

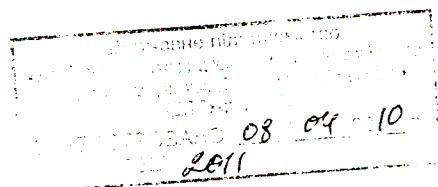


СТАНДАРТ ДЕРЖАВНОГО КОМІТЕТУ РИБНОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ

РИБА ДРІБНА ЗАМОРОЖЕНА

Технічні умови

СОУ 15.2-34821206-033:2010



Київ
Державний комітет рибного господарства України

СТАНДАРТ ДЕРЖАВНОГО КОМІТЕТУ РИБНОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ**РИБА ДРІБНА ЗАМОРОЖЕНА
Технічні умови****РЫБА МЕЛКАЯ МОРОЖЕННАЯ
Технические условия**

Чинний від 2010-06-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на рибу дрібну заморожену, призначену для реалізації на харчові цілі та для промислового перероблення:

- бичка азово-чорноморського, камбалу глосу, хамсу азовську, хамсу чорноморську, кільку чорноморську, тюльку;
- дріб'язок другої групи: головня, йоржа, перкарину, краснопірку;
- дріб'язок третьої групи: атерину, в'юна, пічкура, піщанку, смариду, верховодку та інших риб рибогосподарських водних об'єктів України довжиною менше ніж 12 см, які не обмежені до вилову за промисловим розміром Правилами промислового рибальства [1], [2], [3].

1.2 Вимоги щодо безпечності продукції викладено в 5.3.4, 5.3.10 (показник "Наявність сторонніх домішок"); 5.3.11-5.3.16; вимоги безпеки і охорони довкілля – в розділах 6, 7.

1.3 Код ДКПП на рибу дрібну заморожену відповідно до ДК 016 наведено у додатку А.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

- У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:
- ДСТУ 2641:2007 Продукти рибні. Пакування
 - ДСТУ 3326-96 Риба, морські безхребетні, водорості та продукти їх перероблення. Терміни та визначення
 - ДСТУ 4514:2006 Риба, інші водні живі ресурси та харчова продукція з них. Визначення хлорорганічних пестицидів та поліхлорованих біфенілів методом газорідинної хроматографії
 - ДСТУ 4415:2005 Риби Азовського, Чорного морів та внутрішніх водоймищ України. Номенклатура біологічна і товарна
 - ДСТУ 4518:2008 Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила
 - ДСТУ 4894:2007 Риба та рибні продукти. Фотометричний метод визначення гістаміну
 - ДСТУ ISO 5492:2006 Дослідження сенсорне. Словник термінів (ISO 5492:1992, IDT)

ДСТУ ISO 11290-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 1. Метод виявлення (ISO 11290-1:1996, IDT)

ДСТУ ISO 11290-2:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 2. Метод підрахування (ISO 11290-2:1998, IDT)

ДСТУ EN 12824:2004 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення *Salmonella* (EN 12824:1997, IDT)

СОУ 05.0-34821206-021:2008 Риба дрібна охолоджена. Технічні умови

ГСТУ 15-19-98 Мішки-вкладиші, пакети з полімерних матеріалів для рибної продукції. Технічні умови

ГСТУ 15-22-98 Пачки з картону та комбінованих матеріалів для рибної продукції. Технічні умови

ДК 016-97 Державний класифікатор продукції та послуг

ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.2.003-91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Устатковання виробниче. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 12.3.002-75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 17.2.3.02-78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлення допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия (Пергамент рослинный. Технічні умови)

ГОСТ 1368-91 Рыба всех видов обработка. Длина и масса (Риба всіх видів обробляння. Довжина та маса)

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия (Підпергамент. Технічні умови)

ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги та контролювання якості)

ГОСТ 7630-96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка (Риба, морські ссавці, морські безхребетні, водорості та продукти їх переробляння. Маркування та пакування)

ГОСТ 7631-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний (Риба, морські ссавці, морські безхребетні та продукти їх переробляння. Правила приймання, органолептичні методи оцінювання якості, методи відбирання проб для лабораторного випробування)

ГОСТ 7636-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа (Риба, морські ссавці, морські безхребетні та продукти їх переробляння. Методи аналізування)

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus* (Продукти харчові. Методи виявлення та визначення кількості *Staphylococcus aureus*)

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначення кількості мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів)

ГОСТ 13356-84 Ящики деревянные для продукции рыбной промышленности. Технические условия (Ящики дерев'яні для продукції рибної промисловості. Технічні умови)

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 23285-78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия (Пакети транспортні для харчової продукції і скляної тарі. Технічні умови)

ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры (Пакети тарно-штучних вантажів. Основні параметри і розміри)

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования (Пакети транспортні. Формування з застосуванням засобів пакетування. Загальні технічні умови)

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Методи відбирання проб для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Готовання проб для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов (Продукти харчові. Методи культивування мікроорганізмів)

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути (Сировина та продукти харчові. Методи визначення ртути)

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готовання проб. Мінералізація для визначення вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначення миш'яку)

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукти харчові. Методи визначення свинцю)

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Методи визначення кадмію)

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования (Ваги для статичного зважування. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначення токсичних елементів)

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) (Продукти харчові. Методи виявлення та визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій))

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом (Продукти харчові. Методика визначення токсичних елементів атомно-емісійним методом)

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті використано терміни, встановлені ДСТУ 3326, ДСТУ ISO 5492.

Крім того, нижче подано термін, вжитий у цьому стандарті, та визначення позначеного ним поняття:

3.1 вода морська чиста

Морська вода, яка за мікробіологічними нормами відповідає ГОСТ 2874.

4 ОСНОВНІ ПАРАМЕТРИ ТА РОЗМІРИ

4.1 Рибу дрібну заморожену за довжиною та масою не ділять.

4.2 Промислова довжина риби – згідно з [1], [2], [3].

5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Риба дрібна заморожена повинна бути виготовлена відповідно до вимог цього стандарту за технологічною інструкцією [4] з дотримуванням санітарних правил і норм, затверджених у встановленому порядку [5].

5.2 Вимоги до розбирання, пакування продукції можуть бути змінені відповідно до договору (контракту), але без порушення якості та безпечності риби.

5.3 Характеристики

5.3.1 Рибу дрібну заморожену виготовляють у нерозібраному вигляді.

Нерозібрана – риба в цілому вигляді.

5.3.2 Бичка азово-чорноморського замороженого виготовляють крім того у розібраному вигляді наступних видів розбирання:

– патраний з головою – риба, розрізана по черевцю між грудними плавцями від калтичка до анального отвору. Нутрощі, ікра чи молочко видалені, чорна плівка та згустки крові зачищені. Можуть бути залишки чорної плівки та нутрощів;

– обезголовлений – риба, у якої голова з плечовими кістками, нутрощі видалені без розрізання по черевцю, можуть бути залишенні ікра чи молочко; луска видалена або залишена;

– тушка – риба, у якої видалені: голова з плечовими кістками, нутрощі, ікра чи молочко, хвостовий плавець на відстані від 1 см до 2 см від основи його середніх променів, інші плавці – на рівні шкірного покриву; чорна плівка та згустки крові зачищені; луска видалена або залишена.

Можуть бути:

– залишки чорної плівки та нутрощів;

– залишений хвостовий плавець;

– філе – риба, у якої видалені: голова з плечовими кістками, хребет, реберні кістки, плавці, нутрощі, ікра чи молочко; чорна плівка і згустки крові зачищені; луска та шкіра видалені або залишенні.

Можуть бути:

– зрізана тонка черевна частина;

– залишки луски у філе зі шкірою;

– залишки реберних кісток.

5.3.3 Рибу дрібну заморожують сухим штучним способом блоками, поштучно, а також у споживчій тарі.

Маса блока повинна бути не більше ніж 12 кг. Для риби, замороженої на суднах у вертикально-плиткових швидкоморозильних апаратах, маса блока визначається в залежності від використаного обладнання.

5.3.4 Температура у товщі замороженої риби чи блока риби під час вивантажування з морозильних установок повинна бути не вище ніж мінус 18 °С.

5.3.5 Рибу дрібну заморожену виготовляють у глазуреваному і неглазуреваному вигляді. Глазур повинна бути у вигляді льодяної кірки, що рівномірно покриває поверхню риби або блока риби, і не повинна відставати під час легкого постукування.

Маса глазурі під час випуску риби з підприємства-виробника повинна бути не менше ніж 2 % по відношенню до маси глазуреваного блока або глазуреної риби, замороженої поштучно.

5.3.6 Під час глазурування можуть бути використані харчові добавки: Е 300 аскорбінова кислота чи Е 301 аскорбат натрію.

5.3.7 Риба дрібна заморожена може бути виготовлена без глазурування, якщо:

- заморожена у пакетах чи в мішках-вкладишиах з полімерних матеріалів, або у пачках з картону чи комбінованих матеріалів;

- заморожена блоками з наступним пакуванням кожного блоку у мішки-вкладиши з полімерних матеріалів;

- пакована під вакуумом у пакетах з полімерних матеріалів.

5.3.8 Риба дрібна заморожена може бути виготовлена з поділом блока смugoю антиадгезійного паперу, пергаменту згідно з ГОСТ 1341 чи підпергаменту згідно з ГОСТ 1760 на дрібні блоки масою не більше ніж 2 кг з наступним пакуванням у пакети чи у мішки-вкладиши з полімерних матеріалів.

5.3.9 Рибу дрібну заморожену за якістю ділять на два сорти: перший і другий.

