ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КЕТА СЕМУЖНОГО ПОСОЛА

Технические условия

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Тихоокеанским научно-исследовательским рыбохозяйственным центром (ТИНРО-центр) и Всероссийским научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии (ВНИРО)

ВНЕСЕН Техническим комитетом ТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка»

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 21 января 1998 г. № 10

3 В настоящем стандарте реализованы нормы Законов Российской Федерации: «О защите прав потребителей», «О стандартизации», «О сертификации продукции и услуг»

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Сентябрь 2007 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1998
© Стандартинформ, 2007

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КЕТА СЕМУЖНОГО ПОСОЛА

Технические условия

Large sized fat fall keta slightly salt cured («Semuzhnaya»).
Specifications

Дата введения 1998—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кету (Oncorhynchus keta infraspecies autumnalis), изготовляемую семужным посолом.

Требования по безопасности продукции изложены в 4.1, 4.2.4 (показатель «Вкус и запах», «Наличие посторонних примесей»), 4.2.5, 4.2.6, 4.2.7, 4.3.2, 4.4, 4.5.9, разделе 5; 6.1 — 6.4, 7.1.1, 7.2.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 166—89 Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. 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 3282—74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия

ГОСТ 3560—73 Лента стальная упаковочная. Технические условия

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

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 8777—80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

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 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

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

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

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

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

Издание официальное

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 и вкусовые. 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
ОСТ 15—390—95 Пакеты из полимерных материалов для рыбной продукции

3 Основные параметры и размеры

Масса кеты семужного посола должна быть, кг, не менее:
3,0 — кеты потрошеной семужной резки;
0,2 — филе-куска.

4 Технические требования

4.1 Кета семужного посола должна быть изготовлена 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 кету семужного посола подразделяют на:

- потрошеную семужной резки — рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: первый — от анального отверстия до брюшных плавников, второй — отступая от брюшных плавников — до калтычка, который не перерезают. Жабры, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови и почки зачищены. В хвостовой части со стороны брюшной полости могут быть сделаны один-два укола. У крупных рыб возможно до четырех уколов, у рыб массой более 10 кг — до восьми уколов, расположенных равномерно с обеих сторон позвоночника со стороны брюшной полости. Уколы не должны вызывать повреждений кожи и реберных костей;
- филе-кусок — филе рыбы без кожи, нарезанное на поперечные куски;
- ломтики — филе рыбы без кожи, нарезанное на ломтики толщиной не более 0,5 см.

4.2.2 Для изготовления филе-куска и ломтиков используют кету семужного посола не ниже первого сорта.

Допускается для изготовления филе-куска использование кеты семужного посола, отнесенной ко второму сорту по показателю «Массовая доля поваренной соли».

4.2.3 Потрошеную кету семужного посола подразделяют на первый и второй сорта.

Филе-кусок и ломтики по сортам не подразделяют.

4.2.4 По органолептическим и физико-химическим показателям кета семужного посола должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Поверхность чистая естественной окраски, без наружных повреждений. Рыба с наличием подкожного жира. Сбитость чешуи не нормируется	
Внешний вид	Верхняя челюсть длиннее нижней, слегка загнута	Верхняя челюсть загнута, нижняя — вытянута

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Отношение длины челюсти к длине тушки, не более	0,14	0,17
Высота зубов, см, не более:	0,6	1,1
	Допускаются: следы от объячеивания при отсутствии повреждений мяса; поперечные и продольные полосы и пятна:	
	слабые розоватые и темно-серые;	желтовато-розовые, буровато-розовые, коричневато-серые, бледно-зеленые; незначительные наружные повреждения; зарубцевавшиеся следы от укусов морского зверя и легкое пожелтение брюшной полости и разреза брюшка, не проникшее в мясо
Разделка	В соответствии с требованиями 4.2.1 Допускаются: незначительные повреждения пленки, покрывающей внутри брюшную полость;	
	незначительные отклонения от правильной разделки не более чем у 10 % (по счету) в единице транспортной тары	незначительные отклонения от правильной разделки
Консистенция	Нежная, сочная	
		Допускается ослабевшая, но не мажущаяся
Вкус и запах	Приятные, свойственные данному виду продукта без посторонних привкуса и запаха	
		Допускаются слабый привкус и запах окислившегося жира на внешней поверхности и на поверхности брюшной полости
Массовая доля жира в мясе рыбы, %, не менее	9	9
Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %	5—8	5—10
Наличие посторонних примесей (для продукции в потребительской таре)	Не допускается	
Примечание — Высоту зубов и отношение длины челюсти к длине тушки определяют при разногласиях в оценке качества.		

4.2.5 Содержание токсичных элементов, гистамина и пестицидов в кете семужного посола не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах [1].

4.2.6 Микробиологические показатели кеты семужного посола (в потребительской таре) должны соответствовать показателям, установленным инструкцией [2].

4.2.7 В кете семужного посола не должно быть живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека.

Допустимое количество не опасных для здоровья человека гельминтов и их личинок, а также паразитов и паразитарных поражений не должно превышать норм, установленных инструкцией [3].

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления кеты семужного посола, соответствуют:

- кета охлажденная — ГОСТ 814;
- кета-сырец — нормативному документу;
- соль пищевая поваренная, не ниже первого сорта — ГОСТ 13830;
- вода питьевая — ГОСТ 2874;
- лед — нормативному документу.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления кеты семужного посола, по показателям безопасности должны соответствовать медико-биологическим требованиям и санитарным нормам [1].

4.4 Маркировка

Тару с продукцией маркируют по ГОСТ 7630.

На каждую бочку дополнительно наносят маркировку с указанием количества экземпляров рыбы, упакованной в тару. Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковывание — по ГОСТ 7630.

4.5.2 Кету семужного посола упаковывают в:

- деревянные заливные бочки по ГОСТ 8777 вместимостью не более 250 $дм^3$;
- пакеты из полимерных материалов по ОСТ 15—390 предельной массой продукта 0,5 кг.

В пакеты упаковывают филе-куски и ломтики.

4.5.3 Пакеты с кетой семужного посола упаковывают в деревянные ящики по ГОСТ 13356 или в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 предельной массой продукта 15 кг с предварительным выстиланием со всех сторон пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или другими влагонепроницаемыми материалами.

4.5.4 Ломтики должны быть уложены в пакеты плашмя с наклоном так, чтобы верхний ряд несколько закрывал нижний. Допускается укладывание ломтиков без наклона в один или два ряда.

4.5.5 Пакеты из полимерных материалов должны быть термосварены или скреплены зажимами, или закрыты другим способом, обеспечивающим сохранность продукта.

Упаковывают ломтики и филе-куски в пакеты из полимерных материалов в соответствии с инструкцией [4].

4.5.6 Предельные отклонения массы нетто продукции в единице потребительской тары — ± 3 %.

4.5.7 Бочки с рыбой должны быть укупорены.

Деревянные ящики с продукцией должны быть забиты и скреплены по торцевым сторонам стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560 или стальной проволокой по ГОСТ 3282.

Ящики из гофрированного картона с продукцией должны быть обтянуты стальной упаковочной лентой или проволокой или оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

4.5.8 Кету семужного посола укладывают в бочку рядами спинками вниз с небольшим наклоном, последний ряд — спинками вверх.

Бочки с рыбой должны быть залиты солевым раствором или естественным тузлуком соответствующей плотности.

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

4.5.10 В бочке должна быть рыба одного сорта.

В ящике должны быть пакеты с ломтиками или филе-кусками одной вместимости и даты изготовления.

4.5.11 Допускается использование других видов тары и упаковки, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами, соответствующих санитарным требованиям, требованиям нормативного документа и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 7631.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, гистамина и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5.3 Периодичность микробиологического контроля кеты семужного посола осуществляется в соответствии с инструкцией [2].

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668 и инструкции [2], для паразитологической оценки — по методике [5].

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и инструкции [2].

6.2 Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 26670, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934 и инструкции [2].

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

6.4 Наличие паразитов и паразитарных поражений определяют по методике [5], личинок дифиллоботриид по СанПиН 15—6/44 [6].

6.5 Высоту зубов определяют по наибольшей высоте зубов у рыб, отобранных для органолептической оценки качества.

Высоту зубов определяют в сантиметрах штангенциркулем по ГОСТ 166 измерением их наибольшей высоты от основания до вершины зуба с погрешностью не более 0,1 см.

Допускаются другие средства измерения с аналогичными метрологическими характеристиками.

6.6 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 по ГОСТ 427 с ценой деления 1 мм.

6.7 Массу рыба определяют по ГОСТ 1368.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют кету семужного посола всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов при температуре от минус 4 до минус 8 °С.

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Кету семужного посола хранят при температуре от минус 4 до минус 8 °С, не допуская подмораживания, не более:

6 мес — для продукции, упакованной в бочки;

30 сут — для ломтиков и филе-куска, упакованных в пакеты.

7.2.2 Срок хранения кеты семужного посола, упакованной в бочки, устанавливают с даты изготовления; кеты, упакованной в пакеты, — часа окончания технологического процесса.

7.2.3 Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[2] 5319—91 Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 г.

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

[4] Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов, утвержденная Комитетом Российской Федерации по рыболовству 22.01.96 г.

[5] Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, охлажденная и мороженая рыба), утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.88 г.

[6] СанПиН 15—6/44 Санитарные правила по санитарно-гельминтологической экспертизе рыбы и условиям обеззараживания ее от личинок дифиллоботриид и описторхисов, утвержденные Министерством здравоохранения СССР 03.12.90 г.

УДК 597.533:006.354 ОКС 67.120.30 Н25 ОКП 92 6280

Ключевые слова: показатели безопасности, технические требования, приемка, контроль, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru