

МКС 67.120.30
Группа Н25

Изменение № 1 ГОСТ 7449—96 Рыбы лососевые соленые. Технические условия

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 2 по переписке от 05.03.2002)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 4059

За принятие изменения проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	Грузстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикстандарт
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

(Продолжение см. с. 32)

(Продолжение изменения № 1 к ГОСТ 7449—96)

По всему тексту стандарта исключить слова: «нельма», «прудовая» (для форели).

Раздел 1 изложить в новой редакции:

«1 Область применения»

Настоящий стандарт распространяется на рыбу соленую рода настоящих лососей — *Salmo*:

лосось атлантический *Salmo salar* Linne, в т. ч.:

балтийский

беломорский

семга

норвежский садковый лосось

озерный лосось

кумжа

лосось каспийский

озерная форель

ручьевая форель

севанская форель

(иссыккульская форель)

Salmo salar morpha lacustris

Salmo trutta Linne

Salmo trutta caspius

Salmo trutta morpha lacustris

Salmo trutta morpha fario Linne

Salmo ischchan.

(Продолжение см. с. 33)

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 4.1, 4.2.3 (показатели «Вкус и запах», «Наличие посторонних примесей»), 4.2.4, 4.3.2, 4.4, 4.5.6, 5.1—5.3, 6.1—6.4, 7.1.1, 7.2.2».

Раздел 2. Заменить ссылки и наименования: «ГОСТ 1341—84 Пергамент. Технические условия» на «ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия»; «ГОСТ 7630—87 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка» на «ГОСТ 7630—96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка»; «ГОСТ 13830—91 Соль поваренная пищевая. Технические условия» на «ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия»;

для ГОСТ 26663—85 заменить слова: «Формирование на плоских поддонах» на «Формирование с применением средств пакетирования»; исключить ссылки на ГОСТ 3282—74, ГОСТ 9347—74, ГОСТ 10354—82, ГОСТ 18251—87, ГОСТ 20477—86 и их наименования;

дополнить ссылками:

«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 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения 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».

Пункт 4.2.1 изложить в новой редакции:

«4.2.1 По видам разделки соленые лососевые рыбы подразделяют в соответствии с 4.2.1.1—4.2.1.11».

Пункт 4.2.1.1. Первый абзац. Заменить слова: «и у нароста» на «и у хвостовой части»; исключить слово: «(залысины)».

(Продолжение см. с. 34)

Пункт 4.2.1.3. Первый, четвертый, пятый абзацы исключить.

Пункт 4.2.1.4. Заменить значение: 0,5 на 1,0.

Раздел 4 дополнить пунктами — 4.2.1.5—4.2.1.13:

«4.2.1.5 Пласт с головой — рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от верхней губы до хвостового плавника; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены.

4.2.1.6 Кусок — потрошенная, обезглавленная рыба с удаленными плечевыми костями и хвостовым плавником, разрезанная на поперечные куски.

4.2.1.7 Филе с кожей или без кожи — рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две половины; голова, чешуя, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены; реберные кости могут быть удалены.

У филе без кожи удалена кожа.

4.2.1.8 Филе-кусок с кожей или без кожи — филе с кожей или без кожи, разрезанное на поперечные куски.

4.2.1.9 Теша с кожей или без кожи — брюшная часть рыбы, отделенная от рыбы срезом от приголовка до анального плавника. У тешы без кожи удалена кожа. Теша может быть разрезана на две продольные половинки.

4.2.1.10 Кусочки с позвоночной костью или без нее — потрошенная обезглавленная рыба с удаленными плавниками, чешуей, разрезанная на поперечные кусочки толщиной не более 1,5 см. У кусочков без позвоночной кости позвоночная кость удалена.

4.2.1.11 Другие виды разделки соленых лососевых рыб — по согласованию с получателем продукции.

4.2.1.12 Из кусочков тешы, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезами мяса, плавников с прирезами мяса, приголовной части с прирезами мяса одного вида рыбы, полученных при нарезке соленых лососей, возможно изготовление наборов.

4.2.1.13 Соленые лососевые рыбы в потребительской таре могут быть заморожены».

Пункт 4.2.2. Второй абзац изложить в новой редакции:

«Филе, куски, филе-куски, кусочки, ломтики, теша и наборы по сортам не подразделяют. Рыба, используемая для их изготовления, должна быть первого сорта (при наличии сортов)».

Пункт 4.2.3. Первый абзац. Заменить слова: «По показателям качества» на «По органолептическим, физическим и химическим показателям»;
таблица 1. Графа «Характеристика и норма для сорта (второго)». Для показателя «Консистенция» исключить слова: «но не дряблая»;

(Продолжение см. с. 35)

для показателя «Разделка» характеристику изложить в новой редакции: «В соответствии с 4.2.1.1—4.2.1.11»;

графа «Наименование показателя». Показатель «Массовая доля поваренной соли, %» после слова «озерного» дополнить словами: «норвежского садкового, кумжи»;

заменить наименование показателя: «Наличие посторонних примесей (для продукции, фасованной в потребительскую упаковку)» на «Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)»;

графа «Характеристика и норма для сортов первого, второго». Исключить нормы для нельмы.

Пункт 4.2.4 изложить в новой редакции:

«4.2.4 По показателям безопасности соленые лососевые рыбы должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств».

Пункты 4.2.5, 4.2.6 исключить.

Пункт 4.3.1. Заменить слова: «нормативному документу» на «нормативным документам» (4 раза);

последний абзац изложить в новой редакции:

«Для изготовления филе, кусков, филе-кусков, кусочков, тешы, ломтиков и наборов может быть использована рыба с механическими повреждениями (с удалением поврежденных мест), но по остальным показателям качества соответствующая требованиям первого сорта».

Пункты 4.3.2, 4.4.1 изложить в новой редакции:

«4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления соленых лососевых рыб, по показателям безопасности должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

4.4.1 Маркируют банки с продукцией — по ГОСТ 11771, пакеты, продукцию в термоусадочной пленке, ящики и бочки с продукцией — по ГОСТ 7630.

На замороженную соленую продукцию дополнительно наносят надписи «Замороженная» и «Перед употреблением разморозить при температуре не выше 8 °С».

Пункт 4.4.3 исключить.

Пункты 4.5.1, 4.5.2 изложить в новой редакции, пункты 4.5.1—4.5.1.4 исключить:

«4.5.1 Соленые лососевые рыбы упаковывают по ГОСТ 7630 в:

— бочки деревянные заливные по ГОСТ 8777 вместимостью, дм³, не более:

250 — семгу, кумжу и лосося,

50 — форель;

— бочки деревянные сухотарные по ГОСТ 8777 указанной вместимости с применением пленочных мешков-вкладышей по нормативным документам;

— ящики деревянные по ГОСТ 13356 или нормативному документу предельной массой продукта 75 кг (для семги и лососей).

При реализации в местах изготовления возможно упаковывание продукции в полимерные многооборотные ящики предельной массой продукта 20 кг.

Соленые лососевые рыбы фасуют в:

— пакеты из полимерных материалов по нормативному документу с применением подложек по нормативному документу или без подложек;

— пленку термоусадочную по нормативным документам с применением подложек или без них.

В стеклянные банки по ГОСТ 5717 или металлические банки по ГОСТ 5981 или другим нормативным документам вместимостью не более 250 см³ фасуют ломтики.

Продукция, фасованная в потребительскую тару, должна быть упакована в ящики деревянные или из гофрированного картона по ГОСТ 13516 предельной массой продукта: 25 кг — для продукции в банках, 15 кг — для продукции в пакетах и термоусадочной пленке.

При реализации в местах изготовления возможно упаковывание фасованной продукции в полимерные многооборотные ящики предельной массой продукта 20 кг.

Деревянные ящики перед укладыванием в них пакетов выстилают пергаментом по ГОСТ 1341 или подпергаментом по ГОСТ 1760 или оберточной бумагой по ГОСТ 8273 со всех сторон.

Пакеты должны быть уложены ровными плотными рядами.

4.5.2 Упаковывание продукции в пакеты из полимерных материалов — в соответствии с инструкцией, действующей на территории независимых государств.

В пакетах с поштучной упаковкой рыбы и куском рыбы допускается незначительное количество тузлука».

Пункты 4.5.5—4.5.7 изложить в новой редакции:

«4.5.5 Предельные отклонения массы нетто продукции в единице потребительской тары, %:

± 3 — для продукции до 0,2 кг включ.;

± 1 — для продукции св. 0,2 кг.

4.5.6 Тары и упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту, должны быть чистыми, прочными, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми

продуктами органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью, или их смесью, или другими материалами, допущенными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

4.5.7 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 4.5.8. Второй абзац после слов «Каждая рыба» дополнить словами: «упаковываемая в ящик».

Пункты 4.5.9, 4.5.11 изложить в новой редакции:

«4.5.9 В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, сорта, вида разделки, вида потребительской тары и способа ее упаковывания (с вакуумом или без него), одной степени солености и даты изготовления.

4.5.11 Требования к маркировке и упаковке могут быть изменены в соответствии с требованиями договора (контракта) поставщика с внешней экономической организацией».

Пункт 4.5.12 исключить.

Пункт 5.2 после слов «пестицидов» дополнить словами: «полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов».

Пункт 5.3. Заменить ссылку: [2] на [1].

Раздел 5 дополнить пунктом — 5.4:

«5.4 Периодичность определения массовой доли жира, массовой доли поваренной соли устанавливает изготовитель».

Пункт 6.1 изложить в новой редакции:

«6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668, инструкции [1] и по методике [2].

Подготовка проб для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929; для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и инструкции [1]».

Пункт 6.2 дополнить ссылками: ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 30178, $\frac{\text{ГОСТ 30518}}{\text{ГОСТ Р 50474}}$, $\frac{\text{ГОСТ 30519}}{\text{ГОСТ Р 50480}}$, ГОСТ 30538;

заменить ссылку: [2] на [1].

Пункт 6.3 после слова «пестицидов» дополнить словами: «полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов».

(Продолжение см. с. 38)

Пункт 6.4 изложить в новой редакции:

«6.4 Наличие паразитов и паразитарных поражений определяют по методике [2] и инструкции [3]».

Пункт 7.1.1 после слов «до минус 8 °С» дополнить словами: «замороженную продукцию — в рефрижераторных вагонах и автомобилях при температуре не выше минус 18 °С».

Пункт 7.2 изложить в новой редакции; дополнить пунктами — 7.2.1, 7.2.2:

«7.2 Х р а н е н и е

7.2.1 Хранят соленые лососевые рыбы при температуре, °С, не более:

— **потрошенные семужной резки, потрошенные с головой, потрошенные обезглавленные, пласт с головой:**

— в бочках от минус 4 до минус 8 — 6 мес

— в ящиках от минус 4 до минус 8 — 3 мес;

— **всех видов разделки, фасованные в пакеты из полимерных материалов без вакуума:**

— от минус 4 до минус 8 — 10 сут

— от минус 2 до минус 4 — 5 сут;

— **фасованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом:**

— потрошенные с головой, потрошенные обезглавленные, пласт с головой, филе, филе-кусочек, кусочек — от минус 4 до минус 8 — 40 сут

— ломтики, тешу, кусочки, наборы и другие виды разделки — от минус 4 до минус 8 — 30 сут

— потрошенные с головой, потрошенные обезглавленные, пласт с головой, филе, филе-кусочек, кусочек не выше минус 18 — 60 сут

— ломтики, тешу, кусочки, наборы и другие виды разделки не выше минус 18 — 45 сут.

Ломтики:

— фасованные в стеклянные банки — от минус 4 до минус 8 — 3 мес,

— фасованные в металлические банки — от 0 до минус 4 — 1,5 мес.

Срок хранения лососевых рыб устанавливают с даты изготовления.

7.2.2 Срок годности соленых лососевых рыб устанавливает изготовитель с указанием условий хранения*.

* Действует на территории Российской Федерации».

Приложение А изложить в новой редакции:

(Продолжение изменения № 1 к ГОСТ 7449—96)

«ПРИЛОЖЕНИЕ А

(справочное)

**Перечень нормативных документов, действующих на территории
Российской Федерации**

ГОСТ Р 51074—97 Продукты пищевые. Информация для потребителя.
Общие требования

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и
методам контроля качества

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

СанПиН 2.1.4.559—96 Питьевая вода. Гигиенические требования к
качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.
Контроль качества, утвержденные Постановлением Государственного
комитета санитарно-эпидемиологического надзора России от 24.10.96
№ 26

СанПиН 2.3.2.560—96 Гигиенические требования к качеству и безо-
пасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержден-
ные Постановлением Государственного комитета санитарно-эпидемио-
логического надзора России от 24.10.96 № 27

СанПиН 3.2.569—96 Профилактика паразитарных болезней на терри-
тории Российской Федерации, утвержденные Постановлением Государ-
ственного комитета санитарно-эпидемиологического надзора России
от 31.10.96 № 43

Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты
и мешки-вкладыши из пленочных материалов, утвержденная Комитетом
Российской Федерации по рыболовству 22.01.96 и согласованная с Госу-
дарственным комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Рос-
сийской Федерации 15.01.96 № 01—7/8—11

[1] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю про-
изводства продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная
Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 и Министерством здра-
воохранения СССР 22.02.91 № 5319—91*

[2] Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и
рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороже-
ная), утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.88 и
согласованная Министерством здравоохранения СССР 22.12.88*

[3] Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской
рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженая рыба,
предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях об-
щественного питания), утвержденная Министерством рыбного хозяйства
СССР 29.12.88*».

* Действует в странах СНГ.

Библиографические данные. Заменить код ОКП: 92 6282 на 92 6201.

(ИУС № 10 2002 г.)