ГОСТ 21607—97

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

НАБОРЫ РЫБНЫЕ ДЛЯ УХИ МОРОЖЕНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Акционерным обществом «Севрыбтехцентр» и Всероссийским научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии (ВНИРО)

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 12—97 от 21 ноября 1997 г.)

За принятие проголосовали:

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

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 2 марта 1998 г. № 32 межгосударственный стандарт ГОСТ 21607—97 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1999 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 21607—76

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

НАБОРЫ РЫБНЫЕ ДЛЯ УХИ МОРОЖЕНЫЕ

Технические условия

Frozen fish sets for fish-soups.
Specifications

Дата введения 1999—01—01

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на мороженые рыбные наборы для ухи, изготовленные из рыб всех семейств и видов, включая мелочь первой и второй групп, мелочь третьей группы океанических рыб и уклею, из рыбных пищевых отходов с добавлением пряностей.

Стандарт не распространяется на мороженые рыбные наборы для ухи из анчоусовых, илиши, карпа, курильской скумбрии, маринки, океанических хрящевых, пристипомы, мелких сельдевых рыб, тунцовых, мелочи третьей группы (кроме мелочи третьей группы океанических рыб и уклеи).

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 4.1, 4.2.4, 4.2.6 (показатель «Запах (после размораживания)»), 4.2.7, 4.2.8, 4.3.2, 4.4, 4.5.13, 5, 6, 7.1.1, 7.2.

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 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 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 9569—79 Бумага парафинированная. Технические условия

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. 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

Издание официальное

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

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

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

3 ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ И РАЗМЕРЫ

3.1 Длина или масса разделанной рыбы в наборах для ухи должна быть:

тушки, спинки, филе — не более 0,1 кг;

кусков — от 3 до 6 см;

прихвостовых кусков — от 4 до 8 см.

Длина кусков рыбы в наборах, изготовленных при распиловке крупных блоков на мелкие, не нормируется.

3.2 Мороженые рыбные наборы для ухи изготовляют массой нетто, кг:

от 0,5 до 1,0;

не более 12,0 — для последующей распиловки.

4 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

4.1 Мороженые рыбные наборы для ухи 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 рыбу в мороженых рыбных наборах для ухи подразделяют в соответствии с 4.2.1.1 — 4.2.1.5.

4.2.1.1 Филе — рыба, разрезанная по длине на две продольные половинки. Голова, чешуя, позвоночник, плечевые и крупные реберные кости, плавники, внутренности, черная пленка, сгустки крови удалены.

4.2.1.2 Тушка — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия, калтычок может быть перерезан; голова, чешуя, внутренности, черная пленка, сгустки крови удалены, плавники, за исключением хвостового, срезаны на уровне кожного покрова, хвостовой плавник и часть хвостового стебля удалены прямым срезом на расстоянии 1—2 см от основания средних лучей.

Может быть частичный срез кожного покрова у основания плавников.

4.2.1.3 Спинка — рыба со срезанной брюшной частью, удаленными головой, спинными плавниками, остатками внутренностей и сгустками крови.

4.2.1.4 Теша — брюшная часть рыбы, в целом виде или в виде двух продольных половинок.

4.2.1.5 Кусок — тушка или спинка, или филе рыбы массой более 0,1 кг, или позвоночная кость с прирезями, разрезанные на поперечные куски.

4.2.2 *Особенности разделки некоторых видов рыб*

4.2.2.1 У макруруса и макруронуса голову удаляют косым срезом, а хвостовую тонкую часть — на уровне $^1/_3$ длины тушки.

4.2.2.2 У лемонемы тонкую хвостовую часть удаляют на уровне $^1/_4$ длины тушки или спинки.

4.2.2.3 У спинки минтая брюшную часть удаляют вместе с позвоночной костью не более чем на $^1/_3$ длины спинки, остальную часть удаляют срезом, проходящим ниже позвоночной кости; анальный плавник удаляют вместе с прилегающим к нему мясом.

4.2.2.4 У спинки путассу анальный плавник удаляют вместе с прилегающим к нему мясом.

Может быть частичный продольный срез позвоночной кости.

4.2.2.5 Мелочь третьей группы рыб океанического промысла разделывают на тушку с удалением головы, внутренностей, хвостового плавника, чешуи.

4.2.2.6 У камбалы, плотвы и трески может быть оставлена чешуя.

4.2.2.7 У камбалы шиповидные пластины, у осетровых рыб и ставриды жучки должны быть удалены.

4.2.2.8 У мелочи первой и второй групп, озерного и речного окуня и ерша, ряпушки, уклеи удаляют чешую и жабры с пучком внутренностей. Голову и плавники, кроме хвостового, не удаляют.

4.2.2.9 Камбала, палтус, крупные тушки трески перед разделкой на порции могут быть разрезаны вдоль позвоночника на две половины.

4.2.2.10 У рыбы, не имеющей чешуи, слизь с поверхности должна быть удалена.

4.2.2.11 У голов рыб удаляют жабры, чешую и зачищают сгустки крови; у голов леща и морского окуня удаляют глаза.

Головы крупных экземпляров рыб разрезают на куски без нарушения целости черепа; при распиловке блоков наборов для ухи на порции целость черепа рыб может быть нарушена.

4.2.3 Мороженые рыбные наборы для ухи изготовляют по утвержденным рецептурам в соответствии с 4.2.3.1 — 4.2.3.10.

4.2.3.1 Из тушек или спинок, или кусков не менее чем двух видов рыб.

4.2.3.2 Из тушек или спинок, или кусков рыб с добавлением голов амура, жереха, клыкача, карася, лососевых рыб (кроме аргентины), муксуна, мелкого частика, морского окуня, нототении, осетровых рыб, палтуса, пестрой зубатки, пикши, сайды, судака, сазана, терпуга, трески, толстолобика, угольной рыбы, щекура, щуки.

4.2.3.3 Из голов рыб (перечисленных в 4.2.3.2) с добавлением плавников с прирезями мяса, приголовных и плечевых частей, позвоночных костей с прирезями мяса, калтычков клыкача, лососевых рыб (кроме аргентины), морского окуня, нототении (за исключением позвоночных костей), палтуса, пестрой зубатки, терпуга, угольной рыбы.

4.2.3.4 Из тушек или спинок, или кусков рыб с добавлением голов, приголовных и плечевых частей клыкача.

4.2.3.5 Из тушек или спинок, или кусков с добавлением позвоночных костей с прирезями мяса слабосоленого клыкача.

4.2.3.6 Из филе рыб с добавлением позвоночных костей с прирезями мяса слабосоленого клыкача.

4.2.3.7 Из приголовных и плечевых частей, хрящей осетровых рыб с прирезями мяса, позвоночных костей с прирезями мяса и теши.

4.2.3.8 Из голов, приголовных и плечевых частей палтуса с прирезями мяса.

4.2.3.9 Из приголовных и плечевых частей, позвоночных костей с прирезями мяса пестрой зубатки.

4.2.3.10 Из тушек или спинок, или кусков ледяной рыбы или сквамы с добавлением голов, плавников с прирезями мяса, приголовных, плечевых, прихвостовых частей, позвоночных костей с прирезями мяса, калтычков клыкача.

4.2.4 Рыбные наборы для ухи замораживают сухим искусственным способом блоками или в пакетах из полимерных материалов, или пачках из картона.

Температура в толще блока или продукта в потребительской упаковке при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18°С.

4.2.5 Блоки мороженых рыбных наборов для ухи изготовляют в глазированном виде.

Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность блока, и не должна отставать при легком постукивании.

Масса глазури при выпуске продукции с предприятия-изготовителя должна быть не менее 3 % по отношению к массе блока.

Не глазируют мороженые рыбные наборы для ухи:

- обернутые до замораживания в антиадгезионную бумагу по ГОСТ 9569;
- упакованные под вакуумом в пакеты из полимерных материалов по нормативным документам;
- замороженные в пакетах из полимерных материалов или пачках из парафинированного с внутренней стороны картона или картона с полимерным покрытием;
- изготовленные способом распиловки крупных мороженых глазированных блоков.

4.2.6 По органолептическим и физическим показателям мороженые рыбные наборы для ухи должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Составные части наборов чистые, с окраской, присущей рыбе данного вида. Куски рыбы, тушки, спинки, теши и филе с ровными срезами, без наружных повреждений. Допускается: - потускневшая поверхность у помпано серебристого, сабли-рыбы, сома океанического, снека и хека; - отсутствие серебристого слоя у помпано серебристого, сабли-рыбы и сома океанического; - окраска от яркой до бледной и темные пятна (пигментация) у карася кубинского, красноглазки, окуня красного австралийского и других рыб, имеющих яркую прижизненную окраску; - изменение прижизненной окраски поверхности до бледно-розовой или частичное побледнение поверхности у морского окуня; - нарушение кожи в местах удаления жучек у осетровых рыб и ставриды; - незначительные повреждения кожного покрова (порезы, проколы, срывы кожи). Как результат кровоизлияния: - покраснение поверхности у жереха, кутума, леща, сазана, ставриды, судака, сома, язя; - пятна различного окрашивания (кровоподтеки) у камбалы. Изменения, не связанные с окислением жира: - подкожное пожелтение у кабан-рыбы, лосося австралийского, луфаря, масляной рыбы, нигриты, пеламиды, сабли-рыбы, сериолеллы, снека, угря; - ярко-желтое и золотистое подкожное окрашивание у кефали океанической; - зеленовато-желтый налет на поверхности рыбы, удаляемый при промывке, у бычка океанического, нототении мраморной и сквамы.
Разделка	В соответствии с 4.2.1, 4.2.2
Консистенция (после размораживания)	Плотная, присущая данному виду рыбы. Может быть расслоение мяса у налима, скумбрии, ставриды, трески и хека
Запах (после размораживания)	Свойственный свежей рыбе без постороннего запаха. Может быть слабовыраженный йодистый запах у океанических рыб
Массовая доля голов, от массы нетто одного набора, %, не более:	
- щуки	20
- зубатки, карася (кроме океанического), мелкого частика, налима (кроме океанического), нототении, пикши, сайды, трески, толстолобика, терпуга	30
- остальных рыб	60
Количество прихвостовых кусков в одном наборе, шт., не более:	
без добавления голов и других частей рыб:	
- массой нетто 0,5 кг	3
- массой нетто 1,0 кг	4
с добавлением голов или других частей рыб:	
- массой нетто 0,5 кг	2
- массой нетто 1,0 кг	3
в наборах, изготовленных путем распиловки крупных блоков	Не нормируется

4.2.7 Содержание токсичных элементов, пестицидов, гистамина (для скумбрии и лососевых рыб) в мороженых рыбных наборах для ухи не должно превышать допустимые уровни, установленные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1]*.

4.2.8 В мороженых рыбных наборах для ухи не должно быть живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека.

Допустимое количество 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].

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье, используемое для изготовления мороженых рыбных наборов для ухи, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствует требованиям:

рыба-сырец — нормативных документов;

рыба охлажденная — ГОСТ 814 и других нормативных документов;

рыба мороженая — ГОСТ 1168, ГОСТ 20057 и других нормативных документов;

полуфабрикат мороженый — нормативных документов;

отходы рыбные ликвидные мороженые — нормативных документов;

отходы клыкача ликвидные слабосоленые (с массовой долей поваренной соли не более 6 %) — нормативных документов;

лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;

перец черный — ГОСТ 29050;

перец душистый — ГОСТ 29045.

Могут быть использованы:

- рыба с механическими повреждениями или отклонениями от правильной разделки, при условии удаления поврежденных частей;
- срезки филе;
- мороженые или охлажденные печень, молоки и икра жереха, карася, сазана, судака, тресковых рыб для добавления в рыбные наборы для ухи, предназначенные для реализации в местах изготовления.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженых рыбных наборов для ухи по показателям безопасности, должны соответствовать требованиям и нормам, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1]*.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630.

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и ГОСТ 7630.

4.4.3 На потребительскую тару с продукцией дополнительно наносят маркировку с указанием:

- наименования рыб в наборах;
- способа изготовления ухи;
- наличия вакуума в пакетах.

4.5 Упаковка

4.5.1 Мороженые рыбные наборы для ухи упаковывают в:

- пакеты из полимерных материалов по нормативным документам предельной массой продукта 1,0 кг;
- пачки из картона и комбинированных материалов по нормативным документам предельной массой продукта 1,0 кг;
- ящики из гофрированного картона по нормативным документам или деревянные ящики по ГОСТ 13356 предельной массой продукта 40 кг.

4.5.2 При распиловке мороженых блоков рыбные наборы упаковывают в потребительскую тару фактической массой.

4.5.3 В пакеты и пачки с мороженными рыбными наборами должны быть вложены пряности, упакованные в отдельные пакеты из влагонепроницаемого материала.

4.5.4 Пакеты и пачки с продукцией упаковывают в ящики из гофрированного картона или деревянные предельной массой продукта 30 кг.

Для реализации в местах изготовления мороженые рыбные наборы для ухи упаковывают в ящики из гофрированного картона, деревянные многооборотные или полимерные многооборотные ящики по нормативным документам предельной массой продукта 20 кг.

4.5.5 Предельные отклонения массы нетто в единице потребительской тары, %:

±2 — для продукции массой нетто от 0,5 до 1,0 кг.

4.5.6 В каждой упаковочной единице должны быть пакеты или пачки с рыбными наборами для ухи одного наименования и одного вида фасования.

---

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

4.5.7 Упаковывание мороженых рыбных наборов для ухи в пакеты из полимерных материалов проводят в соответствии с инструкцией, согласованной с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [3].

4.5.8 Блоки глазированной продукции перед укладыванием в ящики упаковывают в мешки-вкладыши из пленочных материалов по нормативным документам, обертывают или перекладывают блоки пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760.

4.5.9 Деревянные ящики перед упаковыванием мороженых рыбных наборов для ухи выстилают оберточной бумагой по ГОСТ 8273, пергаментом или подпергаментом.

4.5.10 Картонные пачки должны быть закрыты, пакеты скреплены зажимами или термосварены, полимерные ящики закрыты крышками.

4.5.11 Деревянные ящики с продукцией должны быть забиты и скреплены по торцевым сторонам стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560 или стальной проволокой по ГОСТ 3282.

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

Допускается для реализации в местах изготовления не обтягивать ящики стальной упаковочной лентой или проволокой.

4.5.13 Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковывания рыбных наборов для ухи, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

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

5 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 7631.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов и гистамина осуществляется 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, для паразитологической оценки — по методике, согласованной с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [4].

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

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

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

6.3 Наличие паразитов и паразитарных поражений определяют по методике, согласованной с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [4]; личинок дифиллоботриид и описторхисов — по правилам, согласованным с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [5].

7 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют мороженые рыбные наборы для ухи в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов при соблюдении следующих температурных режимов:

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

при температуре от минус 15 до минус 18 °С — в рефрижераторных вагонах и автомобилях.

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Хранят мороженые рыбные наборы для ухи при температуре не выше минус 18 °С.

Допускается хранение мороженых рыбных наборов для ухи при температуре не выше минус 12 °С в холодильниках, оборудование которых не рассчитано на поддержание более низких температур.

7.2.2 Хранят мороженые рыбные наборы для ухи глазированные в блоках при температуре не выше минус 18 °С не более 3 мес с даты изготовления.

7.2.3 Хранят мороженые рыбные наборы для ухи неглазированные в потребительской таре с даты изготовления, мес, не более:

3 — при температуре не выше минус 18 °С;

2 — при температуре не выше минус 18 °С для мороженых рыбных наборов для ухи, изготовленных из сазана, сома, щуки;

1,5 — при температуре не выше минус 12 °С.

7.2.4 Хранение мороженых рыбных наборов для ухи неглазированных:

- упакованных в пленку из полиэтилена высокого давления — приравнивается к срокам глазированных рыбных наборов для ухи в блоках;
- обернутых в антиадгезионную бумагу — уменьшается на 20 % по сравнению со сроками хранения глазированных рыбных наборов для ухи в блоках;
- замороженных в потребительской таре — уменьшается на 1 мес по сравнению со сроками хранения глазированных рыбных наборов для ухи в блоках;
- изготовленных способом распиловки на мелкие блоки и упакованных в потребительскую тару — уменьшается на 1 мес по сравнению со сроком хранения глазированных рыбных наборов для ухи в блоках.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(информационное)

БИБЛИОГРАФИЯ

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

[2] Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженая морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания), утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.88

[3] Инструкция по упаковыванию рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов, утвержденная Комитетом РФ по рыболовству 22.01.96 и согласованная Госсанэпиднадзором РФ № 01—7/8—11 15.01.96

[4] Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, охлажденная и мороженая рыба), утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.88 и согласованная Министерством здравоохранения СССР 12.12.88

[5] Санитарные правила по санитарно-гельминтологической экспертизе рыбы и условиям обеззараживания ее от личинок дифиллоботриид и описторхисов, утвержденные Министерством здравоохранения СССР 03.12.90 СанПин 15—6/44

МКС 67.120.30 Н24 ОКП 92 6153

Ключевые слова: наборы рыбные для ухи мороженые, технические требования, упаковка, методы контроля, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru