

**Изменение № 4 ГОСТ 1168—86 Рыба мороженая. Технические условия
Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и
сертификации (протокол № 21 от 28.05.2002)**

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 4103

За принятие изменения проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Армения Республика Беларусь	Армгосстандарт Госстандарт Республики Беларусь
Республика Казахстан Кыргызская Республика Республика Молдова Российская Федерация Республика Таджикистан Туркменистан	Госстандарт Республики Казахстан Кыргызстандарт Молдова-Стандарт Госстандарт России Таджикстандарт Главгосслужба «Туркменстандарт-лары»
Республика Узбекистан Украина	Узгосстандарт Госстандарт Украины

(Продолжение см. с. 21)

Вводная часть. Второй абзац. Исключить ссылку: ГОСТ 21230; третий абзац изложить в новой редакции:

«Обязательные требования к качеству продукции изложены в пп. 1.1, 1.3, 1.18, 1.22 (таблица, показатель «Запах»), 1.23, 1.24, разд. 2, пп. 3.1, 3.2, 3.3, 4.6, 4.11, 4.12, 4.14, 4.15».

Пункт 1.1. Заменить слова: «должна изготавливаться» на «должна быть изготовлена».

Пункт 1.2 изложить в новой редакции; дополнить сносками:

«1.2. Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженой рыбы, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют требованиям:

рыба-сырец	— нормативных документов;
рыба охлажденная	— ГОСТ 814 и нормативных документов;
рыба охлажденная полуфабрикат	— нормативных документов;
лед водный искусственный	— нормативных документов;
соль поваренная пищевая	— ГОСТ 13830*;
вода питьевая	— ГОСТ 2874**.

* На территории РФ действует ГОСТ Р 51574—2000.

** На территории РФ действует ГОСТ Р 51232—98».

Пункты 1.3, 1.4 изложить в новой редакции:

«1.3. Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженой рыбы, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории стран СНГ.

1.4. Длина или масса мороженой рыбы должна соответствовать требованиям ГОСТ 1368».

Пункт 1.5. Пятый, шестой абзацы изложить в новой редакции:

«Обезглавленными изготавливают дальневосточную навагу, терпуг, минтай, треску, пикшу, сайду. Масса обезглавленных трески, пикши, сайды должна быть не более 1,0 кг. Допускается из минтая-сырца изготавливать минтай обезглавленный с удалением хвостового плавника прямым срезом на 1—2 см выше основания средних лучей.

Длина обезглавленных наваги и терпуга должна быть не менее 17 см, обезглавленного минтая — не менее 15 см, обезглавленного минтая с удаленным хвостовым плавником — не менее 12 см»;

восьмой абзац исключить;

двенадцатый абзац изложить в новой редакции:

(Продолжение см. с. 22)

«потрошенные обезглавленные треска, палтус, дальневосточные лососи изготавливают с удалением головы с плечевыми костями прямым или косым срезом или путем удаления головы с оставлением плечевых костей полукруглым срезом. Допускается у палтуса удалять хвостовой плавник с хвостовым стеблем до начала брюшного и спинного плавника»;

дополнить абзацами:

«потрошеную семужной резки — рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: первый — от анального отверстия до брюшных плавников; второй — отступая от брюшных плавников, до калтычка, который не перерезают. Жабры, внутренности, икра или молоки удалены;

теша — брюшная часть рыбы, отделенная срезом от приголовка до анального плавника, сгустки крови и пленки зачищены. Допускается разрезать тешу на две продольные половины».

Пункт 1.6. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Зубатку изготавливают потрошенной обезглавленной. Потрошенные обезглавленные крупные треска и зубатка могут быть разрезаны на куски».

Пункт 1.10. Первый абзац. Исключить слово: «семгу»;

дополнить абзацем (после первого):

«Семгу изготавливают неразделанной, потрошенной с головой и потрошенной семужной резки»;

последний абзац изложить в новой редакции:

«Балтийский лосось изготавливают неразделанным и потрошеным с головой».

Дальневосточные лососи изготавливают неразделанными, потрошенными с головой и потрошенными обезглавленными».

Пункт 1.15 дополнить абзацем (после второго):

«Допускается масса блока для рыбы, замороженной в вертикально-плиточных скороморозильных аппаратах, не более 45 кг».

Пункты 1.15 (третий, четвертый абзацы), 1.16, 1.18. Заменить слова: «льдосоляной» на «льдосолевой».

Пункт 1.20. Пятый абзац. Исключить слова: «(для реализации — до 01.12.91)»;

шестой, седьмой абзацы. Заменить слова: «нормативно-технической документации» на «нормативным документам»;

девятый абзац после слова «блока» дополнить словами: «с нанесенным покрытием»;

четырнадцатый абзац. Заменить слово: «льдосоляного» на «льдосолевого»;

пятнадцатый абзац изложить в новой редакции:

«упакованную поштучно или блоками под вакуумом в пакеты из полимерных материалов»;

(Продолжение см. с. 23)

шестнадцатый абзац. Заменить слово: «пленочных» на «полимерных»; дополнить абзацем (после шестнадцатого):

«замороженную блоками в коробках парафинированных снаружи и внутри или ламинированных».

Пункт 1.22. Таблица. Графа «Характеристика и норма для сортов». Для показателя «Запах» заменить слово: «порочащих» на «посторонних».

Пункты 1.23, 1.24 изложить в новой редакции:

«1.23. По показателям безопасности мороженая рыба должна соответствовать правилам, нормативам и гигиеническим нормативам, действующим на территории стран СНГ.

1.24. В рыбе не должно быть живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека.

Допустимое количество не опасных для здоровья человека гельминтов и их личинок, а также паразитов и паразитарных поражений, не должно превышать норм, действующих в странах СНГ, и указанной инструкции [1]».

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.25:

«1.25. Требования к мороженой рыбе, изготовленной для экспорта, могут быть изменены в соответствии с контрактом».

Пункт 2.2 после слова «гистамина» дополнить словами: «(для лососей и скумбрии), нитрозаминов, радионуклидов, полихлорированных бифенилов»; исключить слова: «и гарантирующим безопасность продукции».

Раздел 2 дополнить пунктом — 2.3:

«2.3. Периодичность микробиологического контроля мороженой рыбы осуществляется в соответствии с требованиями, установленными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [2]».

Пункт 3.1. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668, инструкции [2] и по методике [3];

второй абзац дополнить словами: «для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и [2]».

Пункт 3.2 дополнить ссылками: ГОСТ 26670, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

Пункт 3.3 изложить в новой редакции:

«3.3. Содержание пестицидов, гистамина, нитрозаминов, радионуклидов, полихлорированных бифенилов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора, наличие паразитов и паразитарных поражений — по методике [3]».

Раздел 4 дополнить пунктом — 4.1а:

«4.1а. Мороженую рыбу упаковывают по ГОСТ 7630».

Пункты 4.1—4.4 изложить в новой редакции:

(Продолжение см. с. 24)

«4.1. Мороженую осетровую рыбу упаковывают в:

- ящики деревянные по нормативным документам предельной массой продукта 40 кг;
- тюки рогожные или ткани упаковочные и технического назначения по ГОСТ 5530; мешки или мешочные ткани по ГОСТ 30090 или полотна холстопршивные упаковочные по нормативному документу. Размер и масса тюков зависят от размеров рыбы.

4.2. Мороженую белорыбицу, нельму, семгу, каспийского, балтийского и озерного лососей упаковывают в:

- ящики деревянные предельной массой продукта 40 кг;
- тюки рогожные или полотна холстопршивные упаковочные (для крупных озерного и балтийского лососей, упаковывание которых невозможно в деревянные ящики по их размерам).

Каждая рыба в отдельности должна быть завернута в пергамент по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760, пленку целлюлозную по ГОСТ 7730 или упакована в пакеты из полимерных материалов или мешки-вкладыши пленочные по нормативным документам с последующим упаковыванием их в деревянные ящики предельной массой продукта 40 кг.

Мороженая белорыбица может быть упакована в мешки тканевые или из полотен холстопршивных упаковочных, или тюки рогожные, или полотна холстопршивные упаковочные предельной массой продукта 40 кг.

При упаковывании белорыбицы в мешки и тюки каждая рыба в отдельности должна быть упакована как осетровая рыба.

4.3. Мороженые дальневосточные лососи упаковывают в:

- ящики деревянные предельной массой продукта 40 кг;
- ящики из гофрированного картона по нормативному документу предельной массой продукта 40 кг.

Допускается упаковывать мороженую крупную чавычу, предназначенную для промышленной переработки, в тюки рогожные, полотна холстопршивные упаковочные с обвязыванием тюков веревкой по ГОСТ 1868.

4.4. Мороженую рыбу других видов, кроме перечисленных в пп. 4.1—4.3, упаковывают в:

- ящики деревянные предельной массой продукта 40 кг;
- ящики из гофрированного картона предельной массой продукта 40 кг;
- корзины по нормативным документам предельной массой продукта 40 кг;
- тюки рогожные или полотна холстопршивные упаковочные, мешки тканевые или из полотен холстопршивных упаковочных предельной массой продукта 40 кг.

(Продолжение см. с. 25)

Упаковывание рыбы в мешки допускается только в период с ноября по март включительно, для предприятий Сибири — с октября по апрель включительно, а при транспортировании рефрижераторными поездами и судами — без ограничения по времени при условии, что в летний период мороженая рыба, упакованная в мешки тканевые или полотна холстопрощивные упаковочные, должна иметь температуру в теле рыбы не выше минус 18 °С;

— пакеты из полимерных материалов по нормативному документу предельной массой продукта 1 кг;

— пачки из картона и комбинированных материалов по нормативным документам предельной массой продукта 1 кг.

Допускается упаковывать:

— спинку минтая с хвостовым плавником в пачки из картона предельной массой продукта 2 кг;

— обезглавленный минтай с удаленным хвостовым плавником в мешки полипропиленовые по ГОСТ 30090 с применением мешков-вкладышей пленочных по нормативному документу предельной массой продукта 24 кг;

— рыбу, замороженную в вертикально-плиточных скороморозильных аппаратах монолитными блоками, в тару по импорту предельной массой продукта 45 кг.

Пакеты и пачки с мороженой рыбой упаковывают в ящики из гофрированного картона или деревянные ящики предельной массой продукта 30 кг.

Рыбу глазированную, обернутую в антиадгезионную бумагу или обработанную защитным полимерным покрытием, упаковывают только в деревянные ящики или ящики из гофрированного картона.

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

Рыбу, замороженную в коробках, парафинированных снаружи и внутри или ламинированных, упаковывают в ящики из гофрированного картона или в термоусадочную пленку».

Пункт 4.5. Первый абзац. Заменить слово: «Дощатые» на «Деревянные»; исключить слова: «плетеные короба», «разрешенными Министерством здравоохранения СССР».

Пункт 4.6 изложить в новой редакции:

«4.6. Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковывания мороженой рыбы, должны быть чистыми, сухими, без постороннего за-

(Продолжение см. с. 26)

паха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора».

Раздел 4 дополнить пунктом — 4.6а:

«4.6а. Допускается использование других видов тары и упаковки, в том числе закупаемых по импорту или изготовленных из импортных материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами и соответствующих санитарным требованиям, требованиям нормативных документов и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении».

Пункт 4.8. Последний абзац. Заменить слово: «дошатах» на «деревянных»; исключить слова: «плетеных коробов».

Пункт 4.10. Последний абзац. Исключить слова: «и короба»; дополнить абзацем:

«Предельные отклонения массы нетто продукции в единице потребительской тары $\pm 1,5\%$ ».

Пункты 4.13, 4.15 изложить в новой редакции:

«4.13. Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

4.15. Сроки хранения рыбы сухого искусственного и естественного замораживания при температуре не выше минус 18 °С с даты изготовления, мес, не более:

глазированной:

7 — рыбы осетровые, голец;

9 — горбуша;

8 — лососи дальневосточные (кроме горбуши и гольца), карповые, сити, судак, окунь речной, щука, сом, камбалы азово-черноморские, кефаль;

4 — лосось балтийский неразделанный и остальные неразделанные лососевые рыбы;

8 — кета неразделанная;

3 — лосось балтийский потрошенный с головой и остальные потрошенные с головой лососевые рыбы;

9 — рыбы тресковые, окуни морские разделанные и неразделанные;

7 — камбалы (кроме азово-черноморских), палтусы разделанные,

8 — неразделанные;

6 — минтай спинка;

10 — минтай обезглавленный глазированный или замороженный в коробках парафинированных или ламинированных;

8 — остальные пресноводные рыбы;

(Продолжение см. с. 27)

- 6 — остальные морские рыбы;
- рыбы, обработанной водным раствором ПВС:
- 12 — осетровые рыбы;
- 10 — горбуша разделанная;
- рыбы, обернутой в антиадгезионную бумагу:
- 5 — рыбы тресковые, камбалы (кроме азово-черноморской), палтусы, окуни морские разделанные и неразделанные;
- 4 — минтай обезглавленный и спинка;
- неглазированной:
- 6 — карповые, сига, судак, окунь речной, щука, сом, камбалы азово-черноморские;
- 8 — рыбы тресковые, окуни морские разделанные и неразделанные;
- 6 — остальные пресноводные рыбы;
- 4 — остальные морские рыбы.

Сроки хранения рыбы сухого искусственного и естественного замораживания неглазированной в потребительской таре при температуре хранения не выше минус 18 °С уменьшаются на 1 мес.

Срок хранения рыбы льдосолевого замораживания при температуре не выше минус 18 °С не более 1 мес с даты изготовления.

Сроки хранения мороженой рыбы (кроме рыбы льдосолевого замораживания) при температуре не выше минус 10 °С уменьшаются на 50 % с момента хранения при данной температуре.

Срок хранения минтая, обработанного водным раствором ПВС, — не более 10 мес.

Сроки хранения рыбы сухого искусственного замораживания, глазированной и упакованной в пленочные мешки-вкладыши, или замороженной блоками в коробках, парафинированных снаружи и внутри или ламинированных, при температуре не выше минус 25 °С с даты изготовления, мес, не более:

- 12 — минтай, навага обезглавленные;
- 9 — камбала неразделанная;
- 8 — палтус неразделанный;
- 7 — палтус разделанный».

Стандарт дополнить приложением — А:

«ПРИЛОЖЕНИЕ А
Справочное

**Перечень нормативных документов, действующих
на территории Российской Федерации**

ГОСТ Р 51074—97 Продукты пищевые. Информация для потребителя.
Общие требования

(Продолжение см. с. 28)

(Продолжение изменения № 4 к ГОСТ 1168—86)

СанПиН 2.3.2.560—96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденные постановлением Государственного санитарно-эпидемиологического надзора России от 24.10.96 № 27

СанПиН 3.2.569—96 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации, утвержденная постановлением Государственного санитарно-эпидемиологического надзора России от 31.10.96 № 43

Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов, утвержденная Комитетом Российской Федерации по рыболовству 22.01.96

[1] Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженая рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания), утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.88*

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

[3] Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая), утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.88*.

* Действует в странах СНГ.

(ИУС № 12 2002 г.)