

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 отсекание головы вместе с тонкими стенками брюшной части при оставлении мясистого приговлка;

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 м² (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.)