

ГОСТ 32366-2013

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА МОРОЖЕНАЯ

Технические условия

Frozen fish. Specifications

МКС 67.120.30

Дата введения 2015-01-01

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены [ГОСТ 1.0-92](#) "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и [ГОСТ 1.2-2009](#) "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены"

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным унитарным предприятием "Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии" (ФГУП "ВНИРО"), Федеральным государственным унитарным предприятием "Полярный научно-исследовательский институт морского рыбного хозяйства и океанографии им. Н.М. Книповича" (ФГУП "ПИНРО"), Федеральным государственным унитарным предприятием "Атлантический научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии" (ФГУП "АтлантНИРО"), Федеральным государственным унитарным предприятием "Тихоокеанский научно-исследовательский рыбохозяйственный центр" (ФГУП "ТИНРО-Центр") и Обществом с ограниченной ответственностью "Каспийский научно-исследовательский и аналитический центр рыбной промышленности" (ООО НИиАЦРП "Каспрыбтестцентр")

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 октября 2013 г. N 60-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

([Поправка](#). ИУС N 7-2019).

4 [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 ноября 2013 г. N 1526-ст](#) межгосударственный стандарт ГОСТ 32366-2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г.

5 ВЗАМЕН [ГОСТ 1168-86](#), [ГОСТ 20057-96](#)

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячном информационном указателе "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе "Национальные стандарты". Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

ВНЕСЕНА [поправка](#), опубликованная в ИУС N 7, 2019 год

Поправка внесена изготовителем базы данных

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мороженую рыбу всех семейств и видов. Требования настоящего стандарта не распространяются на мороженую рыбу, изготавливаемую по [ГОСТ 17660](#), [ГОСТ 17661](#), а также сельдевых (кроме сардинеллы, сардинопса, сардины, илиши, помолобуса), хрящевых рыб, анчоусов (рода *Engraulis*), бычков (родов *Gobius*, *Neogobius*, *Pomatoschistus*), ельца сибирского, ерша пресноводного, камбалу-глоссу, корюшек (родов *Osmerus*, *Hypomesus*), косатку-скрипун, лососей тихоокеанских с нерестовыми изменениями.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

[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 814-96](#) Рыба охлажденная. 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 5530-2004](#) Ткани упаковочные и технического назначения из лубяных волокон. Общие технические условия

[ГОСТ 7630-96](#) Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка

[ГОСТ 7631-2008](#) Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

[ГОСТ 7636-85](#) Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

[ГОСТ 8273-75](#) Бумага оберточная. Технические условия

[ГОСТ 9569-2006](#) Бумага парафинированная. Технические условия

[ГОСТ 10354-82](#) Пленка полиэтиленовая. Технические условия

[ГОСТ 10444.15-94](#) Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

[ГОСТ 13511-2006](#) Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. 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

[ГОСТ 17660-97](#) Рыба специальной разделки мороженая. Технические условия

[ГОСТ 17661-2013](#) Макрель, марлин, меч-рыба, парусник и тунец мороженые. 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 24896-2013](#) Рыба живая. Технические условия

[ГОСТ 25951-83](#) Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

[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 26932-86](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
[ГОСТ 26933-86](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
[ГОСТ 30090-93](#) Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия
[ГОСТ 30178-96](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

[ГОСТ 30538-97](#) Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

[ГОСТ 31339-2006](#) Рыба, нерыбные объекты и продукции из них. Правила приемки и методы отбора проб

[ГОСТ 31659-2012](#) (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

[ГОСТ 31746-2012](#) (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

[ГОСТ 31747-2012](#) (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю "Национальные стандарты", составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 пресноводная рыба (freshwater fish): Рыба, обитающая в пресных или солоноватых водах бассейнов рек, озер, водохранилищ и прудов.

3.2 морская рыба (marine fish): Рыба, обитающая в соленых или солоноватых водах морей и океанов.

3.3 рыба аквакультуры (fish of aquaculture): Рыба, содержащаяся, разводимая, в том числе выращиваемая, в полувольных условиях или искусственно созданной среде обитания.

3.4 мороженая рыба (frozen fish): Рыба, температура внутри которой составляет не выше минус 18 °С.

3.5 замораживание рыбы (freezing of fish): Технологический процесс понижения температуры рыбы ниже криоскопической, сопровождаемый льдообразованием, до достижения температуры в теле рыбы или толще блока не выше минус 18 °С.

3.6 глазирование рыбы (glazing of fish): Процесс образования защитного слоя льда на поверхности мороженой рыбы при орошении или погружении ее в питьевую или чистую морскую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них.

3.7 **глубокое обезвоживание рыбы** (deep dehydration of fish): Потеря тканевого сока на поверхности мороженой рыбы, проявляющаяся в потускнении участков поверхности, наличии белых и (или) желтых пятен, проникших в толщу мышечной ткани и не удаляющихся соскабливанием без нарушения внешнего вида.

3.8 **посторонние примеси** (foreign matter): Вещества (включения), которые не являются природными составляющими рыбы и их производными и легко распознаются без увеличения или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включающим увеличение, и указывают на нарушение санитарных правил и норм производства.

3.9 **чистая вода** (clean water): Морская или пресная вода, в том числе обеззараженная (очищенная), которая не содержит микроорганизмов, вредных и радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности пищевой рыбной продукции.

4 Основные параметры и размеры

4.1 Длина или масса мороженой рыбы, а также подразделение рыбы на мелочь первой, второй и третьей групп - в соответствии с требованиями [ГОСТ 1368](#).

4.2 Требования к длине или массе рыбы могут быть изменены в соответствии с требованиями договора (контракта).

4.3 Минимальную промысловую длину (промысловый размер) рыбы и допустимый прилов молоди устанавливают правила рыболовства.

5 Технические требования

5.1 Мороженая рыба должна соответствовать требованиям настоящего стандарта, и быть изготовлена по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Мороженую рыбу изготавливают в неразделенном (целом) или разделанном виде.

Не допускается изготавливать в неразделенном виде: зубатку, илишу, маринку, осетровых рыб (кроме стерляди), османа, сома крупного (кроме океанического), усача, храмулю, щуку азово-черноморскую крупную; пикшу, сайду и треску массой более 0,4 кг.

У илиши, маринки, османа, усача и храмули внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка должны быть полностью удалены и уничтожены; брюшная полость тщательно зачищена.

У илиши и храмули, кроме того, должна быть удалена и уничтожена голова.

5.2.2 По видам разделки мороженую рыбу подразделяют в соответствии с 5.2.2.1-5.2.2.12.

Особенности разделки рыб приведены в приложении А.

5.2.2.1 **Обезглавленная** - рыба, у которой удалены голова, плечевые кости и внутренности без разреза по брюшку.

Допускается:

- оставление части внутренностей, в том числе икры или молок, не вскрытого плавательного пузыря;
- оставление плечевых костей;
- удаление головы вместе с грудными плавниками;
- осуществление поперечного надреза в области анального отверстия.

5.2.2.2 **Полупотрошенная** - рыба, у которой через поперечный разрез у грудных плавников удален желудок с частью кишечника; икра или молоки могут быть оставлены.

5.2.2.3 **Потрошенная** - рыба, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены.

Допускается:

- отклонение линии разреза от середины брюшка у рыб (кроме камбалообразных и других, сходных с ними по форме тела) не более 1 см для первого сорта и 1 см и более - для второго сорта;
- ассиметричное перерезание калтычка и нижней челюсти у потрошенных тихоокеанских лососевых рыб.

5.2.2.4 **Потрошенная обезглавленная** - потрошенная рыба, у которой удалена голова с плечевыми костями.

Допускается:

- оставление плечевых костей;
- частичное удаление брюшка вместе с брюшными плавниками;
- удаление головы вместе с грудными плавниками или вместе с грудными плавниками и частью брюшка.

5.2.2.5 **Тушка** - рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка; тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия: хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей; сгустки крови и почки зачищены.

Допускается:

- оставление почек и черной пленки у сардины атлантической, сардинеллы, сардинопса, скумбрии атлантической и ставриды океанической;
- оставление тонкой брюшной части у сардин.

5.2.2.6 **Тушка полупотрошенная** - обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей.

Допускается при разделке на тушку и тушку полупотрошеную удаление внутренностей через приголовный срез без разрезания брюшка с надрезом его в области анального отверстия.

5.2.2.7 **Спинка** - рыба, у которой срезана брюшная часть; удалены голова с плечевыми костями и анальный плавник с прилегающим к нему мясом; остатки внутренностей, сгустки крови и почки зачищены.

У минтая должна быть удалена часть позвоночной кости.

5.2.2.8 **Кусок** - потрошенная обезглавленная рыба, у которой удален хвостовой плавник, или тушка, разрезанные на части.

5.2.2.9 **Потрошенная семужной резки** - рыба, которая разрезана по брюшку двумя продольными разрезами: от анального отверстия до брюшных плавников и от брюшных плавников до калтычка; калтычок не перерезают; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены.

Рекомендуется применять для крупных лососевых рыб.

5.2.2.10 **Теша** - брюшная часть рыбы, которая отделена от нее срезом от приголовка до анального плавника, сгустки крови и пленки зачищены.

Допускается:

- разрезание тешы на две продольные половины;
- оставление плечевых костей.

5.2.2.11 **Стейк** - потрошенная обезглавленная рыба, у которой удалены плечевые кости, чешуя, черная пленка, плавники на уровне кожного покрова, хвостовой плавник вместе с прихвостовой частью на расстоянии не менее 3 см от основания его средних лучей, разрезанная на поперечные куски толщиной не более 4 см.

Рекомендуется применять для крупных рыб.

5.2.2.12 Другие виды разделки рыбы - в соответствии с договором (контрактом) на поставку.

5.2.3 Рыбу замораживают сухим искусственным способом поштучно, россыпью или блоками.

Допускается замораживание рыбы в естественных условиях.

5.2.4 Размеры и масса блоков зависят от вида рыбы и используемого для ее замораживания оборудования.

5.2.5 При замораживании крупной рыбы блоками для обеспечения их одинаковой массы допускается добавлять не более двух кусков рыбы того же названия.

5.2.6 Температура в теле или толще блока мороженой рыбы должна быть не выше:

- минус 18 °С - при сухом искусственном замораживании;
- минус 10 °С - при естественном замораживании.

Если температура при естественном замораживании выше минус 18 °С, рыбу домораживают до температуры минус 18 °С и ниже.

5.2.7 Мороженую рыбу изготавливают в глазированной или неглазированной виде.

5.2.7.1 Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность рыбы или блока, и не должна отставать при легком постукивании.

Массовая доля глазури по отношению к массе глазированной рыбы или блока должна соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.7.2 Не глазируют рыбу:

- обернутую перед замораживанием в парафинированную бумагу по [ГОСТ 9569](#) или полиэтиленовую пленку по [ГОСТ 10354](#) или антиадгезионную бумагу по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- упакованную перед замораживанием в пакеты из полимерных материалов, мешки-вкладыши пленочные, пачки или коробки из парафинированного с внутренней стороны картона или картона с внутренним полимерным покрытием по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- упакованную после замораживания под вакуумом в пакеты из полимерных материалов;
- упакованную в модифицированной газовой среде в пакеты из полимерных материалов.

5.2.8 Мороженая рыба может быть изготовлена с разделением блока на части полосой антиадгезионной или парафинированной бумаги, пергаментом по [ГОСТ 1341](#), подпергаментом по ГОСТ 1760 или другими влагостойкими материалами.

5.2.9 Допускается расфасовывать без разделки мороженую рыбу из транспортной упаковки в потребительскую при размораживании до температуры не выше минус 2 °С с последующим замораживанием до температуры не выше минус 18 °С.

5.2.10 При изготовлении мороженой рыбы допускается использовать пищевые добавки в соответствии с требованиями [\[2\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Для промышленной переработки допускается использовать в составе растворов для глазирования поливиниловый спирт (ПВС).

5.2.11 Мороженую рыбу по качеству подразделяют на первый и второй сорт.

5.2.12 По органолептическим, физическим и химическим показателям мороженая рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
<p>Внешний вид:</p> <p>- мороженных блоков</p> <p>- рыбы, замороженной поштучно</p> <p>- рыбы после размораживания</p>	<p>Целые, плотные; поверхность чистая, ровная.</p> <p>Допускаются незначительные впадины на поверхности блоков.</p> <p>Поверхность чистая; рыбы отделены друг от друга</p> <p>Поверхность чистая: окраска, свойственная данному виду рыбы.</p> <p>Сбитость чешуи не нормируется.</p> <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зеленовато-желтый или желтовато-оранжевый налет на поверхности рыбы, удаляемый при промывании; - незначительные буровато-розовые полосы на брюшке и боках у сиговых рыб; - наличие темных пятен (пигментации) у кубинского карася, красноглазки и других рыб, имеющих яркую прижизненную окраску; - изменение окраски по брюшку и бокам в виде сплошного порозовения пятен и полос у балтийского лосося; - изменение окраски поверхности до бледно-розовой у морского окуня; - отсутствие серебристого слоя у океанического сома, сабли-рыбы и серебристого помпано; - черная пленка на поверхности, свойственная отдельным видам сабли-рыбы; 	

<p>- рыбы после размораживания</p>	<p>- не связанное с окислением жира:</p> <ul style="list-style-type: none"> - незначительное подкожное пожелтение у австралийского лосося, кабан-рыбы, луфаря, масляной рыбы, нигриты, пелакиды, рексии, сабли-рыбы, сайры, сардинеллы, сардинопса, сардины, сериолеллы, сериолы, скумбрии, снэка, ставриды и угря; - подкожное окрашивание от золотистого до ярко-желтого у кефали; <p>-</p> <ul style="list-style-type: none"> - незначительное подкожное пожелтение и пожелтение на срезах брюшка и головы, не проникшее в толщу мяса; - поверхностное пожелтение кожного покрова и разреза брюшка у балтийского, каспийского, озерного и тихоокеанских лососей, семги, осетровых и сиговых рыб. Пожелтение мяса под кожей не допускается; <p>- потускневшая поверхность у океанического сома, рексии, сабли-рыбы, серебристого помпано, снэка, серебристого и тихоокеанского хека;</p> <p>-</p> <ul style="list-style-type: none"> - потускневшая поверхность; - наличие икры или молок около анального отверстия у неразделанной рыбы. <p>Как результат кровоизлияния:</p> <ul style="list-style-type: none"> - незначительные кровоподтеки:
------------------------------------	--

у осетровых рыб;

у всех рыб;

у морского языка и нототениевых рыб;

- кровоподтеки у осетровых рыб, белорыбицы, карася, красноперки, линя, судака;

- частичное покраснение поверхности у осетровых рыб, белорыбицы; - покраснение поверхности у осетровых рыб, белорыбицы;

- покраснение поверхности:

у карася, красноперки, линя, ставриды, судака;

- багово-красная окраска поверхности:

у воблы, жерева, кефали, кутума, леща, сазана, сома, тарани, усача, язя;

- пятна различного цвета у камбалы;

- незначительное изменение формы челюстей (наличие на переднем конце челюсти соединительно-тканного крючка) у самцов балтийского лосося;

Допускается у тихоокеанских лососей:

- поперечные и продольные полосы и пятна на поверхности:

слабые розоватые и темно-серые;

желтовато-розовые, буровато-розовые, коричнево-серые и бледно-зеленые;

незначительное потускнение поверхности;

		- увеличенная высота спины у самцов горбуши (зачатки будущего горба);	
		- чешуя легко отделяется от кожи;	- чешуя от кожи отделяется с усилием;
		у горбуши и кеты:	
		- верхняя челюсть длиннее нижней и слегка загнута;	- верхняя челюсть загнута, нижняя - вытянута;
- рыбы после размораживания		- отношение длины челюсти к длине тушки, не более.*	
		у горбуши	
		0,13	0,17
		у кеты	
		0,14	0,17
		- высота зубов, см, не более.*	
		у горбуши	
		0,4	0,6
		у кеты:	
		0,6	1,1

<p>Наружные повреждения</p>	<p>Рыба без наружных повреждений.</p> <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - поломка плавников без нарушения целостности тканей рыбы; - следы от объеживания, но без повреждения мяса; <table border="1" data-bbox="478 448 1267 1008"> <tr> <td data-bbox="478 448 861 604">-</td> <td data-bbox="861 448 1267 604">- поломанные жаберные крышки;</td> </tr> <tr> <td data-bbox="478 604 861 1008">-</td> <td data-bbox="861 604 1267 1008">- надрывы мяса до 2,5 см и оголение плечевых костей до $\frac{3}{4}$ длины у 10% рыб (по счету) в упаковочной единице у потрошеной обезглавленной пикши, сайды и трески;</td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> - проколы, порезы, срывы кожи у рыб (по счету) в одной упаковочной единице, %, не более: <table border="1" data-bbox="478 1209 1267 1657"> <tr> <td data-bbox="478 1209 861 1433">у мойвы жирной</td> <td data-bbox="861 1209 1267 1433"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="478 1433 861 1545">15</td> <td data-bbox="861 1433 1267 1545">30</td> </tr> <tr> <td data-bbox="478 1545 861 1657">у остальных рыб</td> <td data-bbox="861 1545 1267 1657"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="478 1657 861 1769">5</td> <td data-bbox="861 1657 1267 1769">10</td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> - незначительные повреждения брюшка у отдельных экземпляров рыб; - слегка лопнувшее брюшко у тресочки полярной (сайки); - слегка лопнувшее брюшко и отломанные головы у мойвы жирной (по счету) в одной упаковочной единице, %, не более: 	-	- поломанные жаберные крышки;	-	- надрывы мяса до 2,5 см и оголение плечевых костей до $\frac{3}{4}$ длины у 10% рыб (по счету) в упаковочной единице у потрошеной обезглавленной пикши, сайды и трески;	у мойвы жирной		15	30	у остальных рыб		5	10
-	- поломанные жаберные крышки;												
-	- надрывы мяса до 2,5 см и оголение плечевых костей до $\frac{3}{4}$ длины у 10% рыб (по счету) в упаковочной единице у потрошеной обезглавленной пикши, сайды и трески;												
у мойвы жирной													
15	30												
у остальных рыб													
5	10												

	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> - выпадение части кишечки через анальное отверстие, без повреждения брюшка у донных рыб; - повреждение рыл у сайры; - 	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> - повреждение головы у сардины
<p>Разделка</p>	<p>В соответствии с 5.2.2.1-5.2.2.12 и приложением А.</p> <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - частичное оставление у морского окуня (при разделке косым срезом) не более, чем на 1 см, костистой хрящевой части приголовка не более, чем у 10% рыб (по массе) в упаковочной единице; - наличие целой позвоночной кости у спинки минтая в упаковочной единице, % (по счету), не более: 	
<p>Консистенция</p>	<p>2</p>	<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> - ослабевшая
<p>Запах после размораживания</p>	<p>Свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов.</p> <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - йодистый запах для морских рыб; - илистый - для пресноводных рыб; 	

	-	<ul style="list-style-type: none"> - кисловатый запах в жабрах; - запах окислившегося жира на поверхности, не проникший в мясо у каспийского, балтийского и озерного лососей, семги, сиговых рыб; - незначительный запах окислившегося жира на поверхности, не проникший в толщу мяса у остальных рыб
Вкус**	<p>Свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса.</p> <p>Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - незначительный привкус ила: - у красноперки, линя, прудовой рыбы; - у всех пресноводных рыб; - незначительный привкус йода у морских рыб 	
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается	
Глубокое обезвоживание, %, не более***	10,0	
<p>Массовая доля жира в мясе, %, не менее:</p> <ul style="list-style-type: none"> - жирной мойвы - курильской скумбрии 	<p>4,0</p> <p>12,0</p>	

* Высоту зубов, отношение длины челюсти к длине тушки у горбуши и кеты определяют в спорных случаях.

** Определяют в спорных случаях как проба на варку.

*** Определяют в спорных случаях.

5.2.13 По показателям безопасности мороженая рыба должна соответствовать требованиям [\[1\]](#), технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженой рыбы, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют:

- рыба живая - [ГОСТ 24896](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба-сырец (свежая) - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба охлажденная - [ГОСТ 814](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба охлажденная полуфабрикат - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая - [ГОСТ 2874](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода чистая - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пищевые добавки - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления мороженой рыбы, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [\[1\]](#), технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Потребительскую упаковку с мороженой рыбой маркируют по [ГОСТ 7630](#) с указанием срока годности.

Маркировка должна содержать один режим хранения и срок годности.

На потребительской упаковке с продукцией дополнительно указывают:

- массу нетто (без массы глазури) - для мороженой рыбы, изготовленной в глазированном виде;
- номер партии;
- информацию об использовании в качестве сырья рыбы, выращенной в контролируемых условиях (рыба аквакультуры);
- информацию о входящих в состав глазури пищевых добавках (при использовании);

- "Глазированная морской водой" - для мороженой рыбы, глазированной чистой морской водой;
- "Упаковано в модифицированной газовой среде" - для мороженой рыбы, упакованной в газовой среде, отличающейся по составу от атмосферного воздуха. При этом должен быть указан состав газовой среды;
- дату фасования - для мороженой рыбы, расфасованной из транспортной упаковки в потребительскую.

5.4.2 Транспортная маркировка - по [ГОСТ 7630](#), [ГОСТ 14192](#).

На транспортную упаковку с продукцией дополнительно наносят надпись: "Для промышленной переработки. Изготовлено с использованием ПВС" для мороженой рыбы, обработанной водным раствором ПВС.

5.4.3 Маркировка потребительской и транспортной упаковки с продукцией должна соответствовать требованиям [\[3\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Упаковка

5.5.1 Мороженую рыбу упаковывают в соответствии с [ГОСТ 7630](#):

- в ящики из гофрированного картона - по [ГОСТ 13511](#);
- ящики из картона парафинированные или ламинированные - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ткани упаковочные - по [ГОСТ 5530](#), тюки из холстопрощивного нетканого материала, полотна холстопрощивные упаковочные - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мешки тканевые - по [ГОСТ 30090](#) или из холстопрощивного нетканого материала - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мешки тканые полипропиленовые или бумажные с полипропиленовым внутренним слоем - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с предварительным упаковыванием в мешки-вкладыши пленочные или без него - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- коробки из парафинированного с внутренней стороны картона - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, или картона с внутренним полимерным покрытием - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пачки из парафинированного с внутренней стороны картона или картона с полимерным покрытием или без него - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пакеты из полимерных материалов - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пленку термоусадочную - по [ГОСТ 25951](#) с применением подложек из картона и комбинированных материалов или без них - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лотки из полимерных материалов - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с последующим упаковыванием в пленку из полимерных материалов с термосвариванием.

5.5.2 Мороженую рыбу, упакованную в потребительскую упаковку, укладывают в ящики из гофрированного картона.

Допускается для реализации в местах изготовления упаковывать мороженую рыбу в ящики полимерные многооборотные - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Полимерные многооборотные ящики должны быть закрыты крышками.

При упаковке неглазированной мороженой рыбы в пачки из картона без покрытия рыбу предварительно упаковывают в пакеты из полимерных материалов.

5.5.3 Блоки мороженой рыбы перед укладыванием в ящики должны быть предварительно упакованы в пакеты из полимерных материалов, мешки-вкладыши пленочные, пленку полиэтиленовую или обернуты в антиадгезионную или парафинированную бумагу, или переложены пергаментом или подпергаментом.

Допускается:

- перекладывать блоки рыбы оберточной бумагой по [ГОСТ 8273](#);
- укладывать без предварительного упаковывания блоки рыбы, замороженные монолитом.

5.5.4 Упаковывание мороженой рыбы в пакеты из полимерных материалов и мешки-вкладыши пленочные в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.5 В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного названия, сорта, вида разделки, одной размерной группы, одного вида потребительской упаковки, одного способа упаковывания и одной даты изготовления.

Допускается:

- мелочь первой, второй и третьей групп подразделять по названиям рыб;
- в каждой единице транспортной упаковки для рыбы, подразделяемой по длине или массе:

крупной - не более двух экземпляров рыб меньшей длины или массы;

средней - не более двух экземпляров рыб большей или меньшей длины или массы;

мелкой - не более 2% рыб (по счету) большей или меньшей длины или массы.

- в каждой единице транспортной упаковки для рыбы, не подразделяемой по длине или массе, экземпляров рыб меньше установленной минимальной длины, % (по счету), не более:

2 - для жирной мойвы;

15 - для северной наваги;

10 - для других рыб.

- примесь других рыб для жирной мойвы не более 2% (по счету).

5.5.6 Предельные отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества в упаковочной единице - согласно требованиям [ГОСТ 8.579](#).

Предельные положительные отклонения содержимого нетто от номинального количества в упаковочной единице, %:

1,5 - для продукции, изготавливаемой на береговых предприятиях;

5,0 - для продукции, изготавливаемой на рыбопромысловых и рыбоперерабатывающих судах в морских условиях.

5.5.7 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных материалов, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные к применению для контакта с данным видом продукции и соответствующие требованиям [\[4\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.8 Упаковка и упаковочные материалы, используемые для упаковывания мороженой рыбы, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям [\[4\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки - по [ГОСТ 31339](#).

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, гистамина, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, пестицидов, диоксинов и антибиотиков (для рыбы аквакультуры) проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Контроль содержания диоксинов в мороженой рыбе проводится в случаях обоснованного предположения о возможном их наличии в рыбном сырье