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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
32002—
2012

КАЛЬМАР СУШЕНЫЙ

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»), Федеральным государственным унитарным предприятием «Тихоокеанский научно-исследовательский рыбохозяйственный центр» (ФГУП «ТИНРО-Центр»)

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
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 сентября 2013 г. № 1092-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32002—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2014 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53850—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 национального органа Российской Федерации по стандартизации

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Технические требования 3
4 Правила приемки 5
5 Методы контроля 5
6 Транспортирование и хранение 6
Приложение А (справочное) Видовой состав кальмаров 7
Приложение Б (рекомендуемое) Сроки годности сушеного кальмара 7
Библиография 8

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КАЛЬМАР СУШЕНЫЙ

Технические условия

Dried squid. Specifcations

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сушеного кальмара, предназначенного на пищевые цели.

Видовой состав кальмаров 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 1129—93 Масло подсолнечное. Технические условия*

ГОСТ ISO 7218—2011 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 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 12303—80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52465—2005 «Масло подсолнечное. Технические условия».

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ 13496.15—85 в части 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 3.8; ГОСТ 26657—85 в части 8.12.1.

Издание официальное

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие 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 20414—93 Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия

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 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

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 28805—90 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов

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 31339—2006 Рыба, нерыбные объекты и 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)

ГОСТ 31760—2012 Масло соевое. Технические условия

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 Технические требования

3.1 Сушеный кальмар должен быть изготовлен в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

3.2 Характеристики

3.2.1 Сушеный кальмар изготовляют из предварительно разделанного и посоленного кальмара способом сушки с обжариванием с добавлением глутамата натрия или без него. Филе тихоокеанского и командорского кальмаров допускается изготавливать без обжаривания.

3.2.2 Сушеный кальмар по видам разделки изготовляют в соответствии 3.2.2.1—3.2.2.5.

3.2.2.1 Филе — кальмар с разрезанной мантией, удаленными внутренностями, хитиновой пластинкой, головой со щупальцами и кожным покровом, зачищенной брюшной полостью.

3.2.2.2 Соломка — филе кальмара, нарезанное на полоски или разделенное на волокна.

3.2.2.3 Щупальца — конечности кальмара с головой или без головы, с удаленными кожным покровом, клювом и глазами, отдельные или сочлененные из нескольких щупалец.

Щупальца кальмара могут быть в целом виде (неразделенные).

3.2.2.4 Крупка — мелкие кусочки, образующиеся при нарезании филе кальмара на полоски (соломку).

3.2.2.5 Другие виды разделки сушеного кальмара — по согласованию с потребителем продукции и договором на поставку.

3.2.3 По качеству филе и шинкованный кальмар подразделяют на высший и первый сорта.

Щупальца и крупку кальмара по сортам не подразделяют.

3.2.4 По органолептическим показателям сушеный кальмар должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма		
	филе и шинкованного кальмара для сортов		щупалец и крупки кальмара
	высшего	первого	
Внешний вид	Поверхность сухая, чистая		
	Филе целое. Допускаются незначительные порезы и повреждения филе		Щупальца отдельные или сочлененные из нескольких щупалец. Щупальца могут быть неразделенные. Допускаются незначительные порезы и повреждения щупалец; остатки кожного покрова не более чем у 10 % щупалец (по массе)
Разделка	В соответствии с 3.2.2		
Цвет	От соломенного до кремового	От соломенного до светло-коричневого разных оттенков. Допускается беловатый налет от выступившей соли	
Вкус и запах	Свойственные данному продукту, без постороннего привкуса и запаха		
Консистенция	От твердой до мягковатой		

3.2.5 По физическим и химическим показателям сушеный кальмар должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма		
	филе и шинкованного кальмара для сортов		щупалец и крупки кальмара
	высшего	первого	
Массовая доля поваренной соли, %	4,0—7,0	4,0—9,0	
Массовая доля воды, %	25,0—30,0		
Наличие посторонних примесей в потребительской таре	Не допускается		
Размер полосок (соломки) шинкованного кальмара, мм: - ширина - длина, не менее	 5—7 20	 5—10 10	 — —

3.2.6 По показателям безопасности сушеный кальмар должен соответствовать требованиям и нормам, установленным [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

3.3 Требования к сырью и материалам

3.3.1 Сырье и материалы, используемые при изготовлении сушеного кальмара, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и должны соответствовать:

- кальмар-сырец — техническим документам;
- кальмар мороженый — ГОСТ 20414;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- масло соевое рафинированное — ГОСТ 31760;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;
- глутамат натрия 1-замещенный (Е621) — нормативным и техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 и гигиеническим требованиям к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использовать нерафинированное подсолнечное масло высшего сорта.

Для изготовления сушеного кальмара высшего сорта используют мороженый кальмар со сроком хранения, мес, не более:

3 — неразделанный;

5 — разделанный.

Для изготовления сушеного кальмара первого сорта, щупалец и крупки кальмара используют мороженый кальмар со сроком хранения, мес, не более:

8 — неразделанный;

10 — разделанный.

3.3.2 Допускается использовать сырье и материалы с аналогичными характеристиками соответствующие требованиям действующих санитарных норм и правил, установленным [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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

3.4 Маркировка

3.4.1 Маркируют потребительскую тару с продукцией по [2] и ГОСТ 7630. Маркировка должна содержать один режим хранения и один срок годности.

3.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

3.5 Упаковка

3.5.1 Продукцию фасуют по ГОСТ 7630:

- в пакеты из полимерных материалов по нормативным и техническим документам;

- в пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302;
- в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951;
- в пачки из картона и комбинированных материалов по ГОСТ 12303 и нормативным и техническим документам.

3.5.2 Упаковывание продукции в пакеты из полимерных материалов проводят в соответствии с [2].

Пакеты с сушеным кальмаром упаковывают под вакуумом или без вакуума.

3.5.3 Продукцию, фасованную в потребительскую тару, упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13516 предельной массой продукта 14,0 кг.

Допускается при реализации в местах изготовления продукцию в потребительской таре упаковывать в полимерные многооборотные ящики предельной массой продукта 14,0 кг.

Полимерные многооборотные ящики должны быть закрыты крышками.

3.5.4 Пределы допускаемых отклонений содержимого нетто упаковочной единицы:

- отрицательных по ГОСТ 8.579;
- положительных:
- 3 % — для продукции до 0,5 кг включ.;
- 1 % — » » св. 0,5 кг.

3.5.5 В каждой упаковочной единице должна быть продукция одного наименования, одного вида кальмара, одного сорта, одного вида разделки, одного вида потребительской тары и одной даты изготовления.

3.5.6 Допускается использование других видов тары и упаковки по [3], в том числе закупаемых по импорту или изготовленных из импортных материалов, разрешенных для контакта с данным видом продукта и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

3.5.7 Тара и упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту, должны быть чистыми, прочными, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с данным видом продукта и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

4.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, фикотоксинов и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции в программе производственного контроля.

4.3 Периодичность микробиологического контроля сушеного кальмара устанавливает изготовитель продукции в соответствии с инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю [4] в программе производственного контроля.

4.4 Периодичность определения показателей «Массовая доля воды», «Массовая доля поваренной соли» и «Наличие посторонних примесей» устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

5 Методы контроля

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

Подготовка проб для определения органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;

- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и [4].

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

5.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262, ГОСТ 31266 и ГОСТ 31628;
- микробиологических показателей — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747 и [4];

- радионуклидов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- фикотоксинов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование

6.1.1 Транспортируют сушеный кальмар всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Транспортируют сушеный кальмар в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности в соответствии с ГОСТ 15846.

6.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

6.2 Хранение

6.2.1 Срок годности сушеного кальмара с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

Сроки годности сушеного кальмара при определенных условиях хранения указаны в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав кальмаров

А.1 Видовой состав кальмаров приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование	
русское	латинское
Кальмар Бартрама	Ommastrephes bartrami
Кальмар Иллекс американский	Illex oxygonius
Кальмар Иллекс аргентинский короткоперый	Illex argentines
Кальмар Иллекс северо-атлантический короткоперый	Illex coindetii
Кальмар командорский	Berryteuthis magister
Кальмар курильский	Onychoteuthis borealijaponicus
Кальмар коренастый (тодаропсис)	Todaropsis eblanae
Кальмар новозеландский	Nototodarus sloani
Кальмар перуано-чилийский гигантский	Dosidicus gigas
Кальмар Лолиго патагонский	Loligo patagonica
Кальмар Лолиго северо-американский	Loligo pealei
Кальмар обыкновенный Лолиго (обыкновенный длинноперый)	Loligo vulgaris
Кальмар северный	Boreoteuthis borealis
Северный кальмар-стрелка	Todarodes sagittatus
Южный кальмар-стрелка	Todarodes angolensis
Кальмар тихоокеанский	Todarodes pacificus
Японский кальмар-светлячок	Watasenia scintillans

Приложение Б
(рекомендуемое)

Сроки годности сушеного кальмара

Сроки годности сушеного кальмара, с даты изготовления, не более:
фасованного в пакеты из полимерных материалов:
- 2 мес при температуре от минус 2 °С до плюс 2 °С;
- 30 сут при температуре от 2 °С до 15 °С;
- 15 сут при температуре от 15 °С до 25 °С;

фасованного в пачки из картона:
- 20 сут при температуре от 10 °С до 15 °С;

фасованного в пакеты из комбинированных материалов под вакуумом:
- 6 мес при температуре от 15 °С до 25 °С.

Хранят сушеный кальмар в пачках из картона и комбинированных материалов при относительной влажности воздуха не более 80 %.

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.

** Действует на территории Межгосударственного совета.

УДК 639.2/.6:006.354 МКС 67.120.30 Н28

Ключевые слова: кальмар сушеный, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 07.02.2014. Подписано в печать 21.02.2014. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,95. Тираж 97 экз. Зак. 312.

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

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

gost.e-ecolog.ru