

СКУМБРИЯ И СТАВРИДА ПРЯНОГО ПОСОЛА

Технические условия

Mackerel and jack mackerel spice-salted. Specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на атлантическую, дальневосточную и курильскую скумбрии и океаническую ставриду пряного посола (далее — рыба пряного посола).

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 21 Сахар-песок. Технические условия[1)]

ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 814 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 2802 Плоды можжевельника обыкновенного. Технические условия

ГОСТ 2874 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством[2)]

ГОСТ 6716 Корневище лапчатки (дикого калгана, дубровки, узика). Технические условия

ГОСТ 7448 Рыба соленая. 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 9159 Семена горчицы (промышленное сырье). Требования при заготовках и поставках

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

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

ГОСТ 13516 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия[3)]

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия[4)]

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

[1)] Действует ГОСТ 33222—2015.

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

[3)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463—2011.

[4)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

Издание официальное

ГОСТ 14260 Плоды перца стручкового. Технические условия

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

ГОСТ 16732 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия[1)]

ГОСТ 17594 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 18315 Анис. Промышленное сырье. Требования при заготовках. Технические условия

ГОСТ 20055 Корневища аира. Технические условия

ГОСТ 20057 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия[2)]

ГОСТ 21570 Трава зубровки. Технические условия

ГОСТ 21946 Хмель-сырец. Технические условия

ГОСТ 21947 Хмель прессованный. Технические условия

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

ГОСТ 23768 Листья мяты перечной обмолоченные. 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 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов[3)]

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 29045 Пряности. Перец душистый. Технические условия[4)]

ГОСТ 29046 Пряности. Имбирь. Технические условия[5)]

ГОСТ 29047 Пряности. Гвоздика. Технические условия[6)]

ГОСТ 29048 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29051 Пряности. Мускатный цвет. Технические условия

ГОСТ 29055 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056 Пряности. Тмин. Технические условия

ГОСТ 29185 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

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 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

---

[1)] Действует ГОСТ 32065—2013.

[2)] Действует ГОСТ 32366—2013.

[3)] Действует ГОСТ 31904—2012.

[4)] Действует ГОСТ ISO 973—2016.

[5)] Действует ГОСТ ISO 1003—2016.

[6)] Действует ГОСТ ISO 2254—2016.

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 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **натуральный тузлук:** Раствор поваренной соли в тканевом соке, выделившемся из рыбы при ее обработке смесью поваренной соли, пряностей и сахара.

3.2 **пряно-солевая заливка:** Отвар пряностей с добавлением поваренной соли и сахара согласно рецептуре.

3.3 **созревшая рыба пряного посола:** Готовая к употреблению продукция из рыбы, обработанной смесью поваренной соли, пряностей и сахара, с нежной сочной консистенцией и своеобразным вкусоароматическим «букетом», полученными в результате биохимических и физико-химических процессов, произошедших при хранении.

4 Основные параметры и размеры

Длина скумбрии и ставриды пряного посола должна быть, см, не менее:

19,0 — неразделанных, жаброванных, полупотрошеных, потрошеных;

16,0 — обезглавленных и потрошеных обезглавленных.

5 Технические требования

5.1 Рыба пряного посола 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.

5.2 Характеристики

5.2.1 Рыба должна быть обработана смесью поваренной соли, пряностей и сахара (при использовании соленого полуфабриката — смесью пряностей и сахара), уложена в транспортную упаковку с добавлением или без добавления пряно-солевой заливки, солевого раствора или натурального тузлука. Созревшая рыба пряного посола может быть расфасована в потребительскую упаковку.

5.2.2 Рыбу пряного посола изготовляют в неразделанном (целом) и разделанном виде.

5.2.3 По видам разделки рыбу пряного посола подразделяют в соответствии с 5.2.3.1—5.2.3.8.

5.2.3.1 **Жаброванная** — рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей, без разреза по брюшку.

5.2.3.2 **Обезглавленная** — рыба, у которой удалены голова, плечевые кости и внутренности без разреза по брюшку; часть внутренностей, икра или молоки могут быть оставлены.

5.2.3.3 **Полупотрошеная** — рыба, у которой через поперечный надрез у грудных плавников частично удалены внутренности; икра или молоки могут быть оставлены.

5.2.3.4 **Потрошеная** — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены.

Может быть: перерезание калтычка, удаление жабр, частичное удаление брюшной части вместе с брюшными плавниками.

5.2.3.5 **Потрошеная обезглавленная** — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия, калтычек может быть перерезан; голова, внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены.

5.2.3.6 **Тушка** — рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, икра или молоки; тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей; сгустки крови зачищены.

5.2.3.7 **Тушка полупотрошеная** — обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей. Может быть поперечный надрез брюшка в области анального отверстия.

5.2.3.8 **Кусок** — потрошеная обезглавленная рыба с удаленным хвостовым плавником или тушка, разрезанные на части.

5.2.3.9 Другие виды разделки — в соответствии с договором (контрактом) на поставку.

5.2.4 По химическим показателям рыба пряного посола должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %, для рыбы: - слабосоленой - среднесоленой	 От 6,0 до 8,0 включ. Св. 8,0 » 10,0 »
Массовая доля жира в мясе курильской скумбрии, %, не менее	12,0

5.2.5 По органолептическим и физическим показателям рыба пряного посола должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Поверхность чистая с наличием пряностей, по цвету свойственная данному виду рыбы. Могут быть: - осадок белковых веществ на поверхности рыбы; - подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира; - пожелтение мяса на разрезах у разделанной рыбы, не связанное с окислением жира и не проникшее в толщу мяса; - слегка ослабевшее брюшко у неразделанной рыбы
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений. Допускаются в упаковочной единице: - проколы, порезы, срывы кожи (не более двух) — не более чем у 15 % рыб (по счету); - повреждения жаберных крышек — не более чем у 10 % рыб (по счету). Допускается не более трех различных повреждений у одного экземпляра рыбы
Разделка	В соответствии с 5.2.3.1—5.2.3.8
Консистенция	Нежная, сочная, мягкая. Может быть: - плотная у ставриды; - незначительное расслоение мяса у скумбрии
Вкус и запах	Свойственные созревшей рыбе данного вида с ароматом и привкусом пряностей, без преобладания отдельных пряностей, без посторонних привкуса и запаха
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается

5.2.6 По показателям безопасности рыба пряного посола должна 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 рыбы пряного посола, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют:

- скумбрия и ставрида-сырец (свежие) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- скумбрия и ставрида охлажденные — ГОСТ 814;
- скумбрия и ставрида мороженые — ГОСТ 20057;
- скумбрия и ставрида соленые — ГОСТ 7448;
- скумбрия и ставрида мороженые — полуфабрикат — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- скумбрия и ставрида соленые — полуфабрикат с массовой долей поваренной соли не более 10,0 % — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сахар-песок — ГОСТ 21;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
- перец душистый — ГОСТ 29045;
- перец черный — ГОСТ 29050;
- анис — ГОСТ 18315;
- тмин — ГОСТ 29056;
- имбирь — ГОСТ 29046;
- орех мускатный — ГОСТ 29048;
- цвет мускатный — ГОСТ 29051;
- гвоздика — ГОСТ 29047;
- корица — ГОСТ 29049;
- кориандр — ГОСТ 29055;
- корень аирный — ГОСТ 20055;
- трава зубровки — ГОСТ 21570;
- ягоды можжевеловые — ГОСТ 2802;
- калган — ГОСТ 6716;
- семена горчицы — ГОСТ 9159;
- перец стручковый — ГОСТ 14260;
- зелень укропа сушеная — ГОСТ 16732;
- хмель — ГОСТ 21946, ГОСТ 21947;
- мята — ГОСТ 23768;
- шалфей — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Могут быть использованы:

- масла пряностей эфирные — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- экстракты пряностей углекислотные — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Соленый полуфабрикат должен быть изготовлен из рыбы-сырца. Срок хранения соленого полуфабриката — не более 2 мес с даты изготовления.

Для изготовления куска может быть использована рыба с механическими повреждениями, но по остальным показателям соответствующая требованиям первого сорта при условии удаления поврежденных частей.

5.3.2 Сырье, в том числе закупаемое по импорту, используемое для изготовления рыбы пряного посола, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Потребительскую упаковку с рыбой пряного посола маркируют по ГОСТ 7630, продукцию, фасованную в банки, — по ГОСТ 11771 с указанием срока годности.

Дополнительно указывают массу рыбы без жидкой части.

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

5.4.3 Маркировка рыбы пряного посола должна соответствовать требованиям [2], нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Упаковка

5.5.1 Рыбу пряного посола упаковывают по ГОСТ 7630, ГОСТ 11771:

- в бочки полимерные многооборотные — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ведра или контейнеры из полимерных материалов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- банки из полимерных материалов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пакеты из полимерных материалов под вакуумом или без вакуума, с применением или без применения подложек — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 с применением или без применения подложек.

5.5.2 Рыба пряного посола должна быть уложена в бочки, ведра или контейнеры ровными, плотными взаимоперекрещивающимися рядами, слегка наклонно, спинками вниз, верхний ряд — спинками вверх.

5.5.3 Бочки, ведра, контейнеры и банки должны быть залиты натуральным тузлуком, или пряно-солевой заливкой, или солевым раствором и плотно укупорены.

5.5.4 Банки должны быть плотно закрыты крышками, пакеты из полимерных материалов термосварены под вакуумом или без вакуума или скреплены зажимами.

5.5.5 Упаковывание продукции в пакеты из полимерных материалов проводят в соответствии с инструкцией, действующей на территории государства, принявшего стандарт.

В пакетах с рыбой пряного посола возможно наличие незначительного количества тузлука.

5.5.6 Продукция, фасованная в потребительскую упаковку, должна быть упакована в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

При реализации в местах изготовления возможно упаковывание фасованной продукции в полимерные многооборотные ящики по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Многооборотные ящики должны быть закрыты крышками.

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, %:

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

1,0 — » » » » св. 0,5 до 1,0 кг включ.;

0,5 — » » » » 1,0 кг.

5.5.8 В каждой упаковочной единице должна быть рыба пряного посола одного товарного наименования, одного вида разделки, одного способа упаковывания, одной степени солености, одного вида потребительской упаковки и одной даты изготовления.

В каждой единице транспортной упаковки может быть не более 10 % рыб (по счету) длиной менее указанной в разделе 4.

5.5.9 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных материалов, в том числе закупаемых по импорту или изготовленных из импортных материалов, разрешенных к применению для контакта с данным видом продукции и соответствующих требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.10 Упаковка и упаковочные материалы, используемые для упаковывания рыбы пряного посола, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешен-

ных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям [3] или 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 (для скумбрии), полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, пестицидов и диоксинов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

6.3 Периодичность микробиологического контроля рыбы пряного посола устанавливают 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 поваренной соли», «Массовая доля жира в мясе курильской скумбрии», «Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)», а также массы нетто продукции устанавливает изготовитель.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 26668, [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 показателей — 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;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747 и [4].

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

7.4 Длину рыбы определяют по ГОСТ 7631 металлической линейкой по ГОСТ 427.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют рыбу пряного посола всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к температурным условиям ее хранения.

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

8.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

Допускается транспортирование продукции без пакетирования.

8.1.4 Рыбу пряного посола отгружают в торговую сеть созревшей. Допускается отгружать рыбу пряного посола с предприятия-изготовителя не полностью созревшей при условии ее дозревания во время транспортирования и хранения.

8.2 Хранение

8.2.1 Срок годности рыбы пряного посола с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

8.2.2 Рекомендуемый срок годности и условия хранения рыбы пряного посола приведены в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

Видовой состав рыб приведен в таблице А.1

Таблица А.1

Товарное наименование рыбы	Название рыбы	
	русское	латинское
Скумбрия атлантическая	Скумбрия атлантическая (обыкновенная, полосатая, макрель); Скумбрия африканская пятнистая (африканская средиземноморская скумбрия)	Scomber scombrus Scomber japonicus colias (Scomber colias, Scomber japonicus)
Скумбрия дальневосточная	Скумбрия калифорнийская (восточно-тихоокеанская, дальневосточная)	Scomber japonicus diego (Pneumatophorus diego)
Скумбрия курильская	Скумбрия японская (япономорская, восточная, курильская)	Scomber japonicus japonicus (Pneumatophorus japonicus japonicus)
Ставрида океаническая	Ставрида океаническая (восточно-атлантическая)	Trachurus picturatus
	Ставрида европейская (обыкновенная, скумбрейка, средиземноморско-атлантическая)	Trachurus trachurus
	Ставрида капская	Trachurus capensis
	Ставрида новозеландская	Trachurus novaezelandiae
	Ставрида японская	Trachurus japonicus
	Ставрида австралийская (южная)	Trachurus declivis
	Ставрида средиземноморская	Trachurus mediterraneus
	Ставрида перуанская	Trachurus murphyi
	Ставрида калифорнийская	Trachurus symmetricus

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения рыбы пряного посола

Б.1 Рекомендуемый срок годности рыбы пряного посола (с даты изготовления) при температуре хранения от минус 8 °С до минус 4 °С приведен в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование продукции	Вид упаковки	Срок годности, не более
Скумбрия, ставрида пряного посола слабосоленые: - неразделанные - обезглавленные	Бочки полимерные	4,0 мес 5,0 мес
Скумбрия, ставрида пряного посола среднесоленые: - неразделанные - обезглавленные		5,0 мес 6,0 мес
Скумбрия пряного посола (из мороженого сырья)		3,0 мес
Скумбрия, ставрида пряного посола	Ведра, контейнеры из полимерных материалов	3,0 мес
	Банки из полимерных материалов	1,0 мес
	Пакеты из полимерных материалов под вакуумом	35 сут
	Пакеты из полимерных материалов без вакуума и термоусадочная пленка	10 сут
	Пакеты из полимерных материалов без вакуума и термоусадочная пленка (при температуре хранения от минус 4 °С до 0 °С)	7 сут

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-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 664.951.2:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: скумбрия, ставрида, пряный посол, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 05.11.2019. Подписано в печать 04.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.
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