

67 ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

МКС 67.120.30
Группа H24

Изменение № 4 ГОСТ 1168—86 Рыба мороженая. Технические условия

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 21 от 28.05.2002)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 4103

За принятие изменения проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь

(Продолжение см. с. 20)

(Продолжение изменения № 4 к ГОСТ 1168—86)

Продолжение

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Казахстан Кыргызская Республика Республика Молдова Российская Федерация Республика Таджикистан Туркменистан	Госстандарт Республики Казахстан Кыргызстандарт Молдова-Стандарт Госстандарт России Таджикстандарт Главгосслужба «Туркменстандарт-лары»
Республика Узбекистан Украина	Узгосстандарт Госстандарт Украины

(Продолжение см. с. 21)

Вводная часть. Второй абзац. Исключить ссылку: ГОСТ 21230; третий абзац изложить в новой редакции:

«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».

Пункт 1.1. Заменить слова: «должна изготавливаться» на «должна быть изготовлена».

Пункт 1.2 изложить в новой редакции; дополнить сносками:

«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**.

* На территории РФ действует ГОСТ Р 51574—2000.

** На территории РФ действует ГОСТ Р 51232—98».

Пункты 1.3, 1.4 изложить в новой редакции:

«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».

Пункт 1.5. Пятый, шестой абзацы изложить в новой редакции:

«Обезглавленными изготавливают дальневосточную навагу, терпуг, минтай, треску, пикшу, сайду. Масса обезглавленных трески, пикши, сайды должна быть не более 1,0 кг. Допускается из минтая-сырца изготавливать 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»;

восьмой абзац исключить;

двенадцатый абзац изложить в новой редакции:

(Продолжение см. с. 22)

«потрошенные обезглавленные треска, палтус, дальневосточные лососи изготавливают 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»;

дополнить абзацами:

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

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

Пункт 1.6. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Зубатку изготавливают потрошенной обезглавленной. Потрошенные обезглавленные крупные треска и зубатка могут быть разрезаны на куски».

Пункт 1.10. Первый абзац. Исключить слово: «семгу»;

дополнить абзацем (после первого):

«Семгу изготавливают неразделанной, потрошенной с головой и потрошенной семужной резки»;

последний абзац изложить в новой редакции:

«Балтийский лосось изготавливают неразделанным и потрошенным с головой».

Дальневосточные лососи изготавливают неразделанными, потрошенными с головой и потрошенными обезглавленными».

Пункт 1.15 дополнить абзацем (после второго):

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

Пункты 1.15 (третий, четвертый абзацы), 1.16, 1.18. Заменить слова: «льдосоляной» на «льдосолевой».

Пункт 1.20. Пятый абзац. Исключить слова: «(для реализации — до 01.12.91)»;

шестой, седьмой абзацы. Заменить слова: «нормативно-технической документации» на «нормативным документам»;

девятый абзац после слова «блока» дополнить словами: «с нанесенным покрытием»;

четырнадцатый абзац. Заменить слово: «льдосоляного» на «льдосолевого»;

пятнадцатый абзац изложить в новой редакции:

«упакованную поштучно или блоками под вакуумом в пакеты из полимерных материалов»;

(Продолжение см. с. 23)

шестнадцатый абзац. Заменить слово: «пленочных» на «полимерных»; дополнить абзацем (после шестнадцатого):

«замороженную блоками в коробках парафинированных снаружи и внутри или ламинированных».

Пункт 1.22. Таблица. Графа «Характеристика и норма для сортов». Для показателя «Запах» заменить слово: «порочащих» на «посторонних».

Пункты 1.23, 1.24 изложить в новой редакции:

«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]».

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.25:

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

Пункт 2.2 после слова «гистамина» дополнить словами: «(для лососей и скумбрии), нитрозаминов, радионуклидов, полихлорированных бифенилов»; исключить слова: «и гарантирующим безопасность продукции».

Раздел 2 дополнить пунктом — 2.3:

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

Пункт 3.1. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668, инструкции [2] и по методике [3];

второй абзац дополнить словами: «для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и [2]».

Пункт 3.2 дополнить ссылками: ГОСТ 26670, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

Пункт 3.3 изложить в новой редакции:

«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]».

Раздел 4 дополнить пунктом — 4.1а:

«4.1а. Мороженую рыбу упаковывают по ГОСТ 7630».

Пункты 4.1—4.4 изложить в новой редакции:

«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 холстопршивные 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 холстопршивные 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 холстопршивных упаковочных, или тюки рогожные, или полотна холстопршивные 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 холстопршивные 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 холстопршивные упаковочные, мешки тканевые или из полотен холстопршивных упаковочных предельной массой продукта 40 кг.

(Продолжение см. с. 25)

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 холстопрощивные 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».

Пункт 4.5. Первый абзац. Заменить слово: «Дощатые» на «Деревянные»; исключить слова: «плетеные короба», «разрешенными Министерством здравоохранения СССР».

Пункт 4.6 изложить в новой редакции:

«4.6. Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковывания мороженой рыбы, должны быть чистыми, сухими, без постороннего за-

паха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора».

Раздел 4 дополнить пунктом — 4.6а:

«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».

Пункт 4.8. Последний абзац. Заменить слово: «дощатых» на «деревянных»; исключить слова: «плетеных коробов».

Пункт 4.10. Последний абзац. Исключить слова: «и короба»; дополнить абзацем:

«Предельные отклонения массы нетто продукции в единице потребительской тары $\pm 1,5\%$ ».

Пункты 4.13, 4.15 изложить в новой редакции:

«4.13. Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

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, сиви, судак, окунь речной, щука, сом, камбалы азово-черноморские, кефаль;

4 — лосось балтийский неразделанный и остальные неразделанные лососевые рыбы;

8 — кета неразделанная;

3 — лосось балтийский потрошенный с головой и остальные потрошенные 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;

(Продолжение см. с. 27)

- 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».

Стандарт дополнить приложением — А:

«ПРИЛОЖЕНИЕ А
Справочное

**Перечень нормативных документов, действующих
на территории Российской Федерации**

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

(Продолжение см. с. 28)

СанПиН 2.3.2.560—96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденные постановлением Государственного санитарно-эпидемиологического надзора России от 24.10.96 № 27

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

Инструкция по упаковке 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*».

* Действует в странах СНГ.