

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФИЛЕ ИЗ ОКЕАНИЧЕСКИХ И МОРСКИХ РЫБ МОРОЖЕНОЕ

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. № 650-ст

3 Настоящий стандарт соответствует международному стандарту КОДЕКС СТАН 190—1995 «Основной стандарт на быстрозамороженное рыбное филе» в части разделов 1, 3, 7, 8; пунктов 4.1, 4.2, 4.3.2, 4.3.3 (частично), 4.3.4, 4.3.5, 4.3.6 (частично), 4.3.7 — 4.3.10, 4.4.1, 4.4.2 (частично), 4.4.3, 4.4.4, 4.5.3, 4.5.4, 4.6.1 (частично), 4.6.2, 4.6.3, 5.2, 5.5, 6.1 (частично), 6.4, 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, метрологии

ФИЛЕ ИЗ ОКЕАНИЧЕСКИХ И МОРСКИХ РЫБ МОРОЖЕНОЕ

Технические условия

Frozen fillets of oceanic and marine fish. Specifications

Дата введения 2001—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на филе из океанических и морских рыб мороженое (кроме филе из рыб семейства осетровых) для экспорта и импорта.

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

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 **филе:** Продольные половины рыбы без костей, срезанные с тела рыбы параллельно позвоночнику.

3.2 **филе-кусок:** Нарезанные части (кусок) филе.

3.3 **филе в блоке:** Подпрессованное и замороженное филе в форме прямоугольника.

3.4 **филе, замороженное поштучно:** Одиночный мороженный филейчик.

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

3.6 **рыба охлажденная:** Рыба, не прошедшая обработки, кроме охлаждения.

3.7 **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.

3.8 **глазирование:** Процесс нанесения защитного слоя льда на поверхность замороженного продукта.

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

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

3.11 **вода морская чистая:** Морская вода, соответствующая тем же микробиологическим нормам и гигиеническим требованиям, что и питьевая вода.

3.12 **посторонние примеси:** Любые вещества, не являющиеся производными рыбы, не представляющие опасности для здоровья человека, легко распознаваемые без увеличения и указывающие на нарушение санитарных правил и норм производства.

3.13 **посторонние вкус и запах:** Стойкий порочащий вкус или запах, являющийся признаком порчи, окисления и т. п. продукта.

4 Технические требования

4.1 Мороженое филе из океанических и морских рыб изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил [2]. Мороженое филе рекомендуется изготавливать в соответствии с требованиями документов, перечисленных в приложении А.

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

4.3 Характеристики

4.3.1 Мороженое филе изготавливают следующих видов разделки:

- филе без кожи;
- филе с кожей без чешуи;
- филе с кожей двоянное (без разреза по спинке);
- филе-кусок.

4.3.2 Подготовленное филе замораживают сухим искусственным способом блоками, поштучно, а также в потребительской таре.

Температура в центре продукта должна быть не выше минус 18 °С.

4.3.3 Мороженое филе изготавливают в глазированном и неглазированном виде.

4.3.4 Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность мороженого блока филе или филе, замороженного поштучно, и не должна отставать при легком постукивании.