ГОСТ 3948—90

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ФИЛЕ РЫБНОЕ МОРОЖЕНОЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.95:006.354 Группа Н24

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ФИЛЕ РЫБНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Технические условия

ГОСТ 3948—90

Frozen fish fillets. Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 6140

Дата введения 01.01.92

Настоящий стандарт распространяется на филе рыбное мороженое из рыб всех семейств, кроме сельди и хрящевых рыб.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в пп. 1.1; 1.3.2а; 1.3.5, таблица (показатели «Запах», «Вкус и запах (после отваривания)»; 1.3.6; 1.3.7; 1.4.2; 1.5.7; 1.6; разд. 2; 3; п. 4.1.1.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Филе рыбное мороженое должно быть изготовлено в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Основные параметры

Филе, замороженное блоками, изготовляют массой не более 13,0 кг.

1.1, 1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.3. Характеристики

1.3.1. По видам разделки филе подразделяется на:

1.3.1.1. Филе без кожи — голова, позвоночник, реберные и плечевые кости, плавники, кожа, внутренности, черная пленка, сгустки крови удалены.

У удильщика удалена брюшная часть.

Филе макруруса с колючей чешуей и удильщика изготовляют только без кожи.

1.3.1.1а. Филе без кожи и костей, изготовляемое из трески, пикши, сайды, — удаляется все по п. 1.3.1.1 (первый абзац) и остатки костей оснований плавников, расположенных вдоль позвоночника.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

1.3.1.2. Филе с кожей без чешуи — удаляются чешуя и все по п. 1.3.1.1 (первый абзаца), кроме кожи. У ставриды океанической удаляются «жучки».

1.3.1.2а. Филе осетровых рыб с кожей — потрошеная рыба, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной «жучки» (оставляемой при голове), позвоночные и реберные хрящи, почки, пленки, «жучки»; сгустки крови тщательно зачищены. Хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляются.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

1.3.1.3. Филе с кожей и чешуей, изготовляемое из трески, — в соответствии с п. 1.3.1.1 (первый абзац) удаляется все, кроме кожи и чешуи.

1.3.1.3а. Филе лемонемы с удаленной брюшной частью.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

Издание официальное ★ Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1990
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

1.3.1.4. Филе с наличием крупных реберных костей из сырца крупной атлантической скумбрии, изготовляемое на судах для предприятий общественного питания.

1.3.1.5. Филе с кожей, сдвоенное из сардин, скумбрии, ставриды и путассу при машинной разделке без разреза по спинке с оставлением лучей спинного плавника и наличием остатков черной пленки.

1.3.1.6. Филе океанических рыб с кожей, остатками реберных костей и «жучек» у ставриды океанической.

1.3.1.7. Филе макруронуса с кожей и остатками черной пленки.

1.3.1.8. Филе-кусок – филе рыб, разрезанное на поперечные куски массой не более 1 кг.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

1.3.2. Филе замораживают сухим искусственным способом блоками, поштучно, а также в пачках и пакетах.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.3.2а. Температура в толще филе или блока филе при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18 °С.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

1.3.3. Мороженое филе изготовляют в глазированном виде.

Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность мороженого блока филе или филе, замороженного поштучно, и не должна отставать при легком постукивании.

Масса глазури при выпуске филе или блока филе с рыбообрабатывающих судов или из производственных холодильников должна быть от 2 % до 4 % по отношению к массе глазированных филе или блока филе.

Не глазируют мороженое филе:

обернутое до замораживания в антиадгезионную бумагу;

упакованное под вакуумом в пакеты из полимерных материалов;

замороженное блоками в коробках из парафинированного или ламинированного картона;

замороженное в пакетах из полимерных материалов или пачках из парафинированного с внутренней стороны картона или картона с полимерным покрытием;

изготовленное способом распиловки крупных мороженых глазированных блоков.

Мороженое филе может быть изготовлено с разделением блока полосой антиадгезионной бумаги, пергаментом или подпергаментом на мелкие блоки массой не более 2,5 кг с последующим глазированием открытых поверхностей блока.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.3.4. Мороженое филе по качеству подразделяют на три категории: высшую, А и Б.

1.3.5. По органолептическим показателям мороженое филе должно соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма для филе категорий		
	высшей	А	Б
Внешний вид	Блоки чистые, плотные с ровной поверхностью без значительных перепадов по высоте блока. Филе замороженное поштучно, чисто, ровное, целое без значительной деформации		
		Допускаются: небольшое разрыхление мяса по кромке блока филе; наличие остатков чешуи на поверхности филе с кожей; нарушение кожи у филе ставриды и осетровой рыбы в местах удаления «жучек»	
Порядок укладывания	Филе уложено в формы равномерными слоями, в нижнем ряду кожей или подкожной стороной вниз, а в верхнем ряду кожей или подкожной стороной вверх. Филе, изготовленное из рыб, имеющих подкожный слой жира, во избежание окисления уложено в формы: в нижнем ряду кожей или подкожной стороной вверх, в верхнем ряду кожей или подкожной стороной вниз		

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма для филе категорий		
	высшей	А	Б
Разделка	В соответствии с требованиями п. 1.3.1.1, 1.3.1.1а, 1.3.1.3а, 1.3.1.8	В соответствии с требованиями п.п. 1.3.1.2, 1.3.1.2а, 1.3.1.3	В соответствии с требованиями п.п. 1.3.1.4—1.3.1.7
	Допускаются: незначительные порезы мяса у филе трески и других крупных рыб;		
		остатки костей оснований плавников не более чем у 25 % филе (по счету)	остатки костей оснований плавников
Консистенция мяса (после размораживания)	Плотная, присущая данному виду рыбы, нежная у скумбрии, пикши, сома, линя; мягкая у лемонемы Свойственное данным видам рыб частичное расслоение по септам мяса у филе; из альбулы, нототении, палтуса, снека, скумбрии, сазана, судака и рыб семейства тресковых;		
		из осетровой рыбы Допускается: частичное расслоение по септам мяса у филе других видов рыб не более чем у 5 % филе (по счету) в блоке;	
			ослабевшая
Цвет мяса	Свойственный данному виду рыбы. Не связанные с окислением жира: незначительное подкожное пожелтение — у филе сериолеллы, сериолы, австралийского лосося, луфаря, масляной рыбы, нигриты, сабли-рыбы, кабан-рыбы, пеламиды, снэка, сайры, угрей, сардины, сардинеллы, сардинопса, осетровой рыбы подкожное пожелтение у филе ставриды океанической и скумбрии атлантической; подкожное окрашивание от золотистого до ярко-желтого у филе из кефали океанической;		
		легкое пожелтение по кромке блока у филе из океанических рыб в местах потребления	
Запах	Свойственный свежей рыбе, без постороннего запаха Слабовыраженный йодистый запах у филе из океанических рыб		
Вкус и запах (после отваривания)	Свойственный данному виду рыбы, без посторонних привкуса и запаха Специфический кисловатый привкус у филе каранкса, латилиды, морского леща, пеламиды, скумбрии, ставриды, тунца		
		Слабовыраженный илистый запах и привкус у филе сазана, линя, сома	
Консистенция (после отваривания)	Ломкая, нежная, сочная, присущая данному виду рыбы		
		Суховатая, волокнистая, но не жесткая, резинообразная, студенистая	
			Допускается: сухая

1.3.6. По показателям безопасности филе мороженое должно соответствовать требованиям, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1].

1.3.7. В филе не должно быть живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека.

Для филе высшей категории неопасные для здоровья человека гельминты и их личинки, а также паразиты и паразитарные поражения не допускаются.

Для филе категорий А и Б допустимые количества неопасных для здоровья человека гельминтов и их личинок, а также паразитов и паразитарных поражений не должно превышать норм, установленных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [2], [3].

1.3.5—1.3.7 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.4. Требования к сырью и материалам

1.4.1. Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженого филе, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют требованиям:

рыба-сырец	— нормативных документов;
рыба охлажденная	— ГОСТ 814 и нормативных документов;
рыба мороженая (не более трех месяцев хранения)	— ГОСТ 1168;
вода питьевая	— ГОСТ 2874* и [4].

1.4.2. Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженого филе, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1], [2].

1.4.3. Контроль качества питьевой воды по [5].

