Издание официальное

СССР Комитет стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 1168—55*
	РЫБА МОРОЖЕНАЯ	Взамен **
		Группа Н24

Настоящий стандарт распространяется на мороженую рыбу всех семейств, кроме сельдевых и анчоусовых.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Рыбу мороженую приготовляют из живой, свежей уснувшей и охлажденной рыбы по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил Министерства здравоохранения СССР.

Живая и свежая уснувшая рыба должна соответствовать требованиям технических условий на рыбу-сырец, а охлажденная рыба — ГОСТ 814—61.

2. По размерам или весу мороженую рыбу подразделяют в соответствии с ГОСТ 1368—55.

3. По разделке мороженая рыба выпускается:

а) *неразделанная* — рыба, замороженная в целом виде;

б) *потрошеная с головой* — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия; калтычок может быть перерезан; внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови (почки) зачищены;

в) *потрошеная обезглавленная* — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия, с разрезом калтычка; голова, внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови (почки) зачищены;

г) *потрошеная семужной резки* — рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: первым — от анального отверстия до брюшных плавников и вторым — отступя на 4—12 *см* от конца первого разреза (в зависимости от величины рыбы) до кал-

** ГОСТ 347—41, ГОСТ 1874—51, ГОСТ 1168—52, ОСТ НКРП 51, ОСТ НКРП 52, ОСТ НКРП 57 и ОСТ НКРП 85.

Внесен Министерством рыбной промышленности СССР	Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов 31/III 1955 г.	Срок введения 1/X 1955 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону. Перепечатка воспрещена

gost.e-ecolog.ru

тычка; калтычок не перерезается; внутренности, жабры, икра и молоки и пленки удалены, сгустки крови (почки) зачищены.

Примечания:

1. Допускается у потрошеных тресковых рыб наличие недоразвитых икры или молок, черной пленки и плавательного пузыря, а также вскрытой почки.

2. У потрошеных осетровых рыб вязига (спинная струна), молоки и жировые отложения в брюшной полости могут быть оставлены в рыбе; у рыб второго сорта допускается вырезывание жабер.

3. Осетровые рыбы могут быть обескровлены путем перерезывания у живой рыбы хвостового стебля или жабер.

4. У камбаловых рыб брюшко может быть разрезано полукруглым вырезом с верхней (глазной) стороны или прямым сквозным разрезом до позвоночника около плечевых костей; икра или молоки могут быть оставлены в рыбе.

5. Пеламида и скумбрия могут быть обезжабрены.

4. Белорыбица, нельма и стерлядь мороженые выпускаются только в неразделанном виде.

Мороженые семга, каспийский, балтийский и озерный лососи выпускаются неразделанными и потрошеными семужной резки.

Дальневосточные лососи выпускаются неразделанными, потрошеными с головой и потрошеными семужной резки.

Осетр, севрюга, шип, белуга и калуга выпускаются только в потрошеном виде.

Треска, пикша и сайда весом более 400 *г* и зубатка выпускаются потрошеными без головы.

Треска, пикша и сайда весом 400 *г* и менее могут выпускаться неразделанными.

Сом крупный выпускается потрошеным.

Маринка и османы выпускаются только потрошеные, причем внутренности, икра, молоки и выстилающая брюшную полость черная пленка должны быть обязательно тщательно удалены и уничтожены.

Щука крупная выпускается потрошеной, потрошение производится: в Сибири с 1 июня по 1 октября включительно, в остальных районах — с 1 июня по 1 декабря включительно.

Примечание. Допускается (только в Сибири) замораживание осетра в неразделанном виде естественным холодом при подледном лове в зимнее время.

(Измененная редакция — «Информ. указатель стандартов» № 12 1962 г.).

5. По способам замораживания рыба выпускается:

а) сухого (естественного и искусственного) замораживания;

б) мокрого (контактного и бесконтактного) замораживания;

в) льдосолевого замораживания.

Рыба замораживается поштучно, россыпью брикетами в формах и блоками в ящиках.

Не допускается замораживание осетровых рыб, белорыбицы и лососевых рыб потрошеных семужной резки льдосолевым контактным или мокрым контактным способами.

Примечание. Замораживание льдосолевым контактным и мокрым контактным способами лососевых рыб допускается только в случаях отсутствия в данном месте оборудования для сухого искусственного замораживания и невозможности использования естественного холода.

(Измененная редакция — «Информ. указатель стандартов» № 12 1962 г.).

6. Температура в толще мяса во всех частях мороженой рыбы при выпуске с предприятия должна быть не выше:

минус 8° — при сухом искусственном и мокром замораживании;

минус 6° — при льдосолевом и естественном замораживании, а также при замораживании в камерах, охлаждаемых льдосолевой смесью.

7. При мокром контактном и льдосолевом замораживании допускается небольшое просаливание поверхностных слоев и тонких частей тела рыбы (брюшной части и плавников) и связанное с этим потускнение покрова рыбы.

У рыбы первого сорта мокрого контактного замораживания рассол с поверхности должен быть удален.

8. Рыба или брикеты из рыбы мороженые выпускаются глазированными или неглазированными.

Рыба естественного, льдосолевого и мокрого контактного замораживания не глазируется.

Белорыбица, семга, нельма, лососи каспийский, балтийский и озерный, осетровые рыбы сухого искусственного и мокрого бесконтактного замораживания должны быть только глазированными.

Глазировка других рыб, кроме перечисленных выше, производится предприятиями по заказу потребителя.

Глазурь должна быть в виде ровного слоя ледяной корочки и не должна отставать от рыбы при легком постукивании пальцем.

Толщина слоя глазури должна быть не менее:

а) 3 *мм* — для осетровых рыб, белорыбицы, семги, нельмы, каспийского, балтийского, озерного и дальневосточных лососей;

б) 2 *мм* — для других видов рыб.

9. В зависимости от качества мороженая рыба подразделяется на два сорта: первый и второй.

10. Мороженая рыба должна соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Характеристика	
	Первого сорта	Второго сорта
1. Внешний вид	Осетровые рыбы, белорыбица, семга, нельма, каспийский, балтийский и озерный лососи должны быть упитанными (не тощими), а остальные рыбы — различной упитанности Рыба не побитая; поверхность чистая; естественной окраски; у рыбы льдосолевого и мокрого контактного замораживания допускается потускневшая поверхность У стерляди и ставриды может быть покраснение поверхности; у леща, сазана, воблы, язя, сома и камбалы может быть багрово-красная окраска поверхности, у морского окуня — бледно-розовая. У дальневосточных лососей могут быть слабые буровато-розовые полосы на брюшке и боках. У осетровых рыб допускаются незначительные кровоподтеки	Рыба различной упитанности. Допускается рыба частично побитая, с кровоподтеками от ушибов и с незначительными наружными повреждениями; поверхность потускневшая Дальневосточные лососи могут быть с наличием полос и пятен брачного наряда, но без резкого изменения челюстей и без горба (не «зубатка») Допускается у осетровых рыб, белорыбицы, семги, нельмы и лососей каспийского, балтийского, озерного и дальневосточных поверхностное пожелтение покрова, не проникшее под кожу, и пожелтение на разрезах брюшка
2. Разделка	Правильная. Допускаются небольшие отклонения от правильной разделки	Могут быть отклонения от правильной разделки
3. Консистенция (после оттаивания)	Плотная	Может быть ослабевшая, но не дряблая
4. Запах (после оттаивания)	Свежей рыбы, без порочащих признаков	Может быть кисловатый запах в жабрах и поверхностной слизи У белорыбицы, семги, нельмы, лососей каспийского, балтийского озерного и дальневосточных допускается запах окислившегося жира на поверхности, не проникшей в толщу мяса

Примечания:

1. Лещ отнерестившийся, белорыбица отнерестившаяся («аист») и лососи отнерестившиеся («лох») относятся ко второму сорту.

2. Допускается у осетровых рыб первого сорта наличие свежих (незарубцевавшихся) ранений без признаков порчи.

	Количество ранений не более	Общая длина ранений в *см* не более
Белуга и калуга	4	10
Осетр и шип	3	5
Севрюга	2	3
Стерлядь	1	1

Измерение каждого ранения производят по наибольшей длине разрыва кожи. У рыб второго сорта количество и размер ранений не нормируются.

3. У белорыбицы, семги, нельмы и каспийского лосося второго сорта допускается одно темляковое ранение.

4. У дальневосточных, балтийского и озерного лососей, трески, пикши, сайды и налима допускается один прокол от крючка или пики длиной не более 1 *см*.

5. У бычков первого сорта в единице упаковки может быть до 30% рыбок (по счету) с повреждением брюшка и разрывом анального отверстия; для второго сорта степень повреждения не ограничивается.

6. У снетков в единице упаковки могут быть ломаные рыбки (по счету): в первом сорте — не более 15%, во втором сорте — не более 15%; допускается примесь другой рыбы (по счету): в первом сорте — не более 3%, во втором сорте — не более 15%.

7. Лососевые и сиговые рыбы могут иметь мелкие бледно-розовые пятна и следы от объячеивания.

8. Допускается у неглазированных дальневосточных лососей первого сорта в местах потребления легкое поверхностное пожелтение покрова у основания брюшных плавников и на челюстях, а у потрошеной рыбы — и на срезах.

9. Рыба с незначительным привкусом ила (после пробной варки) относится ко второму сорту.

10. По согласованию с потребителями треска, пикша и сайда весом более 400 *г* могут выпускаться потрошеными с головой.

(Измененная редакция — «Информ. указатель стандартов» № 12 1962 г.).

II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

11. Приемка мороженой рыбы должна производиться по ГОСТ 7631—55.

12. Испытание охлажденной рыбы должно производиться по ГОСТ 7636—55.

III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

13. Мороженую белорыбицу, семгу, нельму и мороженых лососей каспийского, балтийского и озерного упаковывают в деревянные ящики емкостью нетто до 100 *кг*.

Ящики должны быть выстланы чистыми сухими рогожами, чаканными циновками или оберточной бумагой (вес 1 $м^2$ не менее 80 *г*).

Каждая рыба должна быть завернута в пергамент, подпергамент или целлофан и уложена в ящики плотными рядами, спинкой вниз, головами к торцовым стенкам. Каждый ряд рыбы и пустоты в ящике засыпают сухими чистыми опилками или стружками.

Допускается упаковка неглазированных нельмы и озерного лосося без обертывания рыбы пергаментом, полупергаментом или целлофаном и без засыпки опилками или стружками.

14. Мороженые осетровые рыбы упаковываются в следующие виды тары:

а) деревянные ящики;

б) рогожные тюки;

в) корзины из лозовых или ивовых прутьев.

Емкость (нетто) ящиков и корзин должна быть не более 150 *кг*; размер и вес тюков не устанавливается и зависит от веса и размеров рыбы.

Ящики перед упаковкой должны быть выстланы чистыми сухими рогожами, чаканными циновками или плотной оберточной бумагой. Рыбу укладывают в ящики плотными рядами, спинкой вниз, головами к торцовым стенкам, с перекладкой чаканом или другим изолирующим материалом.

При упаковке в тюки рыбу плотно обертывают рогожей, концы которой прочно зашивают, затем обкладывают слоем изолирующего материала и зашивают во вторую рогожу. Тюки обкладывают вокруг лубком, фанерой или тонкими дощечками.

Корзины перед укладкой рыбы выстилают рогожами, затем слоем чакана или другого изолирующего материала, который покрывают плетеными циновками (чаканками). Рыбу укладывают рядами вдоль по длине корзины, спинкой вниз; сверху рыбу покрывают рогожей и циновкой или слоем другого изолирующего материала, закрывают лубком, фанерой или тонкими дощечками, зашивают рогожей и обвязывают веревкой.

15. Дальневосточные мороженые лососи упаковываются в деревянные ящики емкостью нетто до 80 *кг*.

Ящики должны быть выстланы чистой оберточной бумагой. Рыбу укладывают в ящики ровными, плотными рядами, спинками вниз.

Глазированную рыбу перед укладкой в ящики завертывают в пергамент, полупергамент, целлофан или оберточную бумагу.

16. Мороженую рыбу других видов, кроме перечисленных в п. 13, 14 и 15, упаковывают в следующие виды тары:

а) ящики деревянные емкостью нетто не более 80 *кг*;

б) ящики картонные емкостью нетто не более 40 *кг*;

в) бочки сухотарные емкостью не более 250 *л*;

г) корзины емкостью нетто не более 100 *кг*;

д) короба емкостью нетто не более 30 *кг*;

е) тюки и кули рогожные емкостью нетто не более 60 *кг*;

ж) кули из камыша или чакана двуслойные (морданы) емкостью нетто не более 60 *кг*.

Глазированную рыбу упаковывают только в ящики.

Упаковка рыбы в кули из камыша или чакана допускается только в период с ноября по март включительно.

В бочки емкостью 250 *л* разрешается упаковывать только крупную рыбу.

Ящики, бочки, корзины и короба должны быть выстланы чистыми сухими рогожами, чаканными циновками, плотной оберточной бумагой или другими изолирующими материалами.

Изоляция в таре необязательна для неглазированной рыбы в период с ноября по март включительно, а также при льдосолевом замораживании рыбы блоками в ящиках.

Рыбу укладывают в тару доверху ровными, плотными рядами, спинкой вниз.

Лещ, камбала, палтус и другие рыбы с плоским телом укладываются на бок ровными слоями.

Рыбу мелкую, размером менее 30 *см*, можно упаковывать в тару без рядовой укладки, насыпью, с тщательным разравниванием по слоям.

17. Тара для упаковки мороженой рыбы должна быть прочной, чистой, сухой, без постороннего и порочащего запаха.

18. В одну тару упаковывают рыбу одного вида, размера, сорта и способа замораживания. Допускается в каждой таре не более 2% рыб большего или меньшего размера. Рыба, относимая по ГОСТ 1368—55 к I, II и III группам «мелочи», по видам не разделяется.

Допускается укладка трески и пикши без сортировки по видам.

19. Ящики деревянные, наполненные рыбой, должны быть крепко забиты и по торцам обтянуты стальной упаковочной лентой или проволокой.

Обтяжка ящиков упаковочной лентой или проволокой при реализации рыбы в местах производства необязательна.

Ящики картонные должны быть крепко обвязаны прочной веревкой или проволокой.

Корзины с рыбой должны быть сверху зашиты мешковиной или рогожей и крепко обвязаны прочной веревкой.

Бочки с рыбой должны быть хорошо закупорены.

Тюки, короба и кули из камыша должны быть крепко обвязаны прочной веревкой.

20. Маркировку тары с мороженой рыбой производят по ГОСТ 7630—63.

21. Транспортирование мороженой рыбы должно производиться в соответствии с действующими правилами и инструкциями по перевозке скоропортящихся грузов, утвержденными в установленном порядке.

22. Хранение мороженой рыбы должно производиться на складах, базах и в торговой сети по инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

Замена

ГОСТ 814—61 введен взамен ГОСТ 814—55.
ГОСТ 7631—55 введен взамен ОСТ НКРП 28.
ГОСТ 7636—55 введен взамен ОСТ НКРП 55.
ГОСТ 7630—63 введен взамен ОСТ НКРП 27.

---

gost.e-ecolog.ru