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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 7445— 2004

РЫБА ОСЕТРОВАЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2007

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 Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 300 «Рыбные продукты, пищевые, кормовые, технические и упаковка», Всероссийским научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии (ВНИРО) и Астраханским учреждением «Каспийский научно-исследовательский и аналитический центр рыбной промышленности» (Каспрыбтестцентр)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 17 от 1 апреля 2004 г.)

За принятие стандарта 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	Азгосстандарт
Армения	AM	Армгосстандарт
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	GE	Грузстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Госстандарт России
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркменистан	TM	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Узгосстандарт
Украина	UA	Госстандарт Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14 сентября 2004 г. № 13-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 7445—2004 введен в действие непосредственно в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2005 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 7445—66

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Октябрь 2007 г.

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

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

© ИПК Издательство стандартов, 2004
© Стандартинформ, 2007

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА ОСЕТРОВАЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

Hot-smoked sturgeons. Specifications

Дата введения — 2005—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на осетровую рыбу (семейство Acipenseridae) горячего копчения.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты и классификаторы:

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 1368—2003 Рыба. Длина и масса

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

ГОСТ 7630—96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка

ГОСТ 7631—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний*

ГОСТ 7636—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

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

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

ГОСТ 13356—84 Ящики деревянные для продукции рыбной промышленности. Технические условия

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

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

* С 1 июля 2008 г. в части правил приемки и методов отбора проб, будет действовать ГОСТ 31339—2006.

Издание официальное

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 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

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

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

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

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

МК (ИСО 3166)004—97 Межгосударственный классификатор стран мира

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Основные параметры и (или) размеры

3.1 Масса и размеры осетровой рыбы горячего копчения должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Масса, кг						Размеры, см	
Потрошеная с головой	Потрошеная обезглавленная		Кусок-боковник	Кусок, спинка-кусок	Филе-кусок	Кусок-боковник	
Бестер, стерлядь*	Бестер, осетр, шип	Севрюга	Белуга, калуга, осетр, севрюга, шип	Осетр, севрюга, шип	Белуга, калуга, осетр, севрюга, шип	Белуга, калуга	
						Длина	Толщина
0,7 и более	8,0 и менее	1,8 и более	1,5 и более	1,0 и более	1,0 и более	30—40	12 и менее

* Стерлядь по массе и размерам не подразделяется.

4 Технические требования

4.1 Осетровая рыба горячего копчения должна быть изготовлена в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных правил и норм, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 По видам разделки осетровую рыбу горячего копчения изготовляют в соответствии с 4.2.1.1—4.2.1.8.

4.2.1.1 Потрошеная с головой — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от головы до анального отверстия, у которой удалены внутренности (в том числе икра или молоки), сфинктер анального отверстия (вырезают и удаляют вместе с кишечником); сгустки крови и пленки зачищены.

4.2.1.2 Потрошеная обезглавленная — рыба, разделанная на потрошеную с головой, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), внутренние хрящи грудных плавников, вязига, хвостовой плавник с прихвостовой частью на уровне конца основания анального плавника.

4.2.1.3 Кусок-боковник — рыба, разделанная на потрошеную обезглавленную, у которой удалены плавники на уровне кожи по линии их основания; тушка разрезана по спинке вдоль позвоночного хряща на две половины (боковники), которые после срезания хрящей нарезаны на куски.

4.2.1.4 Кусок — рыба, разделанная на потрошеную обезглавленную, у которой удалены плавники на уровне кожи по линии их основания; тушка нарезана поперек на куски.

Крупные куски могут быть разрезаны вдоль позвоночника.

4.2.1.5 Спинка-кусок — рыба, разделанная на потрошеную обезглавленную, у которой удалены плавники, реберные хрящи, позвоночный хрящ на половину толщины от начала головного среза до конца подреза хвостового стебля, почки; брюшная часть (теша) отделена от тушки на расстоянии от 4 до 5 см ниже боковых жучек; сгустки крови и пленки зачищены; хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют; тушка нарезана поперек на куски, крупные куски могут быть разрезаны вдоль позвоночника.

4.2.1.6 Филе-кусок — рыба, разделанная на потрошеную с головой, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), плавники на уровне кожи по линии их основания, жучки, хрящи; сгустки крови и пленка зачищены. Тушка разрезана по спинке вдоль позвоночника на две половины, которые после срезания позвоночного хряща нарезаны на куски. Кожа может быть удалена или оставлена.

4.2.1.7 Ломтики — кусок-боковник, спинка-кусок или филе-кусок с кожей или без кожи, нарезанные поперек на ломтики толщиной не более 0,5 см.

4.2.1.8 Другие виды разделки — по согласованию с потребителем и в соответствии с договором на поставку.

4.2.2 При изготовлении продукции, фасованной в потребительскую тару, используют осетровую рыбу горячего копчения: потрошеную обезглавленную, кусок-боковник, спинку-кусок, филе-кусок и кусок. Кожа перед нарезкой продукции на куски может быть удалена или оставлена; закопченные торцовые части удалены тонким срезом.

При фасовании продукции без удаления кожи у потрошеной обезглавленной рыбы, куска и спинки-куска должны быть удалены ряд спинных жучек, у потрошеной обезглавленной — все плавники на уровне кожи по линии их основания.

Допускается использовать осетровую рыбу горячего копчения с механическими повреждениями. При этом поврежденные части должны быть удалены.

4.2.3 По органолептическим, физическим и химическим показателям осетровая рыба горячего копчения должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Готовность продукта	Мясо проварено, без признаков сырости, кровь полностью свернувшаяся
Внешний вид	Поверхность чистая; кожный покров целый. Могут быть: - незначительные повреждения поверхности и вздутость кожи; - небольшие ожоги кожного покрова
Цвет	Свойственный данному виду продукции. Могут быть: - незначительные светлые пятна на краях брюшка и в местах обвязки или от соприкосновения с сеткой или решеткой
Консистенция	Плотная, сочная, нежная. Может быть мягковатая, суховатая, слоистая
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукции, без посторонних привкуса и запаха; слабо выраженный илистый запах
Разделка	В соответствии с 4.2.1
Массовая доля поваренной соли, %	1,5—3,0
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается

4.2.4 По показателям безопасности осетровая рыба горячего копчения должна соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления осетровой рыбы горячего копчения, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

- рыба-сырец и живая — нормативных документов;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814 и других нормативных документов;
- рыба мороженая — ГОСТ 1168;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- вода питьевая — ГОСТ 2874;
- сырье древесное — нормативных документов;
- лед — нормативных документов.

Может быть использована рыба с механическими повреждениями, но по остальным показателям соответствующая требованиям первого сорта. Поврежденные части должны быть удалены.

4.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления осетровой рыбы горячего копчения, по показателям безопасности должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и быть разрешены к применению органами и учреждениями Госсанэпидслужбы.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркируют осетровую рыбу горячего копчения по ГОСТ 7630.

Маркировка должна содержать один режим и срок хранения.

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192, ГОСТ 7630.

4.5 Упаковка

4.5.1 Осетровую рыбу горячего копчения упаковывают по ГОСТ 7630 в:

- ящики деревянные по ГОСТ 13356 или другим нормативным документам предельной массой продукции: потрошеных обезглавленных бестера, осетра, севрюгу, шипа — 40 кг; кусок, кусок-боковник, спинку-кусок, филе-кусок, потрошеных с головой бестера и стерлядь — 20 кг;
- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 или другим нормативным документам предельной массой продукции 20 кг;
- пакеты из полимерных материалов по нормативным документам с применением подложек или без них.

Допускается в местах изготовления упаковывать осетровую рыбу горячего копчения в:

- ящики полимерные многооборотные по нормативным документам предельной массой продукции 20 кг;
- ящики деревянные многооборотные по нормативным документам предельной массой продукции 40 кг.

4.5.2 Потрошеных обезглавленных бестера, осетра, севрюгу и шипа укладывают в ящики в один ряд; куски, куски-боковники, спинки-куски, филе-куски, потрошеных с головой бестера и стерлядь — рядами по высоте ящика. Внутренняя высота ящика при укладывании в них кусков, кусков-боковников, спинок-кусков или филе-кусков должна быть не более 16 см.

4.5.3 Куски осетровой рыбы горячего копчения, фасованные в пакеты из полимерных материалов, упаковывают в ящики деревянные или из гофрированного картона предельной массой продукции 20 кг.

Допускается в местах изготовления упаковывать пакеты с осетровой рыбой горячего копчения в ящики полимерные многооборотные предельной массой продукта 20 кг или в тару-оборудование предельной массой продукции 350 кг.

4.5.4 Упаковывание осетровой рыбы горячего копчения в пакеты из полимерных материалов — в соответствии с инструкцией, действующей на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.5 В каждой упаковочной единице должна быть осетровая рыба горячего копчения одного наименования, вида разделки, одной даты изготовления, одного вида потребительской тары.

4.5.6 Предельные отрицательные отклонения массы нетто продукции в единице тары — согласно требованиям ГОСТ 8.579.

Предельные положительные отклонения массы нетто продукции в единице тары, %:

+3 — для продукции до 0,5 кг включительно;

+1 — для продукции свыше 0,5 кг.

4.5.7 Допускается использовать другие виды тары и упаковки, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные органами и учреждениями Госсанэпидслужбы, действующими на территории государства, принявшего стандарт, для контакта с данным видом

продукции, соответствующие санитарным требованиям и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.5.8 Тара и упаковочные материалы, в том числе и закупаемые по импорту, должны быть чистыми, прочными, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами и учреждениями Госсанэпидслужбы, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 7631.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, бенз(а)пирена и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами и учреждениями Госсанэпидслужбы.

5.3 Периодичность микробиологического контроля осетровой рыбы горячего копчения устанавливает изготовитель продукции по согласованию с органами и учреждениями Госсанэпидслужбы с учетом инструкции [1], действующей на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли» и «Наличие посторонних примесей» устанавливает изготовитель.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668 и инструкции [1].

Подготовка проб для определения органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для проведения микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и инструкции [1].

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по инструкции [1].

6.2 Методы контроля органолептических, физико-химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519 и инструкции [1].

6.3 Содержание пестицидов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, бенз(а)пирена и радионуклидов определяют по методам, утвержденным органами и учреждениями Госсанэпидслужбы.

6.4 Длину и (или) массу осетровой рыбы горячего копчения определяют по ГОСТ 1368, ГОСТ 7631.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют осетровую рыбу горячего копчения автомобильным или воздушным транспортом при температуре от минус 2 °С до плюс 2 °С в соответствии с санитарными правилами хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов, утвержденными органами и учреждениями Госсанэпидслужбы, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Хранят осетровую рыбу горячего копчения при температуре от минус 2 °С до плюс 2 °С в течение 72 ч или при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С в течение 48 ч с часа окончания технологического процесса в соответствии с санитарными правилами хранения особо скоропортящихся продуктов, утвержденными органами и учреждениями Госсанэпидслужбы, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7.2.2 Срок годности осетровой рыбы горячего копчения устанавливает изготовитель*.

---

* Действует на территории Российской Федерации.

Приложение А
(справочное)

Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации

ГОСТ Р 51232—98	Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества
ГОСТ Р 51301—99	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
ГОСТ Р 51574—2000	Соль поваренная пищевая. Технические условия
ГОСТ Р 51650—2000	Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена
СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
СанПиН 2.3.2.1280—2003	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
СанПиН 3.2.569—96	Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации

Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов. Утверждена Роскомрыболовством 22 января 1996 г.

[1] Инструкция* по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных. Утверждена Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90

* Действует в странах Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации.

УДК 664.951.312.12:006.354 МКС 67.120.30 Н26 ОКП 92 6320

Ключевые слова: осетровые рыбы, горячее копчение, требования безопасности, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru