Изменение № 1 ГОСТ 3948—90 Филе рыбное мороженое. Технические условия

Принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 20 от 01.11.2001)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 3970

За принятие изменения проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикстандарт
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

Вводную часть дополнить абзацем:

«Обязательные требования к качеству продукции изложены в пп. 1.1; 1.3.2а; 1.3.5, таблица (показатели «Запах», «Вкус и запах (после отваривания)»; 1.3.6; 1.3.7; 1.4.2; 1.5.7; 1.6; разд. 2; 3; п. 4.1.1».

Пункт 1.1. Заменить слова: «должно изготовляться» на «должно быть изготовлено».

Пункт 1.2 изложить в новой редакции:

«1.2. Основные параметры

Филе, замороженное блоками, изготовляют массой не более 13,0 кг».

Раздел 1 дополнить пунктами — 1.3.1.1а — 1.3.1.3а (после пп. 1.3.1.1, 1.3.1.2, 1.3.1.3), 1.3.1.8:

«1.3.1.1а. Филе без кожи и костей, изготовляемое из трески, пикши, сайды, — удаляется все по п. 1.3.1.1 (первый абзац) и остатки костей оснований плавников, расположенных вдоль позвоночника.

1.3.1.2а. Филе осетровых рыб с кожей — потрошеная рыба, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной «жучки» (оставляемой при голове), позвоночные и реберные хрящи, почки, пленки, «жучки»; сгустки крови тщательно зачищены. Хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляются.

1.3.1.3а. Филе лемонемы с удаленной брюшной частью.

1.3.1.8. Филе-кусок — филе рыб, разрезанное на поперечные куски массой не более 1 кг».

Пункт 1.3.2 изложить в новой редакции; дополнить пунктом — 1.3.2а:

«1.3.2. Филе замораживают сухим искусственным способом блоками, поштучно, а также в пачках и пакетах.

1.3.2а. Температура в толще филе или блока филе при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18 ЙС».

Пункт 1.3.3. Шестой абзац изложить в новой редакции:

«упакованное под вакуумом в пакеты из полимерных материалов»;

дополнить абзацем (после шестого):

«замороженное блоками в коробках из парафинированного или ламинированного картона»;

седьмой абзац. Заменить слово: «пленочных» на «полимерных».

Пункт 1.3.5. Таблица. Графа «Характеристика и норма для филе категорий «высшей, А, Б». Показатель «Внешний вид». Для категорий А, Б последний абзац после слова «ставриды» дополнить словами: «и осетровой рыбы»;

показатель «Разделка». Первый абзац. Для категорий «высшей, А, Б» дополнить ссылками: «1.3.1.1а, 1.3.1.3а, 1.3.1.8»; второй абзац. Для категорий «А, Б» дополнить ссылкой: «1.3.1.2а»;

для показателя «Консистенция мяса (после размораживания)» изложить в новой редакции:

Наименование показателя	Характеристика и норма для филе категорий		
	высшей	А	Б
Консистенция мяса (после размораживания)	Плотная, присущая данному виду рыбы, нежная у скумбрии, пикши, сома, линя; мягкая у лемонемы Свойственная данным видам рыб частичное расслоение по септам мяса у филе; из альбулы, нототении, палтуса, снека, скумбрии, сазана, судака и рыб семейства тресковых;		
		из осетровой рыбы Допускается: частичное расслоение по септам мяса у филе других видов рыб не более чем у 5 % филе (по счету) в блоке;	
			ослабевшая

показатель «Цвет мяса». Третий абзац после слова «сардинопса» дополнить словами: «осетровой рыбы»;

показатель «Запах». Первый абзац дополнить словами: «без постороннего запаха»;

показатель «Вкус и запах (после отваривания)». Первый абзац дополнить словами: «без посторонних привкуса и запаха»; для категорий А и Б дополнить абзацем:

«Слабовыраженный илистый запах и привкус у филе сазана, линя, сома».

Пункты 1.3.6, 1.3.7, 1.4 изложить в новой редакции; дополнить пунктами — 1.4.1—1.4.3:

«1.3.6. По показателям безопасности филе мороженое должно соответствовать требованиям, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1].

1.3.7. В филе не должно быть живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека.

Для филе высшей категории неопасные для здоровья человека гельминты и их личинки, а также паразиты и паразитарные поражения не допускаются.

Для филе категорий А и Б допустимые количества неопасных для здоровья человека гельминтов и их личинок, а также паразитов и паразитар-

ных поражений не должно превышать норм, установленных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [2], [3].

1.4. Требования к сырью и материалам

1.4.1. Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженого филе, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют требованиям:

рыба-сырец	— нормативных документов;
рыба охлажденная	— ГОСТ 814 и нормативных документов;
рыба мороженая (не более трех месяцев хранения)	— ГОСТ 1168;
вода питьевая	— ГОСТ 2874 и [4].

1.4.2. Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженого филе, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1], [2].

1.4.3. Контроль качества питьевой воды по [5]».

Пункты 1.5.1—1.5.8 изложить в новой редакции:

«1.5.1. Мороженое рыбное филе упаковывают по ГОСТ 7630 в:

- ящики из гофрированного картона по нормативному документу предельной массой продукта 30 кг. Допускается упаковывание в ящики из гофрированного картона предельной массой продукта 40 кг;
- коробки парафинированные или ламинированные по нормативным документам предельной массой продукта 10 кг;
- пачки, коробки из картона и комбинированных материалов по нормативным документам предельной массой продукта 1 кг;
- пакеты из полимерных материалов по нормативным документам предельной массой продукта 1 кг;
- подложки из картона и комбинированных материалов по нормативным документам, обернутые термоусадочной пленкой, предельной массой продукта 1 кг;
- лотки из полимерных материалов по нормативным документам, обернутые пленкой из полимерных материалов с термосваркой, предельной массой продукта 1 кг.

1.5.2. При распиловке крупных блоков мороженого филе на блоки массой продукта не более 1 кг филе может быть упаковано в потребительскую тару по фактической массе.

1.5.3. Упаковывание продукции в пакеты из полимерных материалов проводят в соответствии с Инструкцией [6].

1.5.4. Пачки, коробки и пакеты с продукцией упаковывают в ящики из гофрированного картона предельной массой продукта 35 кг.

1.5.5. В каждой упаковочной единице должно быть филе, изготовленное из рыбы одного наименования, вида разделки, категории, вида потребительской тары и даты изготовления.

1.5.6. Предельные отклонения массы нетто в единице потребительской тары, %, не более:

± 3 — для продукции массой до 0,5 кг включ.;

±1 — для продукции массой св. 0,5 до 1,0 кг включ.

1.5.7. Тара и упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту, должны быть чистыми, прочными, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

1.5.8. Допускается использовать другие виды тары и упаковки, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с данным видом продукции, соответствующие санитарным требованиям и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении».

Пункт 1.6.1. Первый абзац дополнить ссылкой: [7];

второй абзац изложить в новой редакции:

«На тару наносят дополнительную маркировку:

«Для предприятий общественного питания» — если продукция предназначена для предприятий общественного питания;

«Повторно заморожено» — если продукция изготовлена из мороженого сырья или путем распиловки крупных блоков».

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.7:

«1.7. Требования к упаковке и маркировке могут быть изменены в соответствии с требованиями договора (контракта)».

Разделы 2, 3 изложить в новой редакции:

«2. Правила приемки

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631. Для экспортной продукции — по ГОСТ 7631 и [8].

2.2. Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, гистамина (для тунца, лососей и скумбрии), нитрозаминов, радионуклидов и полихлорированных бифенилов проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

2.3. Периодичность микробиологического контроля мороженого филе проводят в соответствии с Инструкцией [9].

3. Методы контроля

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668, Инструкции [9] и по Методике [10].

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и Инструкции [9].

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, определение токсичных элементов по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518/ГОСТ Р 50474, ГОСТ 30519/ГОСТ Р 50480 и Инструкции [9].

3.3. Содержание пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов и радионуклидов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

3.4. Наличие паразитов и паразитарных поражений определяют по Методике [10]».

Пункт 4.1.2 изложить в новой редакции:

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

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597».

Пункт 4.2.2 дополнить абзацами (после четвертого):

«Срок хранения филе минтая:

- замороженного в коробках из парафинированного или ламинированного картона — 10 мес;
- глазированного в блоках — 12 мес;
- распиловавного на блоки, упакованного в пачки, коробки из картона и комбинированных материалов (срок хранения устанавливается с учетом срока хранения филе минтая, направленного на распиловку) — 9 мес.

Срок хранения филе горбуши без кожи:

- замороженного блоками в коробках из парафинированного или ламинированного картона — 6 мес;
- замороженного рядами с послойной прокладкой полиэтиленовой пленкой — 4 мес.

Срок хранения филе, изготовленного из мороженой рыбы (с учетом срока хранения мороженой рыбы):

из карася, линя, окуня, сазана, сома, судака, щуки:

- глазированного в блоках или поштучно — 10 мес;
- упакованного в пакеты под вакуумом — 10 мес;

из осетровой рыбы:

- глазированного поштучно, упакованного в пакеты под вакуумом — 8 мес.

Срок хранения филе мороженого из судака, пиленгаса, толстолобика, сома в пакетах из полимерных материалов:

упакованного под вакуумом:

- глазированного — 5 мес;
- неглазированного — 4 мес;

упакованного без вакуума:

- неглазированного — 3 мес.

Срок хранения филе мороженого из судака, пиленгаса, толстолобика, сома, упакованное в лотки из полимерных материалов, обернутых пленкой из полимерных материалов с термосвариванием — 3,5 мес».

Стандарт дополнить приложением — А:

«ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.560—96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденные Госкомсанэпиднадзором России 24.10.96*

[2] СанПиН 3.2.569—96 Профилактика паразитарных болезней на территории РФ, утвержденные Госсанэпиднадзором России 31.10.96*

[3] Инструкция по санитарно-паразитической 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

[4] СанПиН 2.1.4.559—98 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества*

[5] ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества*

[6] Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов, утвержденная Комитетом РФ по рыболовству 22.01.96*

[7] ГОСТ Р 51074—97 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования*

---

* Действует на территории Российской Федерации

[8] СанПиН 2.3.4.050—96 Производство и реализация рыбной продукции*

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

---

* Действует на территории Российской Федерации

[10] Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая), утвержденная Министерством здравоохранения СССР 12.12.88».

(ИУС № 4 2002 г.)