1.4.1—1.4.3 **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

1.5. Упаковка

1.5.1. Мороженое рыбное филе упаковывают по ГОСТ 7630 в:

- ящики из гофрированного картона по нормативному документу предельной массой продукта 30 кг. Допускается упаковывание в ящики из гофрированного картона предельной массой продукта 40 кг;
- коробки парафинированные или ламинированные по нормативным документам предельной массой продукта 10 кг;
- пачки, коробки из картона и комбинированных материалов по нормативным документам предельной массой продукта 1 кг;
- пакеты из полимерных материалов по нормативным документам предельной массой продукта 1 кг;
- подложки из картона и комбинированных материалов по нормативным документам, обернутые термоусадочной пленкой, предельной массой продукта 1 кг;
- лотки из полимерных материалов по нормативным документам, обернутые пленкой из полимерных материалов с термосваркой, предельной массой продукта 1 кг.

1.5.2. При распиловке крупных блоков мороженого филе на блоки массой продукта не более 1 кг филе может быть упаковано в потребительскую тару по фактической массе.

1.5.3. Упаковывание продукции в пакеты из полимерных материалов проводят в соответствии с Инструкцией [6].

1.5.4. Пачки, коробки и пакеты с продукцией упаковывают в ящики из гофрированного картона предельной массой продукта 35 кг.

1.5.5. В каждой упаковочной единице должно быть филе, изготовленное из рыбы одного наименования, вида разделки, категории, вида потребительской тары и даты изготовления.

1.5.6. Предельные отклонения массы нетто в единице потребительской тары, %, не более:

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

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

1.5.7. Тара и упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту, должны быть чистыми, прочными, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

1.5.8. Допускается использовать другие виды и 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.

1.5.1—1.5.8 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

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

1.6. Маркировка

1.6.1. Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630 и [7].

На тару наносят дополнительную маркировку:

«Для предприятий общественного питания» — если продукция предназначена для предприятий общественного питания;

«Повторно заморожено» — если продукция изготовлена из мороженого сырья или путем распиловки крупных блоков.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.6.2. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и ГОСТ 7630.

1.7. Требования к упаковке и маркировке могут быть изменены в соответствии с требованиями договора (контракта).

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631, ГОСТ 31339. Для экспортной продукции — по ГОСТ 7631, ГОСТ 31339 и [8].

2.2. Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, гистамина (для тунца, лососей и скумбрии), нитрозаминов, радионуклидов и полихлорированных бифенилов проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

2.3. Периодичность микробиологического контроля мороженого филе проводят в соответствии с Инструкцией [9].

3. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 31339, ГОСТ 26668, Инструкции [9] и по Методике [10].

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и Инструкции [9].

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 31339, ГОСТ 7636, определение токсичных элементов по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.2*, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518/ГОСТ Р 50474**, ГОСТ 30519/ГОСТ Р 50480*** и Инструкции [9].

3.3. Содержание пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов и радионуклидов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

3.4. Наличие паразитов и паразитарных поражений определяют по Методике [10].

Разделы 2, 3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование

4.1.1. Транспортируют мороженое рыбное филе в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующим на данном виде транспорта, при соблюдении следующих температурных режимов:

в рефрижераторных вагонах и автомобилях — при температуре не выше минус 15 °С;

в рефрижераторных судах — при температуре не выше минус 18 °С.

4.1.2. Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52815—2007.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52816—2007.

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52814—2007.

4.2. Хранение

4.2.1 Хранят мороженое рыбное филе при температуре не выше минус 18 °С.

4.2.2. Сроки хранения мороженого филе, глазированного в блоках, при температуре не выше минус 18 °С с даты изготовления:

филе тресковых и океанических рыб — 5 мес;

филе морского окуня, зубатки, палтуса — 6 мес;

филе ставриды, скумбрии и сардин — 4 мес.

Срок хранения филе минтая:

- замороженного в коробках из парафинированного или ламинированного картона — 10 мес;
- глазированного в блоках — 12 мес;
- распилованного на блоки, упакованного в пачки, коробки из картона и комбинированных материалов (срок хранения устанавливается с учетом срока хранения филе минтая, направленного на распиловку) — 9 мес.

Срок хранения филе горбуши без кожи:

- замороженного блоками в коробках из парафинированного или ламинированного картона — 6 мес;
- замороженного рядами с послойной прокладкой полиэтиленовой пленкой — 4 мес.

Срок хранения филе, изготовленного из мороженой рыбы (с учетом срока хранения мороженой рыбы):

из карася, линя, окуня, сазана, сома, судака, щуки:

- глазированного в блоках или поштучно — 10 мес;
- упакованного в пакеты под вакуумом — 10 мес;

из осетровой рыбы:

- глазированного поштучно, упакованного в пакеты под вакуумом — 8 мес.

Срок хранения филе мороженого из судака, пиленгаса, толстолобика, сома в пакетах из полимерных материалов:

упакованного под вакуумом:

- глазированного — 5 мес;
- неглазированного — 4 мес;

упакованного без вакуума:

- неглазированного — 3 мес.

Срок хранения филе мороженого из судака, пиленгаса, толстолобика, сома, упакованное в лотки из полимерных материалов, обернутых пленкой из полимерных материалов с термосвариванием — 3,5 мес.

Сроки хранения мороженого рыбного филе неглазированного:

упакованного в полиэтилен высокого давления, приравниваются к сроку хранения глазированного филе в блоках;

обернутого в антиадгезионную бумагу, уменьшаются на 20 % по сравнению со сроком хранения глазированного филе в блоках;

замороженного в потребительской таре, уменьшаются на 1 мес по сравнению со сроком хранения глазированного филе в блоках;

изготовленного способом распиловки на мелкие блоки и упакованного в потребительскую тару, уменьшаются на 1 мес по сравнению со сроком хранения глазированного филе в блоках.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[2] СанПиН 3.2.569—96	Профилактика паразитарных болезней на территории РФ, утвержденные Госсанэпиднадзором России 31.10.96*
[3]	Инструкция по санитарно-паразитической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженая рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания), утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.88
[4] СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества*
[5] ГОСТ Р 51232—98	Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества*
[6]	Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов, утвержденная Комитетом РФ по рыболовству 22.01.96*
[7] ГОСТ Р 51074—97	Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования**
[8] СанПиН 2.3.4.050—96	Производство и реализация рыбной продукции*
[9]	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских безпозвоночных. Утверждена Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90
[10]	Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая), утвержденная Министерством здравоохранения СССР 12.12.88.

(Введено дополнительно, Изм. № 1).

* Действует на территории Российской Федерации.

** С 1 июля 2005 г. действует ГОСТ Р 51074—2003.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

Н.В. Кантемиров, А.Ф. Драчев (руководитель темы), **Г.К. Словолитова, Т.Н. Никитенко, А.В. Картинцев, Н.В. Чупахина, Л.Г. Иванова**

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 26.12.90 № 3332

Изменение № 1 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 20 от 01.11.2001)

За принятие изменения проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикстандарт
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3. ВЗАМЕН ГОСТ 3948—82

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 814—96	1.4	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 1168—86	1.4.1	ГОСТ 26669—85	3.1
ГОСТ 2874—82	1.6.1; 1.6.2	ГОСТ 26670—91	3.2
ГОСТ 7630—96	2.1; 3.1; 3.2	ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 7631—2008	3.2	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 7636—85	3.2	ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26934—86	3.2
ГОСТ 10444.2—94	3.2	ГОСТ 30178—96	3.2
ГОСТ 10444.15—94	1.6.2	ГОСТ 30538—97	3.2
ГОСТ 14192—96	1.6.2	ГОСТ 30518—97/	
ГОСТ 20477—86	1.5.8	ГОСТ Р 50474—93	3.2
ГОСТ 23285—78	4.1.2	ГОСТ 30519—97/	
ГОСТ 24597—81	4.1.2	ГОСТ Р 50480—93	3.2
ГОСТ 26663—85	4.1.2	ГОСТ 31339—2006	2.1, 3.1

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 7—95 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—95)

6. ИЗДАНИЕ (август 2010 г.) с Изменением № 1, принятым в июле 2001 г. (ИУС 4—2002)

gost.e-ecolog.ru