

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

РЫБА РАЗДЕЛАННАЯ И НЕРАЗДЕЛАННАЯ МОРОЖЕНАЯ

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. № 649-ст

3 Настоящий стандарт соответствует международному стандарту КОДЕКС СТАН 36—1981 «Быстрозамороженная рыба потрошенная и непотрошенная» в части разделов 1, 3, 5, 7; пунктов 4.1, 4.2, 4.3.2 — 4.3.4; 4.3.5 (частично), 4.3.6 — 4.3.9, 4.4.1, 4.4.2 (частично), 4.4.3, 6.1, 6.2, 6.5, 6.6; 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

РЫБА РАЗДЕЛАННАЯ И НЕРАЗДЕЛАННАЯ МОРОЖЕНАЯ

Технические условия

Frozen eviscerated and uneviscerated fish.
Specifications

Дата введения 2001—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рыбу мороженую разделанную и неразделанную для экспорта и импорта, кроме рыб семейства осетровых.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. 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 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 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31339—2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб

Издание официальное

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 **рыба-сырец:** Рыба без признаков жизнедеятельности с температурой в толще мышц, близкой к температуре окружающей среды.

3.2 **рыба охлажденная:** Рыба, температура которой в толще мышечной ткани поддерживается на уровне от 5 °С до точки замерзания клеточного сока рыбы, не достигая этой точки.

3.3 **рыба мороженая:** Рыба, температура которой в толще мышечной ткани поддерживается на уровне от минус 18 °С и ниже.

3.4 **замораживание рыбы:** 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.

3.5 **глазирование:** Нанесение защитного слоя льда, образующегося на поверхности замороженного продукта.

3.6 **рыба в блоке:** Подпрессованная замороженная рыба в форме прямоугольника.

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

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

3.9 **глубокое обезвоживание:** Потеря продуктом тканевого сока, признаком которого является отсутствие блеска, наличие на поверхности рыбы белых и желтых пятен, проникших в толщу мяса рыбы.

3.10 **посторонние примеси:** Вещества, которые не являются производными рыбы, 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.

3.11 **посторонние вкус или запах:** Стойкий порочащий запах или вкус, являющиеся признаком порчи, окисления и т.д.

3.12 **нарушение консистенции рыбы:** Разложение рыбы вследствие нарушения структуры мышц, которая становится пастообразной при отделении мяса от костей.

3.13 **нарушение разделки:** Наличие разрывов брюшка у непотрошенных рыб.

4 Технические требования

4.1 Мороженая рыба должна быть изготовлена в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил [2].

Мороженую рыбу рекомендуется готовить 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 Мороженую рыбу готовят следующих видов разделки.

4.3.1.1 Неразделанная — рыба в целом виде.

4.3.1.2 Обезглавленная — рыба, у которой ровным срезом удалены голова с пучком внутренностей.