ГОСТ 6481—97

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ И ВЯЛЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2007

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации 5 февраля 1997 г. (по переписке)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Белоруссия	Госстандарт Белоруссии
Грузия	Грузстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

Изменение № 1 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 21 от 28.05.2002)

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: AZ, AM, BY, KZ, KG, MD, RU, TJ, TM, UZ, UA [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации 18 сентября 1997 г. № 315 межгосударственный стандарт ГОСТ 6481—97 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1998 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 6481—82

5 ИЗДАНИЕ (октябрь 2007 г.) с Изменением № 1, принятым в декабре 2002 г. (ИУС 3—2003)

© ИПК Издательство стандартов, 1997
© 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

ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ И ВЯЛЕНЫЕ

Технические условия

Balyk products of smoked and dried sturgeon fishes.
Specifications

Дата введения 1998—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на балычные изделия холодного копчения и вяленые, изготовленные из осетровых рыб:

- белуги Huso huso;
- калуги Huso dauricus;
- осетра:

амурского Acipenser schrencki;
куринского (персидского) Acipenser guldenstadti persicus;
русского Acipenser güldenstädti;
сибирского Acipenser baeri;

- севрюги Acipenser stellatus;
- шипа Acipenser nudiventris.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 4.1, 4.2.3 (показатели «Вкус и запах», «Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)», 4.2.4, 4 3.2, 4.4, 4.5.12, 5, 6.1, 6.2, 6.3, 7.1, 7.3

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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 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 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. 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*

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

Издание официальное

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

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 9347—74 Картон прокладочный и уплотнительные прокладки из него. 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

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 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

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. Метод 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 28805—90 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов

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

Длина и масса балычных изделий должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Масса, кг, не менее													Размер, см, не менее		
спинки			спинки-куска		теши (половинки)		теши-куска	боковника	филе, филе-спинки		филе-куска, куски филе-спинки		боковника		
осетра и шипа	белуги и калуги	севрюги	осетра	севрюги	осетра и шипа	белуги и калуги	осетра	белуги и калуги	осетра	севрюги	осетра	севрюги	осетра, севрюги, шипа		белуги, калуги
													Длина	Толщина	Длина
3,00	12,00	2,30	0,30	0,20	0,40	0,90	0,40	0,95	0,90	0,70	0,30	0,20	35	2	20

Разделы 1—3 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4 Технические требования

4.1 Балычные изделия из осетровых рыб холодного копчения и вяленые 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 балычные изделия подразделяют в соответствии с 4.2.1.1—4.2.1.8.

Допускается изготовление балычных изделий других видов разделки при условии согласования данного вида разделки с потребителем и оформленного договором на поставку.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.2.1.1 Спинка — потрошеная рыба, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), реберные и внутренние хрящи грудных плавников, позвоночный хрящ на половину толщины от начала головного среза до конца подреза хвостового стебля, почки; брюшная часть (теша) отделена от тушки от приголовка к анальному плавнику на расстоянии от 4 до 5 см ниже боковых жучек; сгустки крови и пленки тщательно зачищены; хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют.

4.2.1.2 Спинка-кусок — спинка, у которой удалена хвостовая часть на уровне начала основания анального плавника; тушка нарезана поперек на куски.

4.2.1.3 Теша — брюшная часть рыбы в виде двух продольных симметричных половинок, у которой удалены плавники; сгустки крови и пленка тщательно зачищены.

4.2.1.4 Теша-кусок — теша, нарезанная поперек на куски.

4.2.1.5 Боковник — потрошеная рыба, у которой удалена голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), плавники, хрящи, спинной ряд жучек, почки, хвостовая часть на уровне начала основания, а у белуги и калуги — конца основания анального плавника; теша отделена от тушки от приголовка к анальному плавнику на расстоянии от 4 до 5 см ниже боковых жучек; сгустки крови и пленки тщательно зачищены.

Тушка разрезана по спине вдоль позвоночного хряща на две симметричные половины, которые у белуги и калуги дополнительно разрезаны на продольные пласты.

Реберные хрящи у белуги и калуги могут быть удалены или оставлены; хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют.

4.2.1.6 Филе — потрошеная рыба, у которой удалена голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), плавники, хрящи, почки; сгустки крови и пленка тщательно зачищены.

Тушка разрезана по спинке вдоль позвоночного хряща на две симметричные половины, позвоночный хрящ удален.

Может быть оставлена на филе или удалена нижняя кромка брюшной части на расстоянии от 0,3 до 0,5 см выше брюшного ряда жучек.

Хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.2.1.6а Филе-спинка — потрошеная рыба, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), плавники, спинной ряд жучек, хвостовая часть на уровне середины длины анального плавника; теша отделена от тушки от приголовка к анальному плавнику на расстоянии от 3 до 5 см ниже средней линии бокового ряда жучек; тушка разрезана по спинке вдоль позвоночного хряща на две равные половины, позвоночный и реберные хрящи удалены; сгустки крови и пленка тщательно зачищены.

Хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют.

4.2.1.6б Кусок филе-спинки — филе-спинка, нарезанное поперек на куски.

4.2.1.6а, 4.2.1.6б **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

4.2.1.7 Филе-кусок — филе, нарезанное поперек на куски.

4.2.1.8 Ломтики — балычные изделия, нарезанные на ломтики, толщиной не более 0,8 см.

У спинки удалены плавники; кожа и остатки позвоночного хряща, тонкий слой копчености приголовной части, прихвостовая часть на уровне конца основания анального плавника; у боковника и теши удалены реберные хрящи, кожа и тонкий слой копчености торцевых сторон.

У филе осетра и севрюги удалены кожа, тонкий слой копчености торцевой стороны, прихвостовая часть на уровне конца основания анального плавника, нижняя кромка брюшной части на расстоянии от 3 до 5 мм выше брюшного ряда жучек.

Хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют.

У филе-спинки осетра и севрюги удалена кожа, тонкий слой копчености торцевых сторон. Хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют.

4.2.1.9 У балычных изделий холодного копчения, направляемых на фасование в полимерные пакеты под вакуумом, кожа должна быть удалена.

4.2.2 По качеству балычные изделия холодного копчения и вяленые (кроме ломтиков) подразделяются на высший, первый и второй сорта.

Балычные изделия холодного копчения, упакованные в полимерные пакеты под вакуумом, по сортам не подразделяются.

На фасование под вакуумом направляются балычные изделия холодного копчения не ниже первого сорта.

4.2.1.8—4.2.2 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.2.3 По органолептическим и химическим показателям балычные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Поверхность чистая, без наружных повреждений равномерно прокопченная или провяленная; кожа у копченых изделий — темного цвета с желтизной, у вяленых — серого, слегка морщинистая; мышечная ткань содержит большие прослойки жира		
Разделка		Может быть: мышечная ткань с небольшими прослойками жира; незначительное поверхностное окисление жира, не проникшее в толщу мяса В соответствии с 4.2.1. Срезы ровные Могут быть небольшие вырезы частей тела с кровоподтеками; для боковника и филе — не более одного размером не более 7 см (по длине рыбы)	

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов		
	высшего	первого	второго
Консистенция изделий:			
- копченых	От нежно-сочной до плотной		
- вяленых	От уплотненной до плотной		
			Может быть суховатая, расслаивающаяся
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукции, без постороннего привкуса и запаха		
			Может быть слабый запах окислившегося жира в подкожном слое, не проникший в толщу мяса, и слабый привкус ила
Массовая доля поваренной соли, %	5—7	5—9	5—10
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается		

4.2.4 Показатели безопасности балычных изделий из осетровых рыб холодного копчения и вяленых должны соответствовать требованиям, установленным органами Государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1].

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.2.5 **(Исключен, Изм. № 1).**

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления балычных изделий, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют:

рыба-сырец — нормативным документам;

рыба охлажденная — ГОСТ 814 и нормативным документам;

рыба мороженая — ГОСТ 1168;

полуфабрикаты балычные соленые не ниже второго сорта — нормативному документу;

лед — нормативным документам;

вода питьевая — ГОСТ 2874;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;

сырье древесное — нормативным документам.

Могут быть использованы крупные экземпляры рыб с повреждениями и кровоподтеками при условии полного удаления частей тела с измененными тканями и повреждениями.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления балычных изделий из осетровых рыб холодного копчения и вяленых, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1], [2].

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркируют балычные изделия по ГОСТ 7630, ГОСТ 11771 и [3].

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192, ГОСТ 15846.

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковка по ГОСТ 7630.

Боковники, спинки, спинки-куски, филе, филе-спинки, кусок филе-спинки, теша-куски и теши упаковывают в деревянные ящики по ГОСТ 13356 или нормативным документам предельной массой продукта 50 кг.

Допускается в местах изготовления упаковывание балычных изделий в инвентарную тару с крышками предельной массой продукции 40 кг, а также, по согласованию с потребителем, упаковывание в ящики из гофрированного картона предельной массой продукции 15 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.5.2 Ящики выстилают внутри и под крышку, за исключением торцевых сторон, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или целлюлозной пленкой (целлофаном) по ГОСТ 7730.

4.5.3 Боковники, филе и теши укладывают в ящики ровными, плотными рядами кожным покровом ко дну ящика. Верхний ряд боковников, филе, филе-спинок, кусков филе-спинок, теши-кусков и теш укладывают кожным покровом вверх.

Спинки и спинки-куски укладывают в ящики в один ряд кожным покровом ко дну ящика или в два ряда кожным покровом ко дну и крышке ящика и прижимают ко дну ящика деревянными планками.

4.5.4 В каждую упаковочную единицу укладывают балычные изделия одного вида рыбы, способа разделки, одного способа обработки, одного сорта.

В одном ящике должна быть потребительская тара одного вида и способа упаковывания, одной даты изготовления, одного способа обработки.

4.5.3, 4.5.4 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.5.5 Ломтики фасуют в:

стеклянные банки по нормативным документам вместимостью не более 140 $см^3$;

металлические банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 250 $см^3$;

пакеты из полимерных материалов по нормативным документам предельной массой продукта 1,0 кг.

4.5.6 Ломтики укладывают плотными рядами плашмя или слегка наклонно.

Возможно винтовое укладывание ломтиков в банках.

Количество довесков в одной потребительской упаковке не должно быть более двух.

4.5.7 Банки должны быть плотно укупорены, а пакеты термосварены под вакуумом или без вакуума, или скреплены зажимом.

Стеклянные банки должны быть укупорены металлическими крышками.

4.5.8 Предельные отклонения массы нетто продукции в единице потребительской тары, %:

± 3 для продукции массой нетто до 0,5 кг включ.;

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

4.5.9 Банки и пакеты с продукцией упаковывают в деревянные ящики по ГОСТ 13356 или по нормативным документам, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516. Предельная масса банок с ломтиками в ящике — 25 кг, пакетов с ломтиками — 15 кг.

Допускается в местах изготовления упаковывание банок и пакетов с продукцией в инвентарную тару с крышками предельной массой 20 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.5.10 Ящики перед укладыванием в них банок или пакетов выстилают внутри и под крышку оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

Банки укладывают плотными рядами с прокладкой картона по ГОСТ 9347 или оберточной бумаги. Стеклянные банки перед укладыванием в ящики завертывают в бумагу или размещают в гнезда прокладок без завертывания.

Пакеты должны быть уложены ровными плотными рядами.

4.5.11 Для иногородных перевозок деревянные ящики с упакованной продукцией должны быть прочно забиты, по торцам плотно обтянуты стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560 или проволокой по ГОСТ 3282 и опломбированы.

Ящики из гофрированного картона поверх обечайки должны быть оклеены в два пояса клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477, или пропиленовой лентой по нормативным документам.

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

Внутренняя поверхность банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью или их смесью, допущенными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.13 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.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 7631.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, бенз(а)пирена, радионуклидов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5.3 Периодичность микробиологического контроля осуществляется в соответствии с Инструкцией [2].

5.2, 5.3 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668, Инструкции [2].

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 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 26670, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ 30178, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, ГОСТ 30538 и Инструкции [2].

6.3 Содержание пестицидов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, бенз(а)пирена, радионуклидов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6.1—6.3 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

6.4 Длину и массу определяют по ГОСТ 1368.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортируют балычные изделия холодного копчения и вяленые всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов при температуре от минус 8 °С до минус 2 °С.

Транспортирование балычных изделий, предназначенных к отправке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляется в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

7.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.3 Балычные изделия холодного копчения и вяленые, упакованные в ящики, хранят при температуре от минус 8 °С до минус 2 °С не более 1,5 мес.

Балычные изделия холодного копчения, упакованные в полимерные пакеты под вакуумом, хранят при температуре от минус 8 °С до минус 4 °С не более 3 мес.

Ломтики холодного копчения хранят:

упакованные в банки при температуре от минус 8 °С до минус 2 °С не более 3 мес;

упакованные в пакеты из полимерных материалов без вакуума при температуре от минус 6 °С до плюс 8 °С не более 72 ч;

упакованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом, при температуре от минус 8 °С до минус 2 °С не более 3 мес.

Срок хранения балычных изделий устанавливают с даты изготовления, ломтиков, фасованных в пакеты без вакуума, — с часа окончания технологического процесса.

Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации

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

[2] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утверждена Минздравом СССР 22.02.91 № 5319—91 и Минрыбхозом СССР 18.11.90

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

[4] ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

[5] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[6] ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ПРИЛОЖЕНИЕ А **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

УДК 664.951.32:006.354 МКС 67.120.30 ОКП 92 6306

Ключевые слова: балычные изделия, осетровые рыбы, холодное копчение, вяление, обязательные требования, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru