ГОСТ 16079—2002

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБЫ СИГОВЫЕ СОЛЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2007

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка» МТК 300, Всероссийским научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии (ВНИРО) и Обществом с ограниченной ответственностью научно-технического центра «Севрыбтехцентр-Сервис»

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 4 от 12 апреля 2002 г., по переписке)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	Грузстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Республика Молдова
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикстандарт
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 22 июля 2003 г. № 246-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 16079—2002 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 2004 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 16079—70

5 ИЗДАНИЕ (сентябрь 2007 г.) с Поправкой (ИУС 12—2004)

© ИПК Издательство стандартов, 2003
© Стандартинформ, 2007

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

РЫБЫ СИГОВЫЕ СОЛЕНЫЕ

Технические условия

Salted whitefishes.
Specifications

Дата введения 2004—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соленую рыбу семейства сиговых следующих родов:
- сиги (Coregonus);
- нельмы (Stenodus).

Видовой состав сиговых рыб приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковке любого вида при их производстве, 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 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

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 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8777—80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

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 11771—93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

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. Технические условия

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

Издание официальное

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 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 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 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

3 Основные параметры и размеры

Длина и масса соленых сиговых рыб должны соответствовать требованиям ГОСТ 1368.

4 Технические требования

4.1 Соленые сиговые рыбы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 По видам разделки соленые сиговые рыбы подразделяют в соответствии с 4.2.1.1—4.2.1.12.

4.2.1.1 Неразделанная — рыба в целом виде.

4.2.1.2 Жаброванная — рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей, брюшко целое.

4.2.1.3 Потрошеная с головой — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от анального отверстия до калтычка, не перерезая его; внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены. Могут быть: удалены жабры; разрезан калтычок; разрезано брюшко далее анального отверстия не более 2 см; у крупных рыб внутри со стороны брюшной полости, вдоль позвоночника, один-два неглубоких прореза или укола без повреждения кожи и реберных костей.

4.2.1.4 Потрошеная обезглавленная — рыба, разделанная на потрошеную с головой с удалением головы. Могут быть: разрезан калтычок; разрезано брюшко далее анального отверстия не более 2 см; частично удалена брюшная часть вместе с грудными плавниками; плечевые кости и грудные плавники; у крупных рыб внутри со стороны брюшной полости, вдоль позвоночника, один-два неглубоких прореза или укола без повреждения кожи и реберных костей.

4.2.1.5 Полупласт — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови зачищены.

На обеих сторонах полупласта в мясистой спинной части с внутренней стороны может быть сделано по одному продольному разрезу без повреждения кожи.

4.2.1.6 Кусок — потрошеная обезглавленная рыба с удаленными плечевыми костями и хвостовым плавником, разрезанная на поперечные куски.

4.2.1.7 Филе с кожей или без кожи — рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, чешуя, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены; реберные кости могут быть удалены.

У филе без кожи удалена кожа.

4.2.1.8 Филе-кусок с кожей или без кожи — филе с кожей или без кожи, разрезанное на поперечные куски.

4.2.1.9 Теша с кожей или без кожи — брюшная часть рыбы, отделенная от рыбы срезом от приголовка до анального плавника. У теши без кожи удалена кожа. Теша может быть разрезана на две продольные половинки.

4.2.1.10 Кусочки с позвоночной костью или без нее — рыба потрошеная обезглавленная с удаленными чешуей, плавниками, разрезанная на поперечные кусочки толщиной не более 1,5 см. У кусочков без позвоночной кости позвоночная кость удалена.

4.2.1.11 Ломтики — филе без кожи, разрезанное на ломтики толщиной не более 1 см.

Перед нарезкой на ломтики филе крупных экземпляров рыб допускается разрезать на две половины.

4.2.1.12 Другие виды разделки соленых сиговых рыб — по согласованию с получателем продукции.

4.2.2 Из кусочков теши, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезями мяса, плавников с прирезями мяса, приголовной части с прирезями мяса одного вида рыбы, полученных при нарезке соленых сиговых рыб, возможно изготовление наборов.

4.2.3 Соленые сиговые рыбы в потребительской таре могут быть заморожены.

4.2.4 По качеству соленые сиговые рыбы подразделяют на первый и второй сорта.

Филе, куски, филе-куски, ломтики, кусочки, тешу и наборы по сортам не подразделяют. Рыба, используемая для их изготовления, должна быть первого сорта (при наличии сортов).

4.2.5 По органолептическим, физическим и химическим показателям соленые сиговые рыбы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Поверхность чистая. Сбитость чешуи не нормируется. Допускаются: слабые буроватые полосы на брюшке и боках; небольшое поверхностное пожелтение брюшка;	
		небольшое пожелтение на поверхности кожи, брюшной полости и разрезах, не проникшее в мясо; потускневшая поверхность
	У неразделанной рыбы:	
	слегка ослабевшее брюшко	ослабевшее брюшко
Наружные повреждения	Рыба без повреждений, помятостей	
		Допускаются: небольшие наружные повреждения (проколы, порезы, срывы кожи); повреждения жаберных крышек; частичная помятость рыбы

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Наружные повреждения	У неразделанной рыбы брюшко целое Допускается: нарушение целостности брюшных стенок, но без выпадения внутренностей у рыб (по счету) в одной упаковочной единице, %, не более: у ряпушки	
	5	10 у остальной рыбы — 5
Разделка	В соответствии с 4.2.1.1—4.2.1.12	
Консистенция:	Нежная, сочная	
малосоленой, слабосоленой рыбы		Допускается ослабевшая
остальной рыбы	Нежная, сочная. Возможна плотная	
		Допускается жесткая или ослабевшая
Вкус и запах	Свойственные данному виду рыбы, без посторонних привкуса и запаха	
		Допускаются: слабый запах окислившегося жира на поверхности; слабый кисловатый запах в жабрах; слабый привкус ила
Массовая доля поваренной соли, %, для рыбы:		
малосоленой	От 3 до 5 включ.	
слабосоленой	Св. 5 до 7 включ.	
среднесоленой	Св. 7 до 12 включ.	
крепкосоленой	Св. 12	
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается	

4.2.6 По показателям безопасности соленые сиговые рыбы должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств. **(Поправка).**

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления соленых сиговых рыб, соответствуют требованиям:

- рыба-сырец — нормативных документов;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814, нормативных документов;
- рыба охлажденная-полуфабрикат — нормативных документов;
- рыба мороженая — ГОСТ 1168;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830, нормативных документов;
- вода питьевая — ГОСТ 2874;
- лед — нормативных документов.

Охлажденный полуфабрикат, используемый для изготовления соленых сиговых рыб, по показателям качества должен соответствовать требованиям ГОСТ 814.

Для изготовления филе, кусков, филе-кусков, кусочков, теши, ломтиков и наборов может быть использована рыба с механическими повреждениями (с удалением поврежденных мест), но по остальным показателям качества соответствующая требованиям первого сорта.

4.3.2 Для изготовления мало- и слабосоленой продукции используют только мороженую рыбу.

4.3.3 Сырье и материалы, используемые для изготовления соленых сиговых рыб, по показателям безопасности должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

(Поправка).

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркируют бочки, ящики, пакеты с продукцией по ГОСТ 7630, банки — по ГОСТ 11771.

На замороженную соленую продукцию дополнительно наносят надписи «Замороженная» и «Перед употреблением разморозить при температуре не выше 8 °С».

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

4.5 Упаковка

4.5.1 Соленые сиговые рыбы упаковывают по ГОСТ 7630 в:

- деревянные заливные бочки по ГОСТ 8777 вместимостью, $дм^3$, не более:

150 — нельму;

100 — другие виды рыб;

- деревянные сухотарные бочки по ГОСТ 8777 вместимостью не более 100 $дм^3$ с применением пленочных мешков-вкладышей по нормативному документу;

- полиэтиленовые многооборотные бочки вместимостью не более 100 $дм^3$ по нормативному документу;

- деревянные ящики предельной массой продукта 35 кг, для нельмы — 50 кг по ГОСТ 13356 или по нормативному документу.

Допускается для реализации в местах изготовления упаковывать соленые сиговые рыбы в:

- деревянные бочки, бывшие в употреблении, отремонтированные, предназначенные для повторного использования вместимостью не более 100 $дм^3$ по нормативному документу с применением пленочных мешков-вкладышей;

- полимерные многооборотные ящики по нормативному документу предельной массой продукта 30 кг.

4.5.2 Соленые сиговые рыбы фасуют в:

- пакеты из полимерных материалов по нормативным документам с применением подложек по нормативным документам или без подложек;

- термоусадочную пленку по нормативному документу с применением подложек или без них.

4.5.3 Упаковывание продукции в пакеты из полимерных материалов — в соответствии с инструкцией, действующей на территории независимых государств.

В пакетах с поштучной упаковкой рыбы и куском рыбы возможно наличие незначительного количества тузлука.

4.5.4 В стеклянные банки вместимостью не более 350 $см^3$ по ГОСТ 5717.2 или нормативному документу фасуют ломтики.

4.5.5 Продукцию в банках, пакетах и термоусадочной пленке упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 или другим нормативным документам или в деревянные ящики по ГОСТ 13356.

Деревянные ящики перед упаковыванием в них пакетов со всех сторон выстилают пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

Предельная масса банок с продукцией в ящике — 25 кг, продукции в пакетах и термоусадочной пленке — 15 кг.

При реализации в местах изготовления возможно упаковывание потребительской тары с продукцией в полимерные многооборотные ящики предельной массой продукта 20 кг.

Многооборотные ящики должны быть закрыты крышками.

4.5.6 Предельные отрицательные отклонения массы нетто продукции в единице потребительской тары — по ГОСТ 8.579.

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

+3 — для продукции до 0,2 кг включ.;

+1 — для продукции св. 0,2 кг.

4.5.7 В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, сорта, вида разделки, вида потребительской тары и способа ее упаковывания (с вакуумом или без него), одной степени солености и даты изготовления.

4.5.8 Соленую рыбу упаковывают в бочки или ящики ровными плотными рядами.

Ряпушку, кроме сибирской и беломорской, допускается укладывать в тару насыпью с разравниванием.

Бочки с рыбой должны быть залиты тузлуком или солевым раствором.

4.5.9 Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковывания соленых сиговых рыб, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Внутренняя поверхность металлических крышек должна быть покрыта лаком или эмалью, или их смесью, или другими материалами, разрешенными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.10 Допускается использовать другие виды тары и упаковки, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов вместимостью в соответствии с 4.5.1, разрешенные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с данным видом продукции, соответствующие санитарным требованиям и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.6 Требования к маркировке и упаковке могут быть изменены в соответствии с требованиями договора (контракта) поставщика с внешнеэкономической организацией.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 7631.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, нитрозаминов, радионуклидов, полихлорированных бифенилов и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5.3 Периодичность микробиологического контроля соленых сиговых рыб проводят в соответствии с инструкцией [1].

5.4 Периодичность определения показателя «Массовая доля поваренной соли» устанавливает изготовитель.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668, инструкции [1] и методике [2].

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и инструкции [1].

6.2 Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930—ГОСТ 26934, ГОСТ 29185, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, инструкции [1], методике [2] и инструкции [3].

6.3 Содержание нитрозаминов, радионуклидов, пестицидов, полихлорированных бифенилов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют соленые сиговые рыбы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С, замороженную продукцию — в рефрижераторных вагонах и автомобилях при температуре не выше минус 18 °С.

Транспортируют соленые сиговые рыбы в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Хранят соленые сиговые рыбы при температуре, °С, не более:

- неразделанные, жаброванные, потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, полупласт:

слабосоленые в бочках: от минус 4 до минус 8 — 6 мес,

среднесоленые в бочках: от минус 4 до минус 8 — 8 мес,

крепкосоленые в бочках: от 0 до минус 8 — 9 мес,

слабо- и среднесоленые в ящиках: от минус 4 до минус 8 — 3 мес;

- всех видов разделок и солености, фасованные в пакеты из полимерных материалов без вакуума: от минус 4 до минус 8 — 8 сут;

- фасованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом:

потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусок: от минус 4 до минус 8 — 30 сут,

ломтики, наборы, тешу, кусочки и другие виды разделок: от минус 4 до минус 8 — 20 сут,

потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусок: не выше минус 18 — 50 сут,

ломтики, наборы, тешу, кусочки и другие виды разделок: не выше минус 18 — 35 сут;

- ломтики, фасованные в стеклянные банки, кроме малосоленых: от минус 4 до минус 8 — 3 мес.

Срок хранения соленых сиговых рыб устанавливают с даты изготовления.

7.2.2 Срок годности соленых сиговых рыб устанавливает изготовитель с указанием условий хранения*.

---

* Действует на территории Российской Федерации.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(обязательное)

Видовой состав сиговых рыб

Название рыб	
русское	латинское
Род СИГИ	Coregonus
Ряпушка	Coregonus albula Linne
Ряпушка сибирская	Coregonus sardinella
Тугун	Coregonus tugun
Омуль:	Coregonus autumnalis, в т. ч.:
Омуль байкальский	Coregonus autumnalis migratorius
Пелядь (сырок)	Coregonus peled
Чир (щокур)	Coregonus nasus
Муксун	Coregonus muksun
Сиги:	Coregonus, в т. ч.:
Сиг амурский	Coregonus ussuriensis
Сиг байкальский	Coregonus lavaretus baicalensis
Сиг волховский	Coregonus lavaretus baeri
Сиг невский	Coregonus lavaretus lavaretus
Сиг озерный проходной	Coregonus lavaretus lavaretoides
Сиг чудский	Coregonus lavaretus maraenoides
Лудога	Coregonus lavaretus ludoga
Валаамка	Coregonus lavaretus widegreni
Пыжьян	Coregonus lavaretus pidschian
Сиг хадары	Coregonus lavaretus chadary
Род НЕЛЬМЫ	Stenodus
Нельма	Stenodus leucichthys nelma
Белорыбица	Stenodus leucichthys leucichthys

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(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 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

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 3.2.569—96 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации, утвержденные Постановлением Государственного Комитета санитарно-эпидемиологического надзора России от 31 октября 1996 г. № 43

Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов, утвержденная Комитетом Российской Федерации по рыболовству 22.01.96 и согласованная Государственным Комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации 15.01.96 № 01-7/8-11

Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая), утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.88 и согласованная Министерством здравоохранения СССР 22.12.88

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

[2] Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая), утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.88 и согласованная Министерством здравоохранения СССР 22.12.88

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

* Действует в странах Межгосударственного совета.

УДК 664.951.2:006.354 МКС 67.120.30 Н25 ОКП 92 6207

Ключевые слова: сиговые соленые рыбы, требования безопасности, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru