

**Изменение № 3 ГОСТ 17661—72 Тунец, парусник, макрель, марлин и меч-рыба мороженые. Технические условия**

**Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29.06.89 № 2217**

**Дата введения 01.01.90**

По всему тексту стандарта заменить слово: «выпускают» на «изготавливают».

Пункт 1.1 изложить в новой редакции: «1.1. Мороженая рыба должна изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке».

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.1а: «1.1а. Рыба-сырец, используемая для изготовления мороженой рыбы, должна быть не ниже первого сорта и соответствовать требованиям ТУ 15—263—78, ТУ 15—01—474—77, ТУ 15—01—859—81, ТУ 15—03—377—78, ТУ 15—04—309—77».

Пункты 1.3, 1.4. Исключить буквенное обозначение подпунктов.

Пункт 1.5. Заменить слова: «соответствующей разделки» на «соответствующего вида разделки».

Пункт 1.6. Заменить слова: «не должна быть» на «должна быть не».

Пункт 1.7 изложить в новой редакции: «1.7. Мороженую рыбу 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 рыбообрабатывающих судов должна быть не менее 4 % по отношению к массе блока рыбы и не менее 2 % для рыбы поштучной заморозки по отношению к массе глазированной рыбы.

Не глазируют мороженую рыбу, упакованную под вакуумом в пакеты из пленочных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР».

Пункт 1.9. Таблица. Графа «Наименование показателя». Заменить слова: «(после оттаивания)» на «(после размораживания)» (2 раза).

Раздел 1 дополнить пунктами — 1.10, 1.11: «1.10. В мороженой рыбе остаточное количество пестицидов не должно превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов и гистамина — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР;

1.11: В рыбе не должно быть гельминтов, опасных для здоровья человека».

Пункт 2.1. Заменить ссылку: ГОСТ 7631—73 на ГОСТ 7631—85.

Раздел 2 дополнить пунктами — 2.2, 2.3: «2.2. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

2.3. Выборку и периодичность определения гистамина производят в соответствии с санитарными правилами по определению гистамина, утвержденными Министерством здравоохранения СССР».

Раздел 3 изложить в новой редакции:

*(Продолжение см. с. 222)*

*(Продолжение изменения к ГОСТ 17661—72)*

### **«3. Методы испытаний**

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631—85, для паразитологической оценки — по методике паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая), утвержденной Министерством рыбного хозяйства СССР.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929—86.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86.

3.3. Определение остаточных количеств пестицидов и гистамина проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР, а наличия гельминтов — по методике паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая), утвержденной Министерством рыбного хозяйства СССР.

Пункты 4.1, 4.3 изложить в новой редакции:

«4.1. Мороженую рыбу упаковывают:

в ящики из гофрированного картона по ТУ 13—7310005—10—87 предельной массой продукта 40 кг;

в мешки льно-джуто-кенафные по ГОСТ 18225—72 предельной массой продукта 40 кг;

в пачки картонные по ОСТ 15—363—86, в пакеты пленочные по ОСТ 15—160—77 предельной массой продукта 1 кг, с последующим упаковыванием их в ящики из гофрированного картона по ТУ 13—7310005—10—87, предельной массой продукта 40 кг.

Мороженую рыбу упаковывают в пленочные пакеты в соответствии с правилами упаковывания рыбной продукции в пакеты и вкладыши из полимерных пленочных материалов.

Мороженую рыбу, предназначенную для розничной торговли, упаковывают в ящики из гофрированного картона предельной массой продукта 30 кг.

Допускается упаковывать мороженую рыбу в мешки предельной массой продукта 30 кг только для реализации в системе торговли Министерства рыбного хозяйства СССР.

Мешки с рыбой поштучного замораживания должны быть прочно защищены нитками по ГОСТ 6309—87 или по ГОСТ 15897—79 или шпагатом по ГОСТ 17308—88.

Блоки рыбы или кусков при укладывании в ящик должны быть переложены пергаментом по ГОСТ 1341—84, подпергаментом по ГОСТ 1760—86 или другим влагонепроницаемым материалом, разрешенным Министерством здравоохранения СССР.

4.3. В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, вида разделки и сорта.

Пункт 4.4. Заменить ссылки: ГОСТ 18251—72 на ГОСТ 18251—87, ГОСТ 20477—75 на ГОСТ 20477—86; исключить слова: «Допускается обвязывание картонных ящиков шпагатом по ГОСТ 17308—85 или веревкой по ГОСТ 1868—72».

*(Продолжение см. с. 223)*

*(Продолжение изменения к ГОСТ 17661—72)*

Пункты 4.5—4.7 изложить в новой редакции: «4.5. Маркируют тару с продукцией — по ГОСТ 7630—87. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77 и ГОСТ 7630—87.

4.6. Транспортируют мороженую рыбу в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при соблюдении следующих температурных режимов:

при температуре не выше минус 18 °С — в рефрижераторных судах;

при температуре от минус 15 до минус 18 °С и ниже — в рефрижераторных вагонах и автомобилях.

Температура мороженой рыбы при погрузке должна быть не выше минус 18 °С.

*(Продолжение см. с. 224)*

*(Продолжение изменения к ГОСТ 17661—72)*

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78, ГОСТ 21929—76, ГОСТ 24597—81 и ГОСТ 21650—76.

4.7. Хранят мороженую рыбу при температуре не выше минус 18 °С с даты изготовления:

неразделанные:

тунец — не более 3,5 мес;

тунец (ярусного лова), макрель — не более 5 мес;

разделанные:

тунец — не более 2,5 мес;

тунец (ярусного лова), макрель — не более 4 мес;

меч-рыба, парусник — не более 5 мес».

(ИУС № 11 1989 г.)