МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
21607—
2008**

НАБОРЫ РЫБНЫЕ ДЛЯ УХИ МОРОЖЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

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—97* «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Порядок разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН 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

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 33 от 28 августа 2008 г.)

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
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Армения	AM	Минторгэкономразвития
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	GE	Грузстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркменистан	TM	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины

4 ВЗАМЕН ГОСТ 21607—97

5 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 20 ноября 2008 г. № 318-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 21607—2008 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2010 г.

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Август 2010 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в указателе «Национальные стандарты».

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в информационном указателе (каталоге) «Национальные стандарты», а текст изменений — в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»

* С 1 мая 2010 г. действует ГОСТ 1.2—2009.

© Стандартинформ, 2009
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

НАБОРЫ РЫБНЫЕ ДЛЯ УХИ МОРОЖЕНЫЕ

Технические условия

Frozen fish soups. Specifications

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мороженые рыбные наборы для ухи (далее — наборы для ухи), изготовленные из рыб всех семейств и видов, включая мелочь первой и второй групп, мелочь третьей группы океанического промысла и уклею, из рыбных субпродуктов с добавлением пряностей.

Настоящий стандарт не распространяется на наборы для ухи из анчоусовых, мелких сельдевых, океанических хрящевых, тунцовых рыб; илиши, карпа, курильской скумбрии, маринки, пристипомы; мелочи третьей группы внутренних водоемов и прибрежных вод (кроме уклеи).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные 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 1168—86 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1368—2003 Рыба. Длина и масса

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 3948—90 Филе рыбное мороженое. Технические условия

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 9569—2006 Бумага парафинированная. Технические условия

ГОСТ 10444.2—94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococus aureus*

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 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 20057—96 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52815—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus.

Издание официальное

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

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 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

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 30518—97/ГОСТ Р 50474—93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)*

ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella**

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

ГОСТ 30726—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli

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

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

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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 **пресноводная рыба:** Рыба, обитающая в пресных или солоноватых водах, а также устьях рек, в том числе морская рыба, которая заходит в осолоненную или пресную воду.

3.2 **рыбные субпродукты:** Второстепенные пищевые части рыбы.

3.3 **продукция аквакультуры:** Рыба, выращенная или доращенная в контролируемых условиях.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella.

4 Основные параметры и размеры

4.1 Длина или масса рыб, используемых для изготовления наборов для ухи, должна соответствовать требованиям ГОСТ 1368.

4.2 Длина или масса разделанной рыбы в наборах для ухи должна быть:

тушки, спинки, филе — не более 0,1 кг;

кусков — от 3,0 до 6,0 см;

прихвостовых кусков — от 4,0 до 8,0 см.

Длина кусков рыбы в наборах, изготовленных при распиловке блоков на порции, не нормируется.

Наборы для ухи изготовляют массой нетто, кг:

- от 0,5 до 1,5 — в потребительской таре;
- не более 12,0 — блоками для предприятий общественного питания или для распиловки на порции.

5 Технические требования

5.1 Наборы для ухи должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

5.2 Характеристики

5.2.1 Наборы для ухи должны быть изготовлены в соответствии с рецептурами из рыбы, разделанной на филе, тушку, спинку, кусок, и рыбных субпродуктов с добавлением пряностей и заморожены.

5.2.2 По видам разделки рыбу в наборах для ухи подразделяют в соответствии с 5.2.2.1 — 5.2.2.5.

5.2.2.1 Филе с кожей или без кожи — рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, чешуя, позвоночник, плечевые и крупные реберные кости, внутренности, плавники удалены; черная пленка и сгустки крови зачищены.

5.2.2.2 Тушка — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия, калтычок может быть перерезан; голова, чешуя, внутренности, плавники удалены; черная пленка и сгустки крови зачищены; хвостовой плавник и часть хвостового стебля удалены прямым срезом на расстоянии от 1,0 до 2,0 см от основания средних лучей.

5.2.2.3 Спинка — рыба, у которой удалены голова, чешуя, брюшная часть и анальный плавник с прилегающим к нему мясом; остатки внутренностей и сгустки крови зачищены.

5.2.2.4 Кусок — тушка или спинка, или филе рыбы массой более 0,1 кг, разрезанные поперек.

5.2.2.5 Другие виды разделки — по согласованию с приобретателем продукции или договором на поставку.

5.2.3 Субпродукты (головы, плавники с прирезями мяса, приголовные части с прирезями мяса, плечевые кости с прирезями мяса, позвоночные кости с прирезями мяса, прихвостовые части, калтычки, срезки мяса, теша, хрящи осетровых рыб), полученные при разделке рыбы, используют для изготовления наборов для ухи.

5.2.4 Особенности разделки рыб

5.2.4.1 У макруруса и макруронуса голову удаляют косым срезом, а хвостовую часть — на уровне 1/3 длины тушки.

5.2.4.2 У лемонемы тонкую хвостовую часть удаляют на уровне 1/4 длины тушки или спинки.

5.2.4.3 У спинки минтая брюшная часть удалена вместе с позвоночной костью не более чем на 1/3 длины спинки, остальная часть удалена срезом, проходящим ниже позвоночной кости; анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом.

5.2.4.4 У камбалы и трески может быть оставлена чешуя.

5.2.4.5 У камбалы шиповидные пластины, у осетровых рыб и ставриды жучки должны быть удалены.

5.2.4.6 Тушки крупных рыб перед порционированием могут быть разрезаны вдоль позвоночника на две половины.

5.2.4.7 У мелочи первой и второй групп, озерного и речного окуня, ряпушки, уклеи удаляют чешую, жабры с пучком внутренностей и хвостовой плавник.

5.2.4.8 Мелочь третьей группы океанического промысла разделывают на тушку с удалением головы, внутренностей, хвостового плавника, чешуи.

5.2.4.9 У рыбы, не имеющей чешуи, слизь с поверхности должна быть удалена.

5.2.4.10 У голов рыб удаляют жабры, чешую и зачищают сгустки крови; у голов леща и морского окуня удаляют глаза.

Головы крупных экземпляров рыб разрезают на части.

5.2.5 Наборы для ухи изготовляют, используя рыбу или ее части, в соответствии с 5.2.5.1 — 5.2.5.10.

5.2.5.1 Тушки или спинки, или куски двух-трех видов рыб.

5.2.5.2 Тушки или спинки, или куски рыб с добавлением голов амура, жереха, карася, клыкача, морского окуня, муксуна, нототении, палтуса, пестрой зубатки, пикши, сазана, сайды, судака, терпуга, толстолобика, трески, угольной рыбы, чира (щекура), щуки, лососевых, мелких пресноводных (мелкого частика) и осетровых рыб.

5.2.5.3 Головы рыб, перечисленные в 5.2.5.2, с добавлением плавников с прирезями мяса, приголовные части с прирезями мяса, плечевые кости с прирезями мяса, позвоночные кости с прирезями мяса, калтычки клыкача, лососевых рыб, морского окуня, нототении (за исключением позвоночной кости), палтуса, пестрой зубатки, терпуга, угольной рыбы.

5.2.5.4 Тушки или спинки, или куски рыб с добавлением голов, приголовные части и плечевые кости с прирезями мяса клыкача.

5.2.5.5 Тушки или спинки, или куски рыб с добавлением позвоночных костей с прирезями мяса клыкача.

5.2.5.6 Филе рыб с добавлением позвоночных костей с прирезями мяса клыкача.

5.2.5.7 Приголовные части и плечевые кости с прирезями мяса, хрящи осетровых рыб с прирезями мяса, позвоночные кости с прирезями мяса и теши.

5.2.5.8 Головы, приголовные части и плечевые кости с прирезями мяса палтуса.

5.2.5.9 Приголовные части и плечевые кости с прирезями мяса, позвоночные кости с прирезями мяса пестрой зубатки.

5.2.5.10 Тушки или спинки, или куски ледяной рыбы или сквамы с добавлением голов, плавников с прирезями мяса, приголовные и прихвостовые части с прирезями мяса, плечевые и позвоночные кости с прирезями мяса, калтычки клыкача.

5.2.6 Наборы для ухи замораживают сухим искусственным способом блоками массой нетто не более 12 кг, в пачках или пакетах из полимерных материалов массой нетто от 0,5 до 1,5 кг включительно.

При замораживании блоками различные части рыб должны быть распределены в блок-формах послойно и равномерно по всему объему противня.

Температура в толще блока или продукции в потребительской таре при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18 °С.

5.2.7 Блоки наборов для ухи изготовляют в глазированном виде.

Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность блока, и не должна отставать при легком постукивании.

Масса глазури при выпуске продукции с предприятия-изготовителя должна быть от 2 % до 4 % включительно по отношению к массе нетто блока.

Масса нетто глазированной продукции не включает массу глазури.

Не глазируют наборы для ухи:

- обернутые до замораживания в парафинированную бумагу по ГОСТ 9569 или антиадгезионную бумагу по нормативным и техническим документам;
- упакованные под вакуумом в пакеты из полимерных материалов по нормативным и техническим документам;
- упакованные до замораживания в пакеты из полимерных материалов или пачки из картона и комбинированных материалов по нормативным и техническим документам;
- порции, изготовленные из распиленных мороженых глазированных блоков.

5.2.8 По органолептическим показателям наборы для ухи должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: - мороженых блоков	Поверхность чистая. Блоки плотные с ровной поверхностью, хорошо подпрессованы. Допускаются незначительные впадины на поверхности блоков

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
- наборов после размораживания	Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду рыб. Ровные срезы у филе, тушек, спинок и кусков рыб. Допускаются: - потускневшая поверхность у океанического сома, сабли-рыбы, серебристого помпано, снэка и хека; - отсутствие серебристого слоя у океанического сома, сабли-рыбы, серебристого помпано; - окраска от яркой до бледной и наличие темных пятен (пигментации) у красноглазки, красного австралийского окуня, кубинского карася и других рыб, имеющих яркую прижизненную окраску; - изменение окраски поверхности до бледно-розовой у морского окуня; - подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира, у австралийского лосося, кабан-рыбы, луфаря, масляной рыбы, нигриты, пеламиды, сабли-рыбы, сериолеллы, скумбрии, снэка, ставриды, угря; - подкожное окрашивание от золотистого до ярко-желтого у океанической кефали; - зеленовато-желтый налет на поверхности рыбы, удаляемый при промывке, у мраморной нототении, океанического бычка и сквамы; - покраснение поверхности (как результат кровоизлияния) у жереха, кутума, леща, сазана, ставриды, сома, судака, язя; - кровоподтеки у камбалы
Наружные повреждения	Филе, тушки, спинки и куски рыбы без наружных повреждений. Допускаются: - незначительные повреждения кожного покрова (проколы, порезы и срывы кожи); - нарушение целостности кожи в местах удаления жучек у осетровых рыб и ставриды, шиповидных пластин — у камбалообразных
Разделка	В соответствии с 5.2.2 — 5.2.4
Консистенция (после размораживания)	Плотная, присущая данному виду рыбы. Допускается: - ослабевшая, но не дряблая; - мягковатая для скумбрии (мелочи третьей группы океанического промысла); - мягкая для лемонемы; - расслоение мяса у налима, скумбрии, ставриды, стрелозубого палтуса, трески и хека
Запах (после размораживания)	Свойственный рыбе, без постороннего запаха. Допускается слабовыраженный йодистый запах у океанических рыб
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается

5.2.9 По физическим показателям наборы для ухи должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля голов к массе нетто одного набора, %, не более: - щуки - зубатки, карася (кроме океанического), мелких пресноводных рыб (мелкого частика), налима (кроме океанического), нототении, пикши, сайды, терпуга, толстолобика, трески - других рыб	 20 30 60
Число прихвостовых кусков в одном наборе, шт., не более: - без добавления голов и других частей рыб: массой нетто 0,5 кг массой нетто 1,5 кг	 3 4

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Норма
- с добавлением голов или других частей рыб: массой нетто 0,5 кг массой нетто 1,5 кг - в порциях, изготовленных распиловкой мороженых блоков	 2 3 Не нормируется

5.2.10 По показателям безопасности наборы для ухи должны соответствовать санитарным правилам, нормам, гигиеническим нормативам или техническим регламентам или нормативно-правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.11 В наборах для ухи не должно быть живых личинок гельминтов, опасных для здоровья человека.

Допустимое количество не опасных для здоровья человека личинок гельминтов, а также паразитов и паразитарных поражений не должно превышать норм, установленных инструкцией [1] или нормативно-правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления наборов для ухи, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют:

- рыба-сырец — нормативным и техническим документам;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814, нормативным и техническим документам;
- рыба мороженая — ГОСТ 1168, ГОСТ 20057, нормативным и техническим документам;
- рыба мороженая для промышленной переработки — нормативным и техническим документам;
- филе рыбное мороженое — ГОСТ 3948, нормативным и техническим документам;
- субпродукты рыбные мороженые и охлажденные — нормативным и техническим документам.

Мороженые филе и субпродукты должны быть изготовлены только из рыбы-сырца или охлажденной рыбы;

- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
- перец черный — ГОСТ 29050;
- перец душистый — ГОСТ 29045;
- вода питьевая — ГОСТ 2874;
- вода морская — нормативным документам [4].

Допускается использование:

- рыбы с механическими повреждениями или отклонениями от правильной разделки. Поврежденные части должны быть удалены;
- мороженых или охлажденных печени, молок и икры жереха, карася, сазана, судака, тресковых рыб для добавления в наборы для ухи, предназначенные для реализации в местах изготовления.

5.3.2 Срок хранения используемых мороженых рыбы, филе и субпродуктов до переработки должен быть не более 1/2 срока хранения сырья.

5.3.3 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления наборов для ухи, по показателям безопасности должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам или техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Тару с продукцией маркируют по ГОСТ 7630.

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

5.4.3 На потребительскую тару с продукцией дополнительно наносят:

- наименования рыб в наборах;
- слова «продукция аквакультуры».

5.5 Упаковка

5.5.1 Наборы для ухи упаковывают по ГОСТ 7630:

- в пакеты из полимерных материалов под вакуумом или без вакуума с применением подложек по нормативным и техническим документам или без подложек предельной массой продукции 1,5 кг;

- в пачки из картона и комбинированных материалов по нормативным и техническим документам предельной массой продукции 1,5 кг;

- в ящики из гофрированного картона по нормативным и техническим документам предельной массой продукции 36,0 кг.

5.5.2 При распиловке мороженых блоков наборы для ухи упаковывают в потребительскую тару предельной массой 1,5 кг.

5.5.3 В пакеты и пачки с наборами для ухи должны быть вложены сухие пряности, упакованные в отдельные пакеты из влагонепроницаемого материала по нормативным и техническим документам.

5.5.4 Пакеты и пачки с продукцией упаковывают в ящики из гофрированного картона предельной массой продукции 30,0 кг.

Для реализации в местах изготовления наборы для ухи упаковывают в полимерные многооборотные ящики по нормативным и техническим документам предельной массой продукции 20,0 кг.

5.5.5 Упаковывание продукции в пакеты из полимерных материалов проводят в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.6 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы должен соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Допускаемые положительные отклонения содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества, %:

2,0 — для продукции от 0,5 до 1,0 кг включ.;

1,0 — для продукции св. 1,0 до 1,5 кг включ.

5.5.7 В каждой упаковочной единице должны быть наборы для ухи одного состава, одного вида потребительской тары и способа ее упаковывания (с вакуумом или без вакуума), одной даты изготовления.

5.5.8 Блоки глазированной продукции перед укладыванием в ящики упаковывают в пленочные мешки-вкладыши по нормативным и техническим документам, обертывают или перекладывают блоки пергаментом по ГОСТ 1341 или подпергаментом по ГОСТ 1760.

5.5.9 Картонные пачки с продукцией должны быть закрыты, пакеты — скреплены зажимами или термосварены, полимерные ящики — закрыты крышками.

5.5.10 Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковывания наборов для ухи, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами нормативно-правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.11 Допускается использовать другие виды тары и упаковки, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенных нормативно-правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, для контакта с данным видом продукции, и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

6.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, гистамина и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативно-правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 Периодичность микробиологического контроля наборов для ухи устанавливают в соответствии с инструкцией [2] или в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6.4 Периодичность определения паразитарных показателей определяют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативно-правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.5 Периодичность определения показателя «Наличие посторонних примесей» устанавливает изготовитель.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 26668 и инструкции [2].

Подготовка проб для определения органолептических и физических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, токсичных элементов — по ГОСТ 26929, микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и инструкции [2], паразитологического инспектирования — по методике [3].

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по инструкции [2].

7.2 Методы контроля физических и органолептических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636; токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 30518/ГОСТ Р 50474, ГОСТ 30519/ГОСТ Р 50480, ГОСТ 30726 и в соответствии с требованиями инструкции [2].

7.3 Содержание пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов определяют по методам, утвержденным нормативно-правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7.4 Длину и массу рыбы определяют по ГОСТ 1368, ГОСТ 7631.

7.5 Наличие паразитов и паразитарных поражений определяют по методике [3] или по методам, утвержденным нормативно-правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Наборы для ухи транспортируют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при следующих температурных режимах:

- при температуре не выше минус 18 °С — в рефрижераторных судах;
- при температуре от минус 18 °С до минус 15 °С — в рефрижераторных вагонах и автомобилях.

8.1.2 Транспортирование продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — 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 хранения наборов для ухи при температуре не выше минус 18 °С, с даты изготовления, мес, не более:

3 — глазированных в блоках;

3 — глазированных и неглазированных в потребительской таре и распиленных на блоки;

2 — неглазированных в потребительской таре из сазана, сома, щуки;

2,5 — неглазированных, обернутых до замораживания в парафинированную или антиадгезионную бумагу.

Общий срок хранения глазированных блоков и порций наборов для ухи, полученных после распиловки этих блоков и упакованных в потребительскую тару, должен быть не более 3 мес.

8.2.2 Срок годности мороженых наборов для ухи устанавливает изготовитель.

Библиография

[1] Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженая морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания), утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.88

[2] 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

[3] Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, охлажденная и мороженая рыба), утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.88

[4] СанПиН 2.3.4.050—96 Производство и реализация рыбной продукции. Санитарные правила и нормы, утвержденные Постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 11.03.96 № 6

УДК 664.951.037.6.002.62:006.354 МКС 67.120.30 Н24 ОКП 92 6153

Ключевые слова: наборы рыбные для ухи мороженые, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru