

Группа Н24

**Изменение № 6 ГОСТ 17660—72 Рыба специальной разделки мороженая. Технические условия**

**Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 28.09.87 № 3741**

**Дата введения 01.04.88**

Вводную часть, пункты 1.1, 1.2 изложить в новой редакции: «Настоящий стандарт распространяется на мороженую рыбу специальной разделки всех семейств и видов.

Стандарт не распространяется на лососевых, сельдевых, бычковых, анчо-

*(Продолжение см. с. 324)*

---

*(Продолжение изменения к ГОСТ 17660—72)*

усовых, воблу, снеток, сайру, корюшку, стрелозубого палтуса, азово-черноморскую кефаль глубоководных рыб, мелочь второй и третьей групп.

1.1. Мороженая рыба специальной разделки должна изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Сырье, используемое для изготовления мороженой рыбы специальной разделки, должно быть не ниже 1-го сорта и соответствовать требованиям:

рыба-сырец — ТУ РСФСР 21—82, ТУ 15—01—266—80, ТУ 15—01—285—80, ТУ 15—01—320—81, ТУ 15—01—319—76, ТУ 15—01—322—81, ТУ 15—01—371—78, ТУ 15—01—430—80, ТУ 15—01—474—77, ТУ 15—01—855—81, ТУ

*(Продолжение см. с. 325)*

15—01—859—81, ТУ 15—02—383—81, ТУ 15—02—388—81, ТУ 15—03—214—80; ТУ 15—03—219—80, ТУ 15—03—375—78, ТУ 15—03—376—78, ТУ 15—03—377—78, ТУ 15—03—378—78, ТУ 15—03—394—79, ТУ 15—04—309—77, ТУ 15—04—310—82, ТУ 15—04—379—86, ТУ 15—04—383—81, ТУ 15—05—159—81; рыба охлажденная ГОСТ 814—61, ТУ 15—05—157—81».

Пункт 1.3. Первый абзац изложить в новой редакции: «По видам разделки мороженую рыбу специальной разделки изготавливают; нумерацию подпунктов исключить».

Пункт 1.4. Нумерацию подпунктов исключить; второй—четвертый абзацы изложить в новой редакции: «у камбалообразных и других, сходных с ними по форме тела рыб (камбала, язык морской, тюрбосол, нечник и др.), брюшко допускается разрезать полукруглым вырезом с верхней (глазной) стороны; внутренности, голову и плавники удаляют, икру или молоки допускается оставлять в рыбе».

Допускается отсекаание головы вместе с тонкими стенками брюшной части при оставлении мясистой приголовка;

у макруруса и макруронуса хвостовую тонкую часть удаляют на уровне 1/3 длины тушки и плавников. Голову удаляют косым срезом вместе с грудными плавниками»;

пятый абзац. Исключить слова: «языка морского»;

седьмой абзац. Заменить слова: «массой до 1 кг» на «массой до 0,5 кг».

Пункт 1.5. Первый абзац. Заменить слово: «заморозка» на «замораживание»;

второй абзац. Заменить слова: «вида и разделки» на «наименования и вида разделки»;

четвертый абзац. Заменить слова: «может быть не более двух кусков соответствующей разделки» на «допускается не более двух кусков соответствующего вида разделки».

Пункт 1.6. Заменить слова: «не должна быть выше» на «должна быть не выше».

Пункт 1.7 изложить в новой редакции: «1.7. Мороженую рыбу специальной разделки изготавливают в глазированной форме».

Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность мороженой рыбы или блока рыбы, и не должна отставать при легком постукивании. Масса глазури при выпуске рыбы или блока рыбы с рыбообработывающих судов или производственных холодильников должна быть не менее 3 % по отношению к массе глазированных рыбы или блока.

Не глазируют мороженую рыбу специальной разделки:

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

упакованную в пакеты из пленочных материалов при механизированной распиловке крупных блоков для местной реализации».

Пункт 1.8. Таблица. Графу «Характеристика» для показателя «Внешний вид» изложить в новой редакции: «Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида».

Допускаются:

потускневшая поверхность у сабли-рыбы, помпано серебристого, сома океанического, рексии, снека и хека;

отсутствие серебристого слоя у сабли-рыбы, помпано серебристого, рексии и сома океанического;

окраска от яркой до бледной и темные пятна (пигментация) у караса кубинского, окуня красного австралийского, красноглазки и других рыб, имеющих яркую прижизненную окраску;

изменение прижизненной окраски поверхности до бледно-розовой или частичное побледнение поверхности у морского окуня;

покраснение поверхности, как результат кровоизлияния, у ставриды, леща, жереха, сазана, судака, кутума, язя и сома;

пятна различного окрашивания от кровоизлияний (кровоподтеки) у камбалы;

подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира, у нигриты, луфаря, масляной рыбы, сабли-рыбы, снека, кабан-рыбы, пелаמידы, сериолеллы, угря, рексии, скумбрии, ставриды;

зеленовато-желтый налет на поверхности рыбы, удаляемый при промывке, у нототении мраморной, сквамы и бычка океанического;

незначительные повреждения кожного покрова»;

примечание исключить.

Раздел 1 дополнить пунктами — 1.9, 1.10: «1.9. Остаточное количество пестицидов и токсичных элементов не должно превышать норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1.10. В рыбе не должно быть гельминтов.

Вопрос о возможности использования на пищевые цели рыбы, зараженной гельминтами, в каждом отдельном случае решается органами санитарного надзора Министерства здравоохранения СССР».

Пункт 2.1. Заменить ссылку: ГОСТ 7631—73 на ГОСТ 7631—85.

Раздел 3 изложить в новой редакции; дополнить сносками:

### «3. Методы испытаний

3.1. Методы отбора проб и органолептической оценки — по ГОСТ 7631—85, подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929—86.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7636—85.

3.3. Определение остаточных количеств пестицидов и наличия гельминтов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР; токсичных элементов — по ГОСТ 7636—85\*, ГОСТ 26930—86, ГОСТ 26931—86\*\*, ГОСТ 26932—86\*\*, ГОСТ 26933—86, ГОСТ 26934—86\*\*, в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР».

«\* С 01.07.89 вводится в действие ГОСТ 26927—86.

\*\* Вводится в действие с 01.07.89».

Пункты 4.1, 4.2 изложить в новой редакции: «4.1. Мороженую рыбу специальной разделки упаковывают:

в ящики дощатые по ГОСТ 13356—84 или ящики из гофрированного картона по нормативно-технической документации, предельной массой продукта 40 кг;

в салфетки из пергамента по ГОСТ 1341—84 или подпергамента по ГОСТ 1760—86, пакеты пленочные, салфетки из пленки полиэтиленовой по ГОСТ 10354—82, пачки картонные парафинированные или с пленочным покрытием или пачки картонные без покрытия с предварительным упаковыванием рыбы в пленочные пакеты по нормативно-технической документации предельной массой продукта 1,0 кг с последующим упаковыванием их в ящики из гофрированного картона или ящики дощатые, предельной массой продукта 30 кг.

Пакеты и салфетки из пленочных материалов, пачки картонные парафинированные с полимерным покрытием и без покрытия должны быть изготовлены из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР.

Мороженую рыбу специальной разделки упаковывают в пакеты пленочные в соответствии с правилами упаковывания рыбной продукции в пакеты и вкладыши из полимерных пленочных материалов.

Мороженую рыбу специальной разделки, предназначенную для розничной торговли и предприятий общественного питания, упаковывают в ящики дощатые или из гофрированного картона, предельной массой продукта 30 кг.

При механизированной распиловке крупных блоков мороженой рыбы специальной разделки на блоки массой 1,0 кг и менее и упаковывании их в потребительскую тару допускается упаковывать мороженую рыбу специальной разделки 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.

Мороженую осетровую рыбу специальной разделки упаковывают только в

(Продолжение см. с. 327)

картонные пачки в глазированной виде или пленочные пакеты, под вакуумом, предельной массой продукта 0,5 кг.

Допускается для местной реализации упаковывание мороженой рыбы специальной разделки в инвентарную тару, соответствующую санитарным требованиям.

Дошчатые ящики должны быть высланы изнутри и под крышку плотной оберточной бумагой по ГОСТ 8273—75 или другими упаковочными материалами, разрешенными Министерством здравоохранения СССР.

Блоки рыбы специальной разделки при упаковывании в ящики перекалывают пергаментом по ГОСТ 1341—84, подпергаментом по ГОСТ 1760—86 или другим влагонепроницаемым материалом, разрешенным Министерством здравоохранения СССР.

4.2. Мороженую рыбу специальной разделки поштучного замораживания упаковывают в ящики ровными, плотными рядами спинками вниз.

Раздел 4 дополнить пунктами — 4.2а, 4.2б, 4.2в: «4.2а. Тара для упаковывания мороженой рыбы должна быть прочной, чистой, без постороннего запаха.

4.2б. Масса оберточной бумаги площадью 1 м<sup>2</sup> (по ГОСТ 8273—75) должна быть не менее:

80 г — для прокладывания между блоками рыбы;

50 г — для выстилания дошчатых ящиков.

4.2в. В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, вида разделки и вида потребительской тары. Допускается одновременное упаковывание трески, пикши, сайды».

Пункты 4.3, 4.4, 4.6—4.8 изложить в новой редакции: «4.3. В каждой упаковочной единице допускаются довески:

не более двух кусков,

не более одного куска для рыбы, фасованной в мелкую потребительскую тару.

Допускается отклонение массы нетто в отдельных упаковочных единицах не более:

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

±2 % — для продукции массой нетто св. 0,5 до 1,0 кг включ.

4.4. Дошчатые ящики с продукцией должны быть забиты и скреплены по торцовым сторонам стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560—73 или стальной проволокой по ГОСТ 3282—74.

Ящики из гофрированного картона с продукцией должны быть плотно обтянуты стальной упаковочной лентой или проволокой, или оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251—72, или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477—86, или пропиленовой лентой по нормативно-технической документации.

4.6. Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630—87, транспортную тару — по ГОСТ 14192—77 и ГОСТ 7630—87.

4.7. Транспортируют мороженую рыбу специальной разделки в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при соблюдении следующих температурных режимов:

при температуре минус 18 °С и ниже — в рефрижераторных судах;

при температуре от минус 15 до минус 18 °С и ниже — в рефрижераторных вагонах и автомобилях.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

4.8. Хранят мороженую рыбу специальной разделки при температуре не выше минус 18 °С.

Сроки хранения мороженой рыбы специальной разделки глазированной, изготовленной из рыба-сырца и охлажденной, с даты изготовления:

альбулы, сабли-рыбы, снека — не более 2 мес;

сериолы, сигануса, скумбрии атлантической — не более 3 мес;

белоции, каранкса, макрели, пелагиды, ставриды океанической, тунцов, умбрины — не более 4 мес;

аргентины, баркуса, баттерфиш, бельдюги, берикса, бессуго, зубана, зубатки, кабан-рыбы, камбалы, капитан-рыбы, ледяной рыбы, луфаря, макруруса, масляной рыбы, мероу, меч-рыбы, нигриты, нототении мраморной, палтуса, парусника, пристипомы, помпано серебристого, сауриды, сквамы, сома атлантического, терпуга — не более 5 мес;

макруруса, окуня морского, осетровых рыб, путассу, рексии, тресковых рыб, угря морского, форели морской, хека, эпигонуса — не более 6 мес;

бычка океанического, карася океанического, карповых рыб, кефали океанической, клыкча, летрина, леща морского, лихин, налима морского, сериолеллы, солнечника, сома, судака, шуки — не более 7 мес;

угольной рыбы — не более 9 мес\*.

(ИУС № 1 1988 г.)