ГОСТ 7447—97

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2007

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН МТК-300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка»

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 Принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 11 от 25 апреля 1997 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Белоруссия	Госстандарт Белоруссии
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикстандарт
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации 21 января 1998 г. № 12 межгосударственный стандарт ГОСТ 7447—97 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1999 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 7447—84, ГОСТ 12849—67

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Октябрь 2007 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1998
© 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

РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

Hot-smoked fish. Specifications

Дата введения 1999—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рыбу горячего копчения.

Стандарт не распространяется на анчоусовые, барабулю, бычок (кроме океанического и дальневосточного), кильку, корюшку, косатку, лососевые дальневосточные с нерестовыми изменениями «зубатку», лосося балтийского, осетровые, ряпушку, рипус, салаку, сельди, сельдь-иваси, ставриду и скумбрию мелкие азово-черноморские, снеток, тюльку, хамсу, форель (кроме морской), а также на хрящевую рыбу.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.1; 3.3.2.1; 3.3.2.3; 3.3.2.4; 3.3.2.7; 3.3.2.8; 3.3.2.9 (1 абзац); 3.3.4 (показатель «Готовность продукта», «Вкус и запах»); 3.3.5; 3.3.6; 4.2; 6.9; 7; 8.1 - 8.3; 9.1.1 — 9.1.3; 9.2.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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 3282—74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия

ГОСТ 3560—73 Стальная упаковочная лента

ГОСТ 7448—2006 Рыба соленая. Технические условия

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 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 13356—84 Ящики деревянные для продукции рыбной промышленности. Технические условия

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

Издание официальное

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 16729—71 Чеснок сушеный. Технические условия
ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия
ГОСТ 17661—72 Тунец, парусник, макрель, марлин и меч-рыба мороженые. Технические условия
ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 20057—96 Рыба океанического промысла мороженая. 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
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 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия
ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия
ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

3 Технические требования

3.1 Рыба горячего копчения должна быть изготовлена в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

3.2 Основные параметры и размеры

Рыба горячего копчения по длине или массе должна соответствовать требованиям ГОСТ 1368.

3.3 Характеристики

3.3.1 По видам разделки рыбу горячего копчения подразделяют в соответствии с 3.3.1.1 — 3.3.1.12.

Допускается изготовление продукции горячего копчения других видов разделки рыбы при условии согласования этих видов разделки с потребителем и оформления договора на поставку.

3.3.1.1 Неразделанная — рыба в целом виде.

Масса трески, пикши, сайды и мольвы в готовом виде должна быть не более 0,4 кг, морского окуня — не более 0,3 кг.

3.3.1.2 Жаброванная — рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей.

3.3.1.3 Зябреная — рыба, у которой удалены грудные плавники с прилегающей частью брюшка и часть внутренностей; жабры, икра или молоки могут быть оставлены.

3.3.1.4 Обезглавленная — рыба, у которой голова и внутренности удалены без разреза по брюшку; часть внутренностей, икра или молоки могут быть оставлены.

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

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

3.3.1.5 Потрошеная с головой — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены.

Масса трески в готовом виде должна быть не более 0,8 кг.

3.3.1.6 Потрошеная обезглавленная — рыба разделана так же, как потрошеная с головой; голова удалена. Плечевые кости и грудные плавники могут быть оставлены.

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

У трески может быть вырез зоны анального отверстия с частичным подрезом анального плавника.

3.3.1.7 Кусок — обезглавленная или потрошеная обезглавленная рыба с удаленным хвостовым плавником, разрезанная на куски. Масса куска в готовом виде должна быть 0,2 — 1,0 кг.

Масса куска сабли-рыбы в готовом виде должна быть 0,15 — 1,0 кг.

3.3.1.8 Пласт с костью и пласт без кости

Пласт с костью — рыба разрезана по спине вдоль позвоночника; голова, хвостовой плавник и тонкая прихвостовая часть длиной не менее 3 см, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены.

Паст без кости — рыба, разделанная на пласт с костью с удалением позвоночной кости.

Пласт с костью и пласт без кости изготовляют из океанической ставриды (рыба «Ароматная»).

Длина пласта с костью и без кости «Ароматная» горячего копчения должна быть не менее 15 см.

3.3.1.9 Спинка — рыба, у которой срезана брюшная часть, удалены жабры или голова с плечевыми костями; сгустки крови и остатки внутренностей зачищены.

У спинки минтая брюшная часть с головой удалена вместе с позвоночной костью не более чем на $^1/_3$ длины спинки, остальная часть удалена срезом, проходящим ниже позвоночной кости.

3.3.1.10 Филе — рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; чешуя, голова, позвоночник, плечевые и крупные реберные кости, внутренности, плавники, черная брюшная пленка удалены; сгустки крови зачищены.

У рыбы «Ароматная», изготовленной из филе океанической ставриды, может быть наличие чешуек, жучек и реберных костей.

Длина филе ставриды «Ароматная» горячего копчения должна быть не менее 15 см.

3.3.1.11 Филе-кусок — филе, разрезанное на куски. Масса филе-куска в готовом виде должна быть 0,4 — 1,0 кг.

Филе-кусок ставриды и филе-кусок скумбрии могут быть изготовлены из блоков мороженого филе, фасованного в сетки. Масса филе-куска в готовом виде должна быть 0,3 — 1,0 кг.

3.3.1.12 Рулет — рыба, разделанная на филе, боковник или тешу с удалением чешуи, свернутая в рулон кожной стороной наружу; тешу зубатки, нототении и боковник палтуса допускается свертывать в рулон кожей внутрь.

Рулеты могут быть изготовлены из двух и более видов рыб; с добавлением или без добавления пряностей и чеснока или только пряностей. Масса рулета в готовом виде должна быть не менее 0,2 кг.

Боковник — рыба разрезана по спине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, плавники, брюшная часть, позвоночник, внутренности удалены; сгустки крови зачищены.

Теша — брюшная часть рыб в целом виде или в виде двух половинок.

3.3.2 *Особенности разделки некоторых видов рыб*

3.3.2.1 Рыбу с явными признаками заглотышей, а также прудовую рыбу изготовляют только в разделанном виде.

3.3.2.2 Икряные особи лососей направляют на копчение после изъятия икры.

3.3.2.3 Морской окунь, пораженный веслоногим рачком в прихвостовой части, изготовляют разделанным на потрошеный обезглавленный и спинку с удалением хвостового плавника и прихвостовой части.

Морской окунь, пораженный веслоногим рачком, разделывают на кусок с удалением пораженных частей. Длина куска в готовом виде должна быть не менее 5 см.

3.3.2.4 Макруруса и макруронуса изготовляют только потрошеными обезглавленными с удалением хвостовой части на уровне $^1/_3$ длины тушки. Голову удаляют косым срезом вместе с грудными плавниками.

Макруруса с колючей чешуей изготовляют с обязательным удалением чешуи.

3.3.2.5 У камбалообразных и других сходных с ними по форме тела рыб (морской язык, камбала, палтус, солнечник и другие) брюшко может быть вскрыто полукруглым вырезом с верхней (глазной) стороны или прямым сквозным разрезом до позвоночной кости около плечевых костей; внутренности удаляют, сгустки крови и почки зачищают, икра или молоки могут быть оставлены.

3.3.2.6 У зубана, чивирико, рубии, парго, перро, куберы, мероу, клыкача, а также у рыб с жировыми отложениями в брюшной полости брюшко может быть разрезано сбоку от грудных плавников к анальному отверстию.

3.3.2.7 У маринки, османа, илиши и храмули должны быть полностью удалены внутренности, в том числе икра или молоки и черная пленка; брюшная полость тщательно зачищена. У илиши и храмули, кроме того, должна быть удалена голова.

3.3.2.8 Удильщика изготовляют разделанным на филе без кожи: у рыбы удаляют голову вместе с грудными плавниками, внутренностями и брюшной частью, кожу, все плавники, реберные и позвоночные кости.

3.3.2.9 Дальневосточного бычка изготовляют только потрошеным обезглавленным.

Макрель изготовляют разделанной на кусок.

Мелочь третьей группы (ставриду и хек) можно изготовлять в жаброванном, обезглавленном и потрошеном обезглавленном виде.

3.3.3 Рыба горячего копчения, кроме мраморной нототении, скумбрии и макрели, может быть заморожена.

Замораживают рыбу горячего копчения после охлаждения в упакованном виде. Температура в теле рыбы горячего копчения после замораживания должна быть не выше минус 18 °С.

Ставриду океаническую «Ароматная» горячего копчения замораживают только по согласованию с потребителем;

частиковая рыба горячего копчения может быть заморожена в весеннюю путину до температуры в теле рыбы не выше минус 10 °С.

3.3.4 По показателям качества рыба горячего копчения должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Готовность продукта	Мясо, икра или молоки проварены, без признаков сырости. Мясо легко отделяется у позвоночника, кровь полностью свернувшаяся
Внешний вид	Поверхность чистая, не влажная или незначительно увлажненная; у рыбы «Ароматная» — с наличием на поверхности измельченного чеснока и пряностей или только пряностей. Подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира: незначительное — у сериолеллы, сериолы, луфаря, масляной рыбы, нигриты, сабли-рыбы, кабан-рыбы, пеламиды, снэка, угрей и сардин (сардины, сардинеллы, сардинопса), у ставриды и скумбрии. Могут быть: небольшая вздутость кожи; незначительные белково-жировые натеки на поверхности или незначительные ожоги; отпечатки сетки или прутков на поверхности рыбы (без загрязнения сажей); проколы мяса от прутков в головной или хвостовой частях рыб; у рыбы «Ароматная» из ставриды, разделанной на пласт с костью, пласт без кости и филе, расслоение мяса на срезах у отдельных экземпляров
Наружные повреждения	Рыба целая, без наружных повреждений. Могут быть: проколы, порезы, срывы кожи; надлом рыб; лопнувшее брюшко; отломанные головки; не более трех повреждений у одного экземпляра рыбы не более чем у: 2 % рыб (по счету) для ельца и бычка; 20 % рыб (по счету) для мойвы; 10 % рыб (по счету) — для остальных в одной единице транспортной упаковки. Повреждения жаберных крышек и плавников

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Цвет кожного покрова	Равномерный, от светло-золотистого до коричневого. Могут быть: незначительные светлые пятна от соприкосновения с сеткой (решеткой); светлые пятна, не охваченные дымом
Разделка	В соответствии с требованиями 3.3.1
Консистенция	От нежной до плотной, сочная. Может быть: суховатая, слегка крошащаяся
Вкус и запах	Свойственные данному виду продукции, без посторонних привкуса и запаха; для рулетов и рыбы «Ароматная» — с ароматом пряностей или чеснока. Слабовыраженный илистый или йодистый запахи, а также специфический кисловатый привкус, свойственные некоторым видам океанических рыб
Массовая доля поваренной соли в мясе рыб, %:	
для ставриды океанической «Ароматная» (пласт с костью, пласт без кости, филе)	2,5 — 4,0
для остальных рыб	1,5 — 3,0
Массовая доля жира в мясе рыбы, %, не менее:	
для жирной мойвы	4,5
для курильской скумбрии	12,0
Примечания 1 С 1 мая по 1 октября включительно для рыбы горячего копчения с массовой долей жира в мясе не менее 2 %, а также в рулетах, приготовленных в любое время года из слабосоленой теши зубатки и нототении мраморной, массовая доля поваренной соли может быть не более 4,0 %. 2 По согласованию с потребителем мойву горячего копчения изготовляют с массовой долей жира менее 4,5 %. 3 Качество замороженной рыбы горячего копчения оценивают после размораживания.	

3.3.5 Содержание токсичных элементов, гистамина (для скумбрии, тунцовых) и пестицидов в рыбе горячего копчения не должно превышать допустимые уровни, установленные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1].

3.3.6 Микробиологические показатели рыбы горячего копчения устанавливают в соответствии с инструкцией, согласованной органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [2].

4 Требования к сырью и материалам

4.1 Для изготовления рыбы горячего копчения применяют следующие сырье и материалы не ниже первого сорта (при наличии сортов):

рыба-сырец — по нормативным документам;
рыба охлажденная — по ГОСТ 814 и другим нормативным документам;
рыба охлажденная полуфабрикат — по нормативным документам;
рыба мороженая — по ГОСТ 1168, ГОСТ 17661, ГОСТ 20057 и другим нормативным документам;
рыба мороженая полуфабрикат — по нормативным документам.

Охлажденный или мороженый полуфабрикат по нормативным документам, направляемый на изготовление рыбы горячего копчения, должен быть по качеству не ниже требований, предъявляемых к рыбе по ГОСТ 814, ГОСТ 1168, ГОСТ 17661, ГОСТ 20057;

филе мороженое полуфабрикат — по нормативным документам;
соль поваренная пищевая — по ГОСТ 13830;

перец душистый	— по ГОСТ 29045;
перец черный	— по ГОСТ 29050;
перец красный молотый	— по ГОСТ 29053;
мускатный орех	— по ГОСТ 29048;
укропное семя	— по нормативным документам;
масло эфирное укропное	— по нормативным документам;
масло эфирное укропное (20 %-ный спиртовой раствор)	— по нормативным документам;
чеснок свежий	— по ГОСТ 7977;
чеснок, консервированный солью	— по нормативным документам;
чеснок сушеный	— по ГОСТ 16729;
лавровый лист	— по ГОСТ 17594;
сырье древесное для копчения продуктов	— по нормативным документам;
препараты коптильные	— по нормативным документам.

Для изготовления рыбы горячего копчения в виде рулетов возможно использование рыбы соленой и соленого полуфабриката по ГОСТ 7448 и другим нормативным документам.

Для изготовления рыбы горячего копчения может быть использована рыба с механическими повреждениями, по качеству мяса соответствующая требованиям первого сорта. Поврежденные части должны быть удалены.

4.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления рыбы горячего копчения, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям и нормам, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора и инструкции, согласованной органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1], [2].

5 Маркировка

Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630, транспортная маркировка — по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

На транспортную и потребительскую тару с замороженной рыбой горячего копчения наносят крупным шрифтом надпись «ЗАМОРОЖЕННАЯ».

6 Упаковка

6.1 Рыбу горячего копчения упаковывают:

в ящики деревянные по ГОСТ 13356 предельной массой продукта — 20 кг; рыбу «Ароматная» — 8 кг;

в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 и по нормативной документации предельной массой продукта 20 кг;

в короба плетеные из шпона по нормативной документации предельной массой продукта 20 кг;

в ящики деревянные, ящики из гофрированного картона или короба плетеные из шпона упаковывают:

баттерфиш, берикс, бычок дальневосточный, вомер, елец, желтоперку, карась океанический, мойву жирную, мерланку, налим морской, пальцепер, ронко, рыбу-мелочь второй и третьей групп, сену индийскую, тресочку атлантическую, эпигонус и сардины (сардину, сардинеллу, сардинопс) предельной массой продукта 10 кг;

в пачки из картона, коробки плетеные из шпона, пакеты из полимерных материалов по нормативным документам предельной массой продукта 1,0 кг или поштучно массой экземпляра рыбы не более 1,5 кг.

Для местной реализации рыба горячего копчения может быть упакована в деревянные многооборотные ящики или полимерные многооборотные ящики по нормативным документам предельной массой продукта в килограммах:

10 — для сардины и рыбы «Ароматная»;

20 — для остальных рыб.

6.2 Рыбу горячего копчения, фасованную в пачки из картона, коробки плетеные из шпона, упаковывают в ящики деревянные или из гофрированного картона предельной массой продукта 20 кг; фасованную в пакеты из полимерных материалов предельной массой продукта — 10 кг.

6.3 Могут быть использованы другие виды тары и упаковки, которые соответствуют требованиям санитарии, стандартов и технических условий, разрешенные органами государственного са-

нитарно-эпидемиологического надзора для контакта с ними продукции и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

6.4 Предельные отклонения массы нетто в отдельных единицах потребительской тары в процентах, не более:

±1 для продукции массой нетто до 1,0 кг включ.;

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

6.5 Тара должна быть прочной, сухой, чистой.

Ящики деревянные, ящики из гофрированного картона и пачки из картона должны иметь на торцевых сторонах, а пакеты на поверхности по два-три круглых отверстия.

Рыба горячего копчения замороженная может быть упакована в ящики без отверстий.

6.6 Ящики и пачки из картона (кроме ламинированных и парафинированных), за исключением торцевых сторон, и короба перед упаковыванием в них рыбы горячего копчения должны быть выстланы внутри пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, целлюлозной пленкой по ГОСТ 7730, полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354, полиэтиленцеллофановой пленкой по нормативной документации.

При упаковывании незамороженной нежирной рыбы (до 2 % жира в мясе готовой продукции) и рыбы-мелочи второй и третьей групп ящики и пачки из картона могут быть выстланы плотной оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

6.7 Рыбу горячего копчения укладывают в тару ровными рядами.

Рыбу «Ароматная» с прокладкой по рядам пергаментом или подпергаментом.

В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, одной размерной группы, жирности, вида разделки (кроме рыбы-мелочи второй и третьей групп и рулетов, которые изготовляют из рыб двух и более видов) и ароматизированная одной смесью пряностей для рыбы «Ароматная».

В каждой упаковочной единице может быть не более:

2 экземпляров большего или меньшего размера для рыб, подразделяющихся по длине или массе;

2 % рыб (по счету) большего или меньшего размера — для ельца, жирной мойвы;

10 % (по счету) менее установленной минимальной длины для рыб океанического промысла и сардин (сардины, сардинеллы и сардинопса).

Упаковывание рыбы горячего копчения в пленочные пакеты производят в соответствии с инструкцией, согласованной органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [3].

6.8 Деревянные ящики с продукцией должны быть забиты, а для иногородних перевозок — забиты и скреплены по торцевым сторонам стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560 или стальной проволокой по ГОСТ 3282, короба плетеные из шпона — обвязаны веревкой по ГОСТ 1868, шпагатом по ГОСТ 17308 или стальной проволокой.

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

Для местной реализации ящики из гофрированного картона с обечайками можно не обтягивать стальной лентой или проволокой.

Пленочные пакеты с продукцией должны быть термосварены или скреплены зажимами.

Деревянные или полимерные многооборотные ящики должны быть закрыты съемными крышками.

6.9 Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковки продукции, должны быть допущены органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

7 Приемка

7.1 Правила приемки — по ГОСТ 7631.

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

7.3 Периодичность микробиологического контроля изготовления рыбы горячего копчения — в соответствии с инструкцией [2].

8 Методы испытаний

8.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

Подготовка проб для микробиологических испытаний — по ГОСТ 26669.

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

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

8.4 Длину и массу определяют по ГОСТ 1368, ГОСТ 7631.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Транспортирование

9.1.1 Транспортируют рыбу горячего копчения автомобильным или воздушным транспортом при температуре от минус 2 до 2 °С в соответствии с санитарными правилами хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов, утвержденными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Для местной реализации транспортируют рыбу горячего копчения автомобильным транспортом; в теплый период года при температуре от минус 2 до 2 °С.

9.1.2 Замороженную рыбу горячего копчения транспортируют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при соблюдении следующих температурных режимов:

в рефрижераторных вагонах и судах — при температуре не выше минус 18 °С;

в рефрижераторных автомобилях — при температуре не выше минус 15 °С.

9.1.3 Продолжительность транспортирования замороженной рыбы горячего копчения в летний период — не более 10 сут, а в другие периоды года — 12 сут.

9.1.4 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры по ГОСТ 24597.

9.2 Хранение

9.2.1 Хранят и реализуют рыбу горячего копчения при температуре от минус 2 до 2 °С в течение 72 ч или при температуре от 2 до 6 °С в течение 48 ч с часа окончания технологического процесса в соответствии с санитарными правилами хранения особо скоропортящихся продуктов, утвержденными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Замороженную рыбу горячего копчения хранят при температуре не выше минус 18 °С.

Срок хранения замороженной рыбы с даты изготовления — 30 сут;

для частиковой рыбы, замороженной до температуры в теле рыбы не выше минус 10 °С — 15 сут.

9.2.2 В пунктах реализации проводят постепенное размораживание замороженной рыбы горячего копчения при температуре не выше 8 °С непосредственно перед ее реализацией.

Замороженная рыба горячего копчения не подлежит реализации в местах изготовления.

9.2.3 Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

БИБЛИОГРАФИЯ

[1] Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденные Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061—89*

[2] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских безпозвоночных, утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 и Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91

[3] Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов, утвержденная Комитетом Российской Федерации по рыболовству 22.01.96 и согласованная зам.главного государственного врача РФ № 01-7/8-11 от 15.01.96

* На территории Российской Федерации действуют Сан ПиН 2.3.2.1078—2001.

УДК 664.951.31:006.354 МКС 67.120.30 Н26 ОКП 92 6320

Ключевые слова: рыба горячего копчения, обязательные требования, технические требования, упаковка, методы испытаний, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru