

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ И СИГОВЫЕ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

Издание официальное

БЗ 1—2001/430

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
М и н с к

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка», Всероссийским научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии (ВНИРО) и Тихоокеанским научно-исследовательским центром (ТИНРО-центр)

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 21 от 30 мая 2002 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикстандарт
Туркменистан	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Республика Узбекистан	Узгосстандарт

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 24 октября 2002 г. № 388-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 11298—2002 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 2004 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 11298—65

© ИПК Издательство стандартов, 2002

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ И СИГОВЫЕ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

Cold-smoked salmons and whitefishes.
Specifications

Дата введения 2004—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется по рыбу холодного копчения семейств лососевых и сиговых:

- лососевые — Salmonidae:
 - дальневосточные лососи — *Oncorhynchus*,
 - благородные лососи — *Salmo*,
 - гольцы — *Salvelinus*;
- сиговые — Coregonidae:
 - сиги — *Coregonus*,
 - нельмы — *Stenodus*.

Видовой состав рыб указан в приложении А.

Обязательные требования к качеству и безопасности продукции изложены в 4.1, 4.2.4, таблица 1 [показатели «Вкус и запах» и «Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)»], 4.2.5, 4.3.2, 4.4, 4.5.7, 5.1—5.3, 6.1—6.3, 7.1.1, 7.2.2.

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 1368—91 Рыба всех видов обработки. Длина и масса
- ГОСТ 2874—82* Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
- ГОСТ 7449—96 Рыбы лососевые соленые. 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 10444.2—94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*
- ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
- ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

ГОСТ 11298—2002

- ГОСТ 13830—97* Соль поваренная пищевая. Общие технические условия
ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
ГОСТ 15846—79 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
ГОСТ 16079—70 Рыбы сиговые соленые. Технические условия
ГОСТ 16080—70 Лососи дальневосточные соленые. 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. Методы определения свинца
ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий
ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30518—97/ГОСТ Р 50474—93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*
ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

3 Основные параметры и размеры

Длина и масса рыб лососевых и сиговых должны соответствовать требованиям ГОСТ 1368.

4 Технические требования

4.1 Рыбы лососевые и сиговые холодного копчения должны быть изготовлены 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 По видам разделки лососевые и сиговые рыбы холодного копчения изготавливают в соответствии с 4.2.1.1 — 4.2.1.11.

Допускается изготовление продукции холодного копчения других видов разделки при условии согласования данного вида разделки с потребителем и оформления договора на поставку.

4.2.1.1 Неразделанная — рыба в целом виде.

4.2.1.2 Потрошенная с головой — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее, не более 2 см, калтычок может быть перерезан; внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови и почки зачищены, жабры могут быть удалены.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.