

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

---

# КАЛЬМАР МОРОЖЕНЫЙ

## Технические условия

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2010

**Предисловие**

**1 РАЗРАБОТАН** Творческим коллективом с участием членов Технического комитета по стандартизации ТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка»

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

**2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Госстандарта России от 22 декабря 1999 г. № 651-ст

**3 Настоящий стандарт** соответствует международному стандарту КОДЕКС СТАН 191—1995 «Быстрозамороженный сырой кальмар» в части разделов 1, 3, 5, 7, 8; пунктов 4.1, 4.3.5—4.3.7, 4.3.8 (частично), 4.3.9, 4.3.10, 4.3.12, 4.4.1, 4.4.2 (частично), 4.4.3, 4.5.3, 4.5.4, 4.6.2, 4.6.3, 6.1, 6.2, 6.3, 6.5; приложений А и Б

**4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

**5 ПЕРЕИЗДАНИЕ.** Август 2010 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1999

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

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

## КАЛЬМАР МОРОЖЕНЫЙ

## Технические условия

Frozen squid. Specifications

Дата введения 2001—01—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на кальмары следующих семейств: Gonatidae, Ommastrephidae, Loliginidae и видов: аляскинский (*Beryteuthis anonychus*), бартрама (*Ommastrephes bartrami*), гигантский (*Dosidicus gigas*), иллекс американский (*Illex illecebrosus*), иллекс аргентинский (*Illex argentinus*), иллекс европейский (*Illex coindetii*), командорский (*Beryteuthis magister*), коренастый (*Todaropsis eblanae*), новозеландский (*Nototodarus sloani*), лолиго европейский (*Loligo vulgaris*), лолиго патагонский (*Loligo patagonica*), лолиго северо-американский (*Loligo pealei*), стрелка северная (*Todarodes sagittatus*), стрелка южная (*Todarodes angolensis*), тихоокеанский (*Todarodes pacificus*), замороженные в сыром виде и изготовленные для экспорта и импорта.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

- 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 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
- ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
- 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. Метод 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. Методы определения свинца
- ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
- ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
- ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
- ГОСТ 31339—2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб

Издание официальное

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ Р 52815—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

### 3 Определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **кальмар-сырец:** Кальмар без признаков жизнедеятельности с температурой в толще мышц, близкой к температуре окружающей среды.

3.2 **кальмар мороженный в блоке:** Подпрессованный замороженный кальмар в форме прямоугольника.

3.3 **замораживание:** Процесс, который проводят на соответствующем оборудовании таким образом, чтобы диапазон температур максимальной кристаллизации тканевого сока проходил быстро. Процесс считается законченным, когда температура в центре продукта достигнет заданного предела.

3.4 **глазирование:** Процесс нанесения защитного слоя льда, образующегося на поверхности замороженного продукта.

3.5 **вода питьевая:** Пресная вода, пригодная для потребления человеком. Нормы на пригодность воды должны быть не ниже установленных в [1].

3.6 **вода морская чистая:** Морская вода, которая соответствует тем же микробиологическим нормам и гигиеническим требованиям, что и питьевая вода.

3.7 **глубокое обезвоживание:** Потеря тканевого сока, признаком которого является наличие на поверхности блока кальмара белых и желтых пятен, проникших в толщу мяса.

3.8 **посторонние примеси:** Вещества, которые не являются производным кальмара, не представляют угрозы для здоровья человека и легко распознаются без увеличения или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включающим увеличение, и указывают на нарушение санитарных правил и норм производства.

### 4 Технические требования

4.1 Мороженный кальмар изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил [2].

Мороженный кальмар рекомендуется изготавливать в соответствии с требованиями документов, перечисленных в приложении А.

4.2 Требования к разделке, качеству, упаковке, маркировке могут быть изменены в соответствии с договором (контрактом) поставщика с покупателем.

#### 4.3 Характеристики

4.3.1 Мороженный кальмар изготавливают следующих видов разделки:

- неразделанный — кальмар в целом виде;
- потрошенный с головой и щупальцами — мантия разрезана, внутренности, глаза, клюв, хитиновая пластинка удалены, брюшная полость зачищена;
- тушка — мантия целая, внутренности, голова с щупальцами и хитиновая пластинка удалены;
- филе — мантия разрезана, внутренности и голова с щупальцами удалены, брюшная полость зачищена, хитиновая пластинка удалена;
- щупальца с головой (получаемые при разделке кальмара на филе и тушку) — удалены глаза, клюв.

Могут быть оставлены:

для кальмара потрошеного с головой и щупальцами и филе — хитиновая пластинка;

для тушки — остатки внутренностей и хитиновая пластинка.