

Изменение № 1 ГОСТ 1551—93 Рыба вяленая. Технические условия
Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 4 по переписке от 12.04.2002)
Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 4072

За принятие изменения проголосовали:

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

Вводная часть. Второй абзац изложить в новой редакции:

«Обязательные требования к качеству продукции изложены в 1.1, 1.3.2, 1.3.7 (таблица, показатель «Вкус и запах»), 1.3.8, 1.4.1, 1.5.1.8, 1.6.1, 2.1—2.3, 3.1, 3.2, 3.4, 4.1.1, 4.2».

По всему тексту стандарта заменить слова: «нормативно-технической документации» на «нормативным документам».

Стандарт дополнить разделом — 1а (перед разд. 1):

«1а. Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1168—86 Рыба мороженая. Технические условия

(Продолжение см. с. 28)

(Продолжение изменения № 1 к ГОСТ 1551—93)

- ГОСТ 1368—91 Рыба всех видов обработки. Длина и масса
- ГОСТ 2226—88 (ИСО 6590—1—83, ИСО 7023—83) Мелки бумажные. Технические условия
- ГОСТ 7448—96 Рыба соленая. Технические условия
- 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 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 15846—79 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- ГОСТ 16079—70 Рыбы ситовые соленые. Технические условия
- ГОСТ 20057—96 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия
- ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия
- ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры
- 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. Метод 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

(Продолжение см. с. 29)

ГОСТ 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

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

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

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

ГОСТ 30090—93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия».

Пункт 1.3.7. Таблица. Графа «Характеристика и норма для сорта». Для показателя «Внешний вид» исключить слова: «без загрязнений», «(без загрязнения сажей)»;

для показателя «Цвет» исключить слова: «при вялении в естественных условиях»;

для показателя «Вкус и запах» заменить слово: «порочащих» на «посторонних».

Пункт 1.3.8 изложить в новой редакции:

«1.3.8. По показателям безопасности вяленая рыба должна соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории стран СНГ».

Пункт 1.3.9 исключить.

Пункт 1.4. Исключить ссылки: ГОСТ 16081, ГОСТ 21230.

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.4.1:

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

Пункт 1.5.1 после слова «упаковывают» дополнить словами: «по ГОСТ 7630».

Пункт 1.5.1.3 изложить в новой редакции:

«1.5.1.3. В мешки тканевые по ГОСТ 30090 предельной массой продукта 40 кг».

Раздел 1 дополнить пунктами — 1.5.1.6а, 1.5.1.6б:

«1.5.1.6а. В тару, закупаемую по импорту или изготовленную из импортных материалов, вместимостью указанной в пп. 1.5.1.1—1.5.1.6.

1.5.1.6б. Предельные отклонения массы нетто в потребительской таре, %:

±2 — для продукции массой нетто до 0,5 кг включ.

±1 — » » » » св. 0,5 кг до 1,0 кг включ.».

Пункт 1.5.1.8 после слова «материалов» дополнить словами: «в том числе закупаемые по импорту».

Пункты 1.5.2, 1.5.3, 1.5.5, 1.5.5.1—1.5.5.3 исключить.

(Продолжение см. с. 30)

Пункт 2.2 изложить в новой редакции:

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

Пункт 2.3. Заменить слово: «осуществляется» на «устанавливают».

Раздел 2 дополнить пунктом — 2.4:

«2.4. Периодичность определения массовой доли жира устанавливает изготовитель».

Пункты 3.1, 3.2 дополнить словами: «и по инструкции [1]».

Пункт 3.4. Заменить слова: «и микробиологические показатели» на «нитрозаминов, полихлорированных бифенилов и радионуклидов».

Пункты 4.1.2, 4.2 изложить в новой редакции:

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

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

4.2. Хранение

Хранят вяленую рыбу при температуре от 0 до минус 8 °С с даты изготовления, мес, не более:

2 — с массовой долей жира в рыбе более 10 %;

4 — с массовой долей жира в рыбе 10 % и менее.

Вяленую рыбу, упакованную в пленочные пакеты без вакуума, хранят, мес, не более:

2 — от 0 до минус 4 °С;

5 — не выше минус 18 °С.

Вяленая рыба с массовой долей жира менее 10 %, в том числе упакованная в пакеты пленочные без вакуума, может храниться при температуре не выше 20 °С в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от солнечного света, не более 2 мес с даты изготовления».

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. 31)

(Продолжение изменения № 1 к ГОСТ 1551—93)

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

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

СанПиН 2.1.4.559—96 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества, утвержденные Постановлением Государственного комитета санитарно-эпидемиологического надзора России от 24.10.96 № 26

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

СанПиН 3.2.569—96 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации, утвержденные Постановлением Государственного комитета 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 и согласованная с Государственным комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации от 15.01.96 № 01—7/8—11

[1] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных. Утверждена Министерством здравоохранения СССР 22.02.90 № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90*».

* Действует в странах СНГ.

Информационные данные. Пункт 4 исключить.

(ИУС № 10 2002 г.)