

Изменение № 2 ГОСТ 31339—2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 67-П от 30.05.2014)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 9267

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

Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации*

Раздел 1. Второй абзац после слова «кожевенное» дополнить словами: «(в том числе из рыб)».

Раздел 2. Первый абзац изложить в новой редакции:

«В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:»;

дополнить ссылками и сноской:

«ГОСТ OIML R 76-1—2011 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

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

ГОСТ 3309—84 Часы настольные и настенные балансовые механические. Общие технические условия

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 29329—92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества».

Раздел 3 дополнить пунктами — 3.8, 3.9:

3.8 глазурь (glaze): Защитный слой льда на поверхности мороженой рыбы (нерыбных объектов), полученный при орошении или погружении ее (их) в питьевую или чистую морскую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них.

3.9 массовая доля глазури (fraction of total mass glaze): Отношение массы глазури на поверхности мороженой рыбы (нерыбных объектов) к массе глазированной (глазированных) рыбы (нерыбных объектов), выраженное в процентах.

Пункт 4.1.1. Второй абзац изложить в новой редакции:

«Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одного вида обработки, одной или нескольких дат изготовления, одного изготовителя, сопровождаемое одним документом, оформленным в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт»;

дополнить абзацем (после второго):

«Для партии мороженой продукции из рыбы и нерыбных объектов, партии кормовой муки из рыбы и нерыбных объектов, партии жира из рыбы и нерыбных объектов, изготовленных на рыбопромысловых и рыбоперерабатывающих судах в морских условиях и состоящей из продукции нескольких дат изготовления, допускается указывать в сопровождающем документе общее число единиц транспортной упаковки, массу нетто и период, в течение которого была изготовлена данная продукция»;

дополнить абзацем (после третьего):

«Партия живой рыбы товарной аквакультуры (товарного рыбоводства), предназначенная для реализации, — рыба одного или нескольких видов одного семейства, выращенная в одном рыбоводном водоеме, садковом или бассейновом хозяйстве, предъявляемая к вывозу на весь период отгрузки, сопровождаемая одним документом, оформленным в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт».

Пункт 4.1.2 исключить.

Пункт 4.1.3 изложить в новой редакции:

«4.1.3 При перевозках внутри города или населенного пункта скоропортящейся продукции одной даты (часа) изготовления допускается на все виды однородной продукции оформлять один документ, соответствующий требованиям, действующим на территории государства, принявшего стандарт».

* Дата введения в действие на территории Российской Федерации — 2015—01—01.

Пункты 4.2.1, 4.2.2, 5.2.2, 5.2.2.3, 5.3.2, 5.3.2.6, 6.4 после слова «сырца» дополнить словом: «(свежей)».

Подпункт 4.3.1.2. Тринадцатый (со слов «Глазурь удаляют следующими способами:») — семнадцатый (до слов «Массовую долю глазури, бумаги») абзацы исключить;

предпоследний, последний абзацы. Исключить слово: «глазури» (2 раза).

Пункт 4.3.1 дополнить подпунктом — 4.3.1.2а:

«4.3.1.2а Определение массовой доли глазури

Сущность метода

Метод основан на полном удалении глазури с поверхности предварительно взвешенной глазированной продукции путем ее размораживания, с последующим взвешиванием и вычислением массовой доли глазури.

Требования к средствам измерений, оборудованию, материалам

Для проведения испытаний используют:

- емкости для размораживания;
- весы для статического взвешивания по ГОСТ 29329 с допускаемой погрешностью взвешивания $\pm 1,0$ г;
- весы лабораторные по ГОСТ OIML R 76-1;
- термометр жидкостный стеклянный (нертутный) частичного погружения по ГОСТ 28498 с ценой деления шкалы 1°C ;
- часы настольные и настенные балансовые механические по ГОСТ 3309;
- воду питьевую по ГОСТ 2874;
- сито лабораторное диаметром 200 или 300 мм с размером ячеек 2,38 или 2,80 мм с установленной массой;
- корзину сетчатую;
- полотенца бумажные.

Допускается применение других средств измерений вспомогательного оборудования с аналоговыми параметрами метрологических и технических характеристик и материалов с требованиями безопасности не ниже, указанных в настоящем стандарте.

Проведение испытаний

Анализируемую пробу продукции извлекают из морозильной камеры, освобождают от упаковки и немедленно взвешивают. Температура внутри пробы продукции должна быть не выше минус 18°C .

Глазурь удаляют следующими способами:

а) в рыбе, филе рыбы и нерыбных объектах, замороженных блоками:

- размораживанием на воздухе при температуре $(20 \pm 2)^\circ\text{C}$ до состояния, полностью освобождающего продукцию от видимой и определяемой наощупь глазури, не допуская вытекания влаги из продукции;
- орошением небольшой струей воды температурой $(20 \pm 5)^\circ\text{C}$;
- погружением блока в сетчатой корзине в емкость с водой температурой $(30 \pm 5)^\circ\text{C}$. Соотношение мороженой рыбы (водных беспозвоночных) и воды — 1:10 (по массе).

Продукцию выдерживают в воде до полного удаления видимой и определяемой наощупь глазури (поверхность продукции должна измениться со скользкой на шероховатую);

б) в рыбе и филе рыбы, замороженных поштучно:

- размораживанием на воздухе при температуре $(20 \pm 2)^\circ\text{C}$ до состояния, полностью освобождающего продукцию от видимой и определяемой наощупь глазури, не допуская вытекания влаги из продукции;
- орошением небольшой струей воды температурой $(20 \pm 5)^\circ\text{C}$;
- в) в водных беспозвоночных, замороженных россыпью или поштучно:
- размораживанием на воздухе при температуре $(20 \pm 2)^\circ\text{C}$.

Глазированной продукции раскладывают в один слой на сито с установленной массой. Сито с продукцией наклоняют под углом около 20° и выдерживают до полного удаления глазури, не допуская вытекания влаги из продукции;

- орошением небольшой струей воды температурой $(20 \pm 5)^\circ\text{C}$;
- погружением продукции в емкость с водой температурой $(20 \pm 2)^\circ\text{C}$ — для сыромороженных и $(25 \pm 2)^\circ\text{C}$ — для варено-мороженных беспозвоночных, при соотношении мороженных беспозвоночных и воды — 1:8 (по массе).

Продукцию выдерживают в воде до полного удаления видимой и определяемой наощупь глазури.

Освобожденную от глазури продукцию помещают на сито, наклоняют его под углом около 20° и выдерживают для стекания воды в течение 2 мин.

Оставшуюся на поверхности продукции воду удаляют при помощи бумажного полотенца.

После удаления глазури и стекания оставшейся воды продукцию повторно взвешивают.

Для водных беспозвоночных, замороженных россыпью или поштучно, взвешивание проводят вместе с ситом без удаления икры, отломанных конечностей или других частей беспозвоночных, образующихся в результате их технологической обработки, упаковывания, транспортирования. Из полученного результата вычитают массу сита.

Обработка результатов

Массовую долю глазури X , %, вычисляют по формуле

$$X = \frac{M_1 - M_2}{M_1} \cdot 100, \quad (2)$$

где M_1 — масса пробы продукции до удаления глазури, кг;

M_2 — масса пробы продукции после удаления глазури, кг;

100 — коэффициент пересчета в проценты.

За окончательный результат принимают среднеарифметическое значение результатов трех параллельных взвешиваний.

Результат вычислений округляют до первого десятичного знака.

По полученному результату определяют массу глазури для всей партии.

Предел допускаемых значений абсолютной погрешности определения при доверительной вероятности $P = 0,95$, % :

± 0,7 — для мороженой рыбы (включая филе);

± 1,2 — для мороженых креветок».

Подпункт 4.3.2.4. Заменить слова: «по формуле (1)» на «по формулам (1) и (2)».

(ИУС № 11 2014 г.)