5.3.10 За органолептичними та фізичними показниками риба дрібна заморожена повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 – Органолептичні та фізичні показники риби дрібної замороженої

Назва показника	Характеристика та норма для сорту	
	першого	другого
Зовнішній вигляд	Блоки цілі, щільні з рівною поверхнею. Поверхня риби чиста, природного забарвлення, властивого рибі даного виду.	Можуть бути: – потъмяніла поверхня; – у хамси, кільки чорноморської, тюльки – незначне пожовтіння (пов'язане з окисленням жиру) на поверхні риби, яке не проникло у товщу м'яса
Зовнішні пошкодження	Риба без зовнішніх пошкоджень.	Можуть бути: – пошкодження зябрових кришок; – поламані плавці; – невеликі зриви шкіри; – злегка лопнуте черевце без оголення нутрощів; – у бичка азово-чорноморського нерозібраного – лопнуте черевце з розривом анального отвору без випадання нутрощів;

Кінець таблиці 1

Назва показника	Характеристика та норма для сорту	
	першого	другого
Гурбунганин	не більше ніж у 20 % риб (за рахунком) в одній одиниці паковання	не нормується
Консистенція (після розморожування)	Може бути невелике розпушування м'яса по кромці блока філе бичка азово-чорноморського відповідно до 5.3.2	
Запах (після розморожування)	Туга Властивий свіжій рибі без стороннього запаху	Туга. Може бути ослаблена, але не в'яла Можуть бути: – слабкий природний запах мулу; – незначний запах окисленого жиру; – слабкий кислуватий запах у зябрах
Порядок укладання	Насипом з розрівнюванням за шарами та ущільненням.	
Масова частка прилову інших дрібних риб (за рахунком), %, не більше ніж		10
Масова частка риби непромислової довжини (за рахунком), %, не більше ніж		20
Наявність сторонніх домішок		Не дозволено
Примітка 1. Загальна кількість допусків не повинна погіршувати товарний вигляд продукції.		
Примітка 2. За узгодженням зі споживачем допускається виготовлення продукції з масовою часткою прилову інших дрібних риб, що перевищує встановлену норму.		

5.3.11 Вміст харчових добавок у глазурі, використаних під час глазурування, не повинен перевищувати допустимі рівні, зазначені у таблиці 2.

Таблиця 2 – Допустимі рівні харчових добавок у глазурі

Індекс та назва харчової добавки	Допустимий рівень г/кг (за аскорбіновою кислотою)
E 300 Аскорбінова кислота	1
E 301 Аскорбат натрію	1

5.3.12 За мікробіологічними показниками (у тому числі за патогенними мікроорганізмами) риба дрібна заморожена повинна відповісти вимогам МВ 15.2.-5.3-001 [6].

5.3.13 Вміст токсичних елементів (свинець, кадмій, ртуть, миш'як), гістаміну (для оселедцевих риб), N-нітрозамінів у рибі дрібній замороженій не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені МБВ № 5061 [7].

5.3.14 Вміст радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у рибі дрібній замороженій не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені ГН 6.6.1.1-130 [8].

5.3.15 Вміст пестицидів у рибі дрібній замороженій не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [9].

5.3.16 У рибі дрібній замороженій не повинно бути живих гельмінтів та їхніх личинок, небезпечних для здоров'я людини.

Допустима кількість безпечних для здоров'я людини гельмінтів та їхніх личинок, а також інших паразитів та паразитарних уражень не повинна перевищувати норм, встановлених "Обов'язковим мінімальним переліком досліджень сировини, продукції тваринного та рослинного походження, комбікормової сировини, комбікоромів, вітамінних препаратів та ін., які слід проводити в державних лабораторіях ветеринарної медицини і за результатами яких видається ветеринарне свідоцтво [ф-2]" [10] та "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)" [11].

5.4 Вимоги до сировини та матеріалів

5.4.1 Сировина та матеріали, що використовують для виготовлення риби дрібної замороженої, повинні бути не нижче першого сорту (за наявності сортів) і відповідати:

- риба - сирець – чинному нормативному документу [12], [13];
- риба охолоджена – СОУ 05.0-34821206-021;
- кислота аскорбінова Е 300 – чинному нормативному документу;
- натрій аскорбат Е 301 – чинному нормативному документу;
- вода питна – ГОСТ 2874.

Дозволено використовування для технологічних цілей (глазурування, тощо) чистої морської води.

Харчові добавки, що використовують для виготовлення глазурувального розчину, повинні бути дозволені до застосування центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України.

5.4.2 Контролювання якості сировини та матеріалів здійснюється у кожній партії при вхідному контролі в порядку, встановленому підприємством – виробником.

6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виготовлення риби дрібної замороженої необхідно керуватися "Державними санітарними правилами і нормами для підприємств і суден, що виробляють продукцію з риби та інших водних живих ресурсів [5] та "Санитарными правилами для морских судов промыслового флота СССР" [14].

6.2 Контролювання рівня виробничого шуму проводять згідно з ДСН 3.3.6.037 [15], вібрації – згідно з ДСН 3.3.6.039 [16], мікроклімату виробничих приміщень – згідно з ДСН 3.3.6.042 [17], освітленості – згідно з ДБН В.2.5-28 [18].

6.3 Контролювання стану повітря робочої зони проводять згідно з ГОСТ 12.1.005.

6.4 Вимоги пожежної безпеки – згідно з ГОСТ 12.1.004.

6.5 Технологічне устатковання повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.