ГОСТ 16080—2002

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# ЛОСОСИ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ СОЛЕНЫЕ

## Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2007

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Межгосударственным комитетом по стандартизации МТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка», Всероссийским научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии (ВНИРО), Тихоокеанским научно-исследовательским рыбохозяйственным центром (ТИНРО-центр)

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 |
| Республика Молдова | Молдовастандарт |
| 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 13 ноября 2002 г. № 410-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 16080—2002 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 2004 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 16080—70

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Сентябрь 2007 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2002
© 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

# ЛОСОСИ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ СОЛЕНЫЕ

**Технические условия**

Salted Far Eastern salmons. Specifications

**Дата введения 2004—01—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соленую рыбу следующих родов: гольцы (Salvelinus) и лососи тихоокеанские (Oncorhynchus) и (Parasalmo).

Видовой состав указан в приложении А.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 4.1, 4.2.5 (показатели «Вкус и запах», «Наличие посторонних примесей»), 4.2.7, 4.3.2, 4.4.1, 4.5.10, 5.1—5.3, 6.1—6.3, 7.1.1, 7.2.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 166—89 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

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 качества

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

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

**Издание официальное**

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
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 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова
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

Масса кеты и чавычи должна соответствовать ГОСТ 1368.
Остальные соленые дальневосточные лососи по длине и массе не подразделяют.

## 4 Технические требования

4.1 Соленые дальневосточные лососи должны быть изготовлены 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 соленые дальневосточные лососи изготовляют в соответствии с 4.2.1.1—4.2.1.10.

4.2.1.1 Неразделанная — рыба в целом виде.

В неразделанном виде могут быть изготовлены гольцы длиной 25 см и менее.

4.2.1.2 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 и почки зачищены. Могут быть удалены жабры; разрезан калтычок; разрезано брюшко далее анального отверстия не более 5 см; незначительные повреждения пленки, покрывающей внутрибрюшную полость; асимметричное перерезание калтычка и нижней челюсти; в хвостовой части со стороны брюшной полости вдоль позвоночника укол — «карман» без повреждения кожи и реберных костей; у кеты и чавычи массой более 10 кг — до восьми тонких уколов; у чавычи массой более 15 кг — до 12 тонких уколов.

4.2.1.3 Потрошеная обезглавленная — рыба, разделанная на потрошеную с головой с удалением головы. Могут быть: разрезан калтычок; разрезано брюшко далее анального отверстия не более 5 см; частичное удаление брюшной части вместе с грудными плавниками; незначительные повреждения пленки, покрывающей внутри брюшную полость; в хвостовой части со стороны брюшной полости вдоль позвоночника укол — «карман» без повреждения кожи и реберных костей; у кеты и чавычи массой более 10 кг — до восьми тонких уколов; у чавычи массой более 15 кг — до 12 тонких уколов.

4.2.1.4 Потрошеная семужной резки — чавыча или крупная кета, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: первый — от анального отверстия до брюшных плавников, второй — отступив от брюшных плавников до калтычка, который не перерезают. Жабры, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови и почки зачищены. Могут быть оставлены жабры; разрезан калтычок; разрезано брюшко далее анального отверстия не более 5 см; незначительные повреждения пленки, покрывающей внутри брюшную полость; в хвостовой части со стороны брюшной полости вдоль позвоночника укол — «карман» без повреждения кожи и реберных костей; у кеты и чавычи массой более 10 кг — до восьми тонких уколов; у чавычи массой более 15 кг — до 12 тонких уколов.

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

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

У филе без кожи удалена кожа.

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

4.2.1.8 Теша — брюшная часть рыбы, отделенная от рыбы срезом от приголовка до анального плавника. Теша может быть разрезана на две продольные половинки.

4.2.1.9 Ломтики — рыба без головы, плавников, приголовной, калтычковой и хвостовой частей, внутренностей, икры или молок, позвоночной и реберных костей и кожного покрова, нарезанная на ломтики толщиной не более 1,0 см.

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

4.2.1.11 Другие виды разделки — по согласованию с получателем продукции и оформленным договором на поставку.

4.2.2 Возможно изготовление наборов 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 дальневосточных лососей.

4.2.3 По качеству соленые дальневосточные лососи подразделяют на первый и второй сорт.

Филе, кусок, филе-кусок, кусочки, ломтики и наборы по сортам не подразделяют. Направляют на изготовление филе, куска, филе-куска, кусочков, ломтиков и наборов соленые дальневосточные лососи не ниже первого сорта.

4.2.4 Соленые дальневосточные лососи в потребительской таре могут быть заморожены.

4.2.5 По органолептическим и физическим показателям соленые дальневосточные лососи должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика и норма для сортов | |
|---|---|---|
| | первого | второго |
| Внешний вид | Поверхность чистая, без повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида.<br>Сбитость чешуи не нормируется. | |

*Продолжение таблицы 1*

| Наименование показателя | Характеристика и норма для сортов | |
|---|---|---|
| | первого | второго |
| Внешний вид | Горбуша и кета могут быть с поперечными и продольными полосами и пятнами: слабыми розоватыми и темно-серыми | |
| | | желтовато-розовыми, буровато-розовыми, коричневато-серыми, бледно-зелеными. |
| | У горбуши и кеты верхняя челюсть длиннее нижней, слегка загнута | У горбуши и кеты верхняя челюсть загнута, нижняя вытянута |
| | Отношение длины челюсти к длине тушки, не более, у горбуши: | |
| | 0,13 | 0,17 |
| | у кеты: | |
| | 0,14 | 0,17 |
| | Высота зубов, см, не более, у горбуши: | |
| | 0,4 | 0,6 |
| | у кеты: | |
| | 0,6 | 1,1 |
| | Допускаются: | |
| | увеличение высоты спинки у самцов горбуши (зачатки будущего горба); | |
| | следы от объячеивания при отсутствии повреждений мяса; незначительные наружные повреждения не более чем у 5 % рыб (по счету) в единице транспортной тары | |
| | | небольшие наружные повреждения, ранения и легкое пожелтение брюшной полости и разреза брюшка, не проникающее в мясо |
| Разделка | В соответствии с 4.2.1.1—4.2.1.10. Могут быть: отклонение линии разреза от середины брюшка, см, не более | |
| | 1 | 2 |
| | незначительные отклонения от правильной разделки не более чем у 10 % рыб (по счету) в единице транспортной тары | незначительные отклонения от правильной разделки |
| Консистенция рыбы: малосоленой, слабосоленой | Нежная, сочная. Может быть: ослабевшая, слегка мажущаяся у чавычи; | |
| среднесоленой | Сочная, плотная. Может быть: слегка мажущаяся у чавычи, | ослабевшая; |
| крепкосоленой | Плотная. | Может быть жесткая или ослабевшая |
| Цвет мяса рыбы | Свойственный данному виду рыбы от светло-розового до красно-оранжевого. | |
| | | Могут быть: желтоватый оттенок, темные пятна от кровоподтеков |

*Окончание таблицы 1*

| Наименование показателя | Характеристика и норма для сортов | |
|---|---|---|
| | первого | второго |
| Вкус и запах | Свойственный данному виду рыбы, без посторонних привкуса и запаха. | Могут быть: незначительный привкус и запах окислившегося жира на внешней поверхности и поверхности брюшной полости |
| Наличие посторонних примесей в потребительской таре | Не допускается | |

4.2.6 По химическим показателям соленые дальневосточные лососи должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Норма |
|---|---|
| Массовая доля поваренной соли, %, для рыбы: | |
| малосоленой | От 3 до 5 включ. |
| слабосоленой | Св. 5 до 9 включ. |
| среднесоленой | Св. 9 до 12 включ. |
| крепкосоленой* | Св. 12 |
| * Продукция может быть изготовлена по заказам потребителей. | |

4.2.7 По показателям безопасности соленые дальневосточные лососи 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 соленых дальневосточных лососей, соответствуют:

лососи дальневосточные-сырец — нормативным документам;

лососи дальневосточные охлажденные — ГОСТ 814;

лососи дальневосточные мороженые — ГОСТ 1168;

лососи дальневосточные соленые для промпереработки — нормативному документу;

соль поваренная пищевая не ниже первого сорта — ГОСТ 13830 и нормативному документу;

вода питьевая — ГОСТ 2874;

лед — нормативным документам.

Для изготовления филе, куска, филе-куска, кусочков, 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 При изготовлении малосоленой продукции используют только мороженые дальневосточные лососи.

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

**4.4 Маркировка**

4.4.1 Маркируют банки с продукцией — по ГОСТ 11771, продукцию в пакетах, термоусадочной пленке, ящиках и бочках — по ГОСТ 7630.

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

4.4.3 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и ГОСТ 7630.

**4.5 Упаковка**

4.5.1 Соленые дальневосточные лососи упаковывают по ГОСТ 7630.

4.5.2 Соленые дальневосточные лососи упаковывают в:

деревянные заливные бочки вместимостью не более 250 $дм^3$ по ГОСТ 8777;

деревянные сухотарные бочки вместимостью не более 250 $дм^3$ по ГОСТ 8777 с применением пленочных мешков-вкладышей по нормативному документу;

деревянные ящики предельной массой продукта 30 кг по ГОСТ 13356.

При реализации в местах изготовления продукция может быть упакована в полимерные многооборотные ящики по нормативному документу предельной массой продукта 20 кг.

4.5.3 Соленые дальневосточные лососи фасуют в:

пакеты из полимерных материалов по нормативному документу с применением подложек или без них;

в термоусадочную пленку по нормативному документу с применением подложек или без них;

тару, закупаемую по импорту или изготовляемую из импортных материалов.

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

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

4.5.5 В стеклянные банки вместимостью не более 300 $см^3$ по нормативному документу фасуют ломтики.

