МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КАЛЬМАР И КАРАКАТИЦА МОРОЖЕНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск**

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Комитетом рыбного хозяйства Российской Федерации

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 4—93 от 21.10.93)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа стандартизации
Республика Азербайджан	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Белоруссия	Госстандарт Белоруссии
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Республика Киргизстан	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Таджикистан	Таджикгосстандарт
Республика Туркменистан	Главгосинспекция Туркменистана
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 27.03.95 № 163 межгосударственный стандарт ГОСТ 20414—93 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1996 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 20414—75

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

КАЛЬМАР И КАРАКАТИЦА МОРОЖЕНЫЕ

Технические условия

Frozen squid cuttle.
Specifications

Дата введения 1996—01—01

Настоящий стандарт распространяется на кальмары: аляскинский (Berryteuthis anonychus), бартрама (Ommastrephes bartrami), гигантский (Dosidicus gigas) иллекс американский (Illex illecebrosus), иллекс аргентинский (Illex argentinus) иллекс европейский (Illex coindeti), командорский (Berryteuthis magister), коренастый (Todaropsis eblanae), новозеландский (Nototodarus sloani), лолиго европейский (Loligo vulgaris), лолиго патагонский (Loligo patagonica), лолиго северо-американский (Loligo pealei), стрелка северная (Todarodes sagittatus), стрелка южная (Todarodes angolensis), тихоокеанский (Todarodes pacificus) и каракатицы, замороженные в сыром виде и изготовленные для нужд внутреннего рынка и экспорта.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.1, 1.3.6, 1.3.7, 1.3.10, 1.3.9 (показатели «Запах», «Вкус и запах после варки» «Наличие посторонних примесей»), 1.6, разд. 2, 3, пп. 4.1.1, 4.2.

1 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1 Мороженые кальмар и каракатицу изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2 Основные параметры и размеры

1.2.1 Мороженые кальмар и каракатицу по размеру и массе не подразделяют.

1.2.2 Мороженые кальмар и каракатицу изготовляют блоками предельной массой в килограммах:

1,5 — для розничной торговли;

6,0 — для предприятий общественного питания;

12,0 — для последующей распиловки на блоки или переработки на предприятиях промышленности.

Для последующей распиловки используют только филе или тушку.

1.3 Характеристики

1.3.1 В зависимости от вида разделки мороженые кальмар и каракатицу изготовляют:

неразделанные — кальмар и каракатица в целом виде.

Кальмара и каракатицу неразделанные изготовляют для переработки на промышленных предприятиях или по согласованию с потребителем;

потрошеные с головой и щупальцами — мантия разрезана, внутренности, глаза, клюв, хитиновая пластинка удалены, брюшная полость зачищена.

Потрошеных с головой и щупальцами изготовляют по согласованию с потребителем или для переработки на промышленных предприятиях:

тушка — мантия целая, внутренности, голова со щупальцами и хитиновая пластинка удалены;

филе — мантия разрезана, внутренности и голова со щупальцами удалены, брюшная полость зачищена, хитиновая пластинка удалена;

щупальца с головой (получаемые при разделке кальмара и каракатицы на филе и тушку) — удалены глаза, клюв.

Издание официальное

Могут быть оставлены:

для потрошеных с головой и щупальцами и филе — хитиновая пластинка;

для тушки — остатки внутренностей и хитиновая пластинка.

1.3.2 Потрошеные с головой и щупальцами, тушка и филе могут изготовляться с кожицей и без кожицы.

1.3.3 Для кальмара и каракатицы без кожицы допускается наличие кожного покрова до 15 % к общей площади.

1.3.4 Гигантский кальмар (Dosidicus gigas) изготовляют только разделанным на тушку или филе.

1.3.5 Допускается изготовление мороженых кальмара и каракатицы других видов разделки при согласовании с потребителем.

1.3.6 Кальмара и каракатицу замораживают сухим искусственным способом блоками в пачках или в пакетах из полимерных материалов при температуре не выше минус 28 °С.

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

1.3.7 Блоки мороженых кальмара и каракатицы 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 2—4 % по отношению к массе блока.

Не глазируют мороженые кальмар и каракатицу:

обернутые до замораживания в антиадгезионную бумагу;

упакованные под вакуумом в пакеты из полимерных материалов;

замороженные в пакеты из полимерных материалов или пачки из парафинированного с внутренней стороны картона или картона с полимерным покрытием;

филе и тушку, изготовленные способом распиловки крупных мороженых глазированных блоков.

1.3.8 По органолептическим и физическим показателям мороженые кальмар и каракатица должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
блоков	Целые. Поверхность ровная, чистая. Могут быть незначительные впадины на поверхности отдельных блоков
кальмара и каракатицы после размораживания	Поверхность чистая. Могут быть: нарушения целостности мантии (порезы, проколы); нарушения кожного покрова — для кальмара и каракатицы с кожицей
Цвет (после размораживания)	Естественной окраски, присущей данному виду; для кальмара и каракатицы без кожицы от белого до розоватого
Разделка	В соответствии с п. 1.3.1
Консистенция мяса:	
после размораживания	Упругая, эластичная
после варки	От сочной до плотной, но не жесткая
Запах	Свойственный данному виду кальмара и каракатицы без постороннего запаха
Вкус и запах после варки	Приятные, свойственные данному виду продукции без посторонних признаков и горечи. Может быть незначительный аммиачный запах у гигантского кальмара (Dosidicus gigas)
Наличие посторонних примесей	Не допускается

1.3.9 Содержание токсичных элементов в продукте не должно превышать допустимого уровня, установленного в Медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденных Министерством здравоохранения СССР 1 августа 1989 г. № 5061—89.

1.4 Требования к сырью

Сырье, используемое для изготовления мороженых кальмара и каракатицы, должно соответствовать требованиям:

кальмар и каракатица — сырец — нормативно-технической документации;

кальмар и каракатица охлажденные полуфабрикат — нормативно-технической документации.

1.5 Упаковка

1.5.1 Мороженые кальмар и каракатицу упаковывают в:

ящики из гофрированного картона по нормативно-технической документации или ящики деревянные по ГОСТ 13356;

пакеты из полимерных материалов по нормативно-технической документации;

пачки из картона и комбинированных материалов по нормативно-технической документации.

1.5.2 Деревянные ящики перед упаковыванием продукции выстилают плотной оберточной бумагой по ГОСТ 8273, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или другими упаковочными материалами, допущенными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

1.5.3 Предельная масса продукта, упакованного в:

ящики из гофрированного картона или деревянные ящики, предназначенные для промышленной переработки — 40 кг, для розничной торговли и предприятий общественного питания в блоках и потребительской упаковке — 30 кг;

пакеты из полимерных материалов или пачки из картона и комбинированных материалов — 1,5 кг.

При механизированной распиловке крупных блоков филе и тушки кальмара и каракатицы на блоки предельной массой 1,5 кг и упаковывании их в потребительскую тару фасование продукта осуществляется фактической массой нетто.

1.5.4. Допускается предельное отклонение массы нетто продукта в потребительской таре в процентах:

±3 — для блоков до 0,5 кг;

±2 — для блоков более 0,5 до 1,5 кг.

1.5.5 Пачки и пакеты с продукцией укладывают в ящики из гофрированного картона или деревянные ящики.

1.5.6 Блоки глазированной продукции перед укладыванием в ящики упаковывают в мешки-вкладыши из пленочных материалов по нормативно-технической документации, а также обертывают или перекладывают блоки пергаментом, подпергаментом или другими упаковочными материалами, допущенными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

1.5.7 Упаковывание мороженых кальмара и каракатицы в пакеты из полимерных материалов и мешки-вкладыши производят в соответствии с правилами упаковывания рыбной продукции в пакеты и вкладыши из полимерных материалов.

1.5.8 Тара для упаковывания мороженых кальмара и каракатицы должна быть прочной, чистой, без постороннего запаха.

1.5.9 В каждой упаковочной единице должны быть кальмары или каракатицы одного наименования, вида разделки и упакованные в один вид потребительской тары.

1.5.10 Картонные пачки должны быть закрыты, пленочные пакеты скреплены зажимами или термосварены, или закрыты другим способом, обеспечивающим сохранность продукта.

1.5.11 Ящики из гофрированного картона оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 или обтягивают полипропиленовой лентой по нормативно-технической документации или стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560, или стальной проволокой по ГОСТ 3282.

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

1.5.12 Допускается использование других видов тары и упаковки, соответствующих требованиям санитарии, стандартов и технических условий, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с ними продукции и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

1.5.13 При отгрузке в районы Крайнего Севера и в труднодоступные районы продукция должна быть упакована по ГОСТ 15846.

1.6 Маркировка

Маркируют тару с мороженными кальмаром и каракатицей по ГОСТ 7630, транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и ГОСТ 7630.

1.7 Требования к качеству, упаковке и маркировке могут быть изменены в соответствии с требованиями договора (контракта) поставщика с внешнеэкономической организацией или иностранным покупателем.

2 ПРИЕМКА

2.1 Правила приемки — по ГОСТ 7631.

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

3 МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 7631.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

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

4 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1 Транспортирование

4.1.1 Транспортируют мороженые кальмар и каракатицу 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 от минус 15 до минус 18 °С и ниже — в рефрижераторных вагонах и автомобилях.

Температура мороженых кальмара и каракатицы при погрузке должна быть не выше минус 18 °С.

4.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663 и нормативно-технической документации.

4.2 Хранение

4.2.1 Хранят мороженые кальмар и каракатицу при температуре не выше минус 25 °С.

Допускается хранить мороженые кальмар и каракатицу в холодильниках, оборудование которых не рассчитано на поддержание указанной температуры, при температуре не выше минус 18 °С.

4.2.2 Сроки хранения мороженых глазированных кальмара и каракатицы с даты изготовления:

при температуре не выше минус 25 °С:

неразделанных — не более 8 мес;

разделанных — не более 10 мес;

при температуре не выше минус 18 °С:

неразделанных, кроме кальмаров иллекса аргентинского и командорского, — не более 4 мес;

разделанных, кроме кальмаров иллекса аргентинского и командорского, — не более 6 мес;

кальмара иллекса аргентинского и командорского неразделанных — не более 8 мес;

кальмара иллекса аргентинского и командорского разделанных — не более 10 мес.

Сроки хранения мороженых кальмара и каракатицы неглазированных:

упакованных в полиэтилен высокого давления — приравнивается к срокам хранения глазированных кальмара и каракатицы в блоках;

обернутого в антиадгезионную бумагу — уменьшаются на 20 % по сравнению со сроками хранения глазированных кальмара и каракатицы в блоках;

замороженных в потребительской таре — уменьшаются на 1 мес по сравнению со сроками хранения глазированных кальмара и каракатицы в блоках;

изготовленных способом распиловки на мелкие блоки и упакованного в потребительскую тару — уменьшаются на 1 мес по сравнению со сроками хранения глазированных кальмара и каракатицы в блоках.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—97	1.5.2	ГОСТ 15846—79	1.5.13
ГОСТ 1760—86	1.5.2	ГОСТ 18251—87	1.5.11
ГОСТ 3282—74	1.5.11	ГОСТ 20477—86	1.5.11
ГОСТ 3560—73	1.5.11	ГОСТ 23285—78	4.1.2
ГОСТ 7630—96	1.6	ГОСТ 24597—81	4.1.2
ГОСТ 7631—85	2.1; 3.1; 3.2	ГОСТ 26663—85	4.1.2
ГОСТ 7636—85	3.2	ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 8273—75	1.5.2	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 13356—84	1.5.1	ГОСТ 26930—86—	
ГОСТ 14192—96	1.6	ГОСТ 26934—86	3.2

УДК 639.2/.6:006.354 МКС 67.120.30 Н28 ОКП 92 6521 9721

Ключевые слова: кальмар мороженый, каракатица мороженая, безопасность для жизни и здоровья населения, требования технические, параметры, размеры, характеристики, показатели органолептические, показатели физические, элементы токсичные, требования к сырью, упаковка, маркировка, приемка, методы испытаний, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru