

Н. ПИЩЕВЫЕ И ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Группа Н24

Изменение № 6 ГОСТ 814—61 Рыба охлажденная. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 02.10.90 № 2606

Дата введения 01.04.91

По всему тексту стандарта заменить слова: «выпускается» на «изготавливается».

Пункты 1—3 изложить в новой редакции:

«1. Охлажденная рыба должна изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Сырье и материалы, используемые для изготовления охлажденной рыбы, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям;

рыба живая — нормативно-технической документации;

рыба-сырец — нормативно-технической документации;

лед — нормативно-технической документации.

Рыба, содержащая гельминты и их личинки в брюшной полости, подлежит обязательной разделке.

2. По длине или массе охлажденную рыбу подразделяют в соответствии с требованиями ГОСТ 1368—55.

Масса бестера потрошеного с головой должна быть не менее 1,0 кг.

3. По видам разделки охлажденную рыбу подразделяют на:

а) неразделанную — рыба, охлажденная в целом виде;

б) потрошеную с головой — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия; внутренности, икра или молоки должны быть удалены; сгустки крови и почки зачищены.

Допускается перерезание калтычка и удаление жабер;

в) потрошеную обезглавленную — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия с разрезом калтычка; голова, внутренности, икра или молоки должны быть удалены, сгустки крови и почки зачищены.

При машинной разделке допускается частичное удаление брюшной части вместе с брюшными плавниками, а также разрез брюшка далее анального отверстия не более 2 см».

(Продолжение см. с. 130)

(Продолжение изменения к ГОСТ 814—61)

Пункт 4. Подпункт а после слов «У потрошенных тресковых рыб» дополнить словом: «терпуга»;

подпункт з излагается в новой редакции: «з) у карпа, леща, сазана, карася в осетровых рыб допускается наличие в черепной коробке отверстий, просверленных для изъятия гипофизов; у голов осетровых рыб диаметр отверстий должен быть не более 1,2—1,5 см».

Пункт 5. Заменить слова: «от минус 1° до плюс 5°C» на «от минус 1 до 5°C».

Пункты 6, 6а изложить в новой редакции:

«6. По органолептическим показателям охлажденная рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	<p>Поверхность рыбы чистая, естественной окраски. Жабры от темно-красного до розового цвета</p> <p>Допускается сбитость чешуи без повреждения кожи</p> <p>Рыба без наружных повреждений</p> <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none">у потрошенной обезглавленной трески, пикши в сайды пневматической выгрузки у отдельных экземпляров рыб надрывы мяса у приголовка до 2,5 см и оголение плечевых костей до 3/4 их длины;у дальневосточных лососевых рыб буровато-розовые полосы на брюшке и боках;у морского окуня — изменение окраски поверхности до бледно-розовой или частичное побледнение поверхности;у балтийского лосося — изменение цвета по брюшку и бокам в виде сплошного порозовения, пятен и полос,у самцов лосося балтийского — незначительное изменение формы челюстей (наличие на переднем конце челюсти соединительно-тканого крючка). <p>Как результат кровоизлияния допускается:</p>

(Продолжение см. с. 131)

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	у стерляди, ставриды и буффало — покраснение поверхности; у леща, воблы, сазана, язя, тарани, кутума, судака, сома, кефали — багрово-красная окраска поверхности; у камбалы — пятна различного цвета; у осетровых рыб — незначительные кровоподтеки и частичное покраснение поверхности; у сиговых рыб — незначительное покраснение поверхности; у судака — незначительное покраснение поверхности жаберных крышек, челюстей и хвостовой части
Разделка	Правильная, в соответствии с пп. 3, 4
Консистенция	Плотная. Допускается в местах реализации слегка ослабевшая, но не дряблая
Запах	Свойственный свежей рыбе без порочащих признаков Допускается в местах реализации у всех рыб, кроме осетровых, кисловатый запах в жабрах, легко удаляемый при промывании водой

ба. Содержание токсичных элементов и пестицидов в продукте не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР».

Стандарт дополнить пунктом — 6б: «6б. В рыбе не должно быть живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека.

Допустимые количества не опасных для здоровья человека гельминтов или их личинок в мышечной ткани отдельных экземпляров рыб, не должно превышать норм, установленных инструкцией Минрыбхоза СССР, согласованной с Минздравом СССР.

Допускается реализация осетровой рыбы с наличием на поверхности не более четырех штук рачка псевдотрахелиастиса».

Разделы Ia, II, III изложить в новой редакции:

«Ia. Приемка

6в. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85.

6г. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

2. Методы испытаний

7. Метод отбора проб — по ГОСТ 7631—85, 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—86.

8. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86.

8а. Содержание пестицидов определяют по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР, а наличие гельминтов — по методике паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба

(Продолжение см. с. 132)

ба-сырец, 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.

3. Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение

9. Охлажденную рыбу упаковывают в тару со льдом. Массовая доля льда в момент выпуска с предприятий должна быть не менее 50 % к массе рыбы.

10. Охлажденную рыбу упаковывают:

в ящики дощатые по ГОСТ 13356—84 предельной массой продукта 75 кг;

в бочки сухотарные по ГОСТ 8777—80 вместимостью не более 150 дм³, для рыбы размером более 50 см — вместимостью не более 250 дм³.

Допускается упаковывание продукции в возвратные деревянные бочки по ОСТ 15—127—76 вместимостью не более 250 дм³.

Для местной реализации:

в ящики деревянные многооборотные для рыбной продукции по ОСТ 15—256—81 предельной массой продукта 30 кг;

в ящики полимерные многооборотные по ТУ 15—1056—89 предельной массой продукта 30 кг.

11. Охлажденную осетровую и лососевую рыбу упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13356—84 предельной массой продукта 75 кг.

12. Тара для упаковывания охлажденной рыбы должна быть прочной и чистой, без постороннего запаха. В ящиках между дощечками дна должны быть просветы шириной не более 5 мм, а в днищах бочек просверлены отверстия для стока воды, образующейся от таяния льда.

13. Рыбу длиной менее 30 см укладывают в тару насыпью, тщательно разравнивая по слоям.

Рыбу длиной более 30 см укладывают в тару ровными рядами спинкой вверх. Леща, камбалу, палтуса и другие виды рыб с плоским телом укладывают на боковые ровными слоями.

Осетровых рыб, за исключением стерляди, укладывают в тару не более чем в два ряда по высоте.

На дно тары и на каждый ряд (слой) рыбы насыпают слой мелкодробленого чистого льда.

14. В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, вида разделки, одной размерной группы.

Допускается в каждой упаковочной единице не более 2 % рыб (по счету) большего или меньшего размера.

Допускается одновременное упаковывание трески, пикши, сайды.

15. Дощатые ящики с продукцией забивают и скрепляют по торцовым сторонам стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560—73 или стальной проволокой по ГОСТ 3282—74. Бочки с рыбой должны быть плотно укупорены.

Допускается для местной реализации дощатые ящики не обтягивать стальной лентой или проволокой.

16. Маркируют тару с продукцией — по ГОСТ 7630—87, транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77.

17. Транспортируют охлажденную рыбу транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 до минус 3 °С.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78, ГОСТ 24597—81.

18. Хранят охлажденную рыбу при температуре от 0 до минус 2 °С.

Срок хранения охлажденной рыбы, выловленной в период:

крупной

I и IV кв. — не более 12 сут;

II кв. — > 10 сут;

III кв. — > 8—10 сут;

мелкой, пикши, мойвешной трески

I—IV кв. — не более 9 сут;

(Продолжение изменения к ГОСТ 814—61)

II кв. — не более 7 сут;
III кв. — » 5—7 сут».

(ИУС № 12 1990 г.)
