МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32006—
2012**

# ФИЛЕ ТРЕСКИ БЕЗ КОЖИ ПОДПРЕССОВАННОЕ МОРОЖЕНОЕ

## Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

## Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

**Сведения о стандарте**

1 ПОДГОТОВЛЕН 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 (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 3 декабря 2012 г. № 54-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 |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 сентября 2013 г. № 1096-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32006—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2014 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53849—2010

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет*

© Стандартинформ, 2014

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

## Содержание

1 Область применения . . . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . . . 1
3 Термины и определения . . . . . 2
4 Основные параметры и размеры . . . . . 2
5 Технические требования . . . . . 2
6 Правила приемки . . . . . 4
7 Методы контроля . . . . . 4
8 Транспортирование и хранение . . . . . 5
Приложение А (справочное) Видовой состав рыб рода Gadus семейства Тресковые (в том числе, выращенных в аквакультуре) . . . . . 6
Библиография . . . . . 7

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# ФИЛЕ ТРЕСКИ БЕЗ КОЖИ ПОДПРЕССОВАННОЕ МОРОЖЕНОЕ

**Технические условия**

Cod fillet skinless pressed frozen.
Specifications

**Дата введения — 2014—01—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на филе трески без кожи подпрессованное мороженое (далее — мороженое филе), предназначенное на пищевые цели для внутреннего рынка и экспорта.

Видовой состав трески приведен в приложении А.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ ISO 7218—2008 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 7933—89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 23683—89 Парафины нефтяные твердые. 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 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

**Издание официальное**

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 31262—2004 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 31266—2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

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

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

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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или 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 ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

**замораживание:** Процесс, который проводят на соответствующем оборудовании таким образом, чтобы диапазон температур максимальной кристаллизации тканевого сока проходил быстро.

## 4 Основные параметры и размеры

4.1 Мороженое филе должно быть изготовлено в виде блоков предельной массой 6,25 кг.

4.2 Парафинированные или ламинированные коробки для укладывания филе должны иметь следующие размеры:

длина — 508 мм,

ширина — 292 мм,

высота — 44 мм.

4.3 Допускаются изменения массы блоков мороженого филе и размеров коробок по согласованию с заказчиком.

## 5 Технические требования

5.1 Мороженое филе должно быть изготовлено в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил и норм, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

### 5.2 Характеристики

5.2.1 Филе без кожи получают способом разделки рыбы на две продольные половины с удалением головы, внутренностей, позвоночника, плечевых и крупных реберных костей, плавников (вместе с их костным основанием), кожи, черной пленки и сгустков крови.

Филе должно быть уложено в коробки и подпрессовано.

5.2.2 Подпрессованное филе в картонных парафинированных или ламинированных коробках замораживают сухим искусственным способом.

5.2.3 Температура в толще блока мороженого филе при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18 °С.

5.2.4 Мороженое филе изготавливают без глазирования.

Возможно изготовление мороженого филе в глазированном виде, с массовой долей глазури не более 4 % по отношению к массе глазированной продукции.

5.2.5 По органолептическим и физическим показателям мороженое филе должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика и норма |
|---|---|
| Внешний вид:<br>- блоков<br>- филе (после размораживания)<br><br>Порядок укладывания | <br>Плотные, с ровной поверхностью. Поверхность чистая.<br>Целое, ровное. Поверхность чистая.<br>Допускается незначительное разрыхление мяса по кромке.<br>Филе уложено равномерными слоями, в нижнем ряду — подкожной стороной вниз, в верхнем ряду — подкожной стороной вверх |
| Цвет | Свойственный мясу трески |
| Разделка | В соответствии с 5.2.1.<br>Допускаются незначительные порезы мяса |
| Консистенция (после размораживания) | Плотная.<br>Допускается частичное расслоение филе по миосептам, свойственное мясу трески |
| Запах (после размораживания) | Свойственный свежей треске без постороннего запаха |
| Запах и вкус (после отваривания) | Свойственные вареному мясу трески без посторонних привкуса и запаха |
| Глубокое обезвоживание, %, не более* | 10 |
| * Определяют в спорных случаях. | |

5.2.6 По показателям безопасности мороженое филе должно соответствовать требованиям и нормам, установленным [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.7 Паразитологические показатели мороженого филе должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

### 5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженого филе, должны соответствовать:

- треска-сырец — нормативным и техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- треска охлажденная — ГОСТ 814 или нормативным и техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — по ГОСТ 2874 и в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

- вода чистая морская — санитарным правилам и нормам по производству и реализации рыбной продукции, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженого филе, в том числе закупаемые по импорту, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

**5.4 Маркировка**

5.4.1 Маркируют тару с мороженым филе по [2] и ГОСТ 7630.

При использовании в качестве сырья трески, выращенной в контролируемых условиях, на тару с продукцией дополнительно наносят надпись: «Продукция аквакультуры».

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

**5.5 Упаковка**

5.5.1 Филе замораживают в коробках из картона по ГОСТ 7933, пропитанного парафинами по ГОСТ 23683, или ламинированных коробках по нормативным или техническим документам, закрытых крышками.

5.5.2 Коробки с продукцией укладывают в ящики из гофрированного картона по нормативным и техническим документам предельной массой продукции 40,0 кг.

5.5.3 В каждой упаковочной единице должно быть мороженое филе одной даты изготовления.

5.5.4 Предельные отрицательные отклонения содержимого нетто в упаковочной единице — согласно требованиям ГОСТ 8.579.

Предельные положительные отклонения содержимого нетто в упаковочной единице — 1,0 %.

5.5.5 Допускается использовать другие виды тары и упаковки в соответствии с [3], в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенных для контакта с данным видом продукта и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.6 Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковывания мороженого филе, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

5.5.7 Требования к упаковке и маркировке могут быть дополнены в соответствии с требованиями договора (контракта), а для продукции, изготовленной на экспорт, изменены в соответствии с требованиями договора (контракта). При этом требования к упаковке должны соответствовать [3], а маркировка должна обеспечивать полную и достоверную информацию о данной продукции.

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, нитрозаминов, пестицидов, полихлорированных бифенилов и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции.

6.3 Периодичность микробиологического контроля мороженого филе устанавливает изготовитель продукции в соответствии с инструкцией [4].

6.4 Периодичность определения паразитологических показателей определяют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции.

## 7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 26668 и [4].

Подготовка проб для определения:

- органолептических и физических показателей — по ГОСТ 7631;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669 и [4];
- паразитологических показателей — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670; приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ ISO 7218 и [4].

7.2 Методы контроля:

- органолептических и физических показателей — по ГОСТ 7631;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и ГОСТ 31262, ГОСТ 31266 и ГОСТ 31628;
- микробиологических показателей — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747 и [4];
- пестицидов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- нитрозаминов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- полихлорированных бифенилов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- радионуклидов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- паразитологических показателей — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

## 8 Транспортирование и хранение

### 8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют мороженое филе всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при температуре не выше минус 18 °С.

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.

### 8.2 Хранение

8.2.1 Срок годности мороженого филе при температуре не выше минус 18 °С, с даты изготовления, не более 5 мес.

8.2.2 Срок годности мороженого филе, с указанием условий хранения, устанавливает изготовитель.

## Приложение А
## (справочное)

## Видовой состав рыб рода Gadus семейства Тресковые*
## (в том числе выращенных в аквакультуре)

А.1 Видовой состав рыб рода Gadus семейства Тресковые (в том числе выращенных в аквакультуре) приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

| Название вида или подвида трески* | |
|---|---|
| русское | латинское |
| Треска атлантическая | Gadus morhua morhua |
| Треска балтийская | Gadus morhua callarias |
| Треска беломорская | Gadus morhua maris-albi |
| Треска гренландская | Gadus ogac |
| Треска тихоокеанская | Gadus macrocephalus |
| * Допускается использовать другие виды и подвиды трески, отнесенные к объектам промышленного и прибрежного рыболовства. | |

## Библиография

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

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881*

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

[4] 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 № 5319-91

* Действует на территории государств — членов Таможенного союза.

УДК 664.951.037.5:006.354 МКС 67.120.30 Н24

Ключевые слова: филе трески без кожи подпрессованное мороженое, основные параметры и размеры, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 25.02.2014. Подписано в печать 04.03.2014. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,85. Тираж 123 экз. Зак. 357.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru