ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

СУЫҚТАЙ ЫСТАЛҒАН БАЛЫҚ
Мойва
Техникалық шарттар

РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ
Мойва
Технические условия

ҚР СТ 2122–2011

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технологиялар министрлігінің
Техникалық реттеу және метрология комитеті
(Мемстандарт)

Астана

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

СУЫҚТАЙ ЫСТАЛҒАН БАЛЫҚ
Мойва

Техникалық шарттар

ҚР СТ 2122–2011

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технологиялар министрлігінің
Техникалық реттеу және метрология комитеті
(Мемстандарт)

Астана

Алғысөз

1 Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрлігі және «Иртыш-Стандарт» ЖШС Ғылыми-тәжірибелік сараптау және сертификаттау орталығы **ӘЗІРЛЕП ЕНГІЗДІ**

2 Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технологиялар министрлігінің Техникалық реттеу және метрология комитеті төрағасының 2011 жылғы 04 қарашадағы № 595-од бұйрығымен **БЕКІТІЛІП ҚОЛДАНЫСҚА ЕНГІЗІЛДІ**

3 Осы стандартта Қазақстан Республикасының «Техникалық реттеу туралы» 2004 жылғы 9 қарашадағы Заңының ережелері іске асырылды.

Стандарттың талаптары CAC/RCP 25-1979 «Ысталған балық. Белгіленген практиканың ұсынылатын халықаралық кодексі» талаптарына қайшы келмейді.

4 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРЗІМІ 2017 жыл
ТЕКСЕРУ КЕЗЕҢДІЛІГІ 5 жыл

5 АЛҒАШ РЕТ ЕНГІЗІЛДІ

Осы стандартқа енгізілген өзгерістер туралы ақпарат «Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар сілтемесінде, ал өзгерістер мәтіні – «Мемлекеттік стандарттар» ай сайынғы ақпараттық сілтемелерінде жарияланады. Осы стандартты қайта қараған (жойған) немесе ауыстырған жағдайда тиісті ақпарат «Мемлекеттік стандарттар» ақпараттық сілтемесінде жарияланады.

Осы стандарт Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технологиялар министрлігінің Техникалық реттеу және метрология комитетінің рұқсатынсыз ресми басылым ретінде толықтай немесе ішінара басып шығарыла, көбейтіле және таратыла алмайды.

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

СУЫҚТАЙ ЫСТАЛҒАН БАЛЫҚ
Мойва
Техникалық шарттар

Енгізілген күні 2012-07-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт бөлшек саудада және қоғамдық тамақтануда өткізуге арналған суықтай ысталған мойваға таралады.

Халықтың өмірі мен денсаулығын қамтамасыз ететін өнімнің сапасына қойылатын міндетті талаптар 4–бөлімде, буып-түюге және таңбалауға қойылатын талаптар – 4 – бөлімде, қабылдау тәртібі мен бақылау әдістері талаптары – 5, 6-бөлімдерде берілген.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін мынадай сілтемелік нормативтік құжаттар қажет:

Кеден одағы комиссиясының 2011 ж. 16 тамыздағы № 769 шешімімен бекітілген «Буып-түюдің қауіпсіздігі туралы» КО ТР 005/2011 Кеден одағының техникалық регламенті.

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 ж. 21 наурыздағы № 277 қаулысымен бекітілген «Буып-түюге, таңбалауға, затбелгі жапсыруға және олардың дұрыс түсірілуіне қойылатын талаптар» техникалық регламенті.

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2009 ж. 19 мамырдағы № 743 қаулысымен бекітілген «Балық және балық өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламенті.

ҚР СТ 1.9-2007 Қазақстан Республикасының мемлекеттік техникалық реттеу жүйесі Қазақстан Республикасында халықаралық, өңірлік және шет мемлекеттердің ұлттық стандарттарын, стандарттау бойынша басқа нормативтік құжаттарды қолдану тәртібі.

ҚР СТ 1010-2008 Тамақ өнімдері. Тұтынушыға арналған ақпарат. Жалпы талаптар.

ҚР СТ 1081-2002 Тамақ өнімдеріне арналған техникалық нұсқауларды және рецептураларды әзірлеу тәртібі. Негізгі ережелер.

ҚР СТ 1623-2007 Радиациялық бақылау. Стронций-90 және цезий -137. Тамақ өнімдері. Сынамаларды сұрыптау, талдау және гигиеналық бағалау.

ҚР СТ ГОСТ Р 51301-2005 Тамақ өнімдері және азық-түлік шикізаты. Уытты элементтерді (кадмий, қорғасын, мыс, мырыш) анықтаудың инверсиялы-вольтамперометрлік әдісі.

ҚР СТ ГОСТ Р 51574-2003 Ас тұзы. Техникалық шарттар.

ҚР СТ ГОСТ Р 51962-2005 Тамақ өнімдері және азық-түлік шикізаты. Күшәннің салмақтық үлесін анықтаудың инверсиялы-вольтамперометрлік әдісі.

ГОСТ 8.579-2002 Мемлекеттік өлшем бірлігін қамтамасыз ету жүйесі. Өндіру, өлшеп-буу, сату және импорт кезінде әртүрлі түрлі орауышқа өлшеп-буылған тауарлар санына қойылатын талаптар.

ГОСТ 1341-97 Өсімдік пергаменті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1368-2003 Балық. Ұзындығы мен массасы.

ГОСТ 1760-86 Пергамент асты. Техникалық шарттар.

Ресми басылым

ГОСТ 2226-88 Қағаз қаптар. Техникалық шарттар.

ГОСТ 3282-74 Жалпы арналған төмен көміртекті болат сым.

ГОСТ 3560-73 Орайтын болат таспа. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7631-2008 Балық, балықтық емес объектілер және олардан алынған өнімдер. Органолептикалық және физикалық көрсеткіштерді анықтау әдістері.

ГОСТ 7636-85 Балық, теңіз сүтқоректілері, теңіз омыртқасыздары және олардан өңделген өнімдер. Сынау әдістері.

ГОСТ 7730-89 Целлюлоза үлдір. Техникалық шарттар.

ГОСТ 8273-75 Орауыш қағазы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 10444.2-94 Тамақ өнімдері. Staphylococcus aureus табу және санын анықтау әдістері.

ГОСТ 13356-84 Балық өнеркәсібінің өнімдеріне арналған ағаш жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13516-86 Консервілер, пресервілер және тағамдық сұйықтыққа арналған бүрмелі картоннан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 14192-96 Жүктерді таңбалау.

ГОСТ 18251-87 Қағаз негізді жабысқақ таспа. Техникалық шарттар.

ГОСТ 20477-86 Жабысқақ негізді полиэтилен таспа. Техникалық шарттар.

ГОСТ 23285-78 Тамақ өнімдеріне және шыны ыдыстарға арналған тасымалдау пакеттері. Техникалық шарттар.

ГОСТ 24597-81 Ыдысты-даналық жүк пакеттері. Негізгі параметрлер және өлшемдер.

ГОСТ 26663-85 Көліктік пакеттер. Пакеттеу құралдарын қолданып құрастыру. Техникалық талаптар.

ГОСТ 26668-85 Тағамдық және дәмдік өнімдер. Микробиологиялық талдау үшін сынамаларды сұрыптау әдістері.

ГОСТ 26669-85 Тағамдық және дәмдік өнімдер. Микробиологиялық талдау үшін сынамаларды дайындау.

ГОСТ 26927-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Сынапты анықтау әдістері.

ГОСТ 26929-94 Шикізат және тамақ өнімдері. Сынамаларды дайындау. Уытты элементтердің құрамын анықтау үшін минералдау.

ГОСТ 26930-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Күшәнді анықтау әдістері.

ГОСТ 26932-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Қорғасынды анықтау әдістері

ГОСТ 26933-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Кадмийді анықтау әдістері.

ГОСТ 26670-91 Тамақ өнімдері. Микроорганизмдерді өсіру әдісі.

ГОСТ Р 53847-2010* Суытылған ұсақ балық. Техникалық шарттар.

ЕСКЕРТПЕ Осы стандартты пайдалану кезінде сілтемелік стандарттардың күшін ағымдағы жылдағы жай-күйі бойынша «Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар» жыл сайын басып шығарылатын ақпараттық көрсеткіш және ағымдағы жылда жарияланған ай сайын басылып шығарылатын ақпараттық көрсеткіш бойынша тексерген дұрыс. Егер сілтемелік құжат ауыстырылса (өзгертілсе), онда осы стандартты басып шығару кезінде ауыстырылған (өзгертілген) құжатты басшылыққа алу керек. Егер сілтемелік құжат ауыстырмай жойылса, оған сілтеме берілген ереже осы сілтемені қозғамайтын бөлікте қолданылады.

* ҚР СТ 1.9 сәйкес қолданылады

3 Терминдер мен анықтамалар

Осы стандартта «Балық және балық өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар», «Консервілердің, пресервілердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар», «Буып-түюге, таңбалауға, затбелгі жапсыруға және олардың дұрыс түсірілуіне қойылатын талаптар» техникалық регламенттеріне және ҚР СТ 1010 сәйкес терминдер мен анықтамалар қолданылады.

4 Техникалық талаптар

4.1 Суықтай ысталған мойва «Балық және балық өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламентінің және осы стандарттың талаптарына сәйкес келуге және тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарына арналған санитарлық нормаларға және ережелерді сақтай отырып, белгіленген тәртіппен бекітілген ҚР СТ 1081 сәйкес рецептура және технологиялық нұсқаулық бойынша өндірілуге тиіс.

4.2 Суықтай ысталған мойва ұзындығы ГОСТ 1368 талаптарына сәйкес болуы қажет, 12 см-ден кем болмауы қажет.

4.3 Сипаттамалар

4.3.1 Суықтай ысталған мойва бөлінбеген түрде дайындайды.

4.3.2 Суықтай ысталған мойва органолептикалық және физикалық-химиялық көрсеткіші бойынша 1-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес болуы қажет.

1 - кесте

Көрсеткіш атауы	Сипаттама және норма
Өнімнің дайындығы	Толық дайындалып ысталған балық. Ет, ұрық немесе уылдырық пісірілген, қан толықтай ұйыған, ет омыртқадан жеңіл алынады, шикілігі жоқ.
Сыртқы түрі	Беті таза, тұтас, зақымданбаған, дымқыл емес, күйігі жоқ
Қоюлығы	Жеңіл, шырынды, кебуге рұқсат етіледі.
Иісі және дәмі	Осы балық түріне тән, қақтау және татымдылық хош иісі бар, бөгде иіссіз және дәмсіз
Түсі	Осы балық түріне тән, ақшыл сарыдан қоңыр түске дейін
Ас тұзының салмақтық үлесі, %	5 - 9
Ылғалдың салмақтық үлесі, %	45 - 65
Майдың салмақтық үлесі, %	6 - 15
Бөгде қоспаларының салмақтық үлесі	Рұқсат етілмейді

4.3.3 Суықтай ысталған мойва қауіпсіздік көрсеткіші бойынша [1], [2] және 2-кестеде берілген талаптарға сәйкес болуы қажет.

2 - кесте

Көрсеткіштер	Рұқсат етілген деңгей, мг/кг, артық емес	Ескертпе
Уытты элементтер*:		
қорғасын	1,0	Бастапқы өнімге есептегенде сол өнімде және соңғы өнімде кептірілген заттардың құрамын ескеріп
күшән	5,0	
кадмий	0,2	
сынап	0,5	
Нитрозаминдер: НДМА және НДЭАм жиынтығы	0,003	
Пестицидтер**		
ГХЦГ (α, β, γ – изомерлер)	0,2	
ДДТ және оның метаболиттары	0,4	
Бенз(а)пирен	0,005	

4.3.4 Өнім өнеркәсіптік зарарсыздық қауіпсіздігінің микробиологиялық көрсеткіштері бойынша, диоксиндер* мөлшерінің қалдық құрамы, полихлорланған бинефилдер бойынша Қазақстан Республикасының және Кеден одағының [1], [2] халықтың санитарлық-эпидемиологиялық әл-ауқаты саласындағы нормативтік құқықтық актілер белгілеген талаптарға сәйкес болуы қажет.

4.4 Өндіріс процесіне қойылатын қауіпсіздік талаптары

4.4.1 Өнімнің қауіпсіздігі оны өндіру процесінде «Балық және балық өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» және техникалық регламенті [7], [8], [9] бойынша:

- өнімнің өндірісінің барлық сатысында (участкесінде) технологиялық процестердің және оларды іске асыру тәртібін таңдап;
- өндірілетін өнімнің ластануын болдырмайтын технологиялық процестердің оңтайлы тізбектілігін таңдап;
- технологиялық құрал-жабдықтың жұмысын бақылап;
- өнімді, ыдысты және буып-түю материалдарды өндіру үшін өткізілетін азық-түлік (тағамдық) шикізатының сақтау шарттарын орындап;
- тамақ өнімдерін өндіру процесінде пайдаланылатын өндірістік үй-жайларды, технологиялық құрал-жабдықты және инвентарды өнімнің ластануын болдырмайтын күйде ұстап;
- өндірістік үй-жайларды санитарлық өңдеу, зарарсыздандыру, улау және зиянды кеміргіштерді жою, өнімді өндіру процесінде пайдаланылатын технологиялық жабдықтар мен инвентарды санитарлық өңдеу және зарарсыздандыру тәсілдерін және кезеңділігін таңдайды. Өнімнің ластануын болдырмау үшін санитарлық өңдеу, зарарсыздандыру, улау және зиянды кеміргіштерді жою толық кезеңдікпен өтуі қажет. Санитарлық өңдеу, зарарсыздандыру, улау және зиянды кеміргіштерді жою кезеңдігін өнімді дайындаушы белгілейді;
- құжаттамалар мен жазбаларды жүргізіп және сақтап;

*мемлекеттік немесе атқарушы үкіметтік органдар экологиялық ахуалдың нашарлауын ресми анықтаған жағдайда, төтенше жағдайлар табиғи және техногенді сипат алғанда, диоксиннің қоршаған ортаға түсуіне әкелетін жағдайда қадағаланады.

- өнім өндірісі кезінде қауіпсіздікті қамтамасыз ету жүйесінің жұмыс істеуімен (өндірістік бақылап);

- өнімді қадағалап қамтамасыз етілуге тиіс

Өнімнің өндірісі кезінде қолданыстағы нормативтік-құқықтық актілерде анықталған қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін тағамдық (азық-түліктік) шикізатты қолдану қажет.

4.4.2 Өнім дайындау процесінде алынған қалдықтар су өткізбейтін таңбаланған ыдысқа жиналуы қажет және толтырылу шамасына қарай өндірістік үй-жайдан жойылуы қажет.

Қалдықтар салқындатылған камераларда ыдыста шикізаттан және дайын өнімнен бөлек сақталуы қажет. Қалдықты суытылмаған жабық ыдыста екі сағаттан аспайтын уақыт сақтау қажет.

Қалдықтарды сақтау және кәдеге жарату шарттары өнімнің ластану мүмкіндігін, адам өміріне және денсаулығына қауіп-қатерді, сонымен қатар қоршаған ортаның ластануын болдырмауы қажет.

4.4.3 Топырақты тұрмыстық және өнеркәсіптік ластанудан сақтау Қазақстан Республикасы аумағында қолданылатын заңнамалардың [11], [12], сонымен қатар санитарлық – эпидемиологиялық ережелердің [13] талаптарына сәйкес болуы қажет.

4.5 Шикізаттар мен материалдарға қойылатын талаптар

4.5.1 Суықтай ысталған мойва дайындау кезінде қолданылатын отандық және импорттан алынатын шикізат «Балық және балық өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламентінің, қолданыстағы стандарттардың және белгіленген тәртіппен бекітілген басқа нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес болуы қажет. Шикізат Қазақстан Республикасының Мемсанэпидқадағалау органдары қолдануға рұқсат еткен және олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын құжаттары болуы қажет.

4.5.2 Суықтай ысталған мойваны дайындау үшін мынадай шикізаттар мен материалдар қолданылады:

- белгіленген тәртіппен бекітілген қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша мойва;

- белгіленген тәртіппен бекітілген қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша мұздатылған, суытылған жартылай өнімді суытылған мойва ГОСТ Р 53847 бойынша;

- қайнатпа тұз немесе тас тұз, тұнба тұз, № 0, 1 және 2 ұнтақ, бірінші сұрыптан төмен емес тағамдық ас тұзы ҚР СТ ГОСТ Р 51574 бойынша;

- белгіленген тәртіппен бекітілген қолданыстағы нормативтік құжат бойынша қақтауға арналған сүректі шикізат;

- белгіленген тәртіппен бекітілген қолданыстағы нормативтік құжат бойынша қақтау препараты.

4.5.3 Көзге көрінетін паразиттер мен паразиттер зақымдаған [3], [4] өнімді айналымға жіберуге рұқсат етілмейді.

4.5.4 Суықтай ысталған мойва айналымда [5], [6] анықталған ветеринарлық жолдама құжаттармен бірге жүруі қажет.

4.6 Таңбалау

4.6.1 Суықтай ысталған мойваны таңбалау «Буып-түюге, таңбалауға, зат белгілеуге және олардың дұрыс түсірілуіне қойылатын талаптар», «Балық және балық өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламенттерінің және ҚР СТ 1010 талаптарына сәйкес болуы қажет.

4.6.2 Тұтыну ыдысындағы әрбір өнім бірлігіне немесе затбелгіге Қазақстан Республикасының Мемсанэпидқадағалау органы рұқсат еткен жуылмайтын бояумен мемлекеттік және орыс тілінде мынадай ақпараттарды көрсету қажет:

- дайындаушы-кәсіпорынның атауы және (немесе) тауарлық белгісі;
- дайындаушы-кәсіпорынның мекен-жайы;
- өнімнің атауы;
- таза салмағы, г;
- өнім құрамы (балық атауы, тұз);
- қолданылған қақтау препараттарының тізімі [10];
- «Вакуумда буып-түйілген» деген жазу (орамада вакуум болса);
- дайындалған күні;
- өнімнің жарамдылық мерзімі;
- сақтау шарттары, оның ішінде тұтынушы ыдыс ашылғаннан кейін [10];
- 100 г өнімнің тағамдық және қуаттылық құндылығы (май, ақуыз, көмірсутегі, калориялығы, микро-макро элементтер);
- сызықтық коды (бар болса);
- «Қазақстанда жасалған» немесе «Қазақстан Республикасында жасалды» деген жазу;
- осы стандарттың белгіленуі;
- сәйкестікті растау туралы ақпарат.

4.6.3 Көліктік таңбалау ГОСТ 14192 бойынша. Жәшікке «Тез бұзылатын жүк», «Ылғалдан сақтау» деген айла-шарғылық белгілер жазылуы қажет.

4.6.4 Пакеттелген өнімдерді сипаттайтын таңбалау, тасымалдау ыдысының бүйір жағына мемлекеттік және орыс тілдерінде жуылмайтын, иісі жоқ бояумен мөртабан, трафарет немесе затбелгіні желімдеу көмегімен түсіріледі:

- дайындаушы-кәсіпорынның атауы және (немесе) тауарлық белгісі;
- дайындаушы-кәсіпорынның мекен-жайы;
- өнімнің атауы;
- буып-түйілген бірлік саны немесе таза салмағы, кг;
- өндірілген күні;
- топтама нөмірі (бар болса);
- салушының немесе бригаданың нөмірі;
- осы стандарттың белгіленуі.

4.7 Буып-түю

4.7.1 Буып-түю «Буып-түюдің қауіпсіздігі туралы» 005/2011 Кеден одағының техникалық регламенттің талаптарына сәйкес болуы қажет. Буып-түюге қолданылатын барлық буып-түю, буып-түю материалдары және ыдыстар Қазақстан Республикасының мемсанэпидқадағалау органдары қолдануға рұқсат еткен болуы қажет.

4.7.2 Тағамдық балық өнімдерін буып-түю үшін арналған ыдыс, орама тағамдық балық өнімдерінің қауіпсіздігін және оның жарамдылық мерзімі бойынша бірдейлендіру белгісінің өзгермеуін қамтамасыз етуі қажет [11].

4.7.3 Суықтай ысталған мойва ГОСТ 13516 бойынша бүрмеленген картоннан жасалған жәшіктерге, ГОСТ 13356 бойынша ағаш жәшіктерге, қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша шпоннан, қатты қағаздан және аралас материалдан жасалған бумаларға, үлдір пакеттерге немесе полимер материалдарға буып-түйеді.

4.7.4 Жергілікті өткізуге арналған суықтай ысталған мойваны буып-түю қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша санитарлық талаптарға сай келетін полимер көп айналымдағы жәшіктерде, инвентарь ыдыстарда жүзеге асырылады.

Жергілікті өткізу үшін ГОСТ 2226 бойынша қағаз пакеттерге буып-түюге рұқсат етіледі.

4.7.5 Өнімі бар пакеттер тасымалдау және сақтау кезінде өнімнің сақталуын және сапасын қамтамасыз ету үшін термопісірілуге немесе қысқышпен бекітілуге тиіс.

4.7.6 Ысталған өнімді буып-түю үшін қолданылатын ыдыс, буып-түю материалдары берік, таза, бөгде иіссіз және тамақ өнімдерімен жанасуға Қазақстан Республикасының мемсанэпидқадағалау органдары рұқсат еткен материалдардан жасалған болуы қажет.

4.7.7 Картоннан жасалған жәшіктер, қораптар және бумалар ішінен, бүйір жағынан басқа ГОСТ 1341 бойынша пергамент, ГОСТ 1760 пергамент асты, ГОСТ 7730 бойынша целлофанмен немесе ГОСТ 8273 ораушы қағаз төселуі қажет.

4.7.8 Өнімі бар ағаш жәшіктер шегеленген болуы қажет, ал қалааралық тасымалдау үшін, одан басқа, бүйір жағынан ГОСТ 3560 бойынша болат таспамен немесе ГОСТ 3282 болат сыммен бекіту қажет.

4.7.9 Өнімі бар бүрмеленген картоннан жасалған жәшіктер ГОСТ 18251 бойынша қағаз негізінде жабысқақ таспамен немесе ГОСТ 20477 жабысқақ қабаты бар полиэтилен таспамен желімделеді немесе тасымалдау кезінде ыдыстың бүтіндігін қамтамасыз ететін қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша басқа байлау материалымен байлау қажет.

4.7.10 Шпоннан өрген қораптар ГОСТ 3282 бойынша болат сыммен байлануы қажет. Инвентарлық ыдыс алынатын қақпақпен жабылуы қажет.

4.7.11 Өнімнің әрбір буып-түю бірлігінің номиналды санынан ішіндегісінің рұқсат етілген кері ауытқуы ГОСТ 8.579 талаптарына сәйкес болуы қажет.

5 Қабылдау тәртібі

5.1 Суықтай ысталған мойва топтамамен қабылданады. Топтама деп өнімнің бір атауымен және бір уақыт кезеңінде дайындалған, белгіленген үлгідегі бір сапа құжатымен рәсімделген, бір уақытта тапсыру-қабылдауға ұсынылған өнім саналады. Сапаның бағалауын орташа үлгілермен тексереді. Бақылау нәтижесі барлық топтамаға таралады.

5.2 Топтаманы, сұрыптау көлемін анықтау ГОСТ 7631 бойынша.

5.3 Дайын өнімнің органолептикалық және физикалық-химиялық көрсеткіштерін бақылау әр топтамада жүргізіледі.

5.4 Өнімде пестицидтер, уытты элементтер, радионуклидтер, нитрозамин, диоксин, бенз(а)пирен, полихлорлы бифенилдер, микробиологиялық және паразитологиялық көрсеткіштер мөлшерін бақылау кезеңділігін дайындаушы бекіткен кестеге сәйкес, Қазақстан Республикасының мемсанэпидқадағалау органдарының келісімімен өткізіледі.

5.5 Егер тым болмаса бір көрсеткіші бойынша қанағаттанбайтын сынақ қорытындысы алынса, сол өнім топтамасынан алынған екі еселенген көлемге қайта сынау өткізеді. Қайта жүргізілген сынақ қорытындысы барлық топтамаға таралады. Микробиолгиялық көрсеткіштер бойынша қанағаттанбайтын сынақ қорытындысы алынса өнім ақаулы деп саналады.

5.6 Тұтынушы және дайындаушы арасында тағамның сапасына байланысты туындаған келіспеушілік кезінде төрелік талдауды белгіленген тәртіппен аккредиттелген орган жүзеге асырады (сынақ зертханасы (орталығы)).

6 Сынау әдістері

6.1 Сынаманы сұрыптау әдісі ГОСТ 7631, ГОСТ 26668 бойынша.

6.2 Уытты элементтерді анықтау үшін сынамаларды дайындау ГОСТ 26929 бойынша, микробиологиялық талдау үшін ГОСТ 26669.

6.3 Органолептикалық және физикалық-химиялық көрсеткіштерді анықтау әдісі ГОСТ 7631, ГОСТ 7636 бойынша.

6.4 Сәйкес топтардың микроорганизмінің санын анықтау әдісі ГОСТ 26670 бойынша.

6.5 Staphylococcus aureus санын табу және анықтау әдісі ГОСТ 10444.2 бойынша.

6.6 Уытты элементтер мөлшерін ҚР СТ ГОСТ Р 51301, ҚР СТ ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933 бойынша, радионуклидтердің ҚР СТ 1623 бойынша, пестицидтердің, нитрозаминдердің, диоксиндердің, бенз(а)пиреннің, полихлорлы бифенилдердің мөлшерін белгіленген тәртіппен бекітілген әдістемелер бойынша анықтайды.

7 Тасымалдау және сақтау

7.1 Өнімнің сақталуы, тасымалдануы сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ететін белгіленген температура режімі жағдайында жүзеге асырылады.

7.2 Суықтай ысталған мойва сәйкес көлік түріне қолданыстағы тез бұзылатын жүктерді тасымалдау ережесіне сәйкес барлық жабық көліктерімен тасымалданады, 0 °С-тан бастап минус 5 °С –қа дейінгі температурада.

7.3 Пакеттеу ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663 бойынша.

7.4 Суықтай ысталған мойваның жарамдылық мерзімі 0 °С-тан бастап минус 5 °С-қа дейінгі температура кезінде – 2 ай.

7.5 Вакуумда буып-түйілген суықтай ысталған мойваның жарамдылық мерзімі:

- 0 °С-тан бастап минус 4 °С –қа дейінгі температура кезінде - 20 тәулік;
- минус 4 °С-тан бастап минус 8 °С-қа дейінгі температура кезінде - 30 тәулік.

8 Дайындаушының кепілдігі

Дайындаушы суықтай ысталған мойваны сауда желісінде сақтау шарттары мен өткізу мерзімі сақталған кезде оның сақталуы мен осы стандарттың талаптарына сәйкестігіне кепілдік береді.

Библиография

[1] «Тамақ өнімдеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық ережесін бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2010 ж.06 тамыздағы № 611 бұйрығы.

[2] Кеден одағы комиссиясының 2010 ж. 28 мамырдағы № 299 шешімімен бекітілген Санитарлық-эпидемиологиялық қадағалауға (бақылауға) жататын тауарларға қойылатын бірыңғай санитарлық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптар.

[3] Малдан алынатын тамақ өнімдерінің арнайы санитарлық-гигиеналық ережелері туралы 853/2004/ЕС регламенті.

[4] КСРО Балық шаруашылығы министрлігі 29.12.1988 ж. бекіткен «Теңіз балығы мен балық өнімдерін санитарлық-паразитологиялық бағалау бойынша нұсқаулық (сауда желісінде және қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында өткізуге арналған салқындатылған, мұздатылған шикі-балық)».

[5] 2009 ж. 11 желтоқсандағы Кеден Одағының ветеринарлық-санитарлық шаралар бойынша келісімі.

[6] Кеден Одағы Комиссиясының 2010 ж. 18 маусымдағы № 317 шешімімен бекітілген ветеринария саласындағы ережелер.

[7] Балық және балық өнімдеріне қатысты нормалар және ережелер Codex Alimentarius ұсынысы (CAC/RCP 52-2003, Rev. 2 - 2005).

[8] CAC/RCP 1-1969 Ұсынылатын халықаралық техникалық нормалар және ережелер. Тамақ гигиенасының жалпы қағидалары.

[9] CAC/RCP 25-1979 Ысталған балық. Белгіленген практиканың ұсынылатын халықаралық кодексі.

[10] CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991 Өлшеп буылған тамақ өнімдерін таңбалауға арналған жалпы стандарт.

[11] Қазақстан Республикасының заңнамасы. Қазақстан Республикасының 2007 ж 09.02 Экологиялық кодексі.

[12] Қазақстан Республикасының заңнамасы. Қазақстан Республикасының 2003 ж. 09.07 Су кодексі.

[13] Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің бұйрығымен бекітілген «Өндірістік объектілерді жобалауға қойылатын санитарлық – эпидемиологиялық талаптар» санитарлық – эпидемиологиялық ережелері мен нормалары.

ӘӨЖ 664.951.32:006.35 **МСЖ 67.120.30**

Түйінді сөздер: балық, суықтай ысталған мойва, буып-түю, таңбалау

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ
Мойва

Технические условия

СТ РК 2122–2011

Издание официальное

Комитет технического регулирования и метрологии
Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан
(Госстандарт)

Астана

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства Республики Казахстан и Научно-практическим центром экспертизы и сертификации ТОО «Иртыш-Стандарт»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан от 04 ноября 2011г. № 595-од

3 В настоящем стандарте реализованы положения Закона Республики Казахстан «О техническом регулировании» от 9 ноября 2004г.

Требования стандарта не противоречат требованиям CAC/RCP 25-1979 «Рыба копченая. Рекомендуемый международный кодекс установившейся практики»

4 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ 2017 год
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ 5 лет

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется ежегодно издаваемом информационном в указателе «Нормативные документы по стандартизации», а текст изменений – в ежемесячных информационных указателях «Государственные стандарты». В случае пересмотра (отмены) или замены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Государственные стандарты»

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета технического регулирования и метрологии Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ
Мойва
Технические условия

Дата введения 2012-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мойву холодного копчения, предназначенную для реализации в розничной торговле и общественном питании.

Обязательные требования к качеству продукции, обеспечивающие её безопасность для жизни и здоровья населения, изложены - в Разделе 4, к упаковке и маркировке – в Разделе 4, правила приемки и методы контроля в Разделах 5, 6.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769.

Технический регламент «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению», утвержденный Постановлением Правительства Республики Казахстан от 21 марта 2008г. № 277.

Технический регламент «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции», утвержденный Постановлением Правительства Республики Казахстан от 19 мая 2009г года № 743.

СТ РК 1.9-2007 Государственная система технического регулирования Республики Казахстан. Порядок применения международных, региональных и национальных стандартов иностранных государств, других нормативных документов по стандартизации в Республике Казахстан.

СТ РК 1010-2008 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

СТ РК 1081-2002 Порядок разработки технических инструкций и рецептур на пищевые продукты. Основные положения.

СТ РК 1623-2007 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий -137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка.

СТ РК ГОСТ Р 51301-2005 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмий, свинец, медь, цинк).

СТ РК ГОСТ Р 51574-2003 Соль поваренная пищевая. Технические условия.

СТ РК ГОСТ Р 51962-2005 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка.

Издание официальное

ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия.

ГОСТ 1368-2003 Рыба. Длина и масса.

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия.

ГОСТ 2226-88 Мешки бумажные. Технические условия.

ГОСТ 3282-74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения.

ГОСТ 3560-73 Лента стальная упаковочная. Технические условия.

ГОСТ 7631-2008Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей.

ГОСТ 7636-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа.

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия.

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия.

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus.

ГОСТ 13356-84 Ящики деревянные для продукции рыбной промышленности. Технические условия.

ГОСТ 13516-86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия.

ГОСТ 20477-86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия.

ГОСТ 23285-78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия.

ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры.

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования.

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.

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути.

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов.

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка.

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца.

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия.

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов.

ГОСТ Р 53847-2010* Рыба мелкая охлажденная. Технические условия.

ПРИМЕЧАНИЕ При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов по ежегодно издаваемому информационному указателю «Нормативные документы по стандартизации» по состоянию на текущий год и соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающий эту ссылку.

---

* применяется в соответствии с СТ РК 1.9

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяются термины и определения в соответствии с Техническим регламентом «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции», «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению» и СТ РК 1010.

4 Технические требования

4.1 Мойва холодного копчения должна соответствовать требованиям Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции» и настоящего стандарта, и вырабатываться по рецептурам, технологическим инструкциям согласно СТ РК 1081, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий пищевой промышленности.

4.2 Длина мойвы холодного копчения должна соответствовать требованиям ГОСТ 1368, должна быть не менее 12 см.

4.3 Характеристики

4.3.1 Мойву холодного копчения изготавливают в неразделанном виде.

4.3.2 По органолептическим и физико-химическим показателям мойва холодного копчения должна соответствовать требованиям, указанным в Таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Готовность продукта	Рыба, прокопченная до полной готовности. Мясо, молоки или икра проварены, кровь полностью свернулась, мясо легко отделяется от позвоночника, признаки сырости отсутствуют
Внешний вид	Поверхность чистая, целая, без повреждений, не влажная, без подгорелости
Консистенция	Нежная, сочная, не дряблая, допускается суховатая
Запах и вкус	Свойственный данному виду рыбы с ароматом копчености и пряностей, без постороннего запаха и вкуса
Цвет	Свойственный данному виду рыбы, от светло золотистого до коричневого
Массовая доля поваренной соли, %	5 - 9
Массовая доля влаги, %	45 - 65
Массовая доля жира, %	6 - 15
Массовая доля посторонних примесей	Не допускается

4.3.3 По показателям безопасности мойва холодного копчения должна соответствовать требованиям [1], [2] и указанным в Таблице 2.

Таблица 2

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы*:		
свинец	1,0	В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах
мышьяк	5,0	
кадмий	0,2	
ртуть	0,5	
Нитрозамины: Сумма НДМА и НДЭА	0,003	
Пестициды**		
ГХЦГ (α, β, γ – изомеры)	0,2	
ДДТ и его метаболиты	0,4	
Бенз(а)пирен	0,005	

4.3.4 По микробиологическим показателям безопасности промышленной стерильности, остаточному количеству содержания диоксинов*, полихлорированных бифенилов продукция должна соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения Республики Казахстан и Таможенного Союза [1], [2].

4.4 Требования безопасности к процессам производства

4.4.1 Безопасность продукции в процессе ее производства должна быть обеспечена по Техническому регламенту «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции», [7], [8], [9]:

- выбором технологических процессов и режимов их осуществления на всех этапах (участках) производства продукции;
- выбором оптимальной последовательности технологических процессов, исключающей загрязнение производимой продукции;
- контролем за работой технологического оборудования;
- соблюдением условий хранения продовольственного (пищевого) сырья для производства пищевой продукции, тары и упаковочных материалов.
- содержанием производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение продукции;
- выбором способов и периодичностью санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, санитарной обработки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства продукции. Санитарная обработка, дезинфекция, дезинсекция и дератизация должны проводиться с периодичностью, достаточной для исключения риска загрязнения продукции. Периодичность санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации устанавливается изготовителем продукции;
- ведением и хранением документации и записей.
- функционированием системы обеспечения безопасности в производства продукции (производственного контроля);

* контролируются в случае официального установления органами государственной или исполнительной власти ухудшения экологической ситуации, связанной с чрезвычайными обстоятельствами природного и техногенного характера, приводящими к попаданию диоксинов в окружающую среду

- прослеживаемостью продукции;

При производстве продукции необходимо использовать пищевое (продовольственное) сырье соответствующее требованиям безопасности, установленными действующими нормативно-правовыми актами.

4.4.2 Отходы, полученные в процессе производства продукции должны собираться в водонепроницаемые промаркированные емкости и по мере накопления удаляться из производственных помещений.

Отходы должны храниться в емкостях в охлаждаемых камерах отдельно от сырья и готовой продукции. Допускается хранить отходы без охлаждения в закрытых емкостях не более двух часов.

Условия хранения и удаления отходов должны исключать возможность загрязнения продукции, возникновения угрозы жизни и здоровью человека, а также исключать возможность загрязнения окружающей среды.

4.4.3 Охрану почв от загрязнения бытовыми и промышленными отходами осуществляют в соответствии с требованиями законов Республики Казахстан [11], [12], а также санитарно-эпидемиологических правил [13] действующих на территории.

4.5 Требования к сырью и материалам

4.5.1 Применяемое при изготовлении мойвы холодного копчения сырье отечественного производства и получаемое по импорту изготовления должно соответствовать требованиям Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции», действующих стандартов и других нормативных документов, утвержденных в установленном порядке. Сырье должно быть разрешено к применению органом Госсанэпиднадзора Республики Казахстан и иметь документацию, удостоверяющую его безопасность и качество.

4.5.2 Для изготовления мойвы холодного копчения применяют следующие сырье и материалы:

- мойва по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- мойва охлажденная по ГОСТ Р 53847, мороженая, охлажденный полуфабрикат по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- соль поваренную пищевую СТ РК ГОСТ Р 51574, выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- сырье древесное для копчения по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке;
- препараты коптильные по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке.

4.5.3 Не допускается выпуск в обращение продукции, имеющей видимым невооруженным глазом паразитов и паразитарных поражений [3], [4].

4.5.4 Мойва холодного копчения при обращении (обороте) должна сопровождаться ветеринарными сопроводительными документами, в порядке, установленном [5], [6].

4.6 Маркировка

4.6.1 Маркировка мойвы холодного копчения должна соответствовать требованиям Технических регламентов «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению», «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции», СТ РК 1010.

4.6.2 На каждую единицу продукта в потребительской таре или на этикетку типографским способом несмываемой краской, разрешенной органом Госсанэпиднадзора Республики Казахстан, наносят следующие обозначения на государственном и русском языках:

- наименование предприятия – изготовителя и (или) товарного знака;
- адрес предприятия – изготовителя;
- наименование продукта;
- масса нетто, г;
- состав продукта (наименование рыбы, соль);
- перечень использованных коптильных препаратов [10];
- надписи «Упаковано под вакуумом» (при наличии вакуума в упаковке);
- дата изготовления;
- срок годности продукции;
- условия хранения, в том числе после вскрытия потребительской упаковки [10];
- информационные данные о пищевой и энергетической ценности на 100 г продукта (жир, белок, углеводы, калорийность, микро - макроэлементы);
- штриховой код (при его наличии);
- надпись «Сделано в Казахстане» или «Сделано в Республике Казахстан»;
- обозначение настоящего стандарта;
- информация о подтверждении соответствия.

4.6.3 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192. На ящик должны быть нанесены манипуляционные знаки: «Скоропортящийся груз», «Беречь от влаги».

4.6.4 Маркировка, характеризующая фасованную продукцию, наносится на одну из торцевых сторон транспортной тары несмывающейся не пахнущей краской при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки с указанием на государственном и русском языках:

- наименования предприятия – изготовителя и (или) товарного знака;
- адреса предприятия – изготовителя;
- наименования продукта;
- количества упакованных единиц или массы нетто, кг;
- даты изготовления;
- номера партии (при наличии);
- номера укладчика или бригады;
- обозначения настоящего стандарта.

4.7 Упаковка

4.7.1 Упаковка должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Вся упаковка, упаковочный материал и тара, используемая при упаковке, должны быть разрешены к применению органом Госсанэпиднадзора Республики Казахстан.

4.7.2 Тара, упаковка, предназначенные для упаковывания пищевой рыбной продукции, должны обеспечивать безопасность пищевой рыбной продукции и неизменность ее идентификационных признаков в течение срока ее годности [11].

4.7.3 Мойву холодного копчения упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516, в деревянные ящики по ГОСТ 13356, короба плетеные из шпона, пачки из картона и комбинированных материалов, пакеты пленочные или из полимерных материалов по действующей нормативной документации.

4.7.4 Упаковывание мойвы холодного копчения для местной реализации осуществляется в полимерные многооборотные ящики, инвентарную тару, отвечающую

санитарным требованиям по действующей нормативной документации. Для местной реализации допускается упаковывание в бумажные мешки по ГОСТ 2226.

4.7.5 Пакеты с продукцией должны быть термосварены или скреплены зажимом для обеспечения сохранности и качества продукции при транспортировании и хранении.

4.7.6 Тара, упаковочные материалы, используемые для упаковывания копченой продукции должны быть прочными, чистыми, без постороннего запаха и изготовленными из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органом Госсанэпиднадзора Республики Казахстан.

4.7.7 Ящики, короба и пачки из картона должны быть выстланы изнутри, кроме торцевых сторон, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, целлофаном по ГОСТ 7730 или оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

4.7.8 Деревянные ящики с продукцией должны быть забиты, а для иногородних перевозок, кроме того, по торцам скреплены стальной лентой по ГОСТ 3560 или стальной проволокой по ГОСТ 3282.

4.7.91 Ящики из гофрированного картона с продукцией должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 или обтянуты другим обвязочным материалом по действующей нормативной документации, предохраняющим целостность тары при транспортировании.

4.7.10 Короба плетеные из шпона должны быть обвязаны стальной проволокой по ГОСТ 3282. Инвентарная тара должна быть закрыта съемными крышками.

4.7.11 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого от номинального количества каждой упаковочной единицы продукции должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5 Правила приемки

5.1 Мойву холодного копчения принимают партиями. Под партией понимается любое количество продукции одного наименования, выработанных в одну смену, оформленное одним документом о качестве установленной формы, предъявленной к одновременной сдаче-приемке. Оценку качества проводят по средней пробе. Результаты контроля распространяются на всю партию.

5.2 Определение партии, объем выборок по ГОСТ 7631.

5.3 Контроль органолептических и физико-химических показателей готовой продукции проводят в каждой партии.

5.4 Контроль содержания в продукции пестицидов, токсичных элементов, радионуклидов, нитрозаминов, диоксинов, бенз(а)пирена, полихлорированных бифенилов, микробиологических и паразитологических показателей осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем по согласованию с органом Госсанэпиднадзора Республики Казахстан.

5.5 При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторный анализ удвоенного объема выборки, взятого из той же партии продукта. Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию. При получении неудовлетворительных результатов по микробиологическим и паразитологическим анализам партия продукции бракуется.

5.6 Арбитражный анализ при разногласиях в оценке качества продуктов между потребителем и изготовителем выполняет аккредитованный в установленном порядке орган по подтверждению соответствия (испытательная лаборатория (центр)).

6 Методы испытаний

6.1 Метод отбора проб по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668.

6.2 Подготовка проб для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов по ГОСТ 26669.

6.3 Методы определения органолептических и физико-химических показателей по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636.

6.4 Метод определения количества микроорганизмов соответствующих групп по ГОСТ 26670.

6.5 Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus по ГОСТ 10444.2.

6.6 Содержание токсичных элементов определяют по СТ РК ГОСТ Р 51301, СТ РК ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, радионуклидов по СТ РК 1623, пестицидов, нитрозаминов, диоксинов, бенз(а)пирена, полихлорированных бифенилов - по методикам, утвержденным в установленном порядке.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Хранение, перевозка продукции осуществляется в условиях установленных температурных режимов, обеспечивающих сохранность их качества и безопасности.

7.2 Мойву холодного копчения транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта, при температуре от 0 °С до минус °С.

7.3 Пакетирование по ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

7.4 Срок годности мойвы холодного копчения при температуре от 0 °С до минус 5 °С не более 2 месяцев.

7.5 Срок годности мойвы холодного копчения под вакуумом:

- при температуре от 0 °С до минус 4 °С не более 20 суток;
- при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С не более 30 суток.

8 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие мойвы холодного копчения требованиям настоящего стандарта и сохранение его качества при соблюдении в торговой сети условий хранения и срока реализации.

Библиография

[1] Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 6 августа 2010 года № 611 Об утверждении санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к пищевой продукции».

[2] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

[3] Регламент 853/2004/ЕС о специальных санитарно-гигиенических правилах пищевых продуктов животного происхождения.

[4] «Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная, мороженная, предназначенная для реализации торговой сети и на предприятиях общественного питания)», утвержденной Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.1988г.

[5] Соглашение Таможенного союза по ветеринарно-санитарным мерам от 11 декабря 2009 г.

[6] Положения в области ветеринарии, утвержденными Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317.

[7] Рекомендаций Codex Alimentarius Нормы и правила относительно рыбы и рыбной продукции (CAC/RCP 52-2003, Rev. 2 - 2005).

[8] CAC/RCP 1-1969 Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы пищевой гигиены.

[9] CAC/RCP 25-1979 Рыба копченая. Рекомендуемый международный кодекс установившейся практики.

[10] CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991 Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов.

[11] Законодательство Республики Казахстан. Экологический Кодекс Республики Казахстан от 09.02.2007г.

[12] Законодательство Республики Казахстан. Водный кодекс Республики Казахстан от 09 07.2003г.

[13] Санитарно-эпидемиологические правила и нормы «Санитарно-эпидемиологические требования к проектированию производственных объектов». Утверждены приказом Министерства здравоохранения Республики Казахстан.

УДК 664.951.32:006.35 **МКС 67.120.30**

Ключевые слова: рыба, мойва холодного копчения, упаковка, маркировка

Басуға _____ ж. қол қойылды Пішімі 60х84 1/16
Қағазы офсеттік. Қаріп түрі «KZ Times New Roman»,
«Times New Roman»
Шартты баспа табағы 1,86. Таралымы ____ дана. Тапсырыс ____

«Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты»
республикалық мемлекеттік кәсіпорны
010000, Астана қаласы, Орынбор көшесі, 11 үй,
«Эталон орталығы» ғимараты
Тел.: 8 (7172) 79 33 24