

Изменение № 1 ГОСТ 20057—96 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 21 от 28.05.2002)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 4152

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: AZ, KZ, KG, MD, RU, TJ, TM, UZ, UA [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

Раздел 1. Второй абзац после слова «илиши» (в скобках) дополнить словом: «помолобус»;

последний абзац изложить в новой редакции:

«Обязательные требования к качеству продукции изложены в 3.1, 3.3.1.12, 3.3.3, 3.3.7 (таблица, показатель «Запах»), 3.3.8, 3.3.9, 3.4.2, 3.5.4, 3.6, разделах 4 и 5, 6.1.1».

Раздел 2. Третий, девятый, двадцать первый абзацы изложить в новой редакции:

«ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия»;

«ГОСТ 7630—96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка»;

«ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия»;

ссылка на ГОСТ 26934—86. Наименование. Заменить слово: «Метод» на «Методы»;

исключить ссылки: ГОСТ 1868—88, ГОСТ 3282—74, ГОСТ 3560—73, ГОСТ 8273—75, ГОСТ 17308—88, ГОСТ 18251—87, ГОСТ 20477—86, ГОСТ 24597—81 и наименования;

дополнить ссылками:

«ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 9569—79 Бумага парафинированная. Технические условия

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 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

(Продолжение см. с. 26)

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 30090—93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

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 3.3.1.1. Второй абзац. Исключить слово: «путассу».

Пункт 3.3.1.10. Третий абзац. Исключить слова: «вместимостью не более 1 кг».

Раздел 3 дополнить пунктом — 3.3.1а (перед п. 3.3.2):

«3.3.1а Другие виды разделки — по согласованию с заказчиком продукции».

Пункт 3.3.2 дополнить абзацем:

«Допускается по согласованию с заказчиком блоки мороженой рыбы изготавливать массой не более 25 кг».

Пункт 3.3.4. Последний абзац. Заменить слова: «с рыбообрабатывающих судов или производственных холодильников» на «с предприятия-изготовителя».

Пункт 3.3.5. Второй, третий абзацы изложить в новой редакции:

«— обернутая до замораживания в парафинированную бумагу по ГОСТ 9569 или антиадгезионную бумагу по нормативному документу;

— упакованная под вакуумом в пакеты из полимерных материалов»;
дополнить абзацем (после третьего):

«— упакованная до замораживания в пакеты из полимерных материалов или пачки из парафинированного с внутренней стороны картона или картона с полимерным покрытием»;

дополнить абзацами (после последнего):

«Защитное покрытие из ПВХ должно быть в виде эластичной матовой белой (или с сероватым оттенком) или прозрачной пленки, равномерно и плотно покрывающей поверхность блока мороженой рыбы.

Масса защитного покрытия при выпуске продукции с предприятия-изготовителя должна быть не менее 2 % по отношению к массе блока после покрытия».

Пункт 3.3.6 после слов «антиадгезионной бумаги» дополнить словами: «пергаментом по ГОСТ 1341 или подпергаментом по ГОСТ 1760».

Пункт 3.3.7. Таблица 1. Графа «Характеристика и норма для сорта». Для показателя «Запах (после размораживания)» первый абзац изложить в новой редакции:

«Свежей рыбы без постороннего запаха; слабовыраженный йодистый»;
примечание. Заменить слова: «промпереработку» на «промышленную переработку»; «термической» на «тепловой».

Пункт 3.3.8 изложить в новой редакции:

«3.3.8 По показателям безопасности мороженая рыба должна соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств».

Пункт 3.3.9. Второй абзац. Заменить ссылку: [2] на [1].

Пункт 3.4 изложить в новой редакции; дополнить пунктами — 3.4.1, 3.4.2:

«3.4 Требования к сырью и материалам

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

рыба-сырец — нормативных документов;

рыба охлажденная — нормативных документов;

вода питьевая — ГОСТ 2874.

3.4.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженой рыбы, по показателям безопасности должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств».

Пункт 3.5.1 изложить в новой редакции:

«3.5.1 Мороженую рыбу упаковывают по ГОСТ 7630 и в:

ящики деревянные по ГОСТ 13356 или нормативному документу предельной массой продукта 40 кг;

ящики из гофрированного картона по нормативным документам предельной массой продукта 40 кг.

Сардины упаковывают в ящики из гофрированного картона предельной массой продукта 30 кг;

тюки рогожные или из холстопршивного нетканого материала предельной массой продукта 40 кг;

мешки тканевые по ГОСТ 30090 или нормативным документам или из холстопршивного нетканого материала предельной массой продукта 40 кг;

мешки полипропиленовые или бумажные с полипропиленовым внутренним слоем по нормативным документам, предельной массой продукта 24 кг с предварительным упаковыванием в мешки-вкладыши пленочные;

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

пачки из картона парафинированные или с полимерным покрытием по нормативным документам предельной массой продукта 1 кг;

коробки парафинированные или ламинированные снаружи и внутри предельной массой продукта 7,5 кг;

термоусадочную пленку по нормативным документам с применением подложек из картона и комбинированных материалов по нормативному документу или без подложек;

лотки из полимерных материалов по нормативным документам с последующим упаковыванием в пленку из полимерных материалов с термосваркой.

При упаковывании неглазированной мороженой рыбы в пачки из картона без покрытия рыбу предварительно упаковывают в пакеты из полимерных материалов.

Блоки рыбы, замороженной монолитом в вертикально-плиточных скороморозильных аппаратах, упаковывают в мешки из полимерных материалов по нормативным документам с последующим укладыванием в ящики из гофрированного картона по нормативным документам предельной массой продукта 25 кг.

Мороженую рыбу, упакованную в потребительскую тару, укладывают в ящики из гофрированного картона или деревянные предельной массой продукта 30 кг.

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

Предельные отклонения массы нетто продукции в единице потребительской тары $\pm 1,5\%$.

Пункт 3.5.3 исключить.

Пункт 3.5.4 изложить в новой редакции:

«3.5.4 Тара и упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора независимых государств».

Пункт 3.5.5, 3.5.7 исключить.

Пункт 3.5.8 изложить в новой редакции:

(Продолжение изменения № 1 к ГОСТ 20057—96)

«3.5.8 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 3.6.1 дополнить абзацем:

«На мороженую продукцию с наличием поверхностного покраснения, вызванного микроорганизмом вибрио-ангвиллярум, наносят надпись: «Для промышленной переработки. Тепловая обработка обязательна».

Пункт 3.7 изложить в новой редакции:

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

Пункт 4.2 после слова «гистамина» дополнить словами: «(для скумбрии), полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов».

Раздел 4 дополнить пунктами — 4.3, 4.4:

«4.3 Периодичность микробиологического контроля мороженой рыбы осуществляется в соответствии с требованиями, установленными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [2].

4.4 Периодичность определения показателя «Массовая доля жира» устанавливает изготовитель».

Пункт 5.1. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668, инструкции [1] и по методике [3]»;

второй абзац дополнить словами: «для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и [2]».

Пункт 5.2. Первый абзац дополнить ссылками: «ГОСТ 26670, ГОСТ 30178, ГОСТ 30518/ГОСТ Р 50474, ГОСТ 30519/ГОСТ Р 50480, ГОСТ 30538, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.15 и инструкции [2]»;

второй абзац исключить.

Пункт 5.3 изложить в новой редакции:

«5.3 Содержание пестицидов, гистамина, нитрозаминов, радионуклидов, полихлорированных бифенилов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора, наличие паразитов и паразитарных поражений — по методике [3]».

Пункт 6.1.2. Исключить ссылку и слова: ГОСТ 24597, «и нормативному документу».

Пункт 6.2.2. Четвертый абзац после слова «пристипом» дополнить словом: «пугассу»;

дополнить абзацем (после девятого):

(Продолжение см. с. 30)

«4 — скумбрия атлантическая»;
десятый абзац дополнить словом: «ледяная».

Приложение А изложить в новой редакции:

«ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

[1] 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 общественного питания), утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.88*, согласованная Министерством здравоохранения СССР 22.12.88

[2] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90

[3] Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая), утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.88*.

Стандарт дополнить приложением — Б:

«ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(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

СанПиН 2.1.4.1074—01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества, утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 26.09.2001 № 24

СанПиН 2.3.2.1078—01 Гигиенические требования безопасности и пи-

(Продолжение см. с. 31)

(Продолжение изменения № 1 к ГОСТ 20057—96)

щевой ценности пищевых продуктов, утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36

СанПиН 3.2.569—96 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации, утвержденные Постановлением Государственного комитета санитарно-эпидемиологического надзора России 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 Государственным Комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации 15.01.96 № 01—7/8—11».

(ИУС № 3 2003 г.)