#### ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

#### ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ΓΟCT P 702.1.009— 2020

# Российская система качества

# ФИЛЕ ТРЕСКИ МОРОЖЕНОЕ БЕЗ КОЖИ

Потребительские испытания

Издание официальное



### Предисловие

- 1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Российская система качества» (Роскачество)
  - 2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 702 «Российская система качества»
- 3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 февраля 2020 г. № 99-ст
  - 4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (www.gost.ru)

## НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

#### Российская система качества

### ФИЛЕ ТРЕСКИ МОРОЖЕНОЕ БЕЗ КОЖИ

#### Потребительские испытания

Russian system of quality. Codfish frozen fillet without the skin. Consumer testing

Дата введения - 2020-09-01

# 1 Область применения

Настоящий стандарт организации распространяется на филе трески мороженое без кожи в блоках или поштучно, реализуемое в розничной торговле (далее — продукция), и устанавливает опережающие требования к показателям качества, определяемым при потребительских испытаниях в соответствии с ГОСТ Р 54941/Руководство ИСО/МЭК 46:1985.

Настоящий стандарт не применяют в целях производства продукции и обязательной оценки соответствия.

# 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 814 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 3948 Филе рыбы мороженое. Технические условия

ГОСТ 32366 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 34106 Продукция пищевая и сырье. Метод секвенирования фрагментов митохондриального генома животных и рыб для определения видовой принадлежности в однокомпонентной продукции

ГОСТ Р ИСО 5492 Органолептический анализ. Словарь

ГОСТ Р 50380 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Термины и определения

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

ГОСТ Р 51493 Рыба разделанная и неразделанная мороженая. Технические условия

ГОСТ Р 54378 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения жизнеспособности личинок гельминтов

ГОСТ Р 54941/Руководство ИСО/МЭК 46:1985 Сравнительные испытания потребительских товаров и связанных с ними услуг. Общие принципы

ГОСТ Р 58185 Закупка образцов для проведения потребительских испытаний продукции. Руководство по добросовестной практике

П р и м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная

### ГОСТ Р 702.1.009—2020

ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 50380, ГОСТ Р ИСО 5492, а также следующие термины с соответствующими определениями:

- 3.1 филе без кожи: Рыба без головы, позвоночника, реберных и плечевых костей, плавников, кожи, внутренностей, черной пленки, сгустков крови.
- 3.2 посторонний вкус (запах): Неприсущий продукту из рыбы, выраженный, стойкий вкус (запах), ассоциирующийся с его порчей или изменением.

# 4 Требования к продукции при проведении потребительских испытаний

- 4.1 Продукция должна соответствовать требованиям [1] [3], ГОСТ Р 51493 и ГОСТ 32366.
- 4.2 Продукция дополнительно должна соответствовать требованиям 4.3—4.5.
- 4.3 Содержание общего азота летучих оснований в продукции должно быть не более 35 мг азота на 100 г мяса.
  - 4.4 В продукции не допускаются:
  - наличие постороннего гнилостного, затхлого, кислого запаха и запаха, окисленного жира;
  - температура внутри блока или поштучного филе выше минус 18 °C;
  - смерзание блоков или поштучного филе;
  - наличие мажущейся консистенции после размораживания;
- наличие распадающейся консистенции мяса рыбы (не считая естественного частичного распадения по септам мяса рыбы);
  - наличие живых личинок цестод, нематод и скребней.

### 4.5 Сырье

- 4.5.1 При изготовлении продукции используют:
- треску сырец и охлажденную по ГОСТ 814 или документам изготовителя, время от вылова до обработки которой составляет не более 12 ч:
- мороженую рыбу (треску) по ГОСТ 32366 или документам изготовителя, **хранившейся не более** 4 мес;
  - воду питьевую по ГОСТ Р 51232.
  - 4.5.2 Используемое сырье должно быть не ниже первого сорта (при наличии сортов).
  - 4.5.3 Не допускается использовать для изготовления продукции:
  - рыбу, замороженную более одного раза;
  - рыбу, замороженную с применением водоудерживающих агентов;
  - рыбу мороженую, хранившуюся более 4 мес.

### 5 Методы контроля

- 5.1 Отбор образцов по ГОСТ Р 58185.
- 5.2 Определение содержания общего азота летучих оснований см. [4].
- 5.3 Определение органолептических показателей по ГОСТ 3948.
- 5.4 Определение видовой принадлежности рыбы по ГОСТ 34106 и [5].
- 5.5 Паразитологическое исследование мускулатуры по ГОСТ Р 54378 и [6] (пункт 3.2.11).

# Библиография

[1]	Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016	О безопасности рыбы и рыбной продукции. Утвержден решением Совета ЕЭК от 18 октября 2016 г. № 162
[2]	Технический регламент Таможенного союза TP TC 021/2011	О безопасности пищевой продукции. Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880
[3]	Технический регламент Таможенного союза TP TC 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки. Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881
[4]	Регламент Комиссии ЕС № 2074/2005, устанавливающий имплементирующие меры для определенных продуктов согласно Регламенту (ЕС) № 853/2004 Европейского Парламента и Совета и для организации официальных контрольных проверок согласно Регламенту (ЕС) № 854/2004 Европейского Парламента и Совета и Регламенту (ЕС) № 882/2004 Европейского Парламента и Совета, частично отменяющему Регламент (ЕС) № 852/2004 Европейского Парламента и Вносящему поправки в Регламенты (ЕС) № 853/2004 и (ЕС) № 854/2004	
[5]	MP № 4.0001—15	Рыба и рыбная продукция. Методы определения видовой принадлежности на основе ПЦР с гибридизационно-флуоресцентной детекцией в режиме «реального времени»
[6]	МУ 3.2.988—00	Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки

УДК 006.83:006.354 OKC 03.120.99

Ключевые слова: треска, филе трески мороженое без кожи, потребительские испытания, показатели качества, методы испытаний

### БЗ 1-2020/25

Редактор *П.К. Одинцов*Технический редактор *И.Е. Черепкова*Корректор *И.А. Королева*Компьютерная верстка *Л.А. Круговой* 

Сдано в набор 03.03.2020. Подписано в печать 16.03.2020. Формат  $60 \times 84^{1}/_{8}$ . Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,65. Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11. www. jurisizdat.ru y-book@mail.ru

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2. www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru