ГОСТ Р 51025—97

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ТУГУН, РЯПУШКА И ПЕЛЯДЬ ПРЯНОГО ПОСОЛА (БОЧКОВЫЕ)

Технические условия

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН АО «Севрыбтехцентр», Всероссийским научно-исследовательским институтом морского рыбного хозяйства и океанографии

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

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 3 февраля 1997 г. № 34

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, 1997
© 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

ТУГУН, РЯПУШКА И ПЕЛЯДЬ ПРЯНОГО ПОСОЛА (БОЧКОВЫЕ)

Технические условия

Spicy salted tugun cisco and peled (in barrels)
Specifications

Дата введения 1997—11—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на тугун, ряпушку и пелядь пряного посола.

Обязательные требования к качеству продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья населения в 4.1, 4.2.2 (показатель «Вкус и запах»), 4.2.3, 4.2.4, 4.3.2, 4.4, 4.5.5, разделах 5, 6, 7.1.1, 7.2.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. 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 1868—88 Веревки технические и хозяйственные. 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, водоросли и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний**

ГОСТ 7636—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

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

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. 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—91 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия***

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

* 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 17308—88 Шпагаты. Технические условия
ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия
ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия
ГОСТ 21946—76 Хмель-сырец. Технические условия
ГОСТ 21947—76 Хмель прессованный. Технические условия
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
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 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия
ГОСТ 29046—91 Пряности. Имбирь. Технические условия
ГОСТ 29047—91 Пряности. Гвоздика. Технические условия
ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия
ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия
ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия
ОСТ 15—384—95 Ящики полимерные многооборотные для рыбной продукции. Технические условия
ОСТ 15—385—95 Мешки-вкладыши пленочные для рыбной продукции и других продуктов морского промысла. Технические условия
ОСТ 15—390—95 Пакеты из полимерных материалов для рыбной продукции. Технические условия
ОСТ 15—394—95 Бочки полиэтиленовые многооборотные для рыбной продукции. Технические условия

3 Основные параметры и размеры

3.1 Длина или масса рыбы пряного посола должны соответствовать требованиям ГОСТ 1368.

4 Технические требования

4.1 Тугун, ряпушка и пелядь пряного посола 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 Рыбу пряного посола изготовляют в неразделанном виде.

4.2.2 По органолептическим и физико-химическим показателям рыба пряного посола должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Рыба целая, без наружных повреждений; поверхность чистая с наличием пряностей, по цвету свойственная данному виду рыбы Допускается: незначительное повреждение брюшка; осадок белковых веществ на поверхности рыбы и в пряном тузлуке
Консистенция	Нежная, сочная

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус и запах	Приятные, свойственные созревшей рыбе с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов и без преобладания отдельных пряностей
Массовая доля поваренной соли, %	6—10

4.2.3 Содержание токсичных элементов и пестицидов в рыбе пряного посола не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах [1].

4.2.4 В рыбе пряного посола не должно быть живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления рыбы пряного посола, — не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют:

рыба сырец — нормативному документу;
рыба охлажденная — ГОСТ 814;
рыба мороженая — ГОСТ 1168;
соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
сахар-песок — ГОСТ 21;
вода питьевая — ГОСТ 2874;
лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
хмель — ГОСТ 21946, ГОСТ 21947;
перец душистый — ГОСТ 29045;
имбирь — ГОСТ 29046;
гвоздика — ГОСТ 29047;
мускатный орех — ГОСТ 29048;
корица — ГОСТ 29049;
перец черный — ГОСТ 29050;
кориандр — ГОСТ 29055;
экстракт пряностей — нормативному документу.

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

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630.

4.4.2 Транспортная маркировка по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

4.5 Упаковка

4.5.1 Рыбу пряного посола упаковывают в:

— пакеты из полимерных материалов по ОСТ 15—390—95 предельной массой продукта 1,0 кг;

— деревянные заливные бочки по ГОСТ 8777;

— деревянные сухотарные бочки по ГОСТ 8777 с применением мешков-вкладышей из полимерных материалов по ОСТ 15—385—95;

— полиэтиленовые бочки по ОСТ 15—394—95.

Вместимость бочек должна быть, $дм^3$, не более:

30 — для тугуна;

50 — для ряпушки и пеляди.

4.5.2 Упаковывание рыбы прямого посола в пакеты производят в соответствии с инструкцией [2].

Пакеты с продукцией должны быть термосварены или скреплены зажимами, или закрыты другим способом, обеспечивающим сохранность продукта.

4.5.3 Пакеты с продукцией упаковывают в деревянные ящики по ГОСТ 13356 и ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 предельной массой продукта 20 кг.

Для местной реализации пакеты с продукцией могут быть упакованы в полимерные многооборотные ящики по ОСТ 15—384—95 предельной массой продукта 20 кг.

4.5.4 Ящики перед упаковыванием продукции должны быть выстланы внутри пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, целлюлозной пленкой по ГОСТ 7730, полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354.

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

4.5.6 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.

4.5.7 Рыба, перемешанная со смесью соли, сахара и пряностей, должна быть уложена в бочки ровными плотными рядами, слегка наклонно, брюшком вверх, верхний ряд — брюшком вниз, каждый последующий ряд — накрест к предыдущему.

Допускается безрядовое укладывание тугуна (кроме обского).

Бочки с рыбой должны быть залиты тузлуком или пряно-солевой заливкой.

4.5.8 В каждой упаковочной единице должна быть рыба пряного посола одного наименования и одной массы (для ряпушки).

4.5.9 Предельные отклонении массы нетто продукции в единице потребительской упаковки ± 1 %.

4.5.10 Бочки с рыбой должны быть укупорены.

Деревянные ящики с продукцией должны быть забиты, а для иногородних перевозок, кроме того, по торцам скреплены стальной лентой по ГОСТ 3560 или обтянуты стальной проволокой по ГОСТ 3282.

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

Для местной реализации могут быть использованы технические и хозяйственные веревки по ГОСТ 1868 или шпагат по ГОСТ 17308.

Полимерные многооборотные ящики с продукцией должны быть закрыты крышками.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки по ГОСТ 7631.

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

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ 7631.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

6.2 Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934.

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

6.4 Наличие личинок дифиллоботриид и описторхисов по СанПиН 15—6/44 [3].

6.5 Длину или массу определяют по ГОСТ 1368.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют тугун, ряпушку и пелядь пряного посола всеми видами транспорта в соответствии с правилами по перевозке скоропортящихся грузов при температуре от минус 2 °С до минус 8 °С.

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов по ГОСТ 24597.

7.1.3 Тугун, ряпушку и пелядь пряного посола отгружают в торговую сеть созревшими.

По согласованию с получателем (оптово-сбытовой организацией) рыба пряного посола может отгружаться с предприятий-изготовителей не полностью созревшей, с условиями дозревания ее на специальных оптовых базах, складах в местах реализации.

7.2 Хранение

7.2.1 Хранят тугун, ряпушку и пелядь пряного посола при температуре от минус 2 °С до минус 8 °С.

7.2.2 Срок хранения рыбы пряного посола не более:

4 мес — в бочках;

7 сут — в пленочных пакетах.

Срок хранения рыбы пряного посола устанавливают с даты изготовления, для продукции, фасованной в пленочные пакеты, — с часа изготовления.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

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

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

[3] СанПиН 15—6/44 Санитарные правила по санитарно-гельминтологической экспертизе рыбы и условиям обеззараживания ее от личинок дифиллоботриид и описторхисов, утвержденные Министерством здравоохранения 03.12.1990 г.

УДК 664.951.2:006.354 ОКС 67.120.30 Н25 ОКП 92 6261

Ключевые слова: рыба пряного посола, безопасность, технические требования, упаковка, методы контроля, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru