

НИФТР и СТ КЫРГЫЗСТАНДАРТ

**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

ГОСТ 17660—97

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА СПЕЦИАЛЬНОЙ РАЗДЕЛКИ МОРОЖЕНАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2010

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН АО «Севрыбтехцентр», Всероссийским научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанологии

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 11 от 25 апреля 1997 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 21 января 1998 г. № 11 межгосударственный стандарт ГОСТ 17660—97 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 июля 1998 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 17660—72

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Август 2010 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1997
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

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

РЫБА СПЕЦИАЛЬНОЙ РАЗДЕЛКИ МОРОЖЕНАЯ

Технические условия

Frozen fish gutted by special method. Specifications

Дата введения 1998—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мороженую рыбу специальной разделки.

Стандарт не распространяется на анчоусовых, бычковых, лососевых, сельдевых, азово-черноморскую кефаль, воблу, корюшку, сайру, снеток, стрелозубого палтуса, рыбу-мелочь второй и третьей групп.

Обязательные требования к качеству продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья населения, изложены в 4.1; 4.2.8 (показатель «Запах (после размораживания)»); 4.2.9; 4.2.10; 4.3.2; 4.4.15; 4.5; 5; 6; 7.1.1; 7.2.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

- ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия
- ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия
- ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия
- ГОСТ 3282—74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия
- ГОСТ 3560—73 Лента стальная упаковочная. Технические условия
- ГОСТ 7630—96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка
- ГОСТ 7631—2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
- ГОСТ 7636—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа
- ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия
- ГОСТ 9569—2006 Бумага парафинированная. Технические условия
- ГОСТ 13356—84 Ящики деревянные для продукции рыбной промышленности. Технические условия
- ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
- ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
- ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия
- ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевой продукции 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 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

Издание официальное

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 Основные параметры и размеры

3.1 Мороженую тушку специальной разделки по длине и массе не подразделяют.

3.2 Кусок специальной разделки мороженый изготавливают массой от 0,2 до 1,0 кг включительно.

Допускается разделка крупной рыбы на куски, равные длине противня, массой не менее 1 кг.

4 Технические требования

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

4.2 Характеристики

4.2.1 Мороженую рыбу специальной разделки подразделяют на тушку и кусок.

Тушка — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия, калтычок может быть перерезан, голова, чешуя, плечевые кости, внутренности, икра или молоки и черная пленка удалены; сгустки крови и почки зачищены, плавники, за исключением хвостового, срезаны на уровне кожного покрова; хвостовой плавник и часть хвостового стебля удалены прямым срезом на расстоянии 1—2 см от основания средних лучей хвостового плавника.

Может быть:

- частичный срез кожного покрова у основания плавников;

- удаление головы косым срезом вместе с брюшной частью;

- удаление брюшной части по прямой линии от головного среза до анального отверстия ниже позвоночной кости.

Кусок — тушка рыбы, разрезанная на куски.

4.2.2 Особенности разделки некоторых рыб

4.2.2.1 У камбалообразных и других, сходных с ними по форме тела рыб (камбала, язык морской, тюрбо, солнечник и др.), брюшко может быть разрезано полукруглым вырезом с верхней (глазной) стороны; внутренности, голова и плавники удалены, икра или молоки могут быть оставлены.

Допускается удаление головы вместе с тонкими стенками брюшной части при оставлении мясистого приголовка.

4.2.2.2 У макруруса и макруронуса хвостовую тонкую часть удаляют на уровне $\frac{1}{3}$ длины тушки и плавников. Голову удаляют косым срезом вместе с грудными плавниками.

4.2.2.3 У трески, пикши, серебристого хека и камбалы может быть оставлена чешуя.

У тресковых рыб может быть разрез брюшка далее анального отверстия не более 2 см.

4.2.2.4 У чувирико, рубии, парго, перро, куберы, мероу, клыкча брюшко разрезают сбоку от грудных плавников к анальному отверстию.

4.2.2.5 У осетровых рыб и ставриды жучки (костные образования) должны быть удалены.

4.2.2.6 У удильщика удаляют голову вместе с грудными плавниками, брюшную часть и кожу.

4.2.3 Рыбу специальной разделки (тушки, куски) замораживают сухим искусственным способом блоками или поштучно. Масса блока должна быть не более 12 кг.

При блочном замораживании рыбу специальной разделки в каждый блок укладывают одного наименования и одного вида разделки.

В каждом блоке мороженых тушек может быть не более двух кусков.

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

4.2.5 Мороженую рыбу специальной разделки изготавливают в глазированной форме.