

ФИЛЕ РЫБНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Технические условия

Frozen fish fillets. Specifications

ГОСТ
3948—90

ОКП 92 6140

Дата введения 01.01.92

Настоящий стандарт распространяется на филе рыбное мороженое из рыб всех семейств, кроме сельди и хрящевых рыб.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Филе рыбное мороженое должно изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Основные параметры и размеры

Филе, замороженное поштучно или блоками, изготавливают массой от 0,25 до 13 кг включительно.

1.3. Характеристики

1.3.1. По видам разделки филе подразделяется на:

1.3.1.1. Филе без кожи — голова, позвоночник, реберные и плечевые кости, плавники, кожа, внутренности, черная пленка, сгустки крови удалены.

У удильщика удалена брюшная часть.

Филе макруруса с колючей чешуей и удильщика изготавливают только без кожи.

1.3.1.2. Филе с кожей без чешуи — удаляются чешуя и все по п. 1.3.1.1 (первый абзац), кроме кожи. У ставриды океанической удаляются «жучки».

1.3.1.3. Филе с кожей и чешуей, изготавливаемое из трески, — в соответствии с п. 1.3.1.1 (первый абзац) удаляется все, кроме кожи и чешуи.

1.3.1.4. Филе с наличием крупных реберных костей из сырца крупной атлантической скумбрии, изготавливаемое на судах для предприятий общественного питания.

1.3.1.5. Филе с кожей, сдвоенное из сардин, скумбрии, ставриды и путассу при машинной разделке без разреза по спинке с оставлением лучей спинного плавника и наличием остатков черной пленки.

1.3.1.6. Филе океанических рыб с кожей, остатками реберных костей и «жучек» у ставриды океанической.

1.3.1.7. Филе макруруса с кожей и остатками черной пленки.

1.3.2. Филе замораживают сухим искусственным способом блоками, поштучно, а также в пачках, пакетах. Температура в толще филе или блока филе при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18 °С.

1.3.3. Мороженое филе изготавливают в глазированном виде.

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

Масса глазури при выпуске филе или блока филе с рыбообрабатывающих судов или из производственных холодильников должна быть от 2 % до 4 % по отношению к массе глазированных филе или блока филе.

Не глазируют мороженое филе:

обернутое до замораживания в антиадгезионную бумагу;

Издание официальное



Перепечатка воспрещена

упакованное под вакуумом в пакеты из пленочных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР;

замороженное в пакетах из пленочных материалов или пачках из парафинированного с внутренней стороны картона или картона с полимерным покрытием;

изготовленное способом распиловки крупных мороженых глазированных блоков.

Мороженое филе может быть изготовлено с разделением блока полосой антиадгезионной бумаги, пергаментом или подпергаментом на мелкие блоки массой не более 2,5 кг с последующим глазированием открытых поверхностей блока.

1.3.4. Мороженое филе по качеству подразделяют на три категории: высшую, А и Б.

1.3.5. По органолептическим показателям мороженое филе должно соответствовать требованиям, указанным в таблице.

| Наименование показателя | Характеристика и норма для филе категорий | | |
|--|--|---|---|
| | высшей | А | Б |
| Внешний вид | Блоки чистые, плотные с ровной поверхностью без значительных перепадов по высоте блока. Филе замороженное поштучно, чистое, ровное, целое без значительной деформации | | |
| Порядок укладки | Филе уложено в формы равномерными слоями, в нижнем ряду кожей или подкожной стороной вниз, а в верхнем ряду кожей или подкожной стороной вверх. Филе, изготовленное из рыб, имеющих подкожный слой жира, во избежание окисления уложено в формы: в нижнем ряду кожей или подкожной стороной вверх, в верхнем ряду кожей или подкожной стороной вниз | | |
| Разделка | В соответствии с требованиями п. 1.3.1.1 | В соответствии с требованиями п.п. 1.3.1.2, 1.3.1.3 | В соответствии с требованиями п.п. 1.3.1.4—1.3.1.7 |
| Консистенция мяса (после размораживания) | Плотная, присущая данному виду рыбы, нежная у скумбрии, пикши. Свойственное данным видам рыб частичное расслоение по септам мяса у филе из альбулы, нототении, палтуса, снэка, скумбрии и рыб семейства тресковых | Допускаются: небольшое разрыхление мяса по кромке блока филе; наличие остатков чешуи на поверхности филе с кожей; нарушение кожи у филе ставриды в местах удаления «жучек» | Допускаются: незначительные порезы мяса у филе трески и других крупных рыб; остатки костей основной плавников не более чем у 25 % филе (по счету) |
| Цвет мяса | Свойственный данному виду рыбы. Не связанные с окислением жира: незначительное подкожное пожелтение — у филе сериолеллы, сериолы, австралийского лосося, луфаря, масляной рыбы, нигриты, сабли-рыбы, кабан-рыбы, пелакиды, снэка, сайры, угрей, сардины, сардинеллы, сардинопса; подкожное пожелтение у филе ставриды океанической и скумбрии атлантической; подкожное окрашивание от золотистого до ярко-желтого у филе из кефали океанической; | Допускается: частичное расслоение по септам мяса у филе других видов рыб не более чем у 5 % филе (по счету) в блоке; | ослабевшая |
| Запах | Свойственный свежей рыбе. Слабовыраженный йодистый запах у филе из океанических рыб в местах потребления | | |

| Наименование показателя | Характеристика и норма для филе категорий | | |
|----------------------------------|---|--|-----------------------|
| | высшей | А | Б |
| Вкус и запах (после отваривания) | Свойственный данному виду рыбы. Специфический кисловатый привкус у филе каранкса, латилиды, морского леща, пелаמידы, скумбрии, ставриды, тунца | | |
| Консистенция (после отваривания) | Ломкая, нежная, сочная, присущая данному виду рыбы | | |
| | | Суховатая, волокнистая, но не жесткая, резинообразная, студенистая | Допускается: сухая |

1.3.6. Содержание токсичных элементов, пестицидов и микробиологических показателей в мороженом филе не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами* качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР.

1.3.7. В филе не должно быть живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека.

Для филе высшей категории неопасные для здоровья человека гельминты и их личинки не допускаются.

Для филе категорий А и Б допустимые количества неопасных для здоровья человека гельминтов или их личинок в мышечной ткани отдельных экземпляров рыб не должно превышать норм, установленных инструкцией Министерства рыбного хозяйства СССР, согласованной с Министерством здравоохранения СССР.

1.4. Требования к сырью

Сырье, используемое для изготовления мороженого рыбного филе, должно быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

рыба-сырец — нормативному документу;

рыба охлажденная — ГОСТ 814 или другим нормативным документам.

1.5. Упаковка

1.5.1. Мороженое рыбное филе упаковывают:

в ящики из гофрированного картона по нормативному документу предельной массой продукта 30 кг.

Допускается до 01.01.96 упаковывание в ящики из гофрированного картона предельной массой 40 кг;

в пачки из картона по нормативному документу предельной массой продукта 1 кг;

в пакеты пленочные по нормативному документу предельной массой продукта 1 кг.

1.5.2. При механизированной распиловке крупных блоков мороженого филе на блоки предельной массой 1,0 кг и упаковывании их в потребительскую тару филе может быть упаковано по фактической массе. При этом на этикетке, которую наклеивают на потребительскую тару, должны быть указаны: цена за 1 кг, масса нетто и стоимость массы нетто продукта.

1.5.3. Пачки из картона и пленочные пакеты с продукцией упаковывают в ящики из гофрированного картона по нормативному документу предельной массой продукта 30 кг.

1.5.4. Блоки глазированного филе и филе, замороженного поштучно (кроме филе, замороженного в антиадгезионной бумаге), перед укладыванием в ящики из гофрированного картона упаковывают в мешки-вкладыши из пленочных материалов по нормативной документации или перекладывают пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760.

В мешок-вкладыш может быть уложен один средний блок без перекладывания блоков пергаментом или подпергаментом.

1.5.5. Мороженое рыбное филе упаковывают в пленочные пакеты и мешки-вкладыши в соответствии с правилами упаковывания рыбной продукции в пакеты и вкладыши из полимерных пленочных материалов.

1.5.6. В каждой упаковочной единице должно быть филе, изготовленное из рыбы одного наименования, вида разделки, категории и вида потребительской тары.

1.5.7. Картонные пачки должны быть закрыты, пленочные пакеты скреплены зажимами или термосварены.

1.5.8. Ящики склеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477, или полипропиленовой лентой по нормативной документации или обтягивают стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560, или стальной проволокой по ГОСТ 3282, или полипропиленовым шпагатом по нормативному документу.

* На территории Российской Федерации действуют Сан ПиН 2.3.2.560—96.

С. 4 ГОСТ 3948—90

1.6. Маркировка

1.6.1. Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630.

На продукцию, предназначенную для предприятий общественного питания, наносят дополнительную маркировку: «Для предприятий общественного питания».

1.6.2. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и ГОСТ 7630.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631.

2.2. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

2.3. Выборку и периодичность определения микробиологических показателей проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, для паразитологической оценки — по методике паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая), утвержденной Министерством рыбного хозяйства СССР.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636; определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930—ГОСТ 26934 и другим методикам, утвержденным Министерством рыбного хозяйства СССР и согласованным с Министерством здравоохранения СССР.

3.3. Содержание пестицидов и микробиологических показателей проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

3.4. Содержание наличия гельминтов — по методике паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая) и правилам санитарно-гельминтологической оценки рыбы, зараженной личинками дифиллоботриид (возбудителями дифиллоботриозов) и личинками описторхиса (возбудителем описторхоза) и ее технологической обработке, утвержденным Министерством рыбного хозяйства СССР и Министерством здравоохранения СССР.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование

4.1.1. Транспортируют мороженое рыбное филе в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении следующих температурных режимов:

в рефрижераторных вагонах и автомобилях — при температуре не выше минус 15 °С;

в рефрижераторных судах — при температуре не выше минус 18 °С.

4.1.2. Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 24597 и другой нормативной документации.

4.2. Хранение

4.2.1. Хранят мороженое рыбное филе при температуре не выше минус 18 °С.

4.2.2. Сроки хранения мороженого филе, глазированного в блоках, при температуре не выше минус 18 °С с даты изготовления:

филе тресковых и океанических рыб — 5 мес;

филе морского окуня, зубатки, палтуса — 6 мес;

филе ставриды, скумбрии и сардин — 4 мес.

Сроки хранения мороженого рыбного филе неглазированного:

упакованного в полиэтилен высокого давления, приравниваются к сроку хранения глазированного филе в блоках;

обернутого в антиадгезионную бумагу, уменьшаются на 20 % по сравнению со сроком хранения глазированного филе в блоках;

замороженного в потребительской таре, уменьшаются на 1 мес по сравнению со сроком хранения глазированного филе в блоках;

изготовленного способом распиловки на мелкие блоки и упакованного в потребительскую тару, уменьшаются на 1 мес по сравнению со сроком хранения глазированного филе в блоках.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

Н. В. Каптемиров, А. Ф. Драчев (руководитель темы), Г. К. Словолитова, Т. Н. Никитенко,
А. В. Каргинцев, Н. В. Чупахина, Л. Г. Иванова

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 26.12.90 № 3332

3. ВЗАМЕН ГОСТ 3948—82

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|---------------|
| ГОСТ 814—96 | 1.4 |
| ГОСТ 1341—97 | 1.5.4 |
| ГОСТ 1760—86 | 1.5.4 |
| ГОСТ 3282—74 | 1.5.8 |
| ГОСТ 3560—73 | 1.5.8 |
| ГОСТ 7630—96 | 1.6.1; 1.6.2 |
| ГОСТ 7631—85 | 2.1; 3.1; 3.2 |
| ГОСТ 7636—85 | 3.2 |
| ГОСТ 14192—96 | 1.6.2 |
| ГОСТ 18251—87 | 1.5.8 |
| ГОСТ 20477—86 | 1.5.8 |
| ГОСТ 23285—78 | 4.1.2 |
| ГОСТ 24597—81 | 4.1.2 |
| ГОСТ 26927—86 | 3.2 |
| ГОСТ 26929—94 | 3.1 |
| ГОСТ 26930—86—ГОСТ 26934—86 | 3.2 |

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 7—95 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—95)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ

Изменение № 1 ГОСТ 3948—90 Филе рыбное мороженое. Технические условия

Принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 20 от 01.11.2001)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 3970

За принятие изменения проголосовали:

| Наименование государства | Наименование национального органа по стандартизации |
|--|---|
| Республика Армения Республика Беларусь Республика Казахстан Кыргызская Республика | Армгосстандарт Госстандарт Республики Беларусь Госстандарт Республики Казахстан Кыргызстандарт |
| Наименование государства | Наименование национального органа по стандартизации |
| Республика Молдова Российская Федерация Республика Таджикистан Республика Узбекистан Украина | Молдовастандарт Госстандарт России Таджикстандарт Узгосстандарт Госстандарт Украины |

Вводную часть дополнить абзацем:

«Обязательные требования к качеству продукции изложены в пп. 1.1; 1.3.2а; 1.3.5, таблица (показатели «Запах», «Вкус и запах (после отваривания)»; 1.3.6; 1.3.7; 1.4.2; 1.5.7; 1.6; разд. 2; 3; п. 4.1.1».

Пункт 1.1. Заменить слова: «должно изготавливаться» на «должно быть изготовлено».

Пункт 1.2 изложить в новой редакции:

«1.2. Основные параметры

Филе, замороженное блоками, изготавливают массой не более 13,0 кг».

Раздел 1 дополнить пунктами — 1.3.1.1а — 1.3.1.3а (после пп. 1.3.1.1, 1.3.1.2, 1.3.1.3), 1.3.1.8:

«1.3.1.1а. Филе без кожи и костей, изготавливаемое из трески, пикши, сайды, — удаляется все по п. 1.3.1.1 (первый абзац) и остатки костей оснований плавников, расположенных вдоль позвоночника.

1.3.1.2а. Филе осетровых рыб с кожей — потрошенная рыба, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной «жучки» (оставляемой при голове), позвоночные и реберные хрящи, почки, пленки, «жучки»; сгустки крови тщательно зачищены. Хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляются.

1.3.1.3а. Филе лемонемы с удаленной брюшной частью.

1.3.1.8. Филе-кусочек — филе рыб, разрезанное на поперечные куски массой не более 1 кг».

Пункт 1.3.2 изложить в новой редакции; дополнить пунктом — 1.3.2а:

«1.3.2. Филе замораживают сухим искусственным способом блоками, поштучно, а также в пачках и пакетах.

1.3.2а. Температура в толще филе или блока филе при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18 °С».

Пункт 1.3.3. Шестой абзац изложить в новой редакции:

«упакованное под вакуумом в пакеты из полимерных материалов»;
дополнить абзацем (после шестого):

«замороженное блоками в коробках из парафинированного или ламинированного картона»;

седьмой абзац. Заменить слово: «пленочных» на «полимерных».

Пункт 1.3.5. Таблица. Графа «Характеристика и норма для филе категорий «высшей, А, Б». Показатель «Внешний вид». Для категорий А, Б последний абзац после слова «ставриды» дополнить словами: «и осетровой рыбы»;

показатель «Разделка». Первый абзац. Для категорий «высшей, А, Б» дополнить ссылками: «1.3.1.1а, 1.3.1.3а, 1.3.1.8»; второй абзац. Для категорий «А, Б» дополнить ссылкой: «1.3.1.2а»;

для показателя «Консистенция мяса (после размораживания)» изложить в новой редакции:

| Наименование показателя | Характеристика и норма для филе категорий | | |
|--|---|---|--|
| | высшей | А | Б |
| Консистенция мяса (после размораживания) | Плотная, присущая данному виду рыбы, нежная у скумбрии, пикши, сома, линя; мягкая у лемонемы Свойственная данным видам рыб частичное расслоение по септам мяса у филе; из альбулы, нототении, палтуса, снека, скумбрии, сазана, судака и рыб семейства тресковых; | | из осетровой рыбы Допускается: частичное расслоение по септам мяса у филе других видов рыб не более чем у 5 % филе (по счету) в блоке; |
| | | | ослабевшая |

показатель «Цвет мяса». Третий абзац после слова «сардинопса» дополнить словами: «осетровой рыбы»;

показатель «Запах». Первый абзац дополнить словами: «без постороннего запаха»;

показатель «Вкус и запах (после отваривания)». Первый абзац дополнить словами: «без посторонних привкуса и запаха»; для категорий А и Б дополнить абзацем:

«Слабовыраженный илистый запах и привкус у филе сазана, линя, сома».

Пункты 1.3.6, 1.3.7, 1.4 изложить в новой редакции; дополнить пунктами — 1.4.1—1.4.3:

«1.3.6. По показателям безопасности филе мороженое должно соответствовать требованиям, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1].

1.3.7. В филе не должно быть живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека.

Для филе высшей категории неопасные для здоровья человека гельминты и их личинки, а также паразиты и паразитарные поражения не допускаются.

Для филе категорий А и Б допустимые количества неопасных для здоровья человека гельминтов и их личинок, а также паразитов и паразитар-

ных поражений не должно превышать норм, установленных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [2], [3].

1.4. Требования к сырью и материалам

1.4.1. Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженого филе, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют требованиям:

| | |
|---|--------------------------------------|
| рыба-сырец | — нормативных документов; |
| рыба охлажденная | — ГОСТ 814 и нормативных документов; |
| рыба мороженая (не более трех месяцев хранения) | — ГОСТ 1168; |
| вода питьевая | — ГОСТ 2874 и [4]. |

1.4.2. Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженого филе, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1], [2].

1.4.3. Контроль качества питьевой воды по [5]».

Пункты 1.5.1—1.5.8 изложить в новой редакции:

«1.5.1. Мороженое рыбное филе упаковывают по ГОСТ 7630 в:

- ящики из гофрированного картона по нормативному документу предельной массой продукта 30 кг. Допускается упаковывание в ящики из гофрированного картона предельной массой продукта 40 кг;

- коробки парафинированные или ламинированные по нормативным документам предельной массой продукта 10 кг;

- пачки, коробки из картона и комбинированных материалов по нормативным документам предельной массой продукта 1 кг;

- пакеты из полимерных материалов по нормативным документам предельной массой продукта 1 кг;

- подложки из картона и комбинированных материалов по нормативным документам, обернутые термоусадочной пленкой, предельной массой продукта 1 кг;

- лотки из полимерных материалов по нормативным документам, обернутые пленкой из полимерных материалов с термосваркой, предельной массой продукта 1 кг.

1.5.2. При распиловке крупных блоков мороженого филе на блоки массой продукта не более 1 кг филе может быть упаковано в потребительскую тару по фактической массе.

1.5.3. Упаковывание продукции в пакеты из полимерных материалов проводят в соответствии с Инструкцией [6].

1.5.4. Пачки, коробки и пакеты с продукцией упаковывают в ящики из гофрированного картона предельной массой продукта 35 кг.

1.5.5. В каждой упаковочной единице должно быть филе, изготовленное из рыбы одного наименования, вида разделки, категории, вида потребительской тары и даты изготовления.

1.5.6. Предельные отклонения массы нетто в единице потребительской тары, %, не более:

± 3 — для продукции массой до 0,5 кг включ.;

± 1 — для продукции массой св. 0,5 до 1,0 кг включ.

1.5.7. Тара и упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту, должны быть чистыми, прочными, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

1.5.8. Допускается использовать другие виды тары и упаковки, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с данным видом продукции, соответствующие санитарным требованиям и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении».

Пункт 1.6.1. Первый абзац дополнить ссылкой: [7];

второй абзац изложить в новой редакции:

«На тару наносят дополнительную маркировку:

«Для предприятий общественного питания» — если продукция предназначена для предприятий общественного питания;

«Повторно заморожено» — если продукция изготовлена из мороженого сырья или путем распиловки крупных блоков».

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.7:

«1.7. Требования к упаковке и маркировке могут быть изменены в соответствии с требованиями договора (контракта)».

Разделы 2, 3 изложить в новой редакции:

2. Правила приемки

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631. Для экспортной продукции — по ГОСТ 7631 и [8].

2.2. Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, гистамина (для тунца, лососей и скумбрии), нитрозаминов, радионуклидов и полихлорированных бифенилов проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

2.3. Периодичность микробиологического контроля мороженого филе проводят в соответствии с Инструкцией [9].

3. Методы контроля

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668, Инструкции [9] и по Методике [10].

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и Инструкции [9].

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, определение токсичных элементов по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518/ГОСТ Р 50474, ГОСТ 30519/ГОСТ Р 50480 и Инструкции [9].

3.3. Содержание пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов и радионуклидов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

3.4. Наличие паразитов и паразитарных поражений определяют по Методике [10]».

Пункт 4.1.2 изложить в новой редакции:

«4.1.2. Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597».

Пункт 4.2.2 дополнить абзацами (после четвертого):

«Срок хранения филе минтая:

- замороженного в коробках из парафинированного или ламинированного картона — 10 мес;
- глазированного в блоках — 12 мес;
- распилованного на блоки, упакованного в пачки, коробки из картона и комбинированных материалов (срок хранения устанавливается с учетом срока хранения филе минтая, направленного на распиловку) — 9 мес.

Срок хранения филе горбуши без кожи:

- замороженного блоками в коробках из парафинированного или ламинированного картона — 6 мес;
- замороженного рядами с послойной прокладкой полиэтиленовой пленкой — 4 мес.

Срок хранения филе, изготовленного из мороженой рыбы (с учетом срока хранения мороженой рыбы):

из карася, линя, окуня, сазана, сома, судака, щуки:

- глазированного в блоках или поштучно — 10 мес;
- упакованного в пакеты под вакуумом — 10 мес;

из осетровой рыбы:

- глазированного поштучно, упакованного в пакеты под вакуумом — 8 мес.

Срок хранения филе мороженого из судака, пиленгаса, толстолобика, сома в пакетах из полимерных материалов:

упакованного под вакуумом:

- глазированного — 5 мес;
- неглазированного — 4 мес;
- упакованного без вакуума:
- неглазированного — 3 мес.

Срок хранения филе мороженого из судака, пиленгаса, толстолобика, сома, упакованное в лотки из полимерных материалов, обернутых пленкой из полимерных материалов с термосвариванием — 3,5 мес».

Стандарт дополнить приложением — А:

«ПРИЛОЖЕНИЕ А (справочное)

Библиография

- [1] СанПиН 2.3.2.560—96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденные Госкомсанэпиднадзором России 24.10.96*
- [2] СанПиН 3.2.569—96 Профилактика паразитарных болезней на территории РФ, утвержденные Госсанэпиднадзором России 31.10.96*
- [3] Инструкция по санитарно-паразитической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженая рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания), утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.88
- [4] СанПиН 2.1.4.559—98 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества*
- [5] ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества*
- [6] Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов, утвержденная Комитетом РФ по рыболовству 22.01.96*
- [7] ГОСТ Р 51074—97 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования*

* Действует на территории Российской Федерации

- [8] СанПиН 2.3.4.050—96 Производство и реализация рыбной продукции*
- [9] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных. Утверждена Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90

* Действует на территории Российской Федерации

- [10] Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая), утвержденная Министерством здравоохранения СССР 12.12.88».

(ИУС № 4 2002 г.)