МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА ОКЕАНИЧЕСКОГО ПРОМЫСЛА МОРОЖЕНАЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка»

ВНЕСЕН Техническим секретариатом Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 9 от 12 апреля 1996 г.)

За принятие проголосовали:

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

Изменение № 1 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 21 от 28 мая 2002 г.)

За принятие изменений проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: AZ, KZ, KG, MD, RU, TJ, TM, UZ, UA [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 21 января 1997 г. № 2 межгосударственный стандарт ГОСТ 20057—96 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1998 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 20057—74, ГОСТ 21230—75

5 ИЗДАНИЕ (август 2010 г.) с Изменением № 1, принятым в декабре 2002 г. (ИУС 3—2003)

© ИПК Издательство стандартов, 1997
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА ОКЕАНИЧЕСКОГО ПРОМЫСЛА МОРОЖЕНАЯ

Технические условия

Frozen oceanic fish. Specifications

Дата введения 1998—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мороженую рыбу океанического промысла всех семейств и видов, вылавливаемую в океанах и прилегающих к ним морях и заливах.

Стандарт не распространяется на мороженую рыбу, изготовляемую по ГОСТ 1168, ГОСТ 17661, а также анчоусовые, сельдевые (кроме сардины, сардинеллы, сардинопса, илиши, помолобуса), хрящевые рыбы, мойву жирную, большеглаза.

Мороженую рыбу изготовляют для нужд внутреннего рынка и экспорта.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 3.1, 3.3.1.12, 3.3.3, 3.3.7 (таблица, показатель «Запах»), 3.3.8, 3.3.9, 3.4.2, 3.5.4, 3.6, разделах 4 и 5, 6.1.1.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 1168—86 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1368—2003 Рыба. Длина и масса

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2874—82* Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 7630—96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка

ГОСТ 7631—2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

ГОСТ 7636—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 9569—2006 Бумага парафинированная. Технические условия

ГОСТ 10444.2—94** Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10779—78 Спирт поливиниловый. Технические условия

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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

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

Издание официальное

ГОСТ 17661—72 Тунец, парусник, макрель, марлин и меч-рыба мороженые. Технические условия

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы 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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 30090—93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30518—97/ГОСТ Р 50474—93* Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93** Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31339—2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3 Технические требования

3.1 Мороженая рыба должна изготовляться 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

Длина или масса мороженой океанической рыбы должна соответствовать требованиям ГОСТ 1368.

3.3 Характеристики

3.3.1 По видам разделки мороженую рыбу подразделяют в соответствии с 3.3.1.1—3.3.1.10.

3.3.1.1 Неразделанная — рыба в целом виде.

Неразделанной может изготовляться рыба всех размеров и наименований, кроме илиши, лемонемы, макруруса, макруронуса, красноглазки, петуха морского.

Неразделанной может изготовляться рыба следующих наименований массой экземпляра, кг, не более:

- 3,5 — бесуго, клыкач, снек, тайл-фиш, умбрина;
- 2,0 — летрин, лутьян;
- 1,5 — угорь морской;
- 0,6 — бельдюга океаническая;
- 0,4 — мольва;
- 1,8 — все остальные рыбы.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

---

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

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

3.3.1.2 Обезглавленная — рыба, у которой голова с плечевыми костями и внутренности удалены без разреза по брюшку; часть внутренностей, икра или молоки могут быть оставлены.

Рыба может быть разделана срезом, при котором голова удалена вместе с грудными плавниками, поперечно надрезана в области анального отверстия.

3.3.1.3 Потрошеная с головой — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены.

3.3.1.4 Потрошеная обезглавленная — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия и далее, калтычок может быть перерезан; голова, внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены; может быть частичное удаление брюшка вместе с брюшными плавниками.

У макруронуса удаление головы производят срезом вместе с грудными плавниками.

У лемонемы брюшко разрезают между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия прямым разрезом с продолжением этого разреза сбоку до конца брюшной полости; голову, внутренности, икру или молоки и тонкую хвостовую часть на уровне $^1/_4$ длины тушки удаляют, сгустки крови зачищают.

Может быть разделка рыбы на потрошеную обезглавленную, при которой голову отрезают вместе с грудными плавниками и частью брюшка.

3.3.1.5 Тушка — рыба, у которой голова (с плечевыми костями), внутренности, икра или молоки удалены; тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей; сгустки крови и черная пленка могут быть оставлены.

Может быть поперечный подрез брюшка в области анального отверстия без разреза по брюшку.

При разделке на тушку сардин тонкая брюшная часть не срезается.

3.3.1.6 Тушка полупотрошеная — обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей.

Может быть поперечный подрез брюшка в области анального отверстия.

3.3.1.7 Тушка и тушка полупотрошеная могут изготовляться из ставриды океанической, скумбрии атлантической, сардины атлантической, сардинеллы и сардинопса.

3.3.1.8 Длина тушки и тушки полупотрошеной должна быть, см, не менее:

- 10 — сардины атлантической;
- 12 — сардинопса;
- 14 — сардинеллы, скумбрии атлантической, ставриды океанической.

3.3.1.9 Спинка — рыба, у которой срезана брюшная часть; удалены голова и анальный плавник с прилегающим к нему мясом; остатки внутренностей и сгустки крови зачищены.

При разделке на спинку лемонемы брюшную часть полностью удаляют срезом, проходящим от головной части до начала среза тонкой хвостовой части ниже позвоночной кости, тонкую хвостовую часть на уровне $^1/_4$ длины тушки и голову удаляют, спинку зачищают от остатков внутренностей, икры или молок, сгустков крови. При разделке лемонемы может быть частичный продольный срез позвоночной кости.

При разделке на спинку макруруса и макруронуса брюшную часть удаляют срезом, проходящим от головной части до начала анального плавника ниже позвоночной кости; тонкую хвостовую часть на уровне $^1/_3$ длины тушки и голову удаляют, спинку зачищают от остатков внутренностей, икры или молок, сгустков крови.

3.3.1.10 Кусок — обезглавленная или потрошеная обезглавленная рыба с удаленным хвостовым плавником, разрезанная на куски массой не менее 0,5 кг.

Может быть разделка сабли-рыбы, ошибня и угря морского на куски, равные длине противня или блок-формы; в каждом блоке не должно быть более двух довесков.

Саблю-рыбу можно разделывать на куски, размер которых равен длине картонной пачки.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.3.1.11 Вся рыба с явными признаками «заглотыша» подлежит разделке.

3.3.1.12 У илиши должны быть удалены голова, внутренности, икра или молоки, черная пленка; брюшная полость тщательно зачищена.

3.3.1.13 У макруруса с колючей чешуей удаляют чешую; у макруруса, макруронуса удаляют тонкую часть тела на уровне $^1/_3$ длины тушки.

3.3.1.14 У ошибня при разделке удаляют плавательный пузырь.

3.3.1.15 У камбалообразных и других сходных с ними по форме тела рыб (морской язык, камбала, палтус, солнечник и другие) брюшко может быть разрезано полукруглым вырезом с верхней «глазной» стороны.

3.3.1.16 У зубана, клыкача, куберы, мероу, парго, перро, рубии, сабли-рыбы, чивирико и рыб с жировыми отложениями разрез брюшка от грудных плавников к анальному отверстию можно производить сбоку.

3.3.1а Другие виды разделки — по согласованию с заказчиком продукции.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

3.3.2 Рыбу замораживают сухим искусственным способом блоками или поштучно. Масса блока должна быть не более 12 кг, для сардин — не более 10 кг. Для рыбы, замороженной на судах в контейнерных контактных морозильных аппаратах, — не более 15 кг.

Допускается по согласованию с заказчиком блоки мороженой рыбы изготавливать массой не более 25 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.3.3 Температура в теле рыбы или толще блока рыбы при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18 °С.

3.3.4 Мороженую рыбу изготовляют в глазированном виде.

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

Масса глазури при выпуске рыбы с предприятия-изготовителя должна быть не менее 2 % по отношению к массе глазированного блока или глазированной рыбы.

3.3.5 Мороженая рыба может быть изготовлена без глазирования:

- обернутая до замораживания в парафинированную бумагу по ГОСТ 9569 или антиадгезионную бумагу по нормативному документу;
- упакованная под вакуумом в пакеты из полимерных материалов;
- упакованная до замораживания в пакеты из полимерных материалов или пачки из парафинированного с внутренней стороны картона или картона с полимерным покрытием;
- обработанная для промпереработки водным раствором поливинилового спирта (ПВС) марки 16/1 по ГОСТ 10779 или поливинилового спирта марки 16/1 с модификатором оксиэтилцеллюлозой ОЭЦ-55 по нормативному документу.

Защитное покрытие из ПВС должно быть в виде эластичной матовой белой (или с сероватым оттенком) или прозрачной пленки, равномерно и плотно покрывающей поверхность блока мороженой рыбы.

Масса защитного покрытия при выпуске продукции с предприятия-изготовителя должна быть не менее 2 % по отношению к массе блока после покрытия.

3.3.6 Мороженая рыба может быть изготовлена с разделением блока полосой антиадгезионной бумаги, пергаментом по ГОСТ 1341 или подпергаментом по ГОСТ 1760 на мелкие блоки массой не более 2,0 кг с последующим глазированием открытых поверхностей блока.

3.3.7 По органолептическим и химическим показателям мороженая рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, по цвету свойственная данному виду. Сбитость чешуи для сардин не нормируется. Незначительное подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира: у сериолеллы, сериолы, сардин, сардинеллы, сардинопса, австралийского лосося, луфаря, масляной рыбы, нигриты, сабли-рыбы, кабан-рыбы, пеламиды, снека, сайры, угрей, скумбрии и ставриды;	незначительное подкожное пожелтение и пожелтение на срезах брюшка и головы, не проникшее в толщу мяса;
	подкожное окрашивание от золотистого до ярко-желтого — у кефали океанической; наличие темных пятен (пигментации) у кубинского карася, красноглазки и других рыб, имеющих яркую прижизненную окраску; покраснение поверхности — у ставриды;	

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид	незначительные кровоподтеки у языка морского и натотениевых рыб;	незначительные кровоподтеки;
	потускневшая поверхность — у серебристого помпано, сабли-рыбы, снека, сома, тихоокеанского и серебристого хека;	потускневшая поверхность;
	отсутствие серебристого слоя у серебристого помпано, сабли-рыбы и сома; естественная черная пленка на поверхности у отдельных видов сабли-рыбы; зеленовато-желтый налет на поверхности рыбы, удаляемый при промывке; наличие икры или молок у анального отверстия у неразделанного тихоокеанского хека	
Наружные повреждения	Проколы, порезы, срывы кожи у рыб (по счету) в одной упаковочной единице, %, не более:	
	у хека	
	10	15
	у остальных рыб	
	5	10
	У отдельных экземпляров желтоперки — незначительные повреждения брюшка; у кабан-рыбы — выпадение части кишечки через анальное отверстие, без повреждения брюшка;	
	повреждение рыл у сайры	головы — у сардин
Разделка	В соответствии с требованиями 3.3.1	
Консистенция (после размораживания)	Плотная, присущая рыбе данного вида. Мягковатая для скумбрии (мелочи третьей группы океанической), мягкая — для лемонемы.	
		Может быть ослабевшая, но не дряблая
Запах (после размораживания)	Свежей рыбы без постороннего запаха; слабовыраженный йодистый.	
		Кисловатый запах в жабрах. Незначительный запах окислившегося жира на поверхности, не проникший в толщу мяса
Массовая доля жира в мясе курильской скумбрии, %, не менее	12,0	
Примечание — Мороженая рыба с наличием поверхностного покраснения, вызванного микроорганизмом вибрио-ангвиллярум, направляется на промышленную переработку с обязательной тепловой обработкой.		

3.3.8 По показателям безопасности мороженая рыба должна соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

3.3.9 В рыбе 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 инструкцией [1].

3.4 Требования к сырью и материалам

3.3.4—3.4 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

3.4.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженой рыбы, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

рыба-сырец— нормативных документов;

рыба охлажденная — нормативных документов;

вода питьевая — ГОСТ 2874.

3.4.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженой рыбы, по показателям безопасности должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

3.4.1, 3.4.2 **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

3.5 Упаковка

3.5.1 Мороженую рыбу упаковывают по ГОСТ 7630 и в:

ящики деревянные по ГОСТ 13356 или другому нормативному документу предельной массой продукта 40 кг;

ящики из гофрированного картона по нормативным документам предельной массой продукта 40 кг.

Сардины упаковывают в ящики из гофрированного картона предельной массой продукта 30 кг;

тюки рогожные или из холстопрошивного нетканого материала предельной массой продукта 40 кг;

мешки тканевые по ГОСТ 30090 или другим нормативным документам или из холстопрошивного нетканого материала предельной массой продукта 40 кг;

мешки полипропиленовые или бумажные с полипропиленовым внутренним слоем по нормативным документам предельной массой продукта 24 кг с предварительным упаковыванием в мешки-вкладыши пленочные;

пакеты из полимерных материалов по нормативным документам предельной массой продукта 1 кг;

пачки из картона парафинированные или с полимерным покрытием по нормативным документам предельной массой продукта 1 кг;

коробки парафинированные или ламинированные снаружи и внутри предельной массой продукта 7,5 кг;

термоусадочную пленку по нормативным документам с применением подложек из картона и комбинированных материалов по нормативному документу или без подложек;

лотки из полимерных материалов по нормативным документам с последующим упаковыванием в пленку из полимерных материалов с термосваркой.

При упаковывании неглазированной мороженой рыбы в пачки из картона без покрытия рыбу предварительно упаковывают в пакеты из полимерных материалов.

Блоки рыбы, замороженной монолитом в вертикально-плиточных скороморозильных аппаратах, упаковывают в мешки из полимерных материалов по нормативным документам с последующим укладыванием в ящики из гофрированного картона по нормативным документам предельной массой продукта 25 кг.

Мороженую рыбу, упакованную в потребительскую тару, укладывают в ящики из гофрированного картона или деревянные предельной массой продукта 30 кг.

Упаковывание мороженой рыбы в пакеты из полимерных материалов — в соответствии с инструкцией, действующей на территории независимых государств.

Предельные отклонения массы нетто продукции в единице потребительской тары ± 1,5 %.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.5.2 Транспортная тара и упаковка для продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, должна соответствовать требованиям ГОСТ 15846.

3.5.3 **(Исключен, Изм. № 1).**

3.5.4 Тара и упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора независимых государств.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.5.5 **(Исключен, Изм. № 1).**

3.5.6 В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, сорта, вида разделки, одной размерной группы и одного вида потребительской тары.

Для рыбы, не подразделяемой по длине и массе, допускается в каждой единице транспортной тары не более 10 % рыб (по счету) меньше установленной минимальной длины.

Для подразделяемой по длине или массе крупной и средней рыбы допускается в каждой единице транспортной тары не более двух экземпляров рыб меньшей, а у средней — и большей длины или массы.

Для подразделяемой по длине или массе мелкой рыбы допускается в каждой единице транспортной тары не более 2 % рыб (по счету) большей или меньшей длины или массы.

Рыба-мелочь третьей группы может быть уложена без подразделения по видам рыб.

3.5.7 **(Исключен, Изм. № 1).**

3.5.8 Допускается использовать другие виды 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.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.6 Маркировка

3.6.1 Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630.

На мороженую продукцию с наличием поверхностного покраснения, вызванного микроорганизмом вибрио-ангвиллярум, наносят надпись: «Для промышленной переработки. Тепловая обработка обязательна».

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.6.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и ГОСТ 7630.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки — по ГОСТ 7631, ГОСТ 31339.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.3 Периодичность микробиологического контроля мороженой рыбы осуществляется в соответствии с требованиями, установленными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [2].

4.4 Периодичность определения показателя «Массовая доля жира» устанавливает изготовитель.

4.3, 4.4 **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

5 Методы контроля

5.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668, инструкции [1] и по методике [3].

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и [2].

5.2 Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, ГОСТ 26670, ГОСТ 30178, ГОСТ 30518/ГОСТ Р 50474, ГОСТ 30519/ГОСТ Р 50480, ГОСТ 30538, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.15 и инструкции [2].

5.3 Содержание пестицидов, гистамина, нитрозаминов, радионуклидов, полихлорированных бефинилов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора, наличие паразитов и паразитарных поражений — по методике [3].

5.1—5.3 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование

6.1.1 Транспортируют мороженую рыбу в соответствии с правилами перевозки 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 °С до минус 18 °С и ниже — в рефрижераторных вагонах и автомобилях.

6.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

6.2 Хранение

6.2.1 Хранят мороженую рыбу при температуре не выше минус 18 °С.

6.2.2 Сроки хранения глазированной мороженой рыбы при температуре не выше минус 18 °С с даты изготовления, мес, не более:

- неразделанной:

8 — бычок океанический, клыкач, карась океанический, кефаль, лещ морской, летрин, лихия, лутьян желтохвостый, налим, полинемус, солнечник, сериолелла;

6 — аргентина, атлантическая тресочка, батерфиш, бельдюга океаническая, берикс, бесуго, зубан, кабан-рыба, капитан-рыба, ледяная рыба, луфарь, макрурус, макруронус, масляная рыба, мероу, мольва, нигрита, помпано серебристый, пристипома, путассу, саурида, сквама, сом атлантический, угорь морской, пальцепер, желтоперка, баркус, мелочь третьей группы, хек;

5 — белоция, ставрида, умбрина, красноглазка, зеленоглазка;

4 — каранкс, сиганус, сериола, скумбрия атлантическая, помолобус, сардина, сардинелла, сардинопс;

3 — альбула, снек, сабля-рыба, сайра атлантическая;

2 — сайра тихоокеанская, скумбрия дальневосточная и курильская;

- разделанной:

6 — макрурус, нототения, рексия, путассу, эпигонус;

4 — скумбрия атлантическая;

5 — пеламида, хек, лихия, строма, ставрида, ледяная.

Срок хранения всех остальных рыб в неразделанном глазированном виде — не более 4 мес, при выпуске их в разделанном виде срок хранения сокращается на 1 мес.

Сроки хранения мороженой рыбы:

- обработанной водным раствором ПВС, ПВС с ОЭЦ увеличиваются на 50 %;

- обернутой в антиадгезионную бумагу уменьшаются при хранении на 20 % по сравнению с глазированной рыбой;

- уложенной в пачки из картона и пакеты пленочные уменьшаются на 1 мес.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

6.2.3 Сроки хранения глазированной мороженой рыбы при температуре не выше минус 25 °С с даты изготовления, мес, не более:

- неразделанной:

10 — кефаль, луфарь, налим, парго, рубия (лутьян желтохвостый);

9 — карась океанический, лещ морской, кабан-рыба;

8 — хек, лихия, мелочь третьей группы, берикс, зубан;

7 — путассу, ледяная рыба, ставрида, язык морской;

6 — скумбрия атлантическая;

5 — сабля-рыба;

- разделанной:

10 — налим;

8 — хек;

7 — путассу, ледяная рыба, ставрида;

6 — скумбрия атлантическая, сардина, сардинелла, сардинопс.

Срок хранения остальной мороженой рыбы при температуре хранения и транспортирования минус 23 °С — минус 25 °С увеличивается по сравнению со сроком хранения рыбы при температуре минус 18 °С — минус 20 °С на 30 %.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

[1] Инструкция по санитарно-паразитологической 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, согласованная Министерством здравоохранения СССР 22.12.88

[2] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90

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

ПРИЛОЖЕНИЕ А **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(справочное)

Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации

ГОСТ Р 51074—97* Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

СанПиН 2.1.4.1074—01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества, утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 26.09.2001 № 24

СанПиН 2.3.2.1078—01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36

СанПиН 3.2.569—96 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации, утвержденные Постановлением Государственного комитета санитарно-эпидемиологического надзора России 31.10.96 № 43

Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов, утвержденная Комитетом Российской Федерации по рыболовству 22.01.96 и согласованная Государственным Комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации 15.01.96 № 01—7/8—11.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б **(Введено дополнительно, Изм. № 1).**

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

УДК 664.951.037.5:006.354 МКС 67.120.30 Н24 ОКП 92 6130

Ключевые слова: рыба океанического промысла мороженая, безопасность, технические требования, упаковка, методы контроля, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru