

Изменение № 1 ГОСТ 7636—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

Принято Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 67-П от 30.05.2014)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 9242

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: AM, BY, KG, MD, TJ, UZ, RU [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации*

По всему тексту стандарта заменить слова: «Весы аналитические класса 2 с пределами измерений от 0 до 200 г по ГОСТ 24104—88» на «Весы лабораторные с пределом допускаемой абсолютной погрешности взвешивания не более $\pm 0,01$ г по ГОСТ OIML.R 76-1—2011 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт».

Пункт 3.2.1.2. Ссылку ¹ исключить.

Раздел 3 дополнить подразделом — 3.10:

«3.10 Определение сорбиновой кислоты — по 5.7».

Пункт 5.7.2. Наименование изложить в новой редакции: «*Средства измерений, оборудование, реактивы, материалы*»;

дополнить абзацем:

«Допускается применение аналогичных по метрологическим характеристикам средств измерений, аналогичного по техническим характеристикам оборудования и материалов с требованиями безопасности не ниже, указанных в настоящем стандарте».

Пункт 5.7.4 Наименование. Заменить слово: «и к р ы» на «п р о б ы п р о д у к ц и и»;

первый абзац до слов «Полученную смесь» изложить в новой редакции:

«В высокий стакан вместимостью 150 см³ помещают 1 г тщательно измельченной пробы исследуемой продукции (пробы с низким содержанием влаги необходимо измельчать до размера частиц не более 1 мм), взвешенной с абсолютной погрешностью не более 0,01 г, и растирают ее стеклянной палочкой с резиновым наконечником, постепенно приливая небольшими порциями 25 см³ дистиллированной воды».

Пункт 5.7.5. Второй абзац. Заменить слово: «икры» на «пробы продукции».

Пункт 5.7.7. Первый абзац. Экспликация. Заменить слова: «масса икры» на «масса пробы продукции».

Пункт 6.8.2. Заменить ссылку: «по ГОСТ 24104—88» на «по ГОСТ 1770—74».

(ИУС № 11 2014 г.)

* Дата введения в действие на территории Российской Федерации — 2015—01—01.

**РЫБА, МОРСКИЕ МЛЕКОПИТАЮЩИЕ,
МОРСКИЕ БЕСПОЗВОНОЧНЫЕ
И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ**

МЕТОДЫ АНАЛИЗА

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2010

**РЫБА, МОРСКИЕ МЛЕКОПИТАЮЩИЕ,
МОРСКИЕ БЕСПОЗВОНОЧНЫЕ И ПРОДУКТЫ
ИХ ПЕРЕРАБОТКИ****Методы анализа**Fish, marine mammals, invertebrates and products
of their processing. Methods of analysis**ГОСТ
7636—85****Взамен***МКС 67.120.30
ОКСТУ 9109

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 27 марта 1985 г. № 898 дата введения установлена

01.01.86

Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)

Настоящий стандарт распространяется на рыбу, морских млекопитающих, морских беспозвоночных и продукты их переработки и устанавливает методы физического и химического анализа.

Стандарт не распространяется на рыбные консервы и пресервы.

1. МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ

1.1. Отбор проб — по ГОСТ 7631—2008, ГОСТ 31339—2006, кормовой муки из рыбы, морских млекопитающих и ракообразных — по ГОСТ 13496.0—80.

2. ПОДГОТОВКА К АНАЛИЗУ СРЕДНЕЙ ПРОБЫ

2.1. Подготовка к анализу средней пробы свежей, охлажденной, мороженой, соленой, пряной, маринованной, вяленой, сушеной и копченой рыбы, сырья морских млекопитающих и пищевого рыбного фарша

2.1.1. Рыбу, отобранную для анализа, очищают от механических загрязнений, целых и крупнодробленых пряностей и чешуи. Обмывать рыбу не допускается. Мороженую рыбу предварительно размораживают до температуры в толще рыбы минус 1 °С.

2.1.2. Среднюю пробу, составленную из мелкой рыбы массой экземпляра 0,1 кг и менее (кроме бычка, мойвы, черноморской ставриды всех размеров и салаки длиной свыше 15 см), размалывают без разделки. У салаки длиной более 15 см, у бычка, черноморской ставриды перед размалыванием удаляют голову, внутренности вместе с икрой или молоками и хвостовой плавник. У мойвы удаляют голову вместе с пучком внутренностей, не разрезая брюшко, и хвостовой плавник.

* Взамен ГОСТ 7636—55; ГОСТ 13893—68; ГОСТ 13929—68, кроме определения хлористого натрия в водорослях и продуктах их переработки; ГОСТ 13930—68, кроме разд. 2 и 3 в части определения влажности рыбной муки, муки из морских млекопитающих и ракообразных и определения влаги в водорослях и продуктах их переработки; ГОСТ 17258—71, ГОСТ 17259—71, ГОСТ 18657—73, ГОСТ 8714—72 в части разд. 3, пп. 3.3—3.8; ГОСТ 18170—72 в части разд. 3, пп. 3.3—3.5; ГОСТ 7047—55 разд. II в части определения витамина А в печени рыб, морских млекопитающих и морских беспозвоночных; ГОСТ 18173—72 в части разд. 3, п. 3.2.

2.1.3. При подготовке средней пробы, составленной из рыбы массой экземпляра от 0,1 до 1 кг, рыбу разделяют на филе: отделяют голову и плавники, разрезают тушку по брюшку и удаляют все внутренности вместе с икрой или молоками; разрезают вдоль спинки, удаляют позвоночник и, по возможности, все ребра и кожу.

У рыбы свежей, охлажденной, мороженой (за исключением рыбы с плотной кожей: акулы, макруруса, осетровых, пинагора, сома, ставриды, угря, лососевых и др.) удаляют чешую, не удаляя кожу.

2.1.4. Среднюю пробу в виде кусков, отобранную от крупной рыбы массой экземпляра более 1 кг, измельчают после обесшкуривания и удаления костей.

2.1.5. Среднюю пробу мелкой неразделанной рыбы или крупной рыбы дважды пропускают через ручную мясорубку или один раз через электрическую мясорубку. Фарш тщательно перемешивают, квартуют и часть его в количестве 100—200 г переносят в широкогорлую банку с плотно закрывающейся крышкой.

2.1.6. Средние пробы мороженого китового мяса и печени измельчают мясорубкой. При поступлении средней пробы в мороженом виде ее размораживают на воздухе до температуры от 0 до минус 1 °С.

2.1.7. Среднюю пробу соленой китовой печени перед измельчением оставляют для стекания тузлука на 20—30 мин.

2.1.8. Китовое мясо измельчают трехкратным, а печень двукратным пропусканием через мясорубку. Фарш тщательно перемешивают, отбирают 250—300 г для анализа и переносят в широкогорлую банку с плотно закрывающейся крышкой.

2.1.9. Среднюю пробу мороженого рыбного фарша размораживают на воздухе до температуры 0—2 °С, тщательно перемешивают и переносят в широкогорлую банку с притертой пробкой.

2.1.10. При определении водоудерживающей способности среднюю пробу делят на две равные части. Одну часть пробы, предназначенную для определения водоудерживающей способности, размораживают до 3—4 °С, разделяют на филе, удаляя кости, и при необходимости пропускают через мясорубку. Полученный фарш тщательно перемешивают и помещают в широкогорлую банку с плотно закрывающейся крышкой.

2.2. Подготовка к анализу средней пробы полуфабрикатов и кулинарных изделий

2.2.1. Среднюю пробу, доставленную в лабораторию, направляют на анализ не позднее чем через 30 мин. Замороженную пробу предварительно размораживают при комнатной температуре в плотно закрытой банке.

2.2.2. После определения физических показателей (длины, массы нетто, составных частей) и органолептической оценки по ГОСТ 7631—2008 пробу освобождают от несъедобных частей (кости, целые и крупнодробленые пряности и др.), плотную часть пропускают через мясорубку, смешивают с жидкой фракцией (при ее наличии) и растирают в ступке до однородной массы.

2.2.3. Рыбомучные изделия после определения соотношения составных частей (в случае необходимости) измельчают.

Начинку пропускают через мясорубку и растирают в ступке до однородной массы, а мучную часть или целые кулинарные изделия измельчают вместе с корочкой ножом или пропускают дважды через мясорубку.

При необходимости анализа кулинарных изделий с начинкой целиком составные части их смешивают.

2.2.4. Пробу, отобранную из кулинарных изделий или полуфабрикатов, приготовленных из измельченного сырья (фарш, паста и др.), перед анализом разрезают на кусочки, тщательно перемешивают и растирают в ступке до однородной массы.

2.3. Подготовка к анализу средней пробы икры

2.3.1. Пробу зернистой икры осетровых и лососевых рыб, а также пробойной икры различных видов рыб измельчают в гомогенизаторе или растирают в ступке до получения однородной массы.

2.3.2. Паюсную икру осетровых рыб не измельчают. Навески отбирают из разных мест средней пробы.

2.3.3. Среднюю пробу ястычной икры всех видов рыб дважды пропускают через мясорубку для измельчения пленок, а затем растирают в ступке до получения однородной массы.

С обвоищенных ястыков предварительно удаляют слой воска.