ГОСТ 814—96

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА ОХЛАЖДЕННАЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Российской Федерацией, Атлантическим научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии, Всероссийским научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 9 от 12 апреля 1996 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 30 июля 1996 г. № 497 ГОСТ 814—96 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 июля 1997 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 814—61

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Август 2010 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1996
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

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

РЫБА ОХЛАЖДЕННАЯ

Технические условия

Iced fish.
Specifications

Дата введения 1997—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на охлажденную рыбу всех семейств и видов.

Стандарт не распространяется на лосося каспийского, семгу, нельму, белорыбицу, анчоусовых, мелких сельдевых (кильку, салаку, тюльку), бычковых, глоссу, ерша, корюшку, касатку, снетка, мелочь второй и третьей групп.

Обязательные требования к качеству продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья населения, изложены в 4.1, 4.2.2.2, 4.2.2.7, 4.2.4 (показатель "Запах") — 4.2.6, 4.3.2, 4.4.10, 4.5.1, 5, 6, 7.1.1, 7.2.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 1368—2003 Рыба. Длина и масса

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 и упаковка

ГОСТ 7631—2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

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 14192—96 Маркировка грузов

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 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

Издание официальное

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 31339—2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора

3 Основные параметры и размеры

Длина или масса охлажденной рыбы должна соответствовать требованиям ГОСТ 1368.

4 Технические требования

4.1 Охлажденная рыба 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 охлажденную рыбу подразделяют в соответствии с 4.2.1.1—4.2.1.3.

4.2.1.1 Неразделанная — рыба в целом виде.

4.2.1.2 Потрошеная с головой — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или на 1,5—2,0 см далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови зачищены.

4.2.1.3 Потрошеная обезглавленная — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или на 1,5—2,0 см далее; калтычок может быть перерезан; голова, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови зачищены.

Плечевые кости и грудные плавники могут быть удалены.

Рыба может быть разделана срезом, при котором голова удалена вместе с грудными плавниками и частью брюшка.

У трески может быть вырезана зона анального отверстия с частичным подрезом анального плавника.

4.2.2 *Особенности разделки некоторых видов рыб*

4.2.2.1 У трески, пикши, сайды, терпуга и морского окуня возможно наличие черной пленки, невскрытого плавательного пузыря и сгустков крови. У тресковых рыб и морского окуня могут быть оставлены недоразвитые икра или молоки. У морского окуня могут быть удалены жабры.

При разделке тресковых рыб (трески, пикши, сайды) возможно частичное удаление брюшной полости вместе с брюшными плавниками, а также разрез брюшка рыбы далее анального отверстия не более 2 см.

4.2.2.2 Осетровые рыбы, кроме стерляди, изготовляют только потрошеными с головой. Перед разделкой их необходимо обескровливать путем перерезания жабр или хвостового стебля. При разделке удаляют икру или молоки, внутренности и жировые отложения. Сфинктер анального отверстия должен быть вырезан и удален вместе с кишечником; вязига может быть оставлена в рыбе.

4.2.2.3 У камбалообразных рыб возможно разрезание брюшка полукруглым вырезом с верхней (глазной) стороны или прямым сквозным разрезом до позвоночника около плечевых костей; внутренности удаляют; икру или молоки и почки можно не удалять. Возможно отсекание головы вместе с тонкими стенками брюшной полости с оставлением мясистого приголовка.

4.2.2.4 Дальневосточные, балтийский и озерный лососи изготовляют неразделанными или потрошеными с головой.

4.2.2.5 Сом крупный изготовляют только потрошеным.

4.2.2.6 Щуку крупную изготовляют потрошеной:

- в Сибири — с 1 июня по 1 октября;
- на Дальнем Востоке — с 15 мая по 15 октября;
- в остальных районах — с 1 июня по 1 декабря.

4.2.2.7 Маринку, османов, хромулю и илишу изготовляют только потрошеными; внутренности, икра, молоки и черная пленка должны быть тщательно удалены и уничтожены. У илиши и хромули удаляют и уничтожают голову.

4.2.2.8 Токтогульскую маринку потрошеную с головой изготовляют массой не менее 0,35 кг.

4.2.2.9 У карпа, леща, сазана, карася и осетровых рыб возможно наличие в черепной коробке отверстий, просверленных для изъятия гипофизов. У голов осетровых рыб диаметр отверстий не должен быть более 1,2—1,5 см.

4.2.3 Температура в теле охлажденной рыбы должна быть от минус 1 до плюс 5 °С.

4.2.4 По органолептическим показателям охлажденная рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, естественной окраски. Жабры от темно-красного до розового цвета. Возможна сбитость чешуи без повреждения кожи. Рыба без наружных повреждений Могут быть: - у потрошеной, обезглавленной трески, пикши, сайды — отдельные экземпляры рыб с надрывами мяса у приголовка до 2,5 см и оголением плечевых костей до $^3/_4$ их длины; - у горбуши и кеты — верхняя челюсть длиннее нижней, слегка загнута. Отношение длины челюсти к длине тушки, не более: - у горбуши — 0,13; - у кеты — 0,14. Высота зубов, см, не более: - у горбуши — 0,4; - у кеты — 0,6; - у самцов горбуши — увеличение высоты спинки (зачатки будущего горба); - у самцов лосося балтийского — незначительное изменение формы челюстей (наличие на переднем конце челюсти соединительно-тканого крючка); - у морского окуня — изменение окраски поверхности до бледно-розовой или частичное побледнение поверхности; - у дальневосточных лососевых рыб — буровато-розовые полосы на брюшке и боках; - у балтийского лосося — изменение цвета по брюшку и бокам в виде сплошного порозовения, пятен и полос. Как результат кровоизлияния может быть: - у стерляди, ставриды и буффало — покраснение поверхности; - у леща, воблы, сазана, язя, тарани, кутума, судака, сома, кефали — багрово-красная окраска поверхности; - у камбалы — пятна различного цвета; - у осетровых рыб — незначительные кровоподтеки и частичное покраснение поверхности; - у сиговых рыб — незначительное покраснение поверхности; - у судака — незначительное покраснение поверхности жаберных крышек, челюстей и хвостовой части
Разделка	В соответствии с 4.2.1, 4.2.2
Консистенция	Плотная. Возможна в местах реализации слегка ослабевшая, но не дряблая
Запах	Свойственный свежей рыбе данного вида, без посторонних признаков. Возможен - в местах реализации у всех рыб, кроме осетровых, кисловатый запах в жабрах, легко удаляемый при промывании водой; - слабый запах ила

4.2.5 Содержание токсичных элементов, пестицидов, гистамина (для скумбрии и лососевых) в охлажденной рыбе не должно превышать допустимые уровни, установленные «Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061—89.

4.2.6 В охлажденной рыбе 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 нормы, установленные инструкцией Министерства рыбного хозяйства СССР, согласованной Министерством здравоохранения СССР 22.12.88.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы (рыба живая, рыба-сырец, лед), используемые для изготовления охлажденной рыбы, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать нормативным документам.

4.3.2 Сырье, используемое для изготовления охлажденной рыбы, по показателям безопасности должно соответствовать «Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденным Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061—89.*

4.4 Упаковка

4.4.1 Охлажденную рыбу упаковывают в тару со льдом. Массовая доля льда в момент выпуска с предприятий должна быть не менее 50 % по отношению к массе рыбы.

Допускается упаковывание прудовой рыбы без льда при транспортировании в рефрижераторах.

4.4.2 Охлажденную рыбу упаковывают:

- в ящики деревянные по ГОСТ 13356 предельной массой продукта 75 кг;
- в бочки сухотарные по ГОСТ 8777 вместимостью не более 150 дм^3, для рыбы размером более 50 см — вместимостью не более 250 дм^3.

Возможно упаковывание охлажденной рыбы в деревянные бочки, бывшие в употреблении, по нормативному документу вместимостью не более 250 дм^3.

Для местной реализации рыбу упаковывают:

- в ящики деревянные многооборотные для рыбной продукции по нормативному документу предельной массой продукта 30 кг;
- в ящики полимерные многооборотные по нормативному документу предельной массой продукта 30 кг.

4.4.3 Охлажденную осетровую и лососевую рыбу упаковывают в деревянные ящики по ГОСТ 13356 предельной массой продукта 75 кг.

4.4.4 Тара для упаковывания охлажденной рыбы должна быть прочной, чистой, без постороннего запаха.

Деревянные ящики между дощечками дна должны иметь просветы шириной не более 0,5 см, а в днищах бочек — отверстия для стока воды, образующейся от таяния льда.

4.4.5 Рыбу длиной менее 30 см укладывают в тару насыпью с разравниванием по слоям.

Рыбу длиной более 30 см укладывают в тару ровными рядами спинкой вверх.

Лещ, камбалу, палтус и другие виды рыб с плоским телом укладывают на бок ровными слоями.

Осетровых рыб, за исключением стерляди, укладывают в тару не более чем в два ряда по высоте.

На дно тары и на каждый ряд (слой) рыбы насыпают слой мелкодробленого чистого льда.

4.4.6 В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, вида разделки, одной размерной группы.

Возможно:

- одновременное упаковывание трески, пикши, сайды;
- в каждой упаковочной единице не более 2 % рыб (по счету) большего или меньшего размера.

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

4.4.8 Бочки с рыбой должны быть плотно укупорены.

4.4.9 Полимерные ящики с продукцией должны быть закрыты крышками.

4.4.10 Все полимерные материалы, используемые для упаковки продукции, должны быть допущены органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

4.4.11 Возможно использование других видов тары и упаковки, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с ними продукции, соответству-

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

ющих санитарным требованиям, требованиям нормативных документов и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.4.12 Требования к качеству, упаковке и маркировке могут быть изменены в соответствии с требованиями договора (контракта) поставщика с внешнеэкономической организацией или иностранным покупателем.

4.5 Маркировка

4.5.1 Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630.

4.5.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 7631, ГОСТ 31339.

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

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 31339, для паразитологической оценки — по методике паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая), утвержденной Министерством рыбного хозяйства 29.12.88.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

6.2 Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 31339, ГОСТ 7636, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934.

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 паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая), утвержденной Министерством рыбного хозяйства СССР и согласованной Министерством здравоохранения СССР, и правилами санитарно-гельминтологической экспертизы рыбы и условиями обеззараживания ее от личинок дифиллоботриид и описторхисов, СанПиН 15—6/44 от 13.02.90.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют охлажденную рыбу всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре от 0 до минус 3 °С.

Возможно транспортирование прудовой рыбы без льда в рефрижераторах при температуре не выше плюс 6 °С.

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

7.2 Хранение

7.2.1 Хранят охлажденную рыбу при температуре от 0 до минус 2 °С.

7.2.2 Срок хранения охлажденной рыбы с даты изготовления, сут, не более:

- крупной:

I и IV кв. — 12;

II и III кв. — 10;

- мелкой пикши, мойвенной трески:

I и IV кв. — 9;

II и III кв. — 7.

Возможный срок хранения прудовой рыбы, упакованной без льда, при температуре плюс 6 °С — не более 2 сут.

УДК 664.95:006.354 МКС 67.120.30 Н24 ОКП 92 6121; 92 6123; 92 6124

Ключевые слова: рыба охлажденная, обязательные требования к качеству продукции, характеристики, требования к сырью и материалам, упаковка, маркировка, приемка, методы отбора проб, методы испытаний, сроки хранения

gost.e-ecolog.ru