ГОСТ 21311—75

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

АКУЛЫ МОРОЖЕНЫЕ ДЛЯ ЭКСПОРТА

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.95:006.354 Группа Н24

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

АКУЛЫ МОРОЖЕНЫЕ ДЛЯ ЭКСПОРТА

ГОСТ 21311—75

Технические условия

Frozen sharks for export. Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 6130

Дата введения 01.01.77

Настоящий стандарт распространяется на мороженые акулы:

белоперую	— Carcharhinus longimanus;
катрана	— Squalus acanthias;
кунью	— Mustelus canis. Mustelus mustelus;
мако (макрелевую)	— Isurus oxyrhinchus;
и (серо-голубую)	— Isurus glaucus;
остроносую	— Scoliodon terraenovae;
сельдевую	— Lamna nasus. Lamna ditropis;
серую	— Carcharhinus galeus;
сумеречную	— Carcharhinus obscurus;
черноперую	— Carcharhinus limbatus;
шелковую	— Carcharhinus falciformis

и другие акулы, поставляемые на экспорт.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Мороженые акулы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Им. № 3).

1.1а. Сырье, используемое для изготовления мороженых акул, должно соответствовать:

акулы-сырец — нормативному документу;

акулы охлажденные — ГОСТ 814 и другим нормативным документам.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1.1б. По длине и массе мороженые акулы не подразделяются.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

1.2. Обескровливание акул производят в живом виде одним из следующих способов:

а) удалением головы с внутренностями;

б) надрезанием калтычка;

в) надрезанием или перерубанием хвостового стебля на уровне третьего позвонка;

г) удалением жабер вместе с частью внутренностей.

Обескровливание акул способами б) и в) производят с обязательным надрезанием артерии.

(Измененная редакции, Изм. № 4).

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Э

© Издательство стандартов, 1975
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

1.3. По видам разделки мороженые акулы изготовляют:

а) потрошеную обезглавленную — акула, разрезанная по брюшку между грудными плавниками до анального отверстия; плавники, голова и внутренности удалены, сгустки крови и почки зачищены. Хвостовой плавник может быть оставлен полностью или частично в соответствии с требованиями договора (контракта). Масса потрошеной обезглавленной сумеречной акулы не должна превышать 35 кг;

б) боковник — потрошеная обезглавленная акула, разрезанная на две продольные половинки с сохранением позвоночника на одном из них. Боковник выпускают из акул массой не менее 20 кг;

в) кусок — боковник, разрезанный поперек на куски массой не более 12 кг, длина куска — не более 50 см.

Кусок приготовляют из акул массой более 100 кг;

г) тушку — потрошеная обезглавленная акула с удаленными плечевыми хрящами и хвостовым плавником;

д) спинку — потрошеная обезглавленная акула с удаленными плечевыми хрящами и брюшной частью;

е) тешу — брюшная часть акул.

Тушку, спинку, тешу приготовляют из катрана обесшкуренного с обязательным удалением почек;

ж) филе — потрошеная обезглавленная акула, разрезанная по длине на две продольные половинки; позвоночник, плечевые хрящи должны быть удалены; филе может выпускаться обесшкуренным и со шкурой. Половинки могут быть разрезаны на куски.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

1.4. Разделанные акулы замораживают сухим искусственным способом поштучно или блоками при температуре не выше минус 35 °С. Масса блока должна быть не более 12 кг. Температура в теле акулы или толще блока при выгрузке из морозильных камер должна быть не выше минус 18 °С.

1.5. Мороженые акулы выпускают глазированными. Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность акулы или блока, и не должна отставать при легком постукивании.

Масса глазури при выпуске с рефрижераторных судов должна быть не менее 4 % по отношению к массе акулы или блока.

1.6. Мороженые акулы могут выпускаться неразделанными и неглазированными в соответствии с требованиями договора (контракта).

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1.7. По органолептическим показателям мороженые акулы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	У замороженных поштучно экземпляров потрошеных обезглавленных акул поверхность чистая, естественной окраски. Допускается не более трех ранений от крючковой снасти. Блоки должны быть чистыми, плотными. Цвет мяса естественный, свойственный данному виду акул, без кровоподтеков
Разделка	Правильная, линии срезов ровные, без порезов и повреждений мяса. Допускаются незначительные отклонения от правильной разделки
Консистенция (после оттаивания)	Плотная, присущая данному виду акул
Запах (после оттаивания)	Свойственный мясу свежих акул, без порочащих признаков

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

1.8. Остаточные количества пестицидов в мороженых акулах не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631, ГОСТ 31339.

2.2. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов — в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 31339, подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 31339, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930—ГОСТ 26934.

3.3. Определение остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

Разд. 3. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Мороженые акулы упаковывают:

а) в ящики из гофрированного картона по нормативному документу, предельной массой продукции 40 кг. Блоки акул, филе, а также акулы поштучной заморозки должны быть переложены пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или другим влагонепроницаемым материалом, разрешенным Министерством здравоохранения СССР;

б) в мешки бумажные непропитанные по ГОСТ 2226*, мешки тканевые по ГОСТ 30090, мешки из полотен холстопрошивных паковочных по нормативному документу, предельной массой продукта 40 кг; пакеты из пленочных материалов по нормативному документу с последующим упаковыванием их в тканевые мешки;

в) в тюки из рогожи или из тканей упаковочных технического назначения по ГОСТ 5530, или из тканей льняных и полульняных мешочных по ГОСТ 30090, или из полотен холстопрошивных паковочных по нормативному документу.

Упаковочные материалы должны быть разрешены к применению Министерством здравоохранения СССР.

Размер и масса тюков не устанавливаются и зависят от размеров акул.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4).

4.2. Тара и материалы, применяемые для упаковывания, должны быть прочными, чистыми, сухими, без постороннего запаха.

4.3. В каждой упаковочной единице должны быть акулы одного наименования и вида разделки.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.4. Ящики из гофрированного картона с мороженными акулами должны быть обтянуты стальной лентой по ГОСТ 3560 или проволокой по ГОСТ 3282 или оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

Мешки и тюки должны быть зашиты с прикреплением ярлыков, тюки — обвязаны прочной веревкой по ГОСТ 1868.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

4.5. Тару с мороженными акулами маркируют по ГОСТ 7630.

4.6. Мороженые акулы транспортируют в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов при соблюдении следующих температурных режимов:

в рефрижераторных судах — не выше минус 18 °С;

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

(Измененная редакция, Изм. № 3).

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53361—2009.

4.7. Отдельные требования к качеству, разделке, упаковке и маркировке допускается изменять в соответствии с требованиями договора (контракта) поставщика с внешнеэкономической организацией или иностранным покупателем.

(Измененная редакции, Изм. № 4).

4.8. Мороженых акул хранят при температуре не выше минус 18 °С.

4.9. Срок хранения мороженых акул с даты изготовления при температуре не выше минус 18 °С не должен быть более:

трех месяцев — для всех акул, кроме катрана;

двух месяцев — для катрана, обесшкуренного, разделанного на тушку, спинку и тешу.

Срок хранения продукции из катрана увеличивается при температуре:

минус 20 °С — до трех месяцев;

минус 25 °С — до четырех месяцев;

минус 30 °С — до шести месяцев.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

Л.Н. Агитова, Т.М. Лобасова, М.А. Дударева, Е.А. Смотряева, Л.Г Иванова

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 28.11.75 № 3731

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 814—96	1.1а
ГОСТ 1341—97	4.1
ГОСТ 1760—86	4.1
ГОСТ 1868—88	4.4
ГОСТ 2226—88	4.1
ГОСТ 3282—74	4.4
ГОСТ 3560—73	4.4
ГОСТ 5530—2004	4.1
ГОСТ 7630—96	4.5
ГОСТ 7631—2008	2.1; 3.1; 3.2
ГОСТ 18251—87	4.4
ГОСТ 20477—86	4.4
ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 26930—86—ГОСТ 26934—86	3.2
ГОСТ 30090—93	4.1
ГОСТ 31339—2006	2.1, 3.1, 3.2

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)

6. ИЗДАНИЕ (август 2010 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в августе 1981 г., августе 1984 г., июне 1987 г., марте 1990 г. (ИУС 10—81, 11—84, 9—87, 6—90)

gost.e-ecolog.ru