4.5.6 Продукцию в банках, пакетах и термоусадочной пленке упаковывают в деревянные ящики и из гофрированного картона по ГОСТ 13516, предельной массой банок с продукцией — 25 кг, продукцию в пакетах или в термоусадочной пленке — 15 кг.

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

4.5.7 При реализации в местах изготовления возможно упаковывание потребительской тары с продукцией в полимерные многооборотные ящики предельной массой 25 кг.

4.5.8 В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, степени солености, вида разделки и сорта, вида потребительской тары и даты изготовления.

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

±3 — для продукции до 0,5 кг включ.;

±1 — для продукции св. 0,5 кг.

4.5.10 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.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью, или их смесью, или другими материалами, разрешенными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

4.5.11 Допускается использовать другие виды тары и упаковки, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, 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.

## 5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 7631.

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

5.3 Периодичность микробиологического контроля соленых дальневосточных лососей устанавливают в соответствии с инструкцией [1].

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

5.5 Контроль высоты зубов и отношения длины челюсти к длине тушки проводят при разногласиях в оценке качества.

## 6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668, 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 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935, ГОСТ 29185—91, ГОСТ 30178, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, ГОСТ 30538 и инструкции [1].

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

6.4 Высоту зубов определяют в сантиметрах штангенциркулем по ГОСТ 166 измерением их наибольшей высоты от основания до вершины зуба с погрешностью не более 1 мм.

Возможны другие средства измерения с аналогичными метрологическими характеристиками.

6.5 Отношение длины челюсти к длине тушки определяют у рыб, отобранных для органолептической оценки качества.

Длину тушки измеряют по прямой линии от верхнего угла жаберной крышки до основания средних лучей хвостового плавника.

Длину челюсти измеряют по прямой линии от вершины рыла до начала орбит глаз.

Длину челюсти и длину тушки измеряют в сантиметрах металлической линейкой с ценой деления 1 мм по ГОСТ 427.

## 7 Транспортирование и хранение

**7.1 Транспортирование**

7.1.1 Транспортируют соленые дальневосточные лососи всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов при температуре от минус 4 до минус 8 °С, замороженную продукцию — в рефрижераторных вагонах и автомобилях при температуре не выше минус 15 °С.

Транспортирование продукции в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности осуществляется в соответствии с ГОСТ 15846.

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

**7.2 Хранение**

Соленые дальневосточные лососи хранят при температуре, °С, не более:

- неразделанные, потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, потрошеные семужной резки:

| | | |
|---|---|---|
| слабосоленые в бочках | от минус 4 до минус 8 | 6 мес, |
| среднесоленые в бочках | — | 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 2 до минус 4 | 3 сут, |
| от минус 4 до минус 8 | 10 сут; |

- фасованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом:

| | | |
|---|---|---|
| потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, потрошеные семужной резки, кусок, филе, филе-кусок | от минус 4 до минус 8 | 40 сут, |
| ломтики, наборы, тешу, кусочки и другие виды разделок | от минус 4 до минус 8 | 30 сут, |

| | | |
|---|---|---|
| потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, потрошеные семужной резки, кусок, филе, филе-кусок | не выше минус 18 | 60 сут, |
| ломтики, наборы, тешу, кусочки и другие виды разделок | не выше минус 18 | 45 сут; |
| - ломтики, фасованные в стеклянные банки, кроме малосоленых: | от минус 2 до минус 4 | 3 мес. |

Срок хранения соленых дальневосточных лососей устанавливают с даты изготовления.

Срок годности соленых дальневосточных лососей устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

## ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

### Видовой состав дальневосточных лососей

| Наименование рыб | |
|---|---|
| русское | латинское |
| **Гольцы:** | **Salvelinus** |
| Голец | Salvelinus alpinus |
| Палья | Salvelinus lepechini Gmelin |
| Мальма | Salvelinus malma |
| **Тихоокеанские лососи:** | |
| | **Oncorhynchus** |
| Горбуша | Oncorhynchus gorbusha |
| Кета | Oncorhynchus keta |
| Кижуч | Oncorhynchus kisutch |
| Нерка (красная) | Oncorhynchus nerka |
| Сима | Oncorhynchus masou |
| Чавыча | Oncorhynchus tschawytscha |
| | **Parasalmo** |
| Микижа | Parasalmo mykiss |
| Камчатская семга | Parasalmo penshinensis |
| Радужная форель | Parasalmo |
| Лосось Кларка | Parasalmo clarki |

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(справочное)

## Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

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, утвержденная постановлением государственного санитарно-эпидемиологического надзора России от 31.10.96 № 43

Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов, утвержденная 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 22.02.90 № 5319-91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90*

*Действует в странах Межгосударственного совета.

УДК 664.951.2:006.354 МКС 67.120.30 Н25 ОКП 92 6201

Ключевые слова: соленые дальневосточные лососи, обязательные требования, технические требования, правила приемки, методы отбора проб, методы контроля, транспортирование и хранение



gost.e-ecolog.ru