

## 67 ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

МКС 67.120.30

Группа Н26

**Изменение № 1 ГОСТ 6481—97 Изделия балычные из осетровых рыб холодного копчения и вяленые. Технические условия**

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

**Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 4106**

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

Раздел 1. Последний абзац изложить в новой редакции:

«Обязательные требования к качеству продукции изложены в 4.1, 4.2.3 (показатели «Вкус и запах», «Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)»), 4.2.4, 4.3.2, 4.4, 4.5.12, 5, 6.1, 6.2, 6.3, 7.1, 7.3».

Раздел 2. Заменить ссылки и наименования: «ГОСТ 1341—84 Пергамент. Технические условия» на «ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия»; ГОСТ 13830—91 на ГОСТ 13830—97;

наименование ГОСТ 26668—85 после слов «отбора проб» дополнить словом: «для»;

дополнить ссылками:

«ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 28805—90 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмолоерантных дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30518—97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519—97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ Р 50480—93 *Salmonella*

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом».

*(Продолжение см. с. 22)*

Раздел 3. Таблица 1. Головка. Заменить слова: «филе» на «филе, филе-спинки»; «филе-куска» на «филе-куска, куски филе-спинки».

Пункт 4.2.1 изложить в новой редакции:

«4.2.1 По видам разделки балычные изделия подразделяют в соответствии с 4.2.1.1—4.2.1.8.

Допускается изготовление балычных изделий других видов разделки при условии согласования данного вида разделки с потребителем и оформленного договором на поставку».

Пункт 4.2.1.6 дополнить абзацем (после второго):

«Может быть оставлена на филе или удалена нижняя кромка брюшной части на расстоянии от 0,3 до 0,5 см выше брюшного ряда жучек».

Раздел 4 дополнить пунктами — 4.2.1.6а, 4.2.1.6б (после п. 4.2.1.6):

«4.2.1.6а Филе-спинка — потрошенная рыба, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), плавники, спинной ряд жучек, хвостовая часть на уровне середины длины анального плавника; теша отделена от тушки от приголовка к анальному плавнику на расстоянии от 3 до 5 см ниже средней линии бокового ряда жучек; тушка разрезана по спинке вдоль позвоночного хряща на две равные половины, позвоночный и реберные хрящи удалены; сгустки крови и пленка тщательно зачищены.

Хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют.

4.2.1.6б Кусок филе-спинки — филе-спинка, нарезанное поперек на куски».

Пункт 4.2.1.8 дополнить абзацем:

«У филе-спинки осетра и севрюги удалена кожа, тонкий слой копчености торцевых сторон. Хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют».

Пункты 4.2.1.9, 4.2.2, 4.2.4 изложить в новой редакции:

«4.2.1.9 У балычных изделий холодного копчения, направляемых на фасование в полимерные пакеты под вакуумом, кожа должна быть удалена.

4.2.2 По качеству балычные изделия холодного копчения и вяленые (кроме ломтиков) подразделяются на высший, первый и второй сорта.

Балычные изделия холодного копчения, упакованные в полимерные пакеты под вакуумом, по сортам не подразделяются.

На фасование под вакуумом направляются балычные изделия холодного копчения не ниже первого сорта.

4.2.4 Показатели безопасности балычных изделий из осетровых рыб холодного копчения и вяленых должны соответствовать требованиям, установленным органами Государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1]».

Пункт 4.2.5 исключить.

Пункты 4.3.2, 4.4.1 изложить в новой редакции:

«4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления балычных изделий из осетровых рыб холодного копчения и вяленых, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1], [2].

4.4.1 Маркируют балычные изделия по ГОСТ 7630, ГОСТ 11771 и [3]».

Пункт 4.5.1. Второй абзац после слова «филе» дополнить словами: «филе-спинки, кусок филе-спинки, теша-куски»; после слов «по ГОСТ 13356» дополнить словами: «или нормативным документам»;

третий абзац. Исключить слова: «спинки-куска».

Пункт 4.5.3. Первый абзац после слов «ряд боковников, филе» дополнить словами: «филе-спинок, кусков филе-спинок и теши-кусков».

Пункт 4.5.4 изложить в новой редакции:

«4.5.4 В каждую упаковочную единицу укладывают балычные изделия одного вида рыбы, способа разделки, одного способа обработки, одного сорта.

В одном ящике должна быть потребительская тара одного вида и способ упаковки, одной даты изготовления, одного способа обработки».

Пункт 4.5.9 после слов «по ГОСТ 13356» дополнить словами: «или по нормативным документам».

Пункт 4.5.13 изложить в новой редакции:

«4.5.13 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 5.2 после слов «токсичных элементов» дополнить словами: «полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, бенз(а)пирена, радионуклидов».

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

Пункт 6.1. Заменить ссылку: [1] на [2] (2 раза).

Пункт 6.2 дополнить ссылками: ГОСТ 8756.18, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ 30178, ГОСТ 30518/ГОСТ Р 50474, ГОСТ 30519/ГОСТ Р 50480, ГОСТ 30538;

заменить ссылку: [1] на [2].

Пункт 6.3. Заменить слова: «и микробиологические показатели» на «полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, бенз(а)пирена, радионуклидов».

Пункт 7.3. Первый — шестой абзацы изложить в новой редакции:

«Балычные изделия холодного копчения и вяленые, упакованные в ящики, хранят при температуре от минус 8 до минус 2 °С не более 1,5 мес.

Балычные изделия холодного копчения, упакованные в полимерные пакеты под вакуумом, хранят при температуре от минус 8 до минус 4 °С не более 3 мес.

Ломтики холодного копчения хранят:

упакованные в банки при температуре от минус 8 до минус 2 °С не более 3 мес;

упакованные в пакеты из полимерных материалов без вакуума при температуре от минус 6 до плюс 8 °С не более 72 ч;

упакованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом, при температуре от минус 8 до минус 2 °С не более 3 мес».

Приложение А изложить в новой редакции:

**«ПРИЛОЖЕНИЕ А**

*(справочное)*

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

[1] СанПиН 2.3.2.1078—01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[2] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утверждена Минздравом СССР 22.02.91 № 5319—91 и Минрыбхозом СССР 18.11.90

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

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

[5] СанПиН 2.1.4.1074—01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[6] ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия».

(ИУС № 3 2003 г.)