
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
7445—
2004

РЫБА ОСЕТРОВАЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2007

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—97 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Порядок разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 300 «Рыбные продукты, пищевые, кормовые, технические и упаковка», Всероссийским научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии (ВНИРО) и Астраханским учреждением «Каспийский научно-исследовательский и аналитический центр рыбной промышленности» (Каспрыбтестцентр)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 17 от 1 апреля 2004 г.)

За принятие стандарта проголосовали:

| Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Сокращенное наименование национального органа по стандартизации |
|---|------------------------------------|---|
| Азербайджан | AZ | Азгосстандарт |
| Армения | AM | Армгосстандарт |
| Беларусь | BY | Госстандарт Республики Беларусь |
| Грузия | GE | Грузстандарт |
| Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |
| Кыргызская Республика | KG | Кыргызстандарт |
| Молдова | MD | Молдова-Стандарт |
| Российская Федерация | RU | Госстандарт России |
| Таджикистан | TJ | Таджикстандарт |
| Туркменистан | TM | Главгосслужба «Туркменстандартлары» |
| Узбекистан | UZ | Узгосстандарт |
| Украина | UA | Госстандарт Украины |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14 сентября 2004 г. № 13-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 7445—2004 введен в действие непосредственно в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2005 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 7445—66

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Октябрь 2007 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в указателе «Национальные стандарты».

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Национальные стандарты», а текст этих изменений — в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»

© ИПК Издательство стандартов, 2004
© Стандартиформ, 2007

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

РЫБА ОСЕТРОВАЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

Hot-smoked sturgeons. Specifications

Дата введения — 2005—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на осетровую рыбу (семейство Acipenseridae) горячего копчения.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты и классификаторы:

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 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1168—86 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 1368—2003 Рыба. Длина и масса

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

ГОСТ 7630—96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка

ГОСТ 7631—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний*

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

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

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

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 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

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

* С 1 июля 2008 г. в части правил приемки и методов отбора проб, будет действовать ГОСТ 31339—2006.

ГОСТ 7445—2004

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 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30518—97/ГОСТ Р 50474—93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

МК (ИСО 3166)004—97 Межгосударственный классификатор стран мира

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Основные параметры и (или) размеры

3.1 Масса и размеры осетровой рыбы горячего копчения должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Масса, кг | | | | | Размеры, см | | |
|-----------------------|----------------------------|-------------|-------------------------------------|---------------------|-------------------------------------|----------------|------------|
| Потрошенная с головой | Потрошенная обезглавленная | | Кусок-боковник | Кусок, спинка-кусок | Филе-кусок | Кусок-боковник | |
| Бестер, стерлядь* | Бестер, осетр, шип | Севрюга | Белуга, калуга, осетр, севрюга, шип | Осетр, севрюга, шип | Белуга, калуга, осетр, севрюга, шип | Белуга, калуга | |
| | | | | | | Длина | Толщина |
| 0,7 и более | 8,0 и менее | 1,8 и более | 1,5 и более | 1,0 и более | 1,0 и более | 30—40 | 12 и менее |

* Стерлядь по массе и размерам не подразделяется.

4 Технические требования

4.1 Осетровая рыба горячего копчения должна быть изготовлена в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных правил и норм, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 По видам разделки осетровую рыбу горячего копчения изготавливают в соответствии с 4.2.1.1—4.2.1.8.

4.2.1.1 Потрошенная с головой — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от головы до анального отверстия, у которой удалены внутренности (в том числе икра или молоки), сфинктер анального отверстия (вырезают и удаляют вместе с кишечником); сгустки крови и пленки зачищены.

4.2.1.2 Потрошенная обезглавленная — рыба, разделанная на потрошеную с головой, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), внутренние хрящи грудных плавников, вязига, хвостовой плавник с прихвостовой частью на уровне конца основания анального плавника.

4.2.1.3 Кусок-боковник — рыба, разделанная на потрошеную обезглавленную, у которой удалены плавники на уровне кожи по линии их основания; тушка разрезана по спинке вдоль позвоночного хряща на две половины (боковники), которые после срезания хрящей нарезаны на куски.

4.2.1.4 Кусок — рыба, разделанная на потрошеную обезглавленную, у которой удалены плавники на уровне кожи по линии их основания; тушка нарезана поперек на куски.

Крупные куски могут быть разрезаны вдоль позвоночника.

4.2.1.5 Спинка-кусочек — рыба, разделанная на потрошеную обезглавленную, у которой удалены плавники, реберные хрящи, позвоночный хрящ на половину толщины от начала головного среза до конца подреза хвостового стебля, почки; брюшная часть (теша) отделена от тушки на расстоянии от 4 до 5 см ниже боковых жучек; сгустки крови и пленки зачищены; хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют; тушка нарезана поперек на куски, крупные куски могут быть разрезаны вдоль позвоночника.

4.2.1.6 Филе-кусочек — рыба, разделанная на потрошеную с головой, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), плавники на уровне кожи по линии их основания, жучки, хрящи; сгустки крови и пленка зачищены. Тушка разрезана по спинке вдоль позвоночника на две половины, которые после срезания позвоночного хряща нарезаны на куски. Кожа может быть удалена или оставлена.

4.2.1.7 Ломтики — кусок-боковник, спинка-кусочек или филе-кусочек с кожей или без кожи, нарезанные поперек на ломтики толщиной не более 0,5 см.

4.2.1.8 Другие виды разделки — по согласованию с потребителем и в соответствии с договором на поставку.

4.2.2 При изготовлении продукции, фасованной в потребительскую тару, используют осетровую рыбу горячего копчения: потрошеную обезглавленную, кусок-боковник, спинку-кусочек, филе-кусочек и кусок. Кожа перед нарезкой продукции на куски может быть удалена или оставлена; закопченные торцовые части удалены тонким срезом.

При фасовании продукции без удаления кожи у потрошеной обезглавленной рыбы, куски и спинки-кусочки должны быть удалены ряд спинных жучек, у потрошеной обезглавленной — все плавники на уровне кожи по линии их основания.

Допускается использовать осетровую рыбу горячего копчения с механическими повреждениями. При этом поврежденные части должны быть удалены.

4.2.3 По органолептическим, физическим и химическим показателям осетровая рыба горячего копчения должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Характеристика и норма |
|---|--|
| Готовность продукта | Мясо проварено, без признаков сырости, кровь полностью свернувшаяся |
| Внешний вид | Поверхность чистая; кожный покров целый. Могут быть: |
| Цвет | - незначительные повреждения поверхности и вздутость кожи; |
| | - небольшие ожоги кожного покрова |
| Консистенция | Свойственный данному виду продукции. Могут быть: |
| | - незначительные светлые пятна на краях брюшка и в местах обвязки или от соприкосновения с сеткой или решеткой |
| Вкус и запах | Плотная, сочная, нежная. Может быть мягковатая, суховатая, слоистая |
| | Свойственный данному виду продукции, без посторонних привкуса и запаха; слабо выраженный илистый запах |
| Разделка | В соответствии с 4.2.1 |
| Массовая доля поваренной соли, % | 1,5—3,0 |
| Наличие посторонних примесей (в потребительской таре) | Не допускается |

4.2.4 По показателям безопасности осетровая рыба горячего копчения должна соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления осетровой рыбы горячего копчения, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

- рыба-сырец и живая — нормативных документов;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814 и других нормативных документов;
- рыба мороженая — ГОСТ 1168;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- вода питьевая — ГОСТ 2874;
- сырье древесное — нормативных документов;
- лед — нормативных документов.

Может быть использована рыба с механическими повреждениями, но по остальным показателям соответствующая требованиям первого сорта. Поврежденные части должны быть удалены.

4.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления осетровой рыбы горячего копчения, по показателям безопасности должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и быть разрешены к применению органами и учреждениями Госсанэпидслужбы.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркируют осетровую рыбу горячего копчения по ГОСТ 7630.

Маркировка должна содержать один режим и срок хранения.

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192, ГОСТ 7630.

4.5 Упаковка

4.5.1 Осетровую рыбу горячего копчения упаковывают по ГОСТ 7630 в:

- ящики деревянные по ГОСТ 13356 или другим нормативным документам предельной массой продукции: потрошенных обезглавленных бестера, осетра, севрюгу, шипа — 40 кг; кусок, кусок-боковник, спинку-кусок, филе-кусок, потрошенных с головой бестера и стерлядь — 20 кг;
- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 или другим нормативным документам предельной массой продукции 20 кг;
- пакеты из полимерных материалов по нормативным документам с применением подложек или без них.

Допускается в местах изготовления упаковывать осетровую рыбу горячего копчения в:

- ящики полимерные многооборотные по нормативным документам предельной массой продукции 20 кг;
- ящики деревянные многооборотные по нормативным документам предельной массой продукции 40 кг.

4.5.2 Потрошенных обезглавленных бестера, осетра, севрюгу и шипа укладывают в ящики в один ряд; куски, куски-боковники, спинки-куски, филе-куски, потрошенных с головой бестера и стерлядь — рядами по высоте ящика. Внутренняя высота ящика при укладывании в них кусков, кусков-боковников, спинки-кусков или филе-кусков должна быть не более 16 см.

4.5.3 Куски осетровой рыбы горячего копчения, фасованные в пакеты из полимерных материалов, упаковывают в ящики деревянные или из гофрированного картона предельной массой продукции 20 кг.

Допускается в местах изготовления упаковывать пакеты с осетровой рыбой горячего копчения в ящики полимерные многооборотные предельной массой продукта 20 кг или в тару-оборудование предельной массой продукции 350 кг.

4.5.4 Упаковывание осетровой рыбы горячего копчения в пакеты из полимерных материалов — в соответствии с инструкцией, действующей на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.5 В каждой упаковочной единице должна быть осетровая рыба горячего копчения одного наименования, вида разделки, одной даты изготовления, одного вида потребительской тары.

4.5.6 Предельные отрицательные отклонения массы нетто продукции в единице тары — согласно требованиям ГОСТ 8.579.

Предельные положительные отклонения массы нетто продукции в единице тары, %:

+3 — для продукции до 0,5 кг включительно;

+1 — для продукции свыше 0,5 кг.

4.5.7 Допускается использовать другие виды тары и упаковки, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные органами и учреждениями Госсанэпидслужбы, действующими на территории государства, принявшего стандарт, для контакта с данным видом

продукции, соответствующие санитарным требованиям и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.5.8 Тара и упаковочные материалы, в том числе и закупаемые по импорту, должны быть чистыми, прочными, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами и учреждениями Госсанэпидслужбы, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 7631.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, бенз(а)пирена и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами и учреждениями Госсанэпидслужбы.

5.3 Периодичность микробиологического контроля осетровой рыбы горячего копчения устанавливает изготовитель продукции по согласованию с органами и учреждениями Госсанэпидслужбы с учетом инструкции [1], действующей на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли» и «Наличие посторонних примесей» устанавливает изготовитель.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668 и инструкции [1].

Подготовка проб для определения органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для проведения микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и инструкции [1].

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по инструкции [1].

6.2 Методы контроля органолептических, физико-химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519 и инструкции [1].

6.3 Содержание пестицидов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, бенз(а)пирена и радионуклидов определяют по методам, утвержденным органами и учреждениями Госсанэпидслужбы.

6.4 Длину и (или) массу осетровой рыбы горячего копчения определяют по ГОСТ 1368, ГОСТ 7631.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют осетровую рыбу горячего копчения автомобильным или воздушным транспортом при температуре от минус 2 °С до плюс 2 °С в соответствии с санитарными правилами хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов, утвержденными органами и учреждениями Госсанэпидслужбы, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Хранят осетровую рыбу горячего копчения при температуре от минус 2 °С до плюс 2 °С в течение 72 ч или при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С в течение 48 ч с часа окончания технологического процесса в соответствии с санитарными правилами хранения особо скоропортящихся продуктов, утвержденными органами и учреждениями Госсанэпидслужбы, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7.2.2 Срок годности осетровой рыбы горячего копчения устанавливает изготовитель*.

* Действует на территории Российской Федерации.

**Приложение А
(справочное)**

Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации

| | |
|------------------------|---|
| ГОСТ Р 51232—98 | Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества |
| ГОСТ Р 51301—99 | Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка) |
| ГОСТ Р 51574—2000 | Соль поваренная пищевая. Технические условия |
| ГОСТ Р 51650—2000 | Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена |
| СанПиН 2.1.4.1074—2001 | Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества |
| СанПиН 2.3.2.1078—2001 | Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| СанПиН 2.3.2.1280—2003 | Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| СанПиН 3.2.569—96 | Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации |

Инструкция по упаковке пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов. Утверждена Роскомрыболовством 22 января 1996 г.

[1] Инструкция* по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных. Утверждена Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90

* Действует в странах Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации.

УДК 664.951.312.12:006.354

МКС 67.120.30

H26

ОКП 92 6320

Ключевые слова: осетровые рыбы, горячее копчение, требования безопасности, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение
