

ГОСТ 7444—2002

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

**ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ИЗ БЕЛОРЫБИЦЫ
И НЕЛЬМЫ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ
И ВЯЛЕННЫЕ**

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2007

Предисловие

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), Астраханским учреждением «Каспийский научно-исследовательский и аналитический центр рыбной промышленности» (Каспрыбтестцентр)

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 21 от 30 мая 2002 г.)

За принятие проголосовали:

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

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 28 июля 2003 г. № 252-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 7444—2002 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 2004 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 7444—65

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Октябрь 2007 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2003

© Стандартиформ, 2007

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

**ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ИЗ БЕЛОРЫБИЦЫ И НЕЛЬМЫ
ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ И ВЯЛЕННЫЕ****Технические условия**

Cold-smoked and dry-cured balyk products from inconnu and nelma.
Specifications

Дата введения 2004—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на балычные изделия холодного копчения и вяленые (далее — балычные изделия), изготовленные из белорыбицы (*Stenodus leucichthys leucichthys*) и нельмы (*Stenodus leucichthys nelma*).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

- ГОСТ 1168—86 Рыба мороженая. Технические условия
ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1368—2003 Рыба. Длина и масса
ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия
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 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 10444.2—94 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*
ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов
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 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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

ГОСТ 7444—2002

- 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. 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 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения сульфитредуцирующих клостридий
- 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 (колиформные бактерии)
- 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

3 Основные параметры и размеры

3.1 Масса балычных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Масса, кг | | | | | | | |
|------------------|---------------------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|
| спинки* | теши* | спинки-куска | | филе-куска | | теши-куска | |
| нельмы, не менее | нельмы (две половины), не менее | нельмы, не менее | белорыбицы, не более | нельмы, не менее | белорыбицы, не более | нельмы, не менее | белорыбицы, не более |
| 1,6 | 0,4 | 0,3 | 1,0 | 0,3 | 1,0 | 0,2 | 1,0 |

* Спинки и теши белорыбицы по массе не подразделяют.

4 Технические требования

4.1 Балычные изделия из белорыбицы и нельмы изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 По видам разделки балычные изделия из белорыбицы и нельмы изготавливают в соответствии с 4.2.1.1—4.2.1.8.

4.2.1.1 Спинка — рыба, у которой удалены жабры, внутренности, икра или молоки, почки, брюшная часть (теша) вместе с калтычком отделена от тушки от приголовка к анальному плавнику на расстоянии 2 см ниже боковой линии с оставлением на ней не менее $\frac{3}{4}$ (по длине основания) анального плавника; сгустки крови и пленка зачищены.

Может быть сделано от четырех до шести уколов в мясо спинной части крупной рыбы у позвоночника со стороны брюшной полости, расположенных равномерно вдоль спинки. Уколы не должны вызывать повреждения кожи.

Допускается в местах реализации изготовление спинки с удалением хвостового плавника с прихвостовой частью.

Спинка нельмы может изготавливаться в обезглавленном виде.

4.2.1.2 Спинка-кусок — спинка, у которой удалены голова и плавники; тушка разрезана поперек на куски.

4.2.1.3 Филе-кусок с кожей или без кожи — филе, разрезанное поперек на куски.

У филе-кусков без кожи удалена кожа.

4.2.1.4 Теша — брюшная часть рыбы, у которой сгустки крови и пленки зачищены.

Допускается разрезать тешу на две продольные половины.

4.2.1.5 Теша-кусок — теша, разрезанная поперек на куски.

4.2.1.6 Кусочки — спинка, у которой удалены кожа, плавники, позвоночная кость и теша, разрезанная на поперечные куски; толщина кусочков должна быть не менее 1,5 см.

4.2.1.7 Ломтики с кожей или без кожи — балычные изделия, нарезанные на ломтики толщиной не более 1,0 см.

У ломтиков без кожи удалена кожа.

Предварительно у спинки холодного копчения удалены голова, плавники, позвоночная кость, у тешы — кожа и плавники.

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

4.2.2 По качеству балычные изделия из белорыбицы и нельмы подразделяют на высший, первый и второй сорта.

Спинки-куски, филе-куски, теша-куски, ломтики и кусочки на сорта не подразделяют.

На изготовление спинок-кусков, филе-кусков, тешы-кусков, ломтиков и кусочков направляют балычные изделия холодного копчения не ниже первого сорта.

4.2.3 По органолептическим, физическим и химическим показателям балычные изделия из белорыбицы и нельмы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Характеристика и норма для сортов | | |
|--------------------------|--|--|---|
| | высшего | первого | второго |
| Внешний вид | Поверхность чистая без наружных повреждений, равномерно прокопченная или провяленная; мышечная ткань содержит большие прослойки жира. Могут быть: мелкие кровянистые прожилки, расположенные вдоль ребер, незначительная сбитость чешуи; | | |
| Цвет чешуйчатого покрова | Светло-золотистый у копченых балычных изделий и от серого до темно-серого у вяленых | | |
| Разделка | В соответствии с 4.2.1. Срезы ровные | | |
| Консистенция | Нежная, сочная, мясо нерасслаивающееся | | |
| | | мышечная ткань с небольшими прослойками жира; | кровоподтеки; наружные повреждения; частичное отставание кожи от мышечной ткани |
| | | | мягкая или суховатая. |
| | | Могут быть: мясо, слегка расслаивающееся при разрезании | мясо, слегка расслаивающееся при разрезании или крошащееся |

Окончание таблицы 2

| Наименование показателя | Характеристика и норма для сортов | | |
|--|---|---------|---|
| | высшего | первого | второго |
| Вкус и запах | Свойственный данному виду продукции, без посторонних привкуса и запаха. | | |
| Массовая доля поваренной соли, %: | | | Может быть слабый запах окислившегося жира в подкожном слое |
| для белорыбицы | 4—6 | 4—8 | 4—10 |
| для нельмы, не более | 7 | 8 | 10 |
| Наличие посторонних примесей (в потребительской таре) | Не допускается | | |
| Примечание — Спинку с удаленным хвостовым плавником и прихвостовой частью в зависимости от качественных показателей относят к соответствующему сорту, кроме высшего. | | | |

4.2.4 По показателям безопасности балычные изделия из белорыбицы и нельмы должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления балычных изделий, соответствуют требованиям:

- рыба-сырец и живая — нормативных документов;
- рыба мороженая — ГОСТ 1168 или нормативных документов;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- сырье древесное — нормативных документов;
- вода питьевая — ГОСТ 2874;
- 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, используемые для изготовления балычных изделий, по показателям безопасности должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркируют балычные изделия из белорыбицы и нельмы по ГОСТ 7630.

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192, ГОСТ 7630.

4.5 Упаковка

4.5.1 Балычные изделия из белорыбицы и нельмы упаковывают по ГОСТ 7630 в:

- деревянные ящики по ГОСТ 13356 или нормативному документу предельной массой продукции: спинки — 60 кг, теши — 40 кг;
- пакеты из полимерных материалов по нормативным документам с применением подложек или без них;
- тару, закупаемую по импорту или изготавливаемую из импортных материалов.

4.5.2 Спинки укладывают в ящики в один ряд срезом вверх, головами к торцовым сторонам и прижимают ко дну ящика деревянными планками, обернутыми пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или целлофаном по ГОСТ 7730.

4.5.3 Теши укладывают в ящики рядами чешуйчатым покровом ко дну ящика не более четырех рядов по высоте, верхний ряд укладывают чешуйчатым покровом вверх.

4.5.4 Спинки-кусочки, филе-кусочки, теши-кусочки, кусочки и ломтики фасуют в пакеты из полимерных материалов с применением подложек или без них с последующей упаковкой в дере-

вянные ящики или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 предельной массой продукции 15 кг.

Количество довесков в одной потребительской упаковке не должно быть более двух.

Допускается в местах изготовления упаковывать пакеты в инвентарную тару с крышками предельной массой продукции 20 кг.

4.5.5 Упаковывание балычных изделий в пакеты из полимерных материалов — в соответствии с инструкцией, действующей на территории независимых государств.

4.5.6 В каждой упаковочной единице должны быть балычные изделия одного наименования, вида разделки, сорта, способа упаковывания, даты изготовления, вида потребительской тары, массы нетто (для продукции в потребительской таре).

4.5.7 Предельные отклонения массы нетто в единице потребительской тары, %:

± 3 — для продукции до 0,5 кг включ.;

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

4.5.8 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 независимых государств.

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

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 государственного санитарно-эпидемиологического надзора независимых государств.

5.3 Периодичность микробиологического контроля балычных изделий — в соответствии с инструкцией [1].

5.4 Периодичность определения показателя массовой доли поваренной соли устанавливает изготовитель.

6 Методы контроля

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

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и инструкции [1].

6.2 Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, ГОСТ 29185, ГОСТ 30178, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, ГОСТ 30538 и инструкции [1].

6.3 Содержание пестицидов, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, бенз(а)пирена и радионуклидов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора независимых государств.

6.4 Массу балычных изделий определяют по ГОСТ 1368.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют балычные изделия из белорыбицы и нельмы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов при температуре от минус 8 °С до минус 2 °С.

Транспортирование продукции, предназначенной для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Хранят спинки и теши холодного копчения и вяленые при температуре от минус 8 °С до минус 2 °С не более 1,5 мес.

Балычные изделия холодного копчения из белорыбицы, упакованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом, хранят при температуре от минус 8 °С до минус 4 °С, мес, не более:

3 — спинку-кусочек, филе-кусочек с кожей или без кожи, тешу-кусочек, кусочки, ломтики.

Балычные изделия холодного копчения из нельмы, упакованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом, хранят при температуре от минус 8 °С до минус 2 °С, сут, не более:

15 — спинку-кусочек, филе-кусочек, тешу-кусочек, ломтики без кожи.

Срок хранения балычных изделий устанавливают с даты изготовления продукции.

7.2.2 Срок годности балычных изделий холодного копчения и вяленых устанавливает изготовитель с указанием условий хранения*.

* Действует на территории Российской Федерации.

Приложение А (справочное)

Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации

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 Р 50474—93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформные бактерии)

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

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

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

СанПиН 2.1.4.1074—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 3.2.569—96 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации

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

[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.