ГОСТ 30314—95

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ФИЛЕ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА МОРОЖЕНОЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Российской Федерацией, Тихоокеанским научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии (ТИНРО) и Всероссийским научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии (ВНИРО)

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 8—95 от 12 октября 1995 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Белоруссия	Госстандарт Белоруссии
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
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 10 апреля 1996 г. № 269 ГОСТ 30314—95 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1997 г.

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ФИЛЕ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА МОРОЖЕНОЕ

Технические условия

Frozen scallop fillet.
Specifications

Дата введения 1997—01—01

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на замороженное в сыром виде филе морского гребешка — мускул двустворчатого моллюска Chlamys и Patinopecten, изготовляемое для внутреннего рынка и экспорта.

Требования к качеству продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья населения, изложены в 3.1, 3.3.1, 3.3.2, 3.3.4 (показатели «Вкус (после варки)», «Запах (после размораживания)», «Наличие посторонних примесей»), 3.3.5, 3.5.1, 3.5.5, 3.6.1, 4, 5, 6.1.1, 6.2.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

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—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 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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 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

Издание официальное

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

3.1. Мороженое филе морского гребешка изготовляют 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

Мороженое филе морского гребешка изготовляют блоками или россыпью.

Масса блока должна быть от 0,2 до 6,0 кг.

3.3 Характеристики

3.3.1 Замораживают филе морского гребешка сухим искусственным способом при температуре не выше минус 23 °С.

3.3.2 Температура в толще продукта при выгрузке из морозильных камер должна быть не выше минус 18 °С.

3.3.3 Мороженое филе морского гребешка изготовляют в глазированном виде. Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность продукта, и не должна отставать при легком постукивании.

Масса глазури при выпуске продукции с предприятия должна быть от 2 % до 4 % по отношению к массе глазированной продукции.

Не глазируют мороженую продукцию:

упакованную под вакуумом в пакеты из полимерных материалов;

замороженную в пакеты из полимерных материалов или в пачках из ламинированного или парафинированного с внутренней стороны картона, или в картонных пачках с предварительным упаковыванием продукции в пакеты из полимерных материалов.

3.3.4 По органолептическим и физическим показателям мороженое филе морского гребешка должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Блоки целые, чистые, плотные с ровной поверхностью (без выпуклостей и углублений). Филе, замороженное россыпью, целое чистое. Допускается незначительная деформация отдельных филейчиков
Цвет филе (после размораживания)	От белого до бело-серого и от розово-кремового до оранжевого. Допускается темно-кремовый
Консистенция (после размораживания)	Эластичная
Консистенция (после варки)	От плотной до мягковатой
Запах (после размораживания)	Свойственный свежему филе гребешка, без постороннего запаха
Вкус и запах (после варки)	Приятные, свойственные вареному мясу гребешка без посторонних признаков
Наличие посторонних примесей	Не допускается. Может быть наличие песка не более 0,05 %

3.3.5 Содержание токсичных элементов в продукте не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденных Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061—89*.

3.4 Требования к сырью

3.4.1 Сырье, используемое для изготовления мороженого филе морского гребешка — гребешок-сырец, должно соответствовать нормативному документу.

3.4.2 Сырье, используемое для изготовления мороженого филе морского гребешка, 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*.

* На территории Российской Федерации действуют Сан ПиН 2.3.2.560—96.

3.5 Упаковка

3.5.1 Мороженое филе морского гребешка упаковывают:

- в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 или другому нормативному документу предельной массой продукта 30 кг;

- в пачки из картона и комбинированных материалов, пакеты из полимерных материалов по нормативным документам предельной массой продукта 1 кг с последующим упаковыванием их в ящики из гофрированного картона предельной массой продукта 30 кг.

3.5.2 Глазированные блоки мороженого филе морского гребешка перед упаковыванием их в ящики обертывают в салфетки из пергамента по ГОСТ 1341, подпергамента по ГОСТ 1760, пленки полиэтиленовой по ГОСТ 10354 или упаковывают в мешки-вкладыши из пленочных материалов по нормативному документу.

3.5.3 Предельные отклонения массы нетто продукта в потребительской таре, %:

± 3 — для блоков до 0,5 кг;

± 2 — для блоков более 0,5 до 1,0 кг.

3.5.4 Упаковывание мороженого филе морского гребешка в пакеты из полимерных материалов и мешки-вкладыши проводят в соответствии с правилами упаковывания рыбной продукции в пакеты и вкладыши из полимерных материалов.

3.5.5 Тара для упаковывания мороженого филе морского гребешка должна быть прочной, чистой, без постороннего запаха.

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

3.5.6 В каждой упаковочной единице должно быть филе морского гребешка, упакованное в один вид потребительской тары.

3.5.7 Картонные пачки должны быть закрыты, полимерные пакеты скреплены зажимами или закрыты другим способом, обеспечивающим сохранность продукта.

3.5.8 Ящики из гофрированного картона оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477, или полипропиленовой лентой по нормативному документу или обтягивают стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560 или стальной проволокой по ГОСТ 3282.

3.5.9 Возможно использование других видов тары и упаковки, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с ними продукции, соответствующих санитарным требованиям, требованиям нормативного документа и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

3.5.10 Требования к показателям качества экспортируемой продукции, упаковке и маркировке могут быть изменены в соответствии с требованиями договора (контракта).

3.6 Маркировка

3.6.1 Маркируют тару с мороженым филе морского гребешка по ГОСТ 7630.

3.6.2 Транспортная маркировка — ГОСТ 14192 и ГОСТ 7630.

4 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

4.1 Правила приемки — по ГОСТ 7631.

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

5 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

5.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 7631.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

5.2 Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934 и другим методикам, утвержденным Министерством рыбного хозяйства СССР и согласованным с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

6.1 Транспортирование

6.1.1 Транспортируют мороженое филе морского гребешка в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении следующих температурных режимов:

- при температуре не выше минус 18 °С — в рефрижераторных судах;
- при температуре не выше минус 15 °С — в рефрижераторных вагонах и автомобилях.

6.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 24597. Основные параметры и размеры — ГОСТ 26663.

6.2 Хранение

6.2.1 Хранят мороженое филе морского гребешка при температуре не выше минус 18 °С.

6.2.2 Сроки хранения мороженого филе морского гребешка с даты изготовления, мес, не более:

10 — для видов Patinopecten и Onlamys, вылавливаемых в морях Тихого океана;

8 — для вида Chlamys, вылавливаемого в морях Атлантического океана.

МКС 67.120.30 Н28 ОКП 92 6524 9740

Ключевые слова: филе морского гребешка, безопасность, технические требования, упаковка, методы испытаний, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru