ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 50380— 2005

РЫБА, НЕРЫБНЫЕ ОБЪЕКТЫ И ПРОДУКЦИЯ ИЗ НИХ

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН 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), Федеральным государственным унитарным предприятием «Атлантический научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП АтлантНИРО), Федеральным государственным унитарным предприятием «Полярный научно-исследовательский институт морского рыбного хозяйства и океанографии им. Н.М. Книповича» (ФГУП ПИНРО), Обществом с ограниченной ответственностью «Каспийский научно-исследовательский и аналитический центр рыбной промышленности» (ООО НИиАЦРП «Каспрыбтестцентр»)

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 декабря 2005 г. № 504-ст

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 50380—92

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2018 г.

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». 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 ежемесячного 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.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2006, 2009, 2018

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

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области продукции из рыбы и нерыбных объектов.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Не рекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Нрк».

Заключенная в круглые скобки часть термина может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации, при этом не входящая в круглые скобки часть термина образует его краткую форму.

Для сохранения целостности терминосистемы в настоящем стандарте приведена терминологическая статья из другого стандарта, действующего на уровне межгосударственного стандарта, которая заключена в рамку из тонких линий.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминоэлементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Помета, указывающая на область применения многозначного термина, приведена в круглых скобках светлым шрифтом после термина. Помета не является частью термина.

Приведенные определения можно при необходимости изменять, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, синонимы — курсивом.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

РЫБА, НЕРЫБНЫЕ ОБЪЕКТЫ И ПРОДУКЦИЯ ИЗ НИХ

Термины и определения

Fish, non-fish objects and products from them. Terms and definitions

Дата введения — 2007—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области продукции из рыбы и нерыбных объектов.

Настоящий стандарт не распространяется на консервы и пресервы из рыбы и нерыбных объектов.

Термины, устанавливаемые настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы по данной отрасли, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

1 **продукция (из рыбы [нерыбных объектов]):** Рыба [нерыбные объекты] в натуральном или переработанном виде, предназначенная [-ые] для использования на пищевые, кормовые, технические или иные цели.

Примечания

1 К нерыбным объектам относят водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли и морские травы.

2 К нерыбным объектам животного происхождения не относят водоросли и морскую траву.

2 **продукция аквакультуры:** Рыба [нерыбные объекты], выращенная [ые] или доращенные в контролируемых условиях.

3 **живая рыба** (продукция): Рыба, плавающая в естественной или приближенной к ней среде обитания, с естественными движениями тела, челюстей, жаберных крышек.

4 **живые ракообразные [моллюски, иглокожие]** (продукция): Ракообразные [моллюски, иглокожие] с естественными движениями тела, створок раковин, плавающие или передвигающиеся в воде.

5 **рыба [водные млекопитающие]-сырец** (продукция): Рыба [водные млекопитающие] без признаков жизни, находящаяся(иеся) при температуре, близкой к температуре окружающей среды или охлаждаемая(ые).

6 **ракообразные [моллюски, иглокожие]-сырец** (продукция)**:** Ракообразные [моллюски, иглокожие], изъятые из воды, сохраняющие признаки жизни, и находящиеся при температуре, близкой к температуре среды обитания.

7 **водоросли [морская трава]-сырец** (продукция): Водоросли [морская трава], изъятые[ая] из воды и сохраняющие[ая] присущие живым организмам цвет, запах, упругость тканей и пленку воды на поверхности.

8 **охлажденная[ые] рыба [нерыбные объекты]:** Рыба [нерыбные объекты], подвергнутая[ые] процессу охлаждения до температуры 5 °С и ниже, не достигая точки замерзания тканевого сока.

Издание официальное

9 **подмороженная[ые] рыба [нерыбные объекты животного происхождения]:** Рыба [нерыбные объекты животного происхождения], подвергнутая[ые] процессу замораживания до температуры на (1—2) °С ниже точки замерзания тканевого сока.

10 **мороженая[ые] рыба [нерыбные объекты]:** Рыба [нерыбные объекты], подвергнутая[ые] процессу замораживания до температуры не выше минус 18 °С.

11 **соленая[ые] рыба [нерыбные объекты]:** Продукция из рыбы [нерыбных объектов], обработанной(ых) поваренной солью.

12 **рыба [нерыбные объекты] специального посола:** Продукция из рыбы [нерыбных объектов], обработанной(ых) смесью поваренной соли и сахара.

13 **клипфиск:** Продукция из обескровленной живой трески, пикши, сайды клипфискной разделки, обезвоженной в процессе сухого стопового посола до установленной массовой доли влаги.

Примечание — Под сухим стоповым посолом понимают посол рыбы, уложенной в штабель, сухой поваренной солью; стекание натурального тузлука произвольное.

14

натуральный тузлук: Раствор поваренной соли в тканевом соке, выделившемся из рыбы при сухом посоле.
[ГОСТ 30054—2003, статья 7]

15 **рыба [нерыбные объекты] пряного посола:** Продукция из рыбы [нерыбных объектов], обработанной(ых) смесью поваренной соли, пряностей и сахара.

16 **маринованная[ые] рыба [нерыбные объекты]:** Продукция из рыбы [нерыбных объектов], обработанной(ых) смесью поваренной соли, сахара, пряностей и пищевой кислоты.

17 **сублимированная[ые] рыба [нерыбные объекты]:** Продукция, полученная в процессе сушки мороженой(ых) рыбы [нерыбных объектов] под вакуумом до установленной массовой доли влаги.

18 **сушеная[ые] рыба [нерыбные объекты]:** Продукция, полученная из предварительно посоленной(ых) рыбы [нерыбных объектов] в процессе сушки до установленной массовой доли влаги.

19 **пресно-сушеная[ые] рыба [нерыбные объекты]** (Нрк. *стокфиск*): Продукция, полученная в процессе сушки несоленой рыбы [нерыбных объектов] до установленной массовой доли влаги.

20 **солено-сушеная рыба [ракообразные, моллюски и иглокожие]:** Продукция, полученная из предварительно посоленной(ых) нежирной(ых) рыбы [ракообразных, моллюсков и иглокожих] в процессе горячей сушки до установленной массовой доли влаги.

Примечание — Под горячей сушкой понимают сушку нагретым воздухом при температуре выше 40 °С.

21 **вяленая[ые] рыба [нерыбные объекты животного происхождения]:** Продукция, полученная из предварительно посоленной(ых) рыбы [нерыбных объектов животного происхождения] в процессе вяления до установленной массовой доли влаги, обладающая плотной консистенцией и свойствами созревшего продукта.

22 **провесная[ые] рыба [нерыбные объекты животного происхождения]** (Нрк. *подвяленная)*: Продукция, полученная из предварительно посоленной(ых) рыбы [нерыбных объектов животного происхождения], в процессе сушки-вяления до установленной массовой доли влаги и обладающая слегка уплотненной сочной консистенцией и свойствами созревшего продукта.

23 **сушено-вяленая[ые] рыба [нерыбные объекты животного происхождения]:** Продукция полученная из предварительно посоленной(ых) рыбы [нерыбных объектов животного происхождения] в процессе сушки-вяления до массовой доли влаги не более 30 %.

24 **рыба [нерыбные объекты животного происхождения] холодного копчения:** Продукция, полученная из предварительно посоленной(ых) рыбы [нерыбных объектов животного происхождения] в процессе дымового, бездымного или смешанного способов холодного копчения и обладающая запахом и вкусом копчености.

Примечание — Различают холодное и горячее копчение в зависимости от температурного режима.

25 **подкопченная[ые] рыба [нерыбные объекты животного происхождения]:** Продукция, полученная из предварительно посоленной(ых) рыбы [нерыбных объектов животного происхождения] в процессе дымового, бездымного или смешанного способов холодного копчения и обладающая легким запахом и вкусом копчености.

26 **балычные изделия:** Продукция, полученная из жирных видов рыб балычной разделки в процессе посола или посола и холодного копчения, или посола и вяления.

Примечание — К видам балычной разделки относят филе, филе-кусок, спинку, боковник, тешу, пласт, полупласт и палтусную разделку.

27 **рыба [нерыбные объекты животного происхождения] горячего копчения:** Продукция, полученная из предварительно посоленной(ых) рыбы [нерыбных объектов животного происхождения] в процессе горячего копчения и обладающая ароматом и вкусом копчености, полностью проваренная.

28 **рыба [нерыбные объекты животного происхождения] полугорячего копчения:** Продукция, полученная из предварительно посоленной рыбы [нерыбных объектов животного происхождения] в процессе последовательной обработки холодным и горячим копчением и обладающая ароматом и вкусом копчености.

29 **рыбный фарш [фарш из нерыбных объектов животного происхождения]:** Продукция, полученная из рыбы [нерыбных объектов животного происхождения] в процессе измельчения до однородной массы.

30 **кулинарные изделия из рыбы [нерыбных объектов]:** Продукция, полученная из рыбы [нерыбных объектов], готовая к употреблению в пищу после тепловой обработки или без нее.

31 **кулинарный полуфабрикат из рыбы [нерыбных объектов]:** Продукция, полученная из рыбы [нерыбных объектов] или их сочетание с другими ингредиентами, прошедшая одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

Примечание — К ингредиентам относят овощи, крупы, масла и т. д.

32 **икра рыбы [моллюсков, иглокожих]-сырец:** Ястык, икра-зерно или овулировавшая икра, полученные из сырца, живой[ых], охлажденной[ых] , рыбы [моллюсков, иглокожих].

33 **икра-зерно рыбы [моллюсков, иглокожих]:** Икринки рыбы [моллюсков, иглокожих], отделенные от соединительной ткани ястыка.

34 **икра рыбы [моллюсков, иглокожих]:** Продукция, полученная из ястыков или икры-зерна рыбы [моллюсков, иглокожих], обработанных поваренной солью.

35 **ястычная икра рыбы [морского гребешка]:** Продукция, полученная из целых или нарезанных на куски ястыков рыбы [морского гребешка] в мороженом, соленом, копченом или вяленом видах.

36 **соленая пробойная икра рыб:** Продукция, полученная из икры-зерна рыбы, обработанной поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками.

37 **деликатесная соленая икра рыб:** Продукция, полученная из соленой пробойной икры рыбы с добавлением ингредиентов.

38 **зернистая икра осетровых [лососевых] рыб:** Продукция, полученная из икры-зерна рыб семейства осетровых [лососевых], обработанной поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками.

39 **пастеризованная икра рыбы:** Продукция, полученная из икры-зерна рыбы, обработанной поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками, фасованной в герметично укупоренную тару и пастеризованная.

40 **паюсная икра осетровых рыб:** Продукция, полученная из посоленной в подогретом насыщенном растворе поваренной соли икры-зерна осетровых рыб с последующим прессованием до получения однородной массы.

41 **овулировавшая икра рыб:** Икринки, свободно отделяющиеся от ястыков в процессе нереста или искусственной стимуляции рыбы.

42 **кормовая мука из рыбы [нерыбных объектов]:** Продукция, полученная из рыбы [нерыбных объектов] и ее [их] отходов в процессе сушки до установленной массовой доли влаги в измельченном, дробленом или гранулированном виде.

43 **жемчужный пат:** Суспензия кристаллов гуанина, полученных из чешуи рыбы, в смеси изоамилацетата и лака.

44 **перламутровый препарат:** Суспензия кристаллов гуанина, полученных из чешуи рыбы, в этиловом спирте или касторовом или парфюмерном маслах.

45 **гидролизат из рыбы [нерыбных объектов]:** Продукция, полученная из тканей рыбы [нерыбных объектов] в процессе гидролиза.

46 **рыбные субпродукты [субпродукты нерыбных объектов животного происхождения]:** Второстепенные пищевые части рыбы [нерыбных объектов животного происхождения].

Примечание — К второстепенным пищевым частям относят голову, приголовную, прихвостовую части и т. д.

47 **жаброванная рыба:** Рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей.
48 **зябренная рыба:** Рыба, у которой удалены грудные плавники вместе с прилегающей частью брюшка, калтычком и частью внутренностей.
49 **обезглавленная рыба:** Рыба, у которой удалена голова с пучком внутренностей.
50 **полупотрошеная рыба:** Рыба, у которой через поперечный разрез у грудных плавников удален желудок с частью кишечника.
51 **потрошеная рыба:** Рыба, у которой через разрез по брюшку удалены внутренности, икра или молоки.
52 **обезглавленная потрошеная рыба:** Потрошеная рыба, у которой удалена голова.
53 **потрошеная рыба семужной разделки:** Рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: от анального отверстия до брюшных плавников и от брюшных плавников до калтычка, у которой удалены жабры, внутренности, икра или молоки.
54 **тушка рыбы:** Обезглавленная или обезглавленная потрошеная рыба, у которой удален хвостовой плавник.
55 **полупотрошеная тушка рыбы:** Обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью.
56 **тушка рыбы специальной разделки:** Тушка рыбы, у которой удалены плавники, плечевые кости, чешуя и черная пленка.
57 **кусок рыбы:** Часть тушки рыбы, нарезанной поперек.
58 **филе рыбы:** Продольные половины, срезанные с тушки рыбы параллельно позвоночнику.
59 **филе-кусок рыбы:** Часть филе рыбы, нарезанная поперек.
60 **ломтики рыбы:** Часть филе рыбы, нарезанная поперек толщиной не более 1 см.
61 **спинка рыбы:** Рыба, у которой удалены голова, брюшная часть и внутренности, голова может быть оставлена.
62 **полуспинка рыбы:** Спинка рыбы, разрезанная вдоль позвоночника на две продольные половины.
63 **боковник рыбы:** Обезглавленная потрошеная рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины, у которой удалены плавники, хвостовая часть, брюшная часть и позвоночник, плечевые и реберные кости.
64 **теша:** Брюшная часть рыбы, отделенная от нее срезом от приголовка до анального плавника.
65 **пласт рыбы:** Рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от верхней губы до хвостового плавника, у которой удалены внутренности, икра или молоки.
66 **полупласт рыбы:** Рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника, у которой удалены внутренности, икра или молоки.
67 **рыба палтусной разделки:** Рыба, у которой удалены голова, плечевые кости, мясо с глазной стороны тела ровным срезом до позвоночника, внутренности и плавники, кроме хвостового.
68 **рыба клипфискной разделки:** Рыба, разрезанная по брюшку от головы до конца хвостового стебля, у которой удалены голова, внутренности, часть позвоночника.
69 **комплект конечностей краба в панцире:** Ходильные и две клешненосные конечности краба, неразделенные или разделенные пополам на две части.
70 **мясо краба:** Мышечная ткань клешненосных и ходильных конечностей краба.
71 **лапша краба:** Вареное мясо краба, разделенное на волокна.
72 **шейка креветки в панцире:** Креветка, у которой удалена головогрудь.
73 **мясо креветки:** Мышечная ткань шейки креветки.
74 **филе кукумарии:** Кукумария, которая разрезана вдоль тела или разделена на две части; венчик, анальная часть удалены.
75 **мясо трубача:** Мускул трубача, извлеченный из раковины.
76 **мантия осьминога:** Осьминог, у которого удалены голова и щупальца.
77 **тушка кальмара:** Кальмар, у которого удалены голова со щупальцами и хитиновая пластина.
78 **филе кальмара:** Тушка кальмара, разрезанная вдоль.
79 **филе морского гребешка:** Мускул-замыкатель (передний и задний отделы) морского гребешка, извлеченный из раковины.
80 **мясо мидий:** Мускул, мантия и гонады мидий, извлеченные из раковины.
81 **мясо водных млекопитающих:** Мышечная ткань водных млекопитающих, у которой удалено сало.

82 **покровное сало водных млекопитающих:** Спинно-боковые участки сала туши водных млекопитающих, у которого удалены соединительная ткань и мясо.

83 **кусок водоросли:** Слоевище водоросли, у которого удалены ризоиды и черенки, нарезанное на поперечные куски.

84 **глазирование:** Процесс образования защитного слоя льда на поверхности мороженой продукции при орошении или погружении ее в питьевую или чистую морскую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них.

85 **бланширование** (Нрк. *проварка*): Процесс тепловой обработки рыбы [нерыбных объектов] острым паром или в кипящей воде, солевом или уксусно-солевом растворах, нагретом растительном масле с частичным провариванием, обезвоживанием и уплотнением мяса.

86 **созревание продукции из рыбы [нерыбных объектов]:** Биохимические и физико-химические процессы в продукции из рыбы [нерыбных объектов], в результате которых улучшается ее консистенция, вкусовые и ароматические свойства.

87 **условно годная рыба [нерыбные объекты животного происхождения]:** Рыба [нерыбные объекты животного происхождения], в которой(ых) обнаружена[ы] хотя бы одна живая личинка гельминтов, опасная для здоровья человека.

88 **глубокое обезвоживание рыбы [нерыбных объектов животного происхождения]:** Потеря тканевого сока на поверхности продукции из рыбы [нерыбных объектов животного происхождения], проявляющаяся в потускнении поверхности, наличии белых и (или) желтых пятен, проникших в толщу мышечной ткани и не удаляющихся соскабливанием без нарушения внешнего вида.

89 **наличие паразитов [паразитарных поражений] у рыбы [нерыбных объектов животного происхождения]:** Паразит, скопления паразитов или их остатки, имеющие внешний вид, цвет и размер, которые позволяют отличить их от мышечной ткани рыбы [нерыбных объектов животного происхождения] при визуальном контроле.

90 **окисление рыбы [нерыбных объектов животного происхождения]:** Налет желтого или желтовато-оранжевого цвета на поверхности или в толще продукции из рыбы [нерыбных объектов животного происхождения], имеющий специфические запах и вкус.

91 **известковые отложения:** Обрастания на раковинах брюхоногих, двустворчатых моллюсков, панцире ракообразных и слоевищах водорослей, представляющие собой кальциевые образования в виде ракушечника или пластинок.

92 **лопанец рыбы:** Рыба, у которой лопнуло брюшко.

93 **загар рыбы:** Покраснение, потемнение мышечной ткани у позвоночника рыбы, возникающее в результате нарушения режимов обработки.

Алфавитный указатель терминов

балычные изделия 26
бланширование 85
боковник рыбы 63
водоросли-сырец 7
гидролизат из нерыбных объектов 45
гидролизат из рыбы 45
глазирование 84
загар 93
иглокожие живые 4
иглокожие солено-сушеные 20
иглокожие-сырец 6
изделия из рыбы кулинарные 30
изделия из нерыбных объектов кулинарные 30
икра иглокожих 34
икра лососевых рыб зернистая 38
икра моллюсков 34
икра морских ежей соленая 42
икра морского гребешка ястычная 35
икра нерыбных объектов животного происхождения 32
икра осетровых рыб зернистая 38
икра осетровых рыб паюсная 40
икра рыб овулировавшая 41
икра рыб пастеризованная 39
икра рыб пробойная соленая 36
икра рыб соленая деликатесная 37
икра рыбы 34
икра рыбы ястычная 35
икра рыбы-сырец 32
икра-зерно нерыбных объектов животного происхождения 33
икра-зерно рыбы 33
клипфиск 13
комплект конечностей краба в панцире 69
кусок водоросли 83
кусок рыбы 57
лапша краба 71
ломтики рыбы 60
лопанец рыбы 92
мантия осьминога 76
млекопитающие-сырец водные 5
моллюски живые 4
моллюски солено-сушеные 20
моллюски-сырец 6
мука из нерыбных объектов кормовая 42
мука из рыбы кормовая 42
мясо водных млекопитающих 81
мясо краба 70
мясо креветки 73
мясо мидий 80
мясо трубача 75
наличие паразитов и паразитарных поражений 89
обезвоживание объектов животного происхождения нерыбных глубокое 88
обезвоживание рыбы глубокое 88
объекты животного происхождения нерыбные вяленые 21
объекты животного происхождения нерыбные горячего копчения 27
объекты животного происхождения нерыбные подкопченные 25

объекты животного происхождения нерыбные полугорячего копчения 38
объекты животного происхождения нерыбные провесные 22
объекты животного происхождения нерыбные сушено-вяленые 23
объекты животного происхождения нерыбные условно годные 87
объекты животного происхождения нерыбные холодного копчения 24
объекты нерыбного происхождения подвяленные 22
объекты нерыбные маринованные 16
объекты нерыбные мороженые 10
объекты нерыбные охлажденные 8
объекты нерыбные подмороженные животного происхождения 9
объекты нерыбные пресно-сушеные 19
объекты нерыбные пряного посола 15
объекты нерыбные соленые 11
объекты нерыбные специального посола 12
объекты нерыбные сублимированные 17
объекты нерыбные сушеные 18
окисление нерыбных объектов животного происхождения 90
окисление рыбы 90
отложения известковые 91
пат жемчужный 43
пласт рыбы 65
полупласт рыбы 66
полуспинка рыбы 62
полуфабрикат из нерыбных объектов кулинарный 31
полуфабрикат из рыбы кулинарный 31
препарат перламутровый 44
проварка 85
продукция аквакультуры 2
продукция из нерыбных объектов 1
продукция из рыбы 1
ракообразные живые 4
ракообразные-сырец 6
ракообразные солено-сушеные 20
рыба-сырец 5
рыба вяленая 21
рыба горячего копчения 27
рыба жаброванная 47
рыба живая **3**
рыба зябренная 48
рыба клипфискной разделки 68
рыба маринованная 16
рыба мороженая 10
рыба обезглавленная 49
рыба охлажденная 8
рыба палтусной разделки 67
рыба подвяленная 22
рыба подкопченная 25
рыба подмороженная 9
рыба полугорячего копчения 28
рыба полупотрошеная 50
рыба потрошеная 51
рыба потрошеная обезглавленная 52
рыба пресно-сушеная 19
рыба провесная 22
рыба пряного посола 15
рыба семужной разделки потрошеная 53
рыба соленая 11
рыба солено-сушеная 20

рыба специального посола 12
рыба сублимированная 17
рыба сушеная 18
рыба сушено-вяленая 23
рыба условно годная 87
рыба холодного копчения 24
сало водных млекопитающих покровное 82
созревание продукции из нерыбных объектов 86
созревание продукции из рыбы 86
спинка рыбы 61
стокфиск 19
субпродукты из объектов животного происхождения нерыбных 46
субпродукты из рыбы 46
теша 64
трава-сырец морская 7
тузлук натуральный 14
тушка кальмара 77
тушка рыбы 54
тушка рыбы полупотрошеная 55
тушка рыбы специальной разделки 56
фарш из объектов животного происхождения нерыбных 29
фарш рыбный 29
филе кальмара 78
филе кукумарии 74
филе морского гребешка 79
филе рыбы 58
филе-кусок рыбы 59
шейка креветки в панцире 72

УДК 001.4:637.56:006.354 ОКС 67.120.30 01.040.67 Н00

Ключевые слова: рыба, нерыбные объекты, рыбная продукция, термины и определения

Редактор *Е.В. Лукьянова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 10.12.2018. Подписано в печать 13.12.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru