
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
50380—
2005

РЫБА, НЕРЫБНЫЕ ОБЪЕКТЫ И ПРОДУКЦИЯ ИЗ НИХ

Термины и определения

НИФТР и СТ КЫРГЫЗСТАНДАРТ
**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

Издание официальное

БЗ 12—2005/367



Москва
Стандартинформ
2006

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным унитарным предприятием «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП ВНИРО), Федеральным государственным унитарным предприятием «Тихоокеанский научно-исследовательский рыбохозяйственный центр» (ФГУП ТИНРО-центр), Федеральным государственным унитарным предприятием «Атлантический научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП АтлантНИРО), Федеральным государственным унитарным предприятием «Полярный научно-исследовательский институт морского рыбного хозяйства и океанографии им. Н.М. Книповича» (ФГУП ПИНРО), Обществом с ограниченной ответственностью «Каспийский научно-исследовательский и аналитический центр рыбной промышленности» (ООО НИиАЦРП «Каспрыбтестцентр»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 декабря 2005 г. № 504-ст

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 50380—92

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2006

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

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области продукции из рыбы и нерыбных объектов.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Нерекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «*Нрк*».

Заключенная в круглые скобки часть термина может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации, при этом не входящая в круглые скобки часть термина образует его краткую форму.

Для сохранения целостности терминосистемы в настоящем стандарте приведена терминологическая статья из другого действующего на уровне межгосударственного стандарта, которая заключена в рамку из тонких линий.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминологические элементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Помета, указывающая на область применения многозначного термина, приведена в круглых скобках светлым шрифтом после термина. Помета не является частью термина.

Приведенные определения можно при необходимости изменять, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, синонимы — курсивом.

РЫБА, НЕРЫБНЫЕ ОБЪЕКТЫ И ПРОДУКЦИЯ ИЗ НИХ

Термины и определения

Fish, non-fish objects and products from them. Terms and definitions

Дата введения — 2007—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области продукции из рыбы и нерыбных объектов.

Настоящий стандарт не распространяется на консервы и пресервы из рыбы и нерыбных объектов.

Термины, устанавливаемые настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы по данной отрасли, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

1 продукция (из рыбы, [нерыбных объектов]): Рыба [нерыбные объекты] в натуральном или переработанном виде, предназначенная[ые] для использования на пищевые, кормовые, технические или иные цели.

Примечания

1 К нерыбным объектам относят водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли и морские травы.

2 К нерыбным объектам животного происхождения не относят водоросли и морскую траву.

2 продукция аквакультуры: Рыба [нерыбные объекты], выращенная[ые] или дорощенные в контролируемых условиях.

3 живая рыба (продукция): Рыба, плавающая в естественной или приближенной к ней среде обитания, с естественными движениями тела, челюстей, жаберных крышек.

4 живые ракообразные [моллюски, иглокожие] (продукция): Ракообразные [моллюски, иглокожие] с естественными движениями тела, створок раковин, плавающие или передвигающиеся в воде.

5 рыба [водные млекопитающие]-сырец (продукция): Рыба [водные млекопитающие] без признаков жизни, находящаяся(-иется) при температуре, близкой к температуре окружающей среды или охлаждаемая(-ые).

6 ракообразные [моллюски, иглокожие]-сырец (продукция): Ракообразные [моллюски, иглокожие], изъятые из воды, сохраняющие признаки жизни, и находящиеся при температуре, близкой к температуре среды обитания.

7 водоросли [морская трава]-сырец (продукция): Водоросли [морская трава], изъятые[-ая] из воды и сохраняющие[-ая] присущие живым организмам цвет, запах, упругость тканей и пленку воды на поверхности.

8 охлажденная[ые] рыба [нерыбные объекты]: Рыба [нерыбные объекты], подвергнутая[ые] процессу охлаждения до температуры 5 °С и ниже, не достигая точки замерзания тканевого сока.

9 подмороженная[ые] рыба [нерыбные объекты животного происхождения]: Рыба [нерыбные объекты животного происхождения], подвергнутая[ые] процессу замораживания до температуры на 1°С — 2 ниже точки замерзания тканевого сока.