ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55505– 2013

ФАРШ РЫБНЫЙ ПИЩЕВОЙ МОРОЖЕНЫЙ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 июля 2013 г. № 465-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0 — 2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (gost.ru)

© Стандартинформ, 2014

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФАРШ РЫБНЫЙ ПИЩЕВОЙ МОРОЖЕНЫЙ

Технические условия

Frozen food fish forcemeat.

Specifications

Дата введения — 2015–01–01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на фарш рыбный пищевой мороженый (далее – мороженый фарш), изготовленный из рыбы всех семейств, кроме хрящевых рыб класса Chondrichthyes (акул, скатов и химер).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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

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

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

ГОСТ Р 51289–99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 51493–99 Рыба разделанная и неразделанная мороженая. Технические условия

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

ГОСТ Р 51574–2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

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

ГОСТ Р 51921–2002 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ Р 52421–2005 Рыба, морепродукты и продукция из них. Метод определения массовой доли белка, жира, воды, фосфора, кальция и золы спектроскопией в ближней инфракрасной области

ГОСТ Р 53083–2008 Добавки пищевые. Натрия полифосфат Е452 (i). Технические условия

ГОСТ Р 53149–2008 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Количественное определение содержания биогенных аминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 53150–2008 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ Р 53182–2008 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гибридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ Р 53183–2008 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ Р 53396–2009 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ Р 53847–2010 Рыба мелкая охлажденная. Технические условия

ГОСТ Р 53912–2010 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ Р 53991–2010 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения содержания полихлорированных бифенилов

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

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 21–94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 814–96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1168–86 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 3948–90 Филе рыбное мороженое. Технические условия

ГОСТ ISO 7218–2012 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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

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

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

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Метод 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, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 17308–88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 20057–96 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия

* Заменен на ГОСТ 13496.15–85 в части п. 3.7.1 в части определения сырого жира в кормовой рыбной муке и из морских млекопитающих и ракообразных, предназначенной для производства комбикормов; ГОСТ 26927–86 в части п. 3.8; ГОСТ 26657–85 в части п. 8.12.1

ГОСТ 23285–78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

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

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые и вкусовые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

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

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

ГОСТ 29185–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

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 31227–2004 Натрий лимоннокислый трехзамещенный 5,5-водный пищевой (цитрат натрия). Технические условия

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

ГОСТ 31628–2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инвер-сионно–вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659–2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31694–2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определение остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31707–2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гибридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31746–2012 (ISO 6881-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747–2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31792–2012 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксиноподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

ГОСТ 31795–2012 Рыба, морепродукты и продукция из них. Метод определения массовой доли белка, жира, воды, фосфора, кальция и золы спектроскопией в ближней инфракрасной области

ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32161–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164–2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

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

3.1 **грубоизмельченный рыбный фарш:** Однородная масса, полученная из рыб в процессе измельчения, с видимыми без увеличения волокнами мышечной ткани.

3.2 **посторонние примеси:** Вещества (включения), которые не являются природными составляющими рыбы и их производными и легко распознаются без увеличения или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включающим увеличение, и указывают на нарушение санитарных правил и норм производства.

3.3 **тонкоизмельченный рыбный фарш:** Однородная масса, полученная из грубоизмельченного рыбного фарша, подвергнутого дополнительному измельчению, без видимых волокон мышечной ткани.

3.4 **чистая вода:** 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 пищевой рыбной продукции.

3.5. **рыба аквакультуры:** рыба, содержащаяся, разводимая, в том числе выращиваемая, в полувольных условиях или искусственно созданной среде обитания.

4 Классификация

4.1 Фарш изготовляют следующих наименований:

- фарш (вид рыбы) пищевой мороженый;
- фарш (вид рыбы) пищевой мороженый «Особый»;
- фарш (вид рыбы) пищевой мороженый «Восточный».

5 Технические требования

5.1 Мороженый фарш должен соответствовать требованиям [1], настоящего стандарта, и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1] .

5.2 Характеристики

5.2.1 Мороженый фарш должен быть изготовлен из одного вида рыб.

5.2.2 По способам изготовления мороженый фарш подразделяют на:

- фарш пищевой – тонкоизмельченный фарш без промывки водой из рыбы–сырца (свежей), охлажденной или мороженой рыбы;
- фарш пищевой «Особый» – тонкоизмельченный фарш с промывкой водой из рыбы-сырца (свежей);
- фарш пищевой «Восточный» – грубоизмельченный фарш без промывки водой из рыбы-сырца (свежей), охлажденной или мороженой рыбы.

5.2.3 Пищевой рыбный фарш замораживают сухим искусственным способом, блоками, брикетами или батонами.

Температура в толще продукта должна быть не выше минус 18 °С.

5.2.4 По органолептическим, физическим и химическим показателям мороженый фарш должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма		
	фарш пищевой	фарш пищевой «Особый»	фарш пищевой «Восточный»
Внешний вид: - блоков или брикетов	Целые в форме прямоугольного параллелепипеда. Поверхность чистая, ровная. Могут быть незначительные впадины. Цилиндрической формы. Поверхность чистая		
- батонов	Измельчение однородное тонкое		Измельчение однородное грубое, с включением частиц темной мускулатуры
- фарша на срезе	Допускаются незначительные включения частиц кожи и пленки		
Цвет	От светло- серого до розовато-кремового		Свойственный данному виду рыбы
Запах	Без запаха. Допускается слабо выраженный, свойственный данному виду рыбы, без постороннего запаха		Свойственный данному виду рыбы, без постороннего запаха
Консистенция	Плотная, упругая		
Массовая доля воды, %, не более в фарше: - из минтая	87		86
- из лемонемы	87		
- из других видов рыб	84		
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	2		–
Вкус (после варки)*	Свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса		
Глубокое обезвоживание, %, не более*	10		
Наличие посторонних примесей	Не допускается		
Водоудерживающая способность, %, не менее*	50		
Наличие костей в продукте, ед/кг длиной 10 мм диаметром 1 мм, не более	1		
* Определяют в спорных случаях			

5.2.5 Мороженый фарш, кроме фарша «Восточный», изготавливают с пищевыми добавками в соответствии с требованиями [2] и, указанными в таблице 2.

Таблица 2

Наименование пищевых добавок	Максимальный уровень в готовом продукте
Цитрат натрия Е331	Согласно техническим документам
Пирофосфат натрия Е450 (i), Е450 (ii), Е450 (iii) или полифосфат натрия Е452 (i)	10 г/кг (включая не более 5 г/кг добавленного фосфата), в пересчете на P_2O_5

5.2.5.1 Допускается изготовлять мороженый фарш без пищевых добавок по согласованию с приобретателем.

5.2.6 По показателям безопасности фарш рыбный должен соответствовать требованиям [1].

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженого фарша, не ниже первого сорта (при наличии сортов):

- рыба-сырец (свежая);
- рыба охлажденная – ГОСТ 814, ГОСТ 53847;
- рыба мороженая – ГОСТ 1168, ГОСТ 20057, ГОСТ Р 51493;
- филе рыбное мороженое – ГОСТ 3948 , ГОСТ Р 51494;
- соль поваренная пищевая (помола № 0 или № 1) – ГОСТ Р 51574;
- сахар белый – ГОСТ Р 53396, ГОСТ 21;
- цитрат натрия – ГОСТ 31227;
- пирофосфат натрия;
- полифосфат натрия – ГОСТ Р 53083;
- вода питьевая – ГОСТ Р 51232 и [2];
- вода чистая.

Срок хранения рыбы с даты (часа) изготовления до переработки на фарш, не более:

- охлажденной – 48 ч;
- мороженой – 3 мес.

Допускается использовать рыбу, отсортированное нестандартное филе, вырезки брюшной части, с механическими повреждениями, но по остальным показателям соответствующую требованиям первого сорта. Поврежденные части должны быть удалены.

5.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемое по импорту, используемое для изготовления мороженого фарша, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1].

5.4 Маркировка

5.4.1 Упаковку с мороженым фаршем маркируют в соответствии с [3], ГОСТ 7630, ГОСТ Р 51074.

На потребительской таре с мороженым фаршем дополнительно указывают:

- «Из рыбы аквакультуры» - при использовании в качестве сырья рыбы аквакультуры;
- «Из мороженой рыбы» - при использовании для изготовления мороженого фарша мороженой рыбы;
- «Дата фасования» - для мороженого фарша, расфасованного из транспортной упаковки в потребительскую.

5.4.2 Транспортная маркировка – по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

5.5 Упаковка

5.5.1 Мороженый фарш упаковывают по ГОСТ 7630:

- в потребительскую упаковку;
- коробки из картона парафинированные, с полимерным покрытием или ламинированные, с упаковыванием в пакеты из полимерных материалов - по нормативному документу или пленку из полимерных материалов – по ГОСТ 10354 или мешки-вкладыши пленочные – по нормативному документу;
- пачки из комбинированных материалов – по нормативному документу;
- оболочку колбасную многослойную полиамидную термоусадочную – по нормативным документам с обвязкой шпагатом – по ГОСТ 17308 или с использованием алюминиевых клипс – по нормативным документам;

- пакеты из полимерных материалов по нормативным документам;

- транспортную упаковку:

- ящики из гофрированного картона – по ГОСТ 13511 или нормативным документам, с предварительным упаковыванием мороженого фарша в пленочные мешки-вкладыши, пакеты из полимерных материалов, пачки их картона и комбинированных материалов, коробки из картона и комбинированных материалов, пленку из полиэтилена высокого давления;

- ящики из картона парафинированные, ламинированные или с полимерным покрытием с предварительным упаковыванием в коробки из картона парафинированные, ламинированные;

- мешки бумажные с полипропиленовым внутренним слоем – по нормативному документу с предварительным упаковыванием фарша в пленочные мешки-вкладыши – по нормативному документу.

Допускается по согласованию с приобретателем продукции, упаковывание мороженого фарша в коробки из картона парафинированные или ламинированные без предварительного упаковывания в пакеты из полимерных материалов.

5.5.2 Упаковывание мороженого фарша в пакеты из полимерных материалов и мешки-вкладыши пленочные проводят в соответствии с требованиями [4].

5.5.3 Предельные отрицательные отклонения содержимого нетто в упаковочной единице – согласно требованиям ГОСТ 8.579.

Предельные положительные отклонения содержимого нетто от номинального количества в упаковочной единице, %:

3 – для продукции до 0,5 кг включ.;

2 – для продукции св. 0,5 до 1,0 кг включ.;

1 – для продукции св. 1,0 кг.

5.5.4 Возможна распиловка блоков мороженого фарша на брикеты.

5.5.5 В каждой упаковочной единице должен быть мороженый фарш одного наименования, изготовленный из одного названия рыбы, одного вида потребительской упаковки и одной даты изготовления.

5.5.6 Допускается использовать другие виды упаковки, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные к применению для контакта с данным видом продукции и соответствующие требованиям [5], и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.7 Упаковка и упаковочные материалы, используемые для упаковывания мороженого фарша, должны соответствовать требованиям [5].

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 31339.

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, нитрозаминов, гистамина (для рыб семейства Анчоусовые (Engraulidae), Корифеновые (Coryphaenidae), Лососёвые (Salmonidae), Луфаревые (Pomatomidae), Макрелещуковые (Scomberesosidae), Сельдёвые (Clupeidae), Скумбриевые (Scombridae)), полихлорированных бифенилов, пестицидов, антибиотиков (для рыбы аквакультуры), диоксинов и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции в программе производственного контроля.

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

6.3 Контроль содержания массовой доли фосфора и цитрата натрия в мороженом фарше, проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции в программе производственного контроля.

6.4 Периодичность микробиологического контроля продукции устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля с учетом требований [6].

6.5 Периодичность определения паразитологических показателей определяют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции в программе производственного контроля.

6.6 Периодичность определения показателей «Массовая доля воды», «Массовая доля хлористого натрия, «Наличие посторонних примесей», «Наличие костей», а также массы нетто и температуры внутри фарша устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб – по ГОСТ 31339, ГОСТ 32164, ГОСТ 32904, [6], [7].

Подготовка проб для определения:

- органолептических и физических показателей – по ГОСТ 7631, ГОСТ 31339;
- химических показателей – по 7636, ГОСТ 31339;
- токсичных элементов – по ГОСТ 26929, ГОСТ Р 53150;
- микробиологических показателей – по ГОСТ 26669 и [6];
- паразитологических показателей – по [8];
- культивирование микроорганизмов – по ГОСТ 26670;
- приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов – по ГОСТ ISO 2718 и [6];
- радионуклидов – по ГОСТ 32164.

7.2 Методы контроля:

- органолептических, химических и физических показателей – по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ Р 52421, ГОСТ 31795;
- длину и диаметр костей измеряют штангенциркулем по ГОСТ 166;
- токсичных элементов – по ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ Р 53182, ГОСТ Р 53183, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ Р 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707, [9], [10];
- микробиологических показателей – по ГОСТ Р 51921, ГОСТ, ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747 и в соответствии с требованиями [6], [11];
- пестицидов – по [12], [13];
- нитрозаминов – по [14];
- полихлорированных бифенилов – по ГОСТ Р 53991, [15];
- гистамина – по ГОСТ Р 53149;
- радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- диоксинов – по ГОСТ 31792;
- антибиотики – по ГОСТ 31694, ГОСТ Р 53912, [16];
- паразитологических показателей – по ГОСТ Р 54378, [8];
- массовая доля фосфатов – по ГОСТ 7636, ГОСТ 31795, [17];
- содержание цитрата натрия – по ГОСТ 31227.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют мороженый фарш всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к температурному режиму его 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 – 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 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения мороженого фарша приведены в Приложении А.

8.2.2 Срок годности продукции с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения мороженого фарша

А.1 Рекомендуемые сроки годности мороженого пищевого рыбного фарша (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18 °С и не выше минус 25 °С приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Вид мороженой продукции	Вид сырья	Срок годности, мес., при температуре не выше	
		минус 18 °С	минус 25 °С и ниже
Фарш минтая пищевой мороженый «Восточный», замороженный в коробках парафинированных, ламинированных или с полимерным покрытием, с последующим упаковыванием в пленочные мешки-вкладыши	рыба–сырец (свежая) или охлажденная	18	-
Фарш минтая пищевой мороженый «Восточный», замороженный в коробках парафинированных или ламинированных или с полимерным покрытием	рыба–сырец (свежая) или охлажденная	10	-
Фарш терпуга или тихоокеанских лососевых рыб пищевой мороженый «Восточный»	рыба-сырец (свежая), или охлажденная	8	-
Фарш минтая, или тихоокеанских лососевых рыб, или терпуга пищевой мороженый «Восточный»	мороженая рыба	6	-
Фарш рыбный пищевой мороженый и фарш рыбный пищевой мороженый «Восточный» из остальных видов рыб	рыба- сырца (свежая), охлажденной или мороженой	4	-
Фарш тихоокеанских лососевых рыб пищевой мороженый	рыба –сырец (свежая), охлажденной	-	9
Примечание – Срок годности мороженого фарша, упакованного в потребительскую тару, уменьшается на 1 мес.			

Библиография

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

[2] СанПиН 2.1.4.1074-01 — Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

[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

[4] — Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов, утвержденная Комитетом РФ по рыболовству 22.01.1996 и согласованная Государственным комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации 15.01.96 № 01-7/8-11

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

[6] 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

[7] МУ 3.2.1756-2003 — Профилактика паразитарных болезней. Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями. Методические указания

[8] МУК 3.2.988-2000 — Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки

[9] МУК 4.1.1501-2003 — Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации цинка, кадмия, свинца и меди в пищевых продуктах и продовольственном сырье

[10] МУК 4.1.1506-2003 — Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации мышьяка в рыбе, рыбных и других продуктах моря

[11] МУК 4.2.2046-2006 — Методы выявления и определения парагемоли-тических вибрионов в рыбе, нерыбных объектах промысла, продуктах, вырабатываемых из них, воде поверхностных водоемов и других объектах

[12] МУ 2142-80 — Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое

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

[14] МУК 4.4.1.011-93 — Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

[15] МУК 4.1.1023-2001 — Изомерспецифическое определение поли-хлорированных бифенилов (ПБХ) в пищевых продуктах

[16] СанПиН 42-123-4083-86 — Временные гигиенические нормативы и метод определения содержания гистамина в рыбопродуктах

[17] МУ 3049-84 — Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[18] — Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов, Под ред. И.М.Скурихина, В.А.Тутельяна. - М.:Брандес, Медицина, 1998. 342 с.

УДК 664.952:006.034 ОКС 67.120.30 Н24 ОКП 92 6160, 92 6161

Ключевые слова: фарш рыбный пищевой, мороженый, термины и определения, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение.

Подписано в печать 01.04.2014. Формат 60×84 1/8.
Усл. печ. л..1,40. Тираж 31 экз. Зак. 828
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