

**Изменение № 3 ГОСТ 1168—86 Рыба мороженая. Технические условия**

**Принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 4 от 21.10.93)**

**Дата введения 1996-01-01**

Вводную часть дополнить абзацем: «Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.23; 1.24; 2.2; 3.1; 3.2; 3.3».

Пункт 1.3. Заменить ссылку: ГОСТ 13830—84 на ГОСТ 13830—91.

Пункт 1.4. Заменить ссылку: ГОСТ 1368—55 на ГОСТ 1368—91.

Пункты 1.5, 1.17, 4.4, 4.15. Исключить слово: «(балычок)».

Пункт 1.5 дополнить абзацами (после седьмого):

«треску, пикшу и сайду изготавливают потрошеными с головой массой более 0,4 кг.

При машинной разделке может быть ассиметричное перерезание калтычка и нижней челюсти у дальневосточных лососевых рыб. Отклонение линии разреза от середины брюшка не более чем на 1 см для I сорта и не более чем на 2 см для II сорта;

дополнить абзацами (после восьмого): «Потрошенный обезглавленный минтай изготавливают с удаленными хвостовым плавником и прихвостовой частью; минимальный размер минтая такого вида разделки — 22 см;

потрошенные обезглавленные дальневосточные лососи изготавливают с удалением головы с плечевыми костями прямым или косым срезом или путем удаления головы с оставлением плечевых костей полукруглым срезом».

Пункт 1.6. Первый абзац изложить в новой редакции: «Треску, пикшу, сайду и зубатку изготавливают потрошеными обезглавленными. Крупная треска и зубатка может быть разрезана на куски»;

дополнить абзацами (после первого): «Морской окунь изготавливают потрошеным с головой и потрошеным обезглавленным.

Масса мелкого морского окуня потрошеного с головой должна быть не менее 0,12 кг, потрошеного обезглавленного — не менее 0,1 кг».

Пункт 1.15. Третий абзац. Исключить слова: «(до 1-го января 1991 г.)».

Пункт 1.22. Таблица. Характеристику показателя «Внешний вид (после размораживания)» 1—10 абзацы изложить в новой редакции:

| Наименование показателя            | Характеристика и норма для сортов  |         |
|------------------------------------|--|---------|
|                                    | первого  | второго |
| Внешний вид (после размораживания) | Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида<br>Могут быть:<br>у сеговых рыб слабые буровато-розовые полосы на брюшке и боках;<br>потускневшая поверхность рыбы льдосолевого замораживания;<br>  потускневшая поверхность |         |

*(Продолжение см. с. 108)*

| Наименование показателя  | Характеристика и норма для сортов   |   |
|--|---|---|
|  | первого   | второго   |
| Внешний вид<br>(после размораживания)  | у дальневосточных лососей:  |   |
|  | на поверхности поперечные и продольные полосы и пятна слабые розоватые и темно-серые  | желтовато-розовые, буровато-розовые, коричнево-серые и бледно-зеленые<br>незначительное потускнение поверхности |
|  | Сбитость чешуи не нормируется   |   |
|  | Чешуя легко отделяется от кожи  | Чешуя от кожи отделяется с усилием  |
|  | Высота спины у самцов горбуши может быть увеличена (зачатки будущего горба)   |   |
|  | У горбуши и кеты:   |   |
|  | верхняя челюсть длиннее нижней и слегка загнута   | верхняя челюсть загнута, нижняя вытянута  |
|  | отношение длины челюсти к длине тушки. не более:  |   |
|  | 0,13  | у горбуши 0,17  |
|  | 0,14  | у кеты 0,17   |
|  | высота зубов, см, не более:   |   |
|  | 0,4   | у горбуши 0,6   |
| 0,6  | у кеты 1,1  |   |
| Осетровые рыбы. белорыбца, семга, нельма, каспийский, балтийский и озерный лососи упитанные, остальные различной упитанности | Рыба различной упитанности  |   |
| Рыба без наружных повреждений,<br>Могут быть:  |   |   |
| следы от обьячеивания, но без повреждения мяса;  |   |   |
|  | не более 3-х наружных повреждений у одного экземпляра рыбы (проколы, порезы длиной не более 1 см каждый) и не более чем у 10% рыб (по счету) в единице транспортной тары; |   |

(Продолжение см. с. 10<sup>а</sup>.)

| Наименование показателя            | Характеристика и норма для сортов |   |
|------------------------------------|-----------------------------------|---|
|                                    | первого                           | второго   |
| Внешний вид (после размораживания) |                                   | поломанные жаберные крышки; у потрошенной обезглавленной трески, пикши и сайды надрывы мяса до 2,5 см и оголение плечевых костей до 3/4 их длины у 10% рыб (по счету) в единице транспортной тары |

характеристику «Как результат кровоизлияния может быть» изложить в новой редакции:

| Наименование показателя            | Характеристика и норма для сортов  |  |
|------------------------------------|--|--|
|                                    | первого  | второго  |
| Внешний вид (после размораживания) | <p>Как результат кровоизлияния может быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>у стерляди, севрюги, ставриды, карася, линя, красноперки, судака — покраснение поверхности</li> <li>у осетровых, белорыбицы — частичное покраснение поверхности</li> <li>у белорыбицы — покраснение жаберных крышек</li> <li>у леща, воблы, сазана, усача, язя, тарани, кутума, сома, кефали, жереха — багрово-красная окраска поверхности</li> <li>у камбалы — пятна различного цвета</li> <li>у осетровых — незначительные кровоподтеки</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>рыба с кровоподтеками;</li> <li>у осетровых, белорыбицы, карася, линя, красноперки, судака — покраснение поверхности</li> </ul> |

Примечание 1 дополнить словами: «(кроме линя красноперки, прудовой рыбы)»; дополнить примечанием — 3: «3. Высоту зубов, отношение длины челюсти к длине тушки определяют в спорных случаях».

Пункты 1.23, 1.24, 2.2, 3.3 изложить в новой редакции: «1.23. Содержание токсичных элементов, гистамина для скумбрии и пестицидов в продукте не должно превышать допустимого уровня, установленного в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденных Минздравом СССР 01.08.89 № 5061».

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

Рыба, направляемая в торговую сеть, не должна иметь гельминтов, видимых невооруженным глазом.

*(Продолжение см. с. 110)*

Допустимое количество опасных для здоровья человека паразитов и их личинок не должно превышать норм, установленных «Инструкцией по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженая морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания), утвержденной Министерством рыбного хозяйства СССР и согласованной с Министерством здравоохранения СССР.

2.2. Контроль за содержанием токсичных элементов, гистамина и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора и гарантирующим безопасность продукции.

3.3. Содержание пестицидов и гистамина определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора, паразитов и паразитарных поражений — по методике паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая) и правилам санитарно-гельминтологической экспертизы рыбы и условиям обеззараживания ее от личинок дифиллоботриид и описторхиса, Сан-ПИН № 15—6/44».

Раздел 3 дополнить пунктами — 3.4, 3.5: «3.4. Высоту зубов определяют у наибольших по величине зубов рыб, отобранных для органолептической оценки качества.

Высоту зуба определяют в сантиметрах штангенциркулем по ГОСТ 166—80 измерением его наибольшей высоты от основания до вершины зуба с абсолютной погрешностью 0,1 см.

В случае отсутствия указанного средства измерения допускается использование средств измерений, предусмотренных стандартами или техническими условиями и обеспечивающих требуемую точность измерения.

3.5. Отношение длины челюсти к длине тушки определяют у рыб, отобранных для органолептической оценки качества. Длину челюсти измеряют по прямой линии от вершины рыла до начала орбит глаз.

Длину тушки измеряют по прямой линии от верхнего угла жаберной крышки до основания средних лучей хвостового плавника.

Длину челюсти и тушки измеряют в сантиметрах металлической линейкой по ГОСТ 427—75 с ценой деления 1 мм».

Пункт 4.1. Заменить ссылки: ГОСТ 7420—78 на ГОСТ 7420—89; ГОСТ 1868—72 на ГОСТ 1868—88; исключить ссылку: ГОСТ 16266—70.

Пункт 4.2 дополнить абзацами: «Мороженая белорыбца может быть упакована в мешки из ткани упаковочной и технического назначения или ткани льняной и полулльняной мешочной или полотна холстопршивных упаковочных или тюки рогожные или полотна холстопршивные упаковочные предельной массой продукта 40 кг.

При упаковывании белорыбцы в мешки и тюки каждая рыба в отдельности должна быть завернута в ткань упаковочную и технического назначения или ткань льняную и полулльняную мешочную или полотна холстопршивные упаковочные. Рыбу укладывают в мешки или тюки плотно, предварительно обернув картоном или двумя—четырьмя слоями оберточной бумаги.

Упаковочные материалы должны соответствовать требованиям государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Мешки и тюки прочно зашивают шпагатом, обкладывают вокруг лубком и обвязывают веревкой».

Пункт 4.10. Исключить ссылку: ГОСТ 16266—70.

(ИУС № 6 1995 г.)