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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32004— 2012

РЫБА МЕЛКАЯ ОХЛАЖДЕННАЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2013

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 «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 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
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. № 1094-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32004—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2014 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53847—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, 2013

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения национального органа Российской Федерации по стандартизации

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 5
7 Методы контроля 5
8 Транспортирование и хранение 5
Приложение А (справочное) Видовой состав рыб 6
Библиография 7

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА МЕЛКАЯ ОХЛАЖДЕННАЯ

Технические условия

Iced small fish. Specifications

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мелкую охлажденную рыбу, предназначенную для пищевых целей.

Видовой состав рыб приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы 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 1368—2003 Рыба. Длина и масса

ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

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

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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 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

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

Издание официальное

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 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 применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **охлажденная рыба:** Рыба, подвергнутая процессу охлаждения до температуры 5 °С и ниже, не достигая точки замерзания тканевого сока.

3.2 **рыба-сырец:** рыба без признаков жизни, находящаяся при температуре, близкой к температуре окружающей среды или охлаждаемая.

4 Основные параметры и размеры

4.1 По длине и массе охлажденную рыбу не подразделяют. Подразделение рыбы на мелочь второй и третьей групп — по ГОСТ 1368.

4.2 Минимальная длина рыб устанавливается правилами рыболовства.

5 Технические требования

5.1 Охлажденная рыба должна быть изготовлена в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Охлажденную рыбу по видам разделки изготавливают в соответствии с 5.2.1.1—5.2.1.4.

5.2.1.1 Неразделанная — рыба в целом виде.

5.2.1.2 Обезглавленная — рыба, у которой ровным срезом удалена голова с пучком внутренностей; икра или молоки, остатки внутренностей могут быть оставлены.

5.2.1.3 Потрошеная обезглавленная — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия с разрезом калтычка; голова, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены.

5.2.1.4 Другие виды разделки охлажденной рыбы — по согласованию с приобретателем продукции и оформленным договором на поставку.

5.2.2 Температура в теле охлажденной рыбы должна быть от минус 1 °С до плюс 5 °С.

5.2.3 По органолептическим показателям охлажденная рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, естественной окраски. Жабры от темно-красного до розового цвета. Допускаются: - сбитость чешуи; - отсутствие чешуи у сельдевых, анчоусовых, корюшковых и чехони; - наличие икринок на поверхности корюшки и мойвы; - незначительное покраснение поверхности жаберных крышек у сельдевых
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений. Допускаются: - небольшие срывы кожи; - незначительные повреждения жаберных крышек; - слегка лопнувшее брюшко без выпадения внутренностей — не более, чем у 10 % рыб (по счету); для бычков — не более, чем у 15 % рыб по счету в одной упаковочной единице
Разделка	В соответствии с 5.2.1
Консистенция	Плотная. Допускается слегка ослабевшая
Запах	Свойственный свежей рыбе, без постороннего запаха. Допускаются: - слабый кисловатый запах в жабрах, легко удаляемый при промывании водой; - слабый запах ила
Примесь других видов рыб, % (по счету), не более: - в кильке балтийской и салаке: корюшки - в кильке балтийской: салаки - в салаке: кильки балтийской - в корюшке: других рыб - в тюльке: ерша - в кильке (черноморской и каспийской): атерины - в хамсе: молоди (нитки)	 2 Не нормируется 20 5 10 5 20
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается

5.2.4 По показателям безопасности охлажденная рыба должна соответствовать требованиям и нормам, установленным [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 По паразитологическим показателям охлажденная рыба должна 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 охлажденной рыбы, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и должны соответствовать:

- рыба-сырец — нормативным и техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лед (в том числе жидкий лед) — 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;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830.

5.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления охлажденной рыбы, 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 продукцией по [2] и ГОСТ 7630. Маркировка должна содержать условия хранения и один срок годности.

При наличии в охлажденной салаке, балтийской кильки более чем 20 % (по счету) рыбу маркируют «килька балтийская».

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

5.5 Упаковка

5.5.1 Охлажденную рыбу упаковывают в тару со льдом.

Массовая доля льда в момент отгрузки с предприятия-изготовителя должна быть не менее 50 % по отношению к массе рыбы.

Охлажденная рыба, реализуемая в местах изготовления, может быть упакована без льда:

- при температуре окружающего воздуха ниже 0 °С;
- после охлаждения в жидкой среде (морской воде, солевом растворе) в холодный период года, характеризуемый среднесуточной температурой наружного воздуха, равной 10 °С и ниже.

5.5.2 Охлажденную рыбу упаковывают по ГОСТ 7630 и в соответствии с требованиями [3]:

- в пакеты из полимерных материалов с применением подложек или без подложек по нормативным и техническим документам предельной массой продукта 1,0 кг;
- в ящики полимерные многооборотные с предельной массой продукта 30,0 кг.

5.5.3 Ящики из полимерных материалов должны иметь отверстия для стока воды. При охлаждении рыбы жидким льдом ящики должны быть без отверстий.

5.5.4 Охлажденную рыбу укладывают в тару насыпью с разравниванием по слоям. На дно тары и каждый слой рыбы насыпают слой мелкодробленого чистого льда. Жидкий лед подают в тару до полного погружения рыбы в лед.

5.5.5 Пакеты упаковывают в полимерные ящики предельной массой продукта 30,0 кг.

5.5.6 Упаковывание продукции в пакеты из полимерных материалов проводят в соответствии с требованиями [3] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.7 Предельные отрицательные отклонения содержимого нетто в упаковочной единице — по ГОСТ 8.579.

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

5.5.8 В каждой упаковочной единице должна быть охлажденная рыба одного наименования, одного вида разделки, одной даты изготовления, одного вида потребительской тары.

5.5.9 Полимерные ящики с продукцией должны быть закрыты крышками.

5.5.10 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.

5.5.11 Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковывания охлажденной рыбы, должны быть чистыми, прочными, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

6.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, гистамина (для сельдевых) и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции в программе производственного контроля.

6.3 Периодичность микробиологического контроля охлажденной рыбы устанавливает изготовитель продукции с учетом требований [4] в программе производственного контроля.

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

6.5 Периодичность определения показателей «Наличие посторонних примесей», «Примесь других видов рыб» устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения органолептических показателей — по ГОСТ 7631, токсичных элементов — по ГОСТ 26929, микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и [4], паразитологического инспектирования в соответствии с установленными нормативными правовыми актами, действующими 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 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7631.

7.3 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262, ГОСТ 31266 и ГОСТ 31628.

7.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747 и [4].

7.5 Определение нитрозаминов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.6 Определение пестицидов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.7 Определение полихлорированных бифенилов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.8 Определение радионуклидов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.9 Определение гистамина — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение паразитологических показателей — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют охлажденную рыбу всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре от 0 °С до минус 2 °С.

Время транспортирования охлажденной корюшки — не более 1 сут с даты изготовления.

8.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

8.2 Хранение

8.2.1 Срок годности охлажденной рыбы при температуре от 0 °С до минус 2 °С — не более 48 ч с часа окончания технологического процесса.

8.2.2 Срок годности с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

А.1 Наименования рыб на русском и латинском языках приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование рыб	
русское	латинское
Анчоусы	Виды рода Engraulis
Бычки	Виды родов Gobius, Neogobius, Pomatoschistus
Ерш пресноводный	Gymnocephalus cernuus
Камбала-глосса	Platichthys flesus luscus
Килька балтийская (шпрот балтийский)	Sprattus sprattus balticus
Килька каспийская: анчоусовидная большеглазая обыкновенная	 Clupeonella engrauliformis Clupeonella grimmi Clupeonella cultriventris caspia
Килька североморская (шпрот североморский)	Sprattus sprattus sprattus
Килька черноморская (шпрот черноморский)	Sprattus sprattus phalericus
Корюшки	Виды родов Osmerus, Hypomesus
Косатка	Pseudobagrus fulvidraco
Салака (сельдь балтийская)	Clupea harengus membras
Тюлька	Clupeonella delicatula
Хамса	Engraulis encrasicholus ponticus

А.2 Мелочь второй и третьей групп по наименованиям рыб не подразделяют.

А.3 Настоящий стандарт не распространяется на рыбу семейства карповых, вылавливаемую в водоемах Сибири.

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 664.951.1:006.354 МКС 67.120.30 Н24

Ключевые слова: рыба мелкая охлажденная, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *Ю.В. Демениной*

Сдано в набор 06.11.2013. Подписано в печать 14.11.2013. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,95. Тираж 128 экз. Зак. 1339.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru