ГОСТ 11482—96

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2007

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН МТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка», Всероссийским научно-исследовательским институтом морского рыбного хозяйства и океанографии

ВНЕСЕН Госстандартом России

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	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации 27 августа 1997 г. № 289 межгосударственный стандарт ГОСТ 11482—96 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1998 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 11482—88, ГОСТ 13271—67

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Октябрь 2007 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1998
© Стандартинформ, 2007

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 ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

Cold smoked fish. Specifications

Дата введения 1998—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рыбу холодного копчения.

Стандарт не распространяется на анчоусовые, бычка (кроме океанического), желтоперку, кильку, лососевые, мерланку, мойву, осетровые, салаку, сельди, сельди-иваси, снеток, ставриду азово-черноморскую длиной 21 см и менее, тюльку, угря (кроме морского), хамсу, хрящевую рыбу.

Обязательные требования к качеству продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.1; 3.3.2.1—3.3.2.3; 3.3.4 («Вкус и запах»); 3.3.5; 3.3.6; 3.5.1.11; 3.5.1.15; 3.6; раздел 4; 5.1—5.3; 6.1.1 и 6.2.

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 1368—2003 Рыба. Длина и масса

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2226—88 (ИСО 6590-1—83, ИСО 7023—83) Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 3282—74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия

ГОСТ 3560—73 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размер

ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7448—2006 Рыба соленая. 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 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

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

ГОСТ 11771—93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

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

* С 1 июля 2008 г. в части правил приемки и методов отбора проб будет действовать ГОСТ 31339—2006.

Издание официальное

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 13830—97* Соль поваренная пищевая. Общие 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

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

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 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

3 Технические требования

3.1 Рыба холодного копчения 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

3.2.1 Длина и масса рыбы холодного копчения должна соответствовать требованиям ГОСТ 1368.

3.2.2 Длина рыб океанического промысла, не указанных в ГОСТ 1368, должна быть не менее 16 см.

3.3 Характеристики

3.3.1 По видам разделки рыбу холодного копчения подразделяют на указанные в 3.3.1.1—3.3.1.21.

Допускается изготовление продукции холодного копчения других видов разделки при условии согласования данного вида разделки с потребителем и оформленного договором на поставку.

3.3.1.1 Неразделанная — рыба в целом виде.

3.3.1.2 Жаброванная — рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей.

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

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

3.3.1.4 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, жабры могут быть удалены.

У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи.

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

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

При разделке могут быть удалены грудные плавники с частью брюшка; голова с плечевыми костями с тонкими стенками брюшной части.

Окунь морской мелкий потрошеный обезглавленный выпускается массой не менее 0,07 кг.

У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи.

Потрошеный обезглавленный палтус может быть разрезан вдоль позвоночника на две половины (спинную и брюшную) с оставлением на одной из половинок позвоночника.

3.3.1.6 Пласт с головой — рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от головы до хвостового плавника; голова разрезана вдоль до верхней челюсти; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены.

Вдоль мясистых частей с внутренней стороны спинки без прореза кожи может быть сделано по одному глубокому продольному надрезу.

У сома может быть несколько надрезов на расстоянии 3—3,5 см один от другого. Кроме того, у сома в мясистых частях жаберных крышек может быть сделано по одному крестообразному надрезу.

3.3.1.7 Обезглавленный пласт — рыба, разрезанная по спинке или по брюшку вдоль позвоночника от головы до хвостового плавника; голова, внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены; плечевые кости могут быть оставлены.

Обезглавленный пласт изготовляют из крупных рыб.

Возможно разрезание обезглавленного пласта зубатки с удаленными плавниками на куски длиной не менее 15 см.

Обезглавленный пласт толстолобика — рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника и брюшку на две продольные половинки; голова с плечевыми костями, плавники, внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены; хвостовой плавник удален на уровне 1—2 см выше основания средних лучей. Масса каждой половинки толстолобика должна быть не менее 1,2 кг. Позвоночная кость оставлена на одной из половинок.

3.3.1.8 Полупласт — рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены.

В мясистых частях спинки с обеих сторон может быть сделано по одному продольному разрезу с внутренней стороны без разрезания кожи.

3.3.1.9 Палтусная разделка — рыба, у которой удалены голова, плечевые кости, мясо с одной из сторон позвоночника, внутренности, икра или молоки, плавники, кроме хвостового, выравненного срезом; вскрыт или удален ястыковый карман; сгустки крови зачищены.

Могут быть небольшие выхваты мяса.

Палтус палтусной разделки можно разрезать на куски; у прихвостового куска хвостовой плавник удален на уровне основания лучей хвостового плавника; масса прихвостового куска должна быть не менее 0,4 кг.

3.3.1.10 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.

3.3.1.11 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.

3.3.1.12 Тушка и тушка полупотрошеная может изготовляться из ставриды океанической, скумбрии атлантической, сардины атлантической, сардинеллы и сардинопса.

Длина тушки и тушки полупотрошеной холодного копчения должна быть, в см, не менее:

9 — сардины атлантической;

11 — сардинопса;

13 — сардинеллы, скумбрии атлантической и ставриды океанической.

3.3.1.13 Спинка — рыба, у которой срезана брюшная часть, жабры или голова с плечевыми костями удалены, сгустки крови и остатки внутренностей зачищены.

У нигриты хвостовая часть удалена на уровне окончания основания лучей анального плавника.

Спинку изготовляют с головой.

Спинку из аральского усача и жереха изготовляют без головы или с головой без жабр.

У спинки минтая брюшная часть с головой удалена 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. У отдельных экземпляров спинки могут быть незначительные прирези хрящевой части приголовка.

У спинки макруруса тонкая хвостовая часть должна быть удалена на уровне $^1/_3$ длины тушки. У макруруса с колючей чешуей чешуя должна быть удалена.

У спинки сома вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. Спинка может быть разрезана на куски массой не менее 0,35 кг.

3.3.1.14 Кусок — обезглавленная или потрошеная обезглавленная рыба с удаленным хвостовым плавником, разрезанная на куски массой не менее 0,35 кг.

Масса прихвостового куска палтуса должна быть не менее 0,5 кг. У сома (кроме океанического) хвостовой плавник должен быть удален вместе с тонкой прихвостовой частью на расстоянии не менее 7 см от основания его средних лучей. Толщина куска в месте среза должна быть не менее 2 см.

3.3.1.15 Филе — рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены. Филе может быть разрезано на поперечные куски. У зубатки и сома брюшная часть может быть срезана.

3.3.1.16 Филе — спинка амура белого, толстолобика, сома (кроме океанического) — рыба, разрезанная вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые кости, плавники, внутренности удалены. Хвостовая часть удалена на уровне конца основания последнего луча анального плавника. Филе спинки отделено выше боковой линии на 2—3 см. Возможно разрезание филе спинки на поперечные куски длиной 15—40 см, массой не менее 1,0 кг.

3.3.1.17 Боковина амура белого, толстолобика, сома (кроме океанического) — часть продольной половины рыбы, оставшаяся после отделения филе спинки. Реберные кости и теша оставлены, пленки и сгустки крови зачищены.

3.3.1.18 Боковник — рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника на две продольные половины; плечевые кости и реберные кости оставлены; голова, позвоночник, внутренности и плавники (кроме хвостового) удалены, сгустки крови зачищены; брюшная часть может быть удалена.

Для мраморной нототении и клыкача возможно оставление позвоночной кости при боковине.

У толстолобика и белого амура хвостовая часть удалена на уровне конца основания последнего луча анального плавника.

У сома (кроме океанического) хвостовая часть удалена на уровне, определяемом толщиной тела рыбы в месте среза, которая должна быть от 4 до 8 см, брюшная часть удалена вместе с брюшными плавниками прямым срезом на уровне основания брюшных плавников.

3.3.1.19 Теша — брюшная часть рыб в целом виде или в виде двух продольных половинок.

Теша крупных рыб может быть разрезана на куски длиной не менее 15 см.

3.3.1.20 Ломтики — рыба, у которой удалены голова с приголовком, внутренности, икра или молоки, позвоночная кость, кожа и крупные реберные кости, разрезанная на ломтики толщиной не более 0,5 см.

3.3.1.21 Кусочки — рыба холодного копчения с кожей, позвоночной костью (или без нее), без головы, приголовка, хвостовой части, удаленной на уровне конца анального плавника, и разрезанная на поперечные кусочки толщиной не более 1,5 см.

3.3.2 Особенности разделки некоторых видов рыб

3.3.2.1 Амура белого, бельдюгу, зубатку, илишу, карпа, минтая, нототению мраморную, мольву, маринку, налима, окуня морского, османа, палтуса, пикшу, путассу, сайду, сома, толстолобика, треску, хромулю, а также рыбу с явными признаками «заглотыша» изготовляют только разделанными (потрошеными). Морской окунь массой 0,3 кг и менее может быть неразделанным.

3.3.2.2 У илиши, маринки, османов и хромули внутренности, икра или молоки и черная пленка должны быть тщательно удалены, брюшная полость тщательно зачищена; у илиши, кроме того, голова должна быть удалена.

3.3.2.3 Макрурус изготовляют только в виде спинки и в потрошеном обезглавленном виде с удалением тонкой хвостовой части на уровне $^1/_3$ длины тушки. Голову удаляют косым срезом вместе с грудными плавниками. У макруруса с колючей чешуей чешуя должна быть удалена.

3.3.2.4 У камбалообразных и других сходных с ними по форме тела рыб (морской язык, камбала, палтус, солнечник и др.) возможно разрезание брюшка полукруглым вырезом (у камбалооб-

разных с верхней — «глазной» стороны) или прямым сквозным разрезом до позвоночника около плечевых костей; удаление головы и плечевых костей вместе с тонкими стенками брюшной части, с оставлением мясистого приголовка.

3.3.2.5 У чивирико, рубии, парго, куберы, мероу, клыкача, перро и рыб с жировыми отложениями в брюшной полости брюшко разрезают сбоку от грудных плавников к анальному отверстию.

3.3.2.6 У карпа, сазана, леща и карася может иметь место наличие в черепной коробке отверстий, просверленных для изъятия гипофиза.

3.3.3 В зависимости от показателей качества рыбу холодного копчения подразделяют на первый и второй сорта.

3.3.4 По показателям качества рыба холодного копчения должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, не влажная	
	У рыб с плотно сидящей чешуей может быть частичная сбитость чешуи У рыб со слабо сидящей чешуей сбитость чешуи не нормируется	Сбитость чешуи не нормируется
	Могут быть: отпечатки сетки или прутков (без загрязнения сажей), проколы от шомполов в хвостовой части;	
	незначительный налет выкристаллизовавшейся соли на жаберных крышках, глазах и у основания хвостового плавника	
		незначительный налет соли на поверхности тела рыбы
	Небольшие подсохшие белково-жировые натеки; слегка увлажненная поверхность у неразделанной частиковой рыбы; слегка покрытая жиром поверхность у сардин	
		белково-жировые натеки на поверхности тела рыбы; покрытая жиром поверхность сардин
	У неразделанной рыбы брюшко целое, плотное. Может быть слегка ослабевшее или отмякшее (но не лопнувшее) брюшко у неразделанных скумбрии, ставриды, хека	
		У неразделанной рыбы ослабевшее брюшко и небольшие его разрывы не более чем в двух местах; у сардин — лопнувшее брюшко (без выпадения внутренностей), надломленные головки
	Небольшие трещины на срезах балыков из угольной рыбы, мраморной нототении, скумбрии, палтуса палтусной разделки и куска палтусной разделки	
		Трещины кожи и в брюшной полости у потрошеных рыб; слегка оголенные концы реберных костей; незначительное отставание кожи от мяса у мраморной нототении и угольной рыбы
	Порезы, проколы, срывы кожи, повреждение жаберных крышек в одной упаковочной единице (%, не более):	
	10	15

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Разделка	В соответствии с требованиями 3.3.1	
Цвет чешуйчатого (или кожного) покрова	От светло-золотистого до темно-золотистого у рыб с серебристой окраской чешуи и более темный цвет у рыб с другой природной окраской или при отсутствии чешуи	
		Может быть от золотистого до темно-коричневого и незначительные светлые пятна, не охваченные дымом
Цвет чешуйчатого (или кожного) покрова	Может быть подкожное пожелтение, не проникшее в мясо и не связанное с окислением жира, у кабан-рыбы, масляной, нигриты, пеламиды, сериолы, снека, скумбрии, ставриды	
Консистенция	От нежной, сочной до плотной	
	У скумбрии, мраморной нототении, клыкача, угольной рыбы, луфаря, терпуга, окуня может быть слегка расслаивающаяся	
		Может быть ослабевшая без признаков подпарки или суховатая, но не дряблая
Вкус и запах	Свойственные данному виду рыбы с ароматом копчености, без посторонних запахов и привкусов.	
	Могут быть не резко выраженные илистый и йодистый запахи, а также специфический кисловатый привкус у каранкса, латилиды, морского леща, пеламиды, скумбрии, ставриды, сардин, сардинеллы, сардинопса	
		Может быть резко выраженный запах копчености; у сардин — слабый запах окислившегося жира на поверхности
Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %, для:		
шемаи, азово-черноморского рыбца, барабули	5—9	
черного палтуса, скумбрии, ставриды, кефали, зубатки	5—9	5—10
каспийских частиковых	5—10	5—12
всех остальных рыб	5—9	5—11
балычных изделий	5—8	5—9
теши, толстолобика и карпа	5—8	
сардины, сардинеллы, сардинопса	5—8	5—10
Массовая доля влаги в мясе рыбы, %, для:		
воблы и тарани	42—53	
палтуса	40—58	
курильской скумбрии	36—55	
аральской и азербайджанской белоглазки, барабули, красноперки, леща, рыбца, сазана, усача, азово-черноморских шемаи и чехони, сибирского язя, азово-черноморской скумбрии	42—55	

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
зубатки, жереха, морского окуня, угольной рыбы, маринки, рыбы-кабана, масляной рыбы, карпа, толстолобика, амура и балычных изделий из толстолобика и амура	45—58	
трески, ставриды азово-черноморской	52—58	
балычных изделий из сома, куска из сома (кроме океанического)	55—64	
обезглавленного пласт-куска из синей зубатки	45—65	
других рыб внутренних водоемов	42—52	
мелочи III группы океанического промысла	45—60	
большеглаза, не более	66	
других рыб океанического промысла	45—60	
сардины атлантической, марокканской и мексиканской, не более	62	
сардинопса и сардинеллы, не более	60	
Массовая доля жира в мясе рыбы, %, не менее, для:		
теши толстолобика и карпа	15	
курильской скумбрии, боковника, филе спинки и боковины толстолобика и белого амура, пласта обезглавленного толстолобика, спинки и теши пеляди сонкульской, филе спинки и боковины сома (кроме океанического)	12	
спинки и пласта из сазана, потрошеной с головой пеляди сонкульской	10	
спинки из жереха	8	
потрошеной с головой токтогульской маринки	6	

Примечание — Допускается для местной реализации рыба с массовой долей влаги в мясе в процентах не более:

60 — щука;

62 — рыба океанического промысла (кроме палтуса, скумбрии курильской, зубатки, трески, морского окуня, мраморной нототении, спинки макруруса), сардинеллы, сардинопса;

62 — мелочь третьей группы океанического промысла;

64 — терпуг-спинка с массовой долей жира не менее 12 %, потрошеный обезглавленный терпуг, обезглавленный пласт терпуга (изготовляемые предприятиями Дальневосточного бассейна), сардина атлантическая, марокканская и мексиканская;

65 — ставрида океаническая;

67 — обезглавленный пласт-кусок из синей зубатки.

3.3.5 Содержание в рыбе холодного копчения токсичных элементов, пестицидов и гистамина (в скумбрии и тунце) не должно превышать допустимые уровни*, установленные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1].

3.3.6 Микробиологические показатели рыбы холодного копчения устанавливают в соответствии с Инструкцией, согласованной органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [2].

3.4 Требования к сырью и материалам

3.4.1 Для изготовления рыбы холодного копчения применяют следующие сырье и материалы:

рыба-сырец — по нормативным документам;

рыба охлажденная — по ГОСТ 814 и другим нормативным документам;

рыба охлажденная полуфабрикат — по нормативным документам;

рыба мороженая — по ГОСТ 1168, ГОСТ 20057, ГОСТ 17661 и другим нормативным документам;

рыба мороженая полуфабрикат — по нормативным документам;

рыба соленая — по ГОСТ 7448 и другим нормативным документам;

рыба соленая полуфабрикат — по нормативным документам;

солено-мороженый полуфабрикат — по нормативным документам;

соль поваренная пищевая — по ГОСТ 13830;

сырье древесное для копчения продуктов — по нормативным документам;

препараты коптильные — по нормативным документам.

Для изготовления спинки, боковника, боковины, куска, теши, кусочков и ломтиков может быть использована рыба с механическими повреждениями, но по остальным показателям соответствующая требованиям первого сорта. Поврежденные части должны быть удалены.

3.5 Упаковка

3.5.1 Рыбу холодного копчения упаковывают в тару в соответствии с 3.5.1.1—3.5.1.23.

3.5.1.1 В деревянные ящики по ГОСТ 13356 или другим нормативным документам предельной массой продукта 25 кг (для сардин — 10 кг).

3.5.1.2 В ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 или другим нормативным документам предельной массой продукта 25 кг (для сардин — 10 кг).

3.5.1.3 В короба плетеные из шпона по нормативным документам предельной массой продукта 25 кг (для сардин — 10 кг).

3.5.1.4 В пачки из картона по нормативным документам предельной массой продукта 1 кг.

3.5.1.5 В пакеты пленочные по нормативным документам предельной массой 2 кг (сардины — 1 кг, кусочки и ломтики — 0,3 кг).

3.5.1.6 В металлические банки (ломтики) по ГОСТ 5981 или другим нормативным документам вместимостью не более 350 $см^3$.

3.5.1.7 В стеклянные банки (ломтики) по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 или другим нормативным документам вместимостью не более 350 $см^3$.

3.5.1.8 Упаковывание рыбы холодного копчения для местной реализации может осуществляться в полимерные многооборотные ящики по нормативным документам и инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта 20 кг (сардин атлантической, марокканской и мексиканской — 10 кг).

Для местной реализации возможно упаковывание нежирных рыб холодного копчения (окунь, ставрида, мелочь III группы) в бумажные мешки по ГОСТ 2226.

3.5.1.9 Балычные изделия и зубатку упаковывают только в деревянные ящики.

Рыбу, разделанную на куски, филе, тешу, пласт, полупласт, рыбу палтусной разделки, а также барабулю, белоглазку, кефаль, рыбец, чехонь и шемаю упаковывают в деревянные ящики или ящики из гофрированного картона предельной массой продукта 20 кг.

3.5.1.10 Пакеты с продукцией должны быть термосварены или скреплены зажимом, или закрыты другим способом, обеспечивающим сохранность продукта; стеклянные банки — укупорены металлическими крышками по нормативным документам.

3.5.1.11 Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью по нормативным документам, допущенным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

3.5.1.12 Пакеты и пачки с рыбой холодного копчения (кроме рыбы, нарезанной ломтиками и кусочками) упаковывают в деревянные ящики или ящики из гофрированного картона предельной массой продукта 25 кг.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

Пакеты с ломтиками и кусочками упаковывают в ящики из гофрированного картона или деревянные ящики предельной массой продукта 15 кг. Для местной реализации возможно упаковывание пакетов в инвентарную тару предельной массой продукта 15 кг (для сардин — 10 кг).

Банки с ломтиками упаковывают в ящики из гофрированного картона или деревянные ящики предельной массой продукта 25 кг.

3.5.1.13 Предельные отклонения массы нетто в отдельных упаковочных единицах потребительской тары, %:

±3 — для продукции массой нетто до 0,5 кг включ.

±1 » » » » св. 0,5 до 1,0 кг.

3.5.1.14 Допускается использование других видов тары, которые соответствуют требованиям санитарии, стандартов и технических условий и обеспечивают сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

3.5.1.15 Тара, упаковочные материалы, используемые для упаковывания копченой продукции, должны быть прочными, чистыми, без постороннего запаха и изготовленными из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

3.5.1.16 Деревянные ящики, ящики из гофрированного картона и инвентарная тара должны иметь на торцевых сторонах по два-три отверстия диаметром 25—30 мм, пачки из картона и пленочные пакеты — диаметром 10—12 мм.

Возможно использование деревянных ящиков с просветами шириной не более 10 мм.

Для местной реализации могут быть использованы пленочные пакеты без отверстий.

Ящики, короба и пачки из картона (кроме ламинированных и парафинированных) перед укладыванием в них рыбы холодного копчения должны быть выстланы изнутри, кроме торцевых сторон, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, целлофаном по ГОСТ 7730 или оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

Не допускается выстилание ящиков с балычными изделиями оберточной бумагой.

3.5.1.17 Рыба холодного копчения должна быть уложена в тару ровными плотными рядами; для рыбы-мелочи второй и третьей групп применяется безрядовое укладывание с разравниванием по рядам.

Упаковывание рыбы холодного копчения в пленочные пакеты производят в соответствии с правилами по нарезке и упаковыванию рыбной продукции в пакеты и вкладыши из полимерных пленочных материалов.

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

Рыбу холодного копчения — мелочь второй и третьей групп укладывают без подразделения по наименованиям рыб.

В каждой упаковочной единице допускается наличие для рыбы океанического промысла не более 10 % рыб (по счету) менее установленной минимальной длины или массы, для других рыб — не более 2 % рыб (по счету) менее установленной длины или массы.

3.5.1.19 Деревянные ящики с продукцией должны быть забиты, а для иногородних перевозок, кроме того, по торцам скреплены стальной лентой по ГОСТ 3560 или стальной проволокой по ГОСТ 3282.

3.5.1.20 Ящики из гофрированного картона с продукцией должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 или обтянуты другим обвязочным материалом по нормативным документам, предохраняющим целостность тары при транспортировании. Возможно не обтягивать ящики из гофрированного картона с обечайками для местной реализации.

3.5.1.21 Короба плетеные из шпона должны быть обвязаны стальной проволокой.

3.5.1.22 Инвентарная тара с продукцией должна быть закрыта съемными крышками.

3.5.1.23 Тара и упаковка для транспортирования рыбы холодного копчения в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы должны соответствовать требованиям ГОСТ 15846.

3.6 Маркировка

3.6.1 Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630, ГОСТ 11771.

3.6.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Беречь от влаги».

На пленочные пакеты с продукцией, фасованной под вакуумом, наносят дополнительную надпись «Фасованная под вакуумом».

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки — по ГОСТ 7631.

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

4.3 Периодичность микробиологического контроля изготовления рыбы холодного копчения — в соответствии с Инструкцией [2].

5 Методы контроля

5.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669.

5.2 Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 26670, ГОСТ 26669, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, ГОСТ 10444.2.

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

5.4 Длину и массу рыбы определяют по ГОСТ 1368.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование

6.1.1 Транспортируют рыбу холодного копчения всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре от 0 до минус 5 °С.

6.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

6.2 Хранение

Рыбу холодного копчения хранят при температуре от 0 до минус 5 °С не более 2 мес.

Балычные изделия холодного копчения из угольной рыбы, мраморной нототении, скумбрии и др. хранят при температуре от минус 2 до минус 5 °С не более 1,5 мес.

Срок хранения рыбы холодного копчения при температуре от 0 до минус 5 °С не более 1 мес с массовой долей влаги, %, не более:

64 — терпуг-спинка с массовой долей жира не менее 12 %, потрошеный обезглавленный терпуг, обезглавленный пласт терпуга (изготовляемые предприятиями Дальневосточного бассейна);

66 — большеглаз;

67 — обезглавленный пласт-кусок из синей зубатки.

Срок хранения рыбы холодного копчения океанического промысла (спинка и кусок), фасованной в пленочные пакеты, сут, не более:

под вакуумом:

20 — при температуре от 0 до минус 4 °С;

30 » » от минус 4 до минус 8 °С;

без вакуума:

10 — при температуре от 0 до минус 4 °С;

25 » » от минус 4 до минус 8 °С.

Срок хранения рыбы холодного копчения внутренних водоемов:

- неразделанной, потрошеной обезглавленной и спинки, фасованной поштучно в пленочные пакеты без вакуума, при температуре от 0 до минус 2 °С — не более 40 сут;
- спинки-куска, филе-куска, ломтиков из филе сома, фасованных в пленочные пакеты под вакуумом, при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С — не более 3 мес.

Срок хранения рыбы холодного копчения (кусочки и ломтики), а также сардин холодного копчения, фасованных в пленочные пакеты, сут, не более:

под вакуумом:

20 — при температуре от 0 до минус 4 °С;

30 » » от минус 4 до минус 8 °С;

без вакуума:

10 — при температуре от 0 до минус 4 °С;

20 » » от минус 4 до минус 8 °С.

Срок хранения ломтиков холодного копчения в банках при температуре от минус 2 до минус 8 °С — не более 3 мес.

Срок хранения рыбы холодного копчения в пачках из картона при температуре от 0 до минус 5 °С, сут, не более:

7 — скумбрия атлантическая неразделанная и обезглавленная;

20 — ставрида океаническая;

30 — сардины.

Срок хранения ставриды холодного копчения с массовой долей влаги свыше 60 %, но не более 65 % при температуре от 0 до минус 5 °С — не более 10 сут.

Срок хранения рыбы холодного копчения устанавливают с даты изготовления.

Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

БИБЛИОГРАФИЯ

[1] Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденные Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061—89

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

УДК 664.951.32:006.354 МКС 67.120.30 Н26 ОКП 92 6310
92 6311
92 6314

Ключевые слова: рыба холодного копчения, безопасность, технические требования, упаковка, методы испытаний, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru