

Н. ПИЩЕВЫЕ И ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Группа Н21

Изменение № 1 ГОСТ 24896—81 Рыба живая. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 10.07.87 № 3074

Дата введения 01.01.88

Пункты 1.1, 1.2 изложить в новой редакции: «1.1. Живую рыбу, выращенную в прудовых и других рыбоводных хозяйствах и выловленную в естественных водоемах, подразделяют по длине и массе в соответствии с требованиями ГОСТ 1368—55.

1.2. Живая морская рыба по длине должна быть не менее, см:

52 — зубатка пятнистая;

33 — зубатка полосатая;

38 — треска;

35 — пикша;

32 — сайда;

21 — камбала».

Пункт 1.5, Таблица 3. Графа «Наименование показателя». Заменить слова: «Внешний вид» на «Состояние рыбы», «Состояние наружного покрова» на «Внешний вид и состояние наружного покрова»;

Графа «Характеристика». Первый абзац дополнить словами: «плавающая спинкой вверх»; второй абзац. Заменить слова: «наружных паразитов» на «не должна содержать ни на поверхности, ни в мясе личиночных форм или взрослых

(Продолжение изменения к ГОСТ 24896—81)

гельминтов, представляющих опасность для здоровья человека»; шестой абзац. Заменить слова: «без порочащих признаков» на «без посторонних запахов».

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.6: «1.6. Остаточное количество пестицидов не должно превышать максимально допустимых уровней, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

Пункты 2.1, 3.1. Заменить ссылку: ГОСТ 7631—73 на ГОСТ 7631—85.

Пункты 2.3—2.5 исключить.

Пункт 3.2 изложить в новой редакции: «3.2. Измерение длины и массы рыбы по ГОСТ 1368—55».

Раздел 3 дополнить пунктом — 3.3: «3.3. Определение остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР».

Раздел 4. Наименование дополнить словами: «и хранение».

Пункт 4.2 дополнить абзацем: «Морскую рыбу транспортируют и хранят в морской воде».

Пункт 4.7 дополнить абзацем: «Допускается для местной реализации транспортировать морскую живую рыбу в морской воде температурой не выше 10 °С, при температуре окружающего воздуха от 20 до минус 20 °С не более 4 ч в совместное транспортное трески (пикши) и камбалы».

Пункт 4.8 дополнить абзацем: «Срок транспортирования живой морской рыбы в живорыбных вагонах не более 2 сут».

Раздел дополнить пунктом — 4.9: «4.9. Живая рыба в торговой сети должна содержаться в емкостях с аэрацией или проточной водой, обеспечивающих ее жизнеспособность на время хранения и реализации».

ИКС № 11 1987 г.)