ГОСТ 1168—86

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА МОРОЖЕНАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.037.5:006.354 Группа Н24

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА МОРОЖЕНАЯ

Технические условия

Frozen fish. Specifications

ГОСТ 1168—86

МКС 67.120.30
ОКП 92 6130

Дата введения 01.01.88

Настоящий стандарт распространяется на мороженую рыбу всех семейств и видов.

Стандарт не распространяется на мороженую рыбу, изготовляемую по ГОСТ 17661, ГОСТ 20057, а также на анчоусовые, бычковые, камбалу-глоссу, корюшку, ельца, мойву жирную, сельдевые, сельдь-иваси, снеток, хрящевые рыбы, мелочь второй и третьей групп.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в пп. 1.1, 1.3, 1.18, 1.22 (таблица, показатель «Запах»), 1.23, 1.24, разд. 2, пп. 3.1, 3.2, 3.3, 4.6, 4.11, 4.12, 4.14, 4.15.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Мороженая рыба должна быть изготовлена в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженой рыбы, — не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют требованиям:

рыба-сырец	— нормативных документов;
рыба охлажденная	— ГОСТ 814 и нормативных документов;
рыба охлажденная полуфабрикат	— нормативных документов;
лед водный искусственный	— нормативных документов;
соль поваренная пищевая	— ГОСТ 13830*;
вода питьевая	— ГОСТ 2874**

1.3. Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженой рыбы, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории стран СНГ.

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

1.1—1.4. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

1.5. По видам разделки мороженую рыбу изготовляют:

- неразделанную — рыба, замороженная в целом виде, кроме маринки, османа.

Длина неразделанного минтая должна быть не менее 20 см;

- обезглавленную — рыба, у которой голова с плечевыми костями и внутренности (пищеварительный тракт, плавательный пузырь и печень) удалены без разреза по брюшку; допускается оставлять в рыбе остатки внутренностей, икру или молоки, черную пленку и невскрытые плавательный пузырь и почки.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

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

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★○

© Издательство стандартов, 1986
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Обезглавленными изготовляют дальневосточную навагу, терпуг, минтай, треску, пикшу, сайду. Масса обезглавленных трески, пикши, сайды должна быть не более 1,0 кг. Допускается из минтая-сырца изготовлять минтай обезглавленный с удалением хвостового плавника прямым срезом на 1—2 см выше основания средних лучей.

Длина обезглавленных наваги и терпуга должна быть не менее 17 см, обезглавленного минтая не менее 15 см, обезглавленного минтая с удаленным хвостовым плавником — не менее 12 см;

- потрошеную с головой — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия; калтычок может быть перерезан; внутренности, икра или молоки должны быть удалены; сгустки крови и почки зачищены.

При машинной разделке может быть асимметричное перерезание калтычка и нижней челюсти у дальневосточных лососевых рыб. Отклонение линии разреза от середины брюшка не более чем на 1 см для I сорта и не более чем на 2 см для II сорта;

- потрошеную обезглавленную — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия с разрезом калтычка; голова, внутренности, икра или молоки должны быть удалены; сгустки крови и почки зачищены;

Потрошеный обезглавленный минтай изготовляют с удаленными хвостовым плавником и прихвостовой частью; минимальный размер минтая такого вида разделки — 22 см.

Потрошеные обезглавленные треску, палтус, дальневосточные лососи изготовляют с удалением головы с плечевыми костями прямым или косым срезом или путем удаления головы с оставлением плечевых костей полукруглым срезом. Допускается у палтуса удалять хвостовой плавник с хвостовым стеблем до начала брюшного и спинного плавника.

При машинной разделке рыбы допускается частичное удаление брюшной части вместе с брюшными плавниками, а также разрез брюшка далее анального отверстия не более 2 см;

- кусок — потрошеная обезглавленная рыба с удаленным хвостовым плавником, разрезанная на куски массой не менее 0,5 кг;

- спинку — рыба, у которой брюшная часть с головой удалены срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника. Брюшная часть удалена вместе с позвоночной костью не более чем на $^1/_3$ длины спинки, остальная часть удалена срезом, проходящим ниже позвоночной кости. Анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом. Спинка зачищена от сгустков крови и почек.

У отдельных экземпляров спинки допускаются незначительные прирези хрящевой части приголовка.

Разделанным на спинку изготовляют минтай. Длина спинки минтая должна быть не менее 22 см. Допускается у спинки минтая удаление хвостового плавника;

- потрошеную семужной резки — рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: первый — от анального отверстия до брюшных плавников; второй — отступая от брюшных плавников, до калтычка, который не перерезают. Жабры, внутренности, икра или молоки удалены;

- тешу — брюшная часть рыбы, отделенная срезом от приголовка до анального плавника, сгустки крови и пленки зачищены. Допускается разрезать тешу на две продольные половины.

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

1.6. Зубатку изготовляют потрошеной обезглавленной. Потрошеные обезглавленные крупные треска и зубатка могут быть разрезаны на куски.

Морской окунь изготовляют потрошеным с головой и потрошеным обезглавленным.

Масса мелкого морского окуня потрошеного с головой должна быть не менее 0,12 кг, потрошеного обезглавленного — не менее 0,1 кг.

У трески, пикши, сайды, морского окуня и терпуга допускается наличие черной пленки, невскрытых плавательного пузыря и почек; у тресковых рыб могут быть оставлены недоразвитые икра или молоки. У отдельных рыб морского окуня допускается разрез брюшка на 1,5—2,0 см далее анального отверстия; у трески, пикши, сайды — до начала второго анального плавника. Морской окунь допускается разделывать косым срезом: по прямой линии от приголовка до анального отверстия, не доходя до последнего 2—3 см, с удалением тонких стенок брюшка.

Допускается при машинной разделке рыбы удаление головы с плечевыми костями косым срезом с тонкими стенками брюшной части; разрез брюшка далее анального отверстия — не более 2 см.

Треску, пикшу, сайду массой 0,4 кг и менее, морской окунь массой 0,3 кг и менее допускается изготовлять неразделанными.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

1.7. Осетровые рыбы, кроме стерляди изготовляют потрошеными с головой; при разделке удаляют внутренности, икру или молоки и жировые отложения; сфинктер анального отверстия должен быть вырезан и удален вместе с кишечником; вязига может быть оставлена в рыбе.

Примышечные жировые отложения, находящиеся на внутренней поверхности стенок брюшной полости под пленкой, не удаляют.

Стерлядь изготовляют в неразделанном виде.

Допускается осетровые рыбы обескровливать путем перерезывания у живой рыбы хвостового стебля или жабер; у рыб второго сорта допускается удаление жабер.

При подледном лове в зимнее время допускается замораживание осетра естественным холодом в неразделанном виде для промышленной переработки.

1.8. Камбалообразные рыбы изготовляют потрошеными с головой и потрошеными обезглавленными. Камбалу массой 0,4 кг и менее допускается изготовлять неразделанной.

У камбалообразных рыб допускается разрезать брюшко полукруглым вырезом с верхней (глазной) стороны или прямым сквозным разрезом до позвоночника, около плечевых костей; внутренности удаляют; икру или молоки и невскрытую почку допускается оставлять в рыбе.

Допускается отсекание головы вместе с тонкими стенками брюшной части с оставлением мясистого приголовка.

1.9. Азово-черноморских пеламиду, скумбрию и ставриду допускается изготовлять обезжабренными.

1.10. Нельму, белорыбицу, каспийский и озерный лососи изготовляют только в неразделанном виде.

Семгу изготовляют неразделанной, потрошеной с головой и потрошеной семужной резки.

Допускается изготовлять нельму потрошеную с головой по согласованию с потребителем.

Балтийский лосось изготовляют неразделанным и потрошеным с головой.

Дальневосточные лососи изготовляют неразделанными, потрошеными с головой и потрошеными обезглавленными.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

1.11. Крупный сом изготовляют потрошеным.

При подледном лове в зимнее время допускается замораживание естественным холодом крупного сома в неразделанном виде для промышленной переработки.

1.12. Крупную щуку изготовляют только потрошеной в период с 15 мая по 1 ноября в районах Дальнего Востока; с 1 июня по 1 октября в Казахской ССР; с 1 июня по 1 декабря в остальных районах; азово-черноморскую крупную щуку — в течение всего года.

В остальное время года крупную щуку допускается изготовлять в неразделанном виде (кроме азово-черноморской).

Щуку, выловленную в водоемах Сибири, допускается изготовлять неразделанной.

1.13. Маринку и османы изготовляют только потрошеными; внутренности, икра, молоки и черная пленка должны быть тщательно удалены и уничтожены.

1.14. У карпа, леща, сазана, карася и осетровых рыб допускается наличие в черепной коробке отверстий, просверленных для изъятия гипофизов. У голов осетровых рыб диаметр отверстий не должен быть более 1,2—1,5 см.

1.15. Рыбу замораживают сухим искусственным и естественным способами поштучно, россыпью или блоками.

Масса блока должна быть не более 12 кг; для рыбы, замороженной в конвейерных контактных морозильных аппаратах, — не более 15 кг.

Допускается масса блока для рыбы, замороженной в вертикально-плиточных скороморозильных аппаратах, не более 45 кг.

Допускается льдосолевое бесконтактное и контактное замораживание рыбы при отсутствии на предприятии морозильных мощностей, а также в период массового поступления рыбы при недостатке морозильных мощностей.

Не допускается льдосолевое замораживание осетровых и лососевых рыб.

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

1.16. У рыбы льдосолевого замораживания допускается небольшое просаливание поверхностных слоев и тонких частей тела рыбы.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1.17. Обезглавленный минтай и спинку минтая замораживают блоками сухим искусственным способом.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.18. Температура в теле рыбы или толще блока при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18 °С при сухом искусственном замораживании, не выше минус 10 °С — при естественном и не выше минус 6 °С — при льдосолевом замораживании.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1.19. При замораживании крупной рыбы блоками для обеспечения одинаковой массы блока и каждой упаковочной единицы допускается добавлять не более двух кусков потрошеной обезглавленной рыбы того же наименования с удаленными хвостовыми плавниками.

1.20. Мороженую рыбу изготовляют в глазированном или неглазированном виде.

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

Масса глазури при выпуске рыбы или блоков рыбы с рыбообрабатывающих судов или из производственных холодильников должна быть не менее 4 % по отношению к массе глазированных рыбы или блока.

Рыбу следующих наименований изготовляют только в глазированном виде: каспийского, балтийского, озерного и дальневосточного лососей, сиговых, осетровых, белорыбицу, нельму, семгу, азово-черноморских ставриду, скумбрию и кефаль, южно-каспийскую и аральскую белоглазку, аральского усача, шемаю (кроме аральской), рыбца (кроме каспийского), синца из водохранилищ, угря, миногу, угольную рыбу, палтуса массой до 5 кг и рыбу, разделанную на кусок.

Допускается для промышленной переработки вместо глазирования:

- обрабатывать мороженую рыбу водным раствором поливинилового спирта ПВС марки 16/1 по ГОСТ 10779 или поливинилового спирта ПВС марки 16/1 с модификатором оксиэтилцеллюлозой ОЭЦ-55 по нормативным документам;
- осетровые и горбушу глазировать или обрабатывать водным раствором поливинилового спирта ПВС марки 16/1 по ГОСТ 10779 с добавлением поверхностно-активного вещества «Синтамид-5» по нормативным документам.

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

Масса защитного покрытия должна быть не менее 4 %, для осетровых рыб — не менее 2 % по отношению к массе рыбы или блока с нанесенным покрытием.

Блоки минтая обезглавленного и разделанного на спинку (балычок) должны быть глазированы или обернуты в антиадгезионную бумагу.

Допускается изготовлять мороженую рыбу с разделением блока полосой антиадгезионной бумаги на мелкие брикеты массой не более 2,0 кг, с последующим глазированием открытых поверхностей блока.

Не глазируют мороженую рыбу:

- обернутую до замораживания в антиадгезионную бумагу;
- льдосолевого замораживания;
- упакованную поштучно или блоками под вакуумом в пакеты из полимерных материалов;
- замороженную в пачках из ламинированного или парафинированного с внутренней стороны картона или в картонных пачках с предварительным упаковыванием рыбы в пакеты из полимерных материалов;
- замороженную блоками в коробках, парафинированных снаружи и внутри или ламинированных.

Рыбу естественного замораживания допускается изготовлять глазированной и неглазированной.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 4).

1.21. Мороженую рыбу по качеству подразделяют на два сорта — первый и второй.

1.22. По органолептическим показателям мороженая рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице.

1.23. По показателям безопасности мороженая рыба должна соответствовать правилам, нормативам и гигиеническим нормативам, действующим на территории стран СНГ.

1.24. В рыбе не должно быть живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека.

Допустимое количество не опасных для здоровья человека гельминтов и их личинок, а также паразитов и паразитарных поражений, не должно превышать норм, действующих в странах СНГ, и указанной инструкции [1].

1.23, 1.24. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

1.25. Требования к мороженой рыбе, изготовленной для экспорта, могут быть изменены в соответствии с контрактом.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Внешний вид (после размораживания)	Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида	
	Могут быть:	
	у сиговых рыб слабые буровато-розовые полосы на брюшке и боках; потускневшая поверхность рыбы льдосолевого замораживания;	потускневшая поверхность
	у дальневосточных лососей:	
	на поверхности поперечные и продольные полосы и пятна	
	слабые розоватые и темно-серые	желтовато-розовые, буровато-розовые, коричнево-серые и бледно-зеленые
		незначительное потускнение поверхности
	Сбитость чешуи не нормируется	
	Чешуя легко отделяется от кожи	Чешуя от кожи отделяется с усилием
	Высота спины у самцов горбуши может быть увеличена (зачатки будущего горба)	
	У горбуши и кеты:	
	верхняя челюсть длиннее нижней и слегка загнута	верхняя челюсть загнута, нижняя вытянута
	отношение длины челюсти к длине тушки, не более:	
	у горбуши	
	0,13	0,17
	у кеты	
	0,14	0,17
	высота зубов, см, не более:	
	у горбуши	
	0,4	0,6
	у кеты	
	0,6	1,1
	Осетровые рыбы, белорыбица, семга, нельма, каспийский, балтийский и озерный лососи упитанные, остальные различной упитанности	Рыба различной упитанности
	Рыба без наружных повреждений	
	Могут быть:	
	следы от объячеивания, но без повреждения мяса;	не более 3-х наружных повреждений у одного экземпляра рыбы (проколы, порезы длиной не более 1 см каждый) и не более чем у 10 % рыб (по счету) в единице транспортной тары;
		поломанные жаберные крышки; у потрошеной обезглавленной трески, пикши и сайды надрывы мяса до 2,5 см и оголение плечевых костей до 3/4 их длины у 10 % рыб (по счету) в единице транспортной тары

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Внешний вид (после размораживания)		у осетровых рыб, белорыбицы, нельмы, семги, сиговых рыб, каспийского, балтийского, озерного и дальневосточных лососей поверхност- ное пожелтение кожного покрова и разреза брюшка у разделанной рыбы. Пожелтение мяса под кожей не допускается у летней дальневосточной камбалы до 15 % рыб (по счету) в упаковочной единице с выпадением кишечки из анального отверстия
	у балтийского лосося изменение цвета по брюшку и бокам в виде сплошного порозовения пятен и полос, у самцов лосося балтийского — незначительное изменение формы челюстей (наличие на переднем конце челюсти соединительно-тканного крючка) у морского окуня изменение окраски поверхности до бледно-розовой Как результат кровоизлияния может быть:	
	у стерляди, севрюги, ставриды, карася, линя, красноперки, судака — покраснение поверхности у осетровых, белорыбицы — частичное покраснение поверхности	рыба с кровоподтеками: у осетровых, белорыбицы, карася, линя, красноперки, судака — покраснение поверхности
	у белорыбицы — покраснение жаберных крышек у леща, воблы, сазана, усача, язя, тарани, кутума, сома, кефали, жереха — багрово-красная окраска поверхности у камбалы — пятна различного цвета	
	у осетровых — незначительные кровоподтеки	
Разделка	В соответствии с пп. 1.5—1.9 настоящего стандарта Допускаются: отклонение линии разреза от середины брюшка не более чем на:	
	1 см	2 см
	у морского окуня (при разделке косым срезом) частичное оставление, не более 1 см, костистой хрящевой части приголовка не более чем у 10 % рыб (по массе) в упаковочной единице у спинки (балычка) минтая наличие целой позвоночной кости не более чем:	
	у 2 % рыб (по счету) в упаковочной единице	у 5 % рыб (по счету) в упаковочной единице
Консистенция (после размораживания)	Плотная, присущая рыбе данного вида. Допускается у стрелозубого палтуса слабая связь мышечных тканей	
		Допускается ослабевшая, но не дряблая
Запах (после размораживания или варки)	Свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков	
		Допускается: кисловатый запах в жабрах запах окислившегося жира на поверхности, не проникший в мясо у белорыбицы, нельмы, семги, лососей, каспийского, балтийского, озерного и дальневосточных сиговых рыб

Примечания:

1. Рыбу с незначительным привкусом ила (после пробной варки) относят ко второму сорту (кроме линя, красноперки, прудовой рыбы).
2. Поломка плавников без нарушения целостности ткани рыбы наружным повреждением не считается.
3. Высоту зубов, отношение длины челюсти к длине тушки определяют в спорных случаях.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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

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

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

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

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб —по ГОСТ 7631, ГОСТ 31339, ГОСТ 26668, инструкции [2] и по методике [3].

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

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 31339, ГОСТ 7636, ГОСТ 26670, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

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

3.1—3.3. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

3.4. Высоту зубов определяют у наибольших по величине зубов рыб, отобранных для органолептической оценки качества.

Высоту зуба определяют в сантиметрах штангенциркулем по ГОСТ 166 измерением его наибольшей высоты от основания до вершины зуба с абсолютной погрешностью 0,1 см.

В случае отсутствия указанного средства измерения допускается использование средств измерений, предусмотренных стандартами или техническими условиями и обеспечивающих требуемую точность измерения.

3.5. Отношение длины челюсти к длине тушки определяют у рыб, отобранных для органолептической оценки качества. Длину челюсти измеряют по прямой линии от вершины рыла до начала орбит глаз.

Длину тушки измеряют по прямой линии от верхнего угла жаберной крышки до основания средних лучей хвостового плавника.

Длину челюсти и тушки измеряют в сантиметрах металлической линейкой по ГОСТ 427 с ценой деления 1 мм.

3.4, 3.5. **(Введены дополнительно, Изм. № 3).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1а. Мороженую рыбу упаковывают по ГОСТ 7630.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

4.1. Мороженую осетровую рыбу упаковывают в:

- ящики деревянные по нормативным документам предельной массой продукта 40 кг;
- тюки рогожные или ткани упаковочные и технического назначения по ГОСТ 5530; мешки или мешочные ткани по ГОСТ 30090 или полотна холстопрошивные упаковочные по нормативному документу. Размер и масса тюков зависят от размеров рыбы.

4.2. Мороженую белорыбицу, нельму, семгу, каспийского, балтийского и озерного лососей упаковывают в:

- ящики деревянные предельной массой продукта 40 кг;

- тюки рогожные или полотна холстопрошивные упаковочные (для крупных озерного и балтийского лососей, упаковывание которых невозможно в деревянные ящики по их размерам).

Каждая рыба в отдельности должна быть завернута в пергамент по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760, пленку целлюлозную по ГОСТ 7730 или упакована в пакеты из полимерных материалов или мешки-вкладыши пленочные по нормативным документам с последующим упаковыванием их в деревянные ящики предельной массой продукта 40 кг.

Мороженая белорыбица может быть упакована в мешки тканевые или из полотен холстопрошивных упаковочных, или тюки рогожные, или полотна холстопрошивные упаковочные предельной массой продукта 40 кг.

При упаковывании белорыбицы в мешки и тюки каждая рыба в отдельности должна быть упакована как осетровая рыба.

4.3. Мороженые дальневосточные лососи упаковывают в:

- ящики деревянные предельной массой продукта 40 кг;

- ящики из гофрированного картона по нормативному документу предельной массой продукта 40 кг.

Допускается упаковывать мороженую крупную чавычу, предназначенную для промышленной переработки, в тюки рогожные, полотна холстопрошивные упаковочные с обвязыванием тюков веревкой по ГОСТ 1868.

4.4. Мороженую рыбу других видов, кроме перечисленных в пп. 4.1—4.3, упаковывают в:

- ящики деревянные предельной массой продукта 40 кг;

- ящики из гофрированного картона предельной массой продукта 40 кг;

- корзины по нормативным документам предельной массой продукта 40 кг;

- тюки рогожные или полотна холстопрошивные упаковочные, мешки тканевые или из полотен холстопрошивных упаковочных предельной массой продукта 40 кг.

Упаковывание рыбы в мешки допускается только в период с ноября по март включительно, для предприятий Сибири — с октября по апрель включительно, а при транспортировании рефрижераторными поездами и судами — без ограничения по времени при условии, что в летний период мороженая рыба, упакованная в мешки тканевые или полотна холстопрошивные упаковочные, должна иметь температуру в теле рыбы не выше минус 18 °С;

- пакеты из полимерных материалов по нормативному документу предельной массой продукта 1 кг;

- пачки из картона и комбинированных материалов по нормативным документам предельной массой продукта 1 кг.

Допускается упаковывать:

- спинку минтая с хвостовым плавником — в пачки из картона предельной массой продукта 2 кг;

- обезглавленный минтай с удаленным хвостовым плавником — в мешки полипропиленовые по ГОСТ 30090; с применением мешков-вкладышей пленочных по нормативному документу предельной массой продукта 24 кг;

- рыбу, замороженную в вертикально-плиточных скороморозильных аппаратах монолитными блоками, в тару по импорту предельной массой продукта 45 кг.

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

Рыбу глазированную, обернутую в антиадгезионную бумагу или обработанную защитным полимерным покрытием, упаковывают только в деревянные ящики или ящики из гофрированного картона.

Мороженую рыбу упаковывают в пакеты пленочные в соответствии с правилами упаковывания рыбной продукции в пакеты из полимерных пленочных материалов.

Рыбу, замороженную в коробках, парафинированных снаружи и внутри или ламинированных, упаковывают в ящики из гофрированного картона или в термоусадочную пленку.

4.5. Деревянные ящики и корзины должны быть выстланы чистыми сухими рогожами, чаканными циновками, оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или другими упаковочными материалами.

Для неглазированной рыбы в период с ноября по март включительно, а также при льдосолевом замораживании рыбы блоками в ящиках допускается не выстилать тару упаковочными материалами.

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

4.1—4.6. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

4.6а. Допускается использование других видов тары и упаковки, в том числе закупаемых по импорту или изготовленных из импортных материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами и соответствующих санитарным требованиям, требованиям нормативных документов и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

4.7. Блоки рыбы при упаковывании в ящики перекладывают пергаментом по ГОСТ 1341 или подпергаментом по ГОСТ 1760.

Допускается перекладывать блоки рыбы оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

Рыбу длиной более 30 см, замороженную поштучно или россыпью, укладывают в тару ровными плотными рядами спинкой вниз.

Лещ, камбалу, палтус и другие рыбы с плоским телом укладывают на бок ровными слоями.

Рыбу длиной менее 30 см укладывают в тару россыпью, тщательно разравнивая слои.

4.8. Масса оберточной бумаги площадью 1 $м^2$ (по ГОСТ 8273) должна быть не менее:

80 г — для прокладки между блоками рыбы и при упаковывании осетровой рыбы в тюки;

50 г — для выстилки деревянных ящиков и корзин.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

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

Допускается в каждой упаковочной единице не более 2 % рыб (по счету) большего или меньшего размера; для северной наваги — не более 15 % (по счету).

Допускается одновременное упаковывание трески, пикши, сайды.

4.10. Дощатые ящики с продукцией должны быть забиты. Для иногородних перевозок дощатые ящики должны быть забиты и скреплены по торцевым сторонам стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560 или стальной проволокой по ГОСТ 3282.

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 полипропиленовой лентой по НД.

Допускается для местной реализации ящики из гофрированного картона с обечайками не обтягивать стальной лентой или проволокой.

Мешки льно-джуто-кенафные или полотна холстопрошивного упаковочного материала должны быть прочно зашиты на машине или вручную нитками по ГОСТ 6309 или шпагатом или завязаны шпагатом по ГОСТ 17308.

Корзины с рыбой должны быть обшиты сверху рогожей или холстопрошивным нетканым материалом и плотно обвязаны веревкой. Тюки должны быть плотно обвязаны веревкой. Картонные пачки должны быть закрыты, пленочные пакеты скреплены зажимами или термосварены.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 4).

4.11. Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и ГОСТ 7630.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.12. Транспортируют мороженую рыбу в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении следующих температурных режимов:

- рыбу с температурой в теле не выше минус 18 °С:

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;

- рыбу с температурой в теле выше минус 18 °С:

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

при температуре от минус 9 °С до минус 12 °С — в рефрижераторных вагонах;

при температуре не выше минус 9 °С — в рефрижераторных автомобилях;

допускается для предприятий Сибири перевозка мороженой рыбы рефрижераторными судами при температуре не выше минус 9 °С.

4.13. Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

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

Допускалось хранить рыбу в холодильниках, оборудование которых не рассчитано на поддержание указанной температуры, при температуре не выше минус 10 °С (до 1 января 1991 г.).

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.15. Сроки хранения рыбы сухого искусственного и естественного замораживания при температуре не выше минус 18 °С с даты изготовления, мес, не более:

- глазированной:

7 — рыбы осетровые, голец;

9 — горбуша;

8 — лососи дальневосточные (кроме горбуши и гольца), карповые, сиги, судак, окунь речной, щука, сом, камбалы азово-черноморские, кефаль;

4 — лосось балтийский неразделанный и остальные неразделанные лососевые рыбы;

8 — кета неразделанная;

3 — лосось балтийский потрошеный с головой и остальные потрошеные с головой лососевые рыбы;

9 — рыбы тресковые, окуни морские разделанные и неразделанные;

7 — камбалы (кроме азово-черноморских), палтусы разделанные, 8 — неразделанные;

6 — минтай спинка;

10 — минтай обезглавленный глазированный или замороженный в коробках парафинированных или ламинированных;

8 — остальные пресноводные рыбы;

6 — остальные морские рыбы;

- рыбы, обработанной водным раствором ПВС:

12 — осетровые рыбы;

10 — горбуша разделанная;

- рыбы, обернутой в антиадгезионную бумагу:

5 — рыбы тресковые, камбалы (кроме азово-черноморской), палтусы, окуни морские разделанные и неразделанные;

4 — минтай обезглавленный и спинка;

- неглазированной:

6 — карповые, сиги, судак, окунь речной, щука, сом, камбалы азово-черноморские;

8 — рыбы тресковые, окуни морские разделанные и неразделанные;

6 — остальные пресноводные рыбы;

4 — остальные морские рыбы.

Сроки хранения рыбы сухого искусственного и естественного замораживания неглазированной в потребительской таре при температуре хранения не выше минус 18 °С уменьшаются на 1 мес.

Срок хранения рыбы льдосолевого замораживания при температуре не выше минус 18 °С — не более 1 мес с даты изготовления.

Сроки хранения мороженой рыбы (кроме рыбы льдосолевого замораживания) при температуре не выше минус 10 °С уменьшаются на 50 % с момента хранения при данной температуре.

Срок хранения минтая, обработанного водным раствором ПВС, — не более 10 мес.

Сроки хранения рыбы сухого искусственного замораживания, глазированной и упакованной в пленочные мешки-вкладыши, или замороженной блоками в коробках, парафинированных снаружи и внутри или ламинированных, при температуре не выше минус 25 °С с даты изготовления, мес, не более:

12 — минтай, навага обезглавленные;

9 — камбала неразделанная;

8 — палтус неразделанный;

7 — палтус разделанный.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

ПРИЛОЖЕНИЕ А
Справочное

Перечень нормативных документов, действующих на территории России

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

СанПиН 3.2.569—96 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации, утвержденная постановлением Государственного санитарно-эпидемиологического надзора России от 31.10.96 № 43

СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов, утвержденная Комитетом Российской Федерации по рыболовству 22.01.96.

[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**

[2] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная Министерством здравоохранения СССР от 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. **(Введено дополнительно, Изм. № 4).**

* Отменен с 1 июля 2003 г. С 1 июля 2005 г. действует ГОСТ Р 51074—2003.
** Действует в странах СНГ.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 27.11.86 № 35823

Изменение № 4 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 21 от 30 мая 2002 г.)

За принятие изменения проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикстандарт
Туркменистан	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3. ВЗАМЕН ГОСТ 1168—68

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 166—89	3.4	ГОСТ 17661—72	Вводная часть
ГОСТ 427—75	3.5	ГОСТ 18251—87	4.10
ГОСТ 814—96	1.2	ГОСТ 20057—96	Вводная часть
ГОСТ 1341—97	4.2, 4.7	ГОСТ 20477—86	4.10
ГОСТ 1368—2003	1.4	ГОСТ 23285—78	4.13
ГОСТ 1760—86	4.2, 4.7	ГОСТ 24597—81	4.13
ГОСТ 1868—88	4.3	ГОСТ 26663—85	4.13
ГОСТ 2874—82	1.2	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 3282—74	4.10	ГОСТ 26669—85	3.1
ГОСТ 3560—73	4.10	ГОСТ 26670—91	3.2
ГОСТ 5530—2004	4.1	ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 6309—93	4.10	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 7630—96	4.1а, 4.11	ГОСТ 26930—86	3.2
ГОСТ 7631—2008	2.1, 3.1, 3.2	ГОСТ 26931—86	3.2
ГОСТ 7636—85	3.2	ГОСТ 26932—86	3.2
ГОСТ 7730—89	4.2	ГОСТ 26933—86	3.2
ГОСТ 8273—75	4.5, 4.7, 4.8	ГОСТ 26934—86	3.2
ГОСТ 10779—78	1.20	ГОСТ 30090—93	4.1, 4.4
ГОСТ 13830—97	1.2	ГОСТ 30178—96	3.2
ГОСТ 14192—96	4.11	ГОСТ 30538—97	3.2
ГОСТ 17308—88	4.10	ГОСТ 31339—2006	2.1, 3.1, 3.2

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 02.11.92 № 1470

6. ИЗДАНИЕ (август 2010 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в мае 1989 г., декабре 1989 г., апреле 1995 г., сентябре 2002 г. (ИУС 8—89, 4—90, 6—95, 12—2002), Поправкой (ИУС 6—2007)

gost.e-ecolog.ru