ГОСТ 7444—2002

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ИЗ БЕЛОРЫБИЦЫ И НЕЛЬМЫ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ И ВЯЛЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2007

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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), Астраханским учреждением «Каспийский научно-исследовательский и аналитический центр рыбной промышленности» (Каспрыбтестцентр)

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 21 от 30 мая 2002 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикстандарт
Туркменистан	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 28 июля 2003 г. № 252-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 7444—2002 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 2004 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 7444—65

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Октябрь 2007 г.

© 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

ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ИЗ БЕЛОРЫБИЦЫ И НЕЛЬМЫ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ И ВЯЛЕНЫЕ

Технические условия

Cold-smoked and dry-cured balyk products from inconnu and nelma.
Specifications

Дата введения 2004—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на балычные изделия холодного копчения и вяленые (далее — балычные изделия), изготовленные из белорыбицы (Stenodus leucichthys leucichthys) и нельмы (Stenodus leucichthys nelma).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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 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 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

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

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

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 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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

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 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 сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорционный метод определения токсичных элементов

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

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

3.1 Масса балычных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Масса, кг							
спинки*	теши*	спинки-куска		филе-куска		теши-куска	
нельмы, не менее	нельмы (две половины), не менее	нельмы, не менее	белорыбицы, не более	нельмы, не менее	белорыбицы, не более	нельмы, не менее	белорыбицы, не более
1,6	0,4	0,3	1,0	0,3	1,0	0,2	1,0
* Спинки и теши белорыбицы по массе не подразделяют.							

4 Технические требования

4.1 Балычные изделия из белорыбицы и нельмы изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 По видам разделки балычные изделия из белорыбицы и нельмы изготовляют в соответствии с 4.2.1.1—4.2.1.8.

4.2.1.1 Спинка — рыба, у которой удалены жабры, внутренности, икра или молоки, почки, брюшная часть (теша) вместе с калтычком отделена от тушки от приголовка к анальному плавнику на расстоянии 2 см ниже боковой линии с оставлением на ней не менее $^3/_4$ (по длине основания) анального плавника; сгустки крови и пленка зачищены.

Может быть сделано от четырех до шести уколов в мясо спинной части крупной рыбы у позвоночника со стороны брюшной полости, расположенных равномерно вдоль спинки. Уколы не должны вызывать повреждения кожи.

Допускается в местах реализации изготовление спинки с удалением хвостового плавника с прихвостовой частью.

Спинка нельмы может изготовляться в обезглавленном виде.

4.2.1.2 Спинка-кусок — спинка, у которой удалены голова и плавники; тушка разрезана поперек на куски.

4.2.1.3 Филе-кусок с кожей или без кожи — филе, разрезанное поперек на куски.

У филе-кусков без кожи удалена кожа.

4.2.1.4 Теша — брюшная часть рыбы, у которой сгустки крови и пленки зачищены.

Допускается разрезать тешу на две продольные половины.

4.2.1.5 Теша-кусок — теша, разрезанная поперек на куски.

4.2.1.6 Кусочки — спинка, у которой удалены кожа, плавники, позвоночная кость и теша, разрезанная на поперечные куски; толщина кусочков должна быть не менее 1,5 см.

4.2.1.7 Ломтики с кожей или без кожи — балычные изделия, нарезанные на ломтики толщиной не более 1,0 см.

У ломтиков без кожи удалена кожа.

Предварительно у спинки холодного копчения удалены голова, плавники, позвоночная кость, у теши — кожа и плавники.

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

4.2.2 По качеству балычные изделия из белорыбицы и нельмы подразделяют на высший, первый и второй сорта.

Спинки-куски, филе-куски, теша-куски, ломтики и кусочки на сорта не подразделяют.

На изготовление спинок-кусков, филе-кусков, теши-кусков, ломтиков и кусочков направляют балычные изделия холодного копчения не ниже первого сорта.

4.2.3 По органолептическим, физическим и химическим показателям балычные изделия из белорыбицы и нельмы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Поверхность чистая без наружных повреждений, равномерно прокопченная или провяленная; мышечная ткань содержит большие прослойки жира. Могут быть: мелкие кровянистые прожилки, расположенные вдоль ребер, незначительная сбитость чешуи;	мышечная ткань с небольшими прослойками жира;	кровоподтеки; наружные повреждения; частичное отставание кожи от мышечной ткани
Цвет чешуйчатого покрова	Светло-золотистый у копченых балычных изделий и от серого до темно-серого у вяленых		
Разделка	В соответствии с 4.2.1. Срезы ровные		
Консистенция	Нежная, сочная, мясо нерасслаивающееся		мягкая или суховатая.
	Могут быть:	мясо, слегка расслаивающееся при разрезании	мясо, слегка расслаивающееся при разрезании или крошащееся

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов		
	высшего	первого	второго
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукции, без посторонних привкуса и запаха.		
			Может быть слабый запах окислившегося жира в подкожном слое
Массовая доля поваренной соли, %:			
для белорыбицы	4—6	4—8	4—10
для нельмы, не более	7	8	10
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается		
Примечание — Спинку с удаленным хвостовым плавником и прихвостовой частью в зависимости от качественных показателей относят к соответствующему сорту, кроме высшего.			

4.2.4 По показателям безопасности балычные изделия из белорыбицы и нельмы должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления балычных изделий, соответствуют требованиям:

- рыба-сырец и живая — нормативных документов;
- рыба мороженая — ГОСТ 1168 или нормативных документов;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- сырье древесное — нормативных документов;
- вода питьевая — ГОСТ 2874;
- 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, используемые для изготовления балычных изделий, по показателям безопасности должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркируют балычные изделия из белорыбицы и нельмы по ГОСТ 7630.

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192, ГОСТ 7630.

4.5 Упаковка

4.5.1 Балычные изделия из белорыбицы и нельмы упаковывают по ГОСТ 7630 в:

- деревянные ящики по ГОСТ 13356 или нормативному документу предельной массой продукции: спинок — 60 кг, теши — 40 кг;
- пакеты из полимерных материалов по нормативным документам с применением подложек или без них;
- тару, закупаемую по импорту или изготовляемую из импортных материалов.

4.5.2 Спинки укладывают в ящики в один ряд срезом вверх, головами к торцовым сторонам и прижимают ко дну ящика деревянными планками, обернутыми пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или целлофаном по ГОСТ 7730.

4.5.3 Теши укладывают в ящики рядами чешуйчатым покровом ко дну ящика не более четырех рядов по высоте, верхний ряд укладывают чешуйчатым покровом вверх.

4.5.4 Спинки-куски, филе-куски, теши-куски, кусочки и ломтики фасуют в пакеты из полимерных материалов с применением подложек или без них с последующей упаковкой в дере-

вянные ящики или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 предельной массой продукции 15 кг.

Количество довесков в одной потребительской упаковке не должно быть более двух.

Допускается в местах изготовления упаковывать пакеты в инвентарную тару с крышками предельной массой продукции 20 кг.

4.5.5 Упаковывание балычных изделий в пакеты из полимерных материалов — в соответствии с инструкцией, действующей на территории независимых государств.

4.5.6 В каждой упаковочной единице должны быть балычные изделия одного наименования, вида разделки, сорта, способа упаковывания, даты изготовления, вида потребительской тары, массы нетто (для продукции в потребительской таре).

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

± 3 — для продукции до 0,5 кг включ.;

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

4.5.8 Тара и упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту, должны быть чистыми, прочными, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора независимых государств.

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

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 государственного санитарно-эпидемиологического надзора независимых государств.

5.3 Периодичность микробиологического контроля балычных изделий — в соответствии с инструкцией [1].

5.4 Периодичность определения показателя массовой доли поваренной соли устанавливает изготовитель.

6 Методы контроля

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

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 10444.2, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, ГОСТ 29185, ГОСТ 30178, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, ГОСТ 30538 и инструкции [1].

6.3 Содержание пестицидов, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, бенз(а)пирена и радионуклидов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора независимых государств.

6.4 Массу балычных изделий определяют по ГОСТ 1368.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют балычные изделия из белорыбицы и нельмы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов при температуре от минус 8 °С до минус 2 °С.

Транспортирование продукции, предназначенной для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют 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 спинки и теши холодного копчения и вяленые при температуре от минус 8 °С до минус 2 °С не более 1,5 мес.

Балычные изделия холодного копчения из белорыбицы, упакованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом, хранят при температуре от минус 8 °С до минус 4 °С, мес, не более:

3 — спинку-кусок, филе-кусок с кожей или без кожи, тешу-кусок, кусочки, ломтики.

Балычные изделия холодного копчения из нельмы, упакованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом, хранят при температуре от минус 8 °С до минус 2 °С, сут, не более:

15 — спинку-кусок, филе-кусок, тешу-кусок, ломтики без кожи.

Срок хранения балычных изделий устанавливают с даты изготовления продукции.

7.2.2 Срок годности балычных изделий холодного копчения и вяленых устанавливает изготовитель с указанием условий хранения*.

---

* Действует на территории Российской Федерации.

Приложение А
(справочное)

Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации

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 Р 50474—93 Продукты пищевые.Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформные бактерии)

ГОСТ Р 50480—93 Продукты пищевые.Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов.Утверждена Комитетом Российской Федерации по рыболовству 22.01.96

[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 664.951.3:006.354 МКС 67.120.30 Н26 ОКП 92 6306

Ключевые слова: изделия балычные, белорыбица, нельма, холодное копчение, вяление, требования безопасности, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru