

РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2007

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

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.

- 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 изготавливаться 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 Потрошенная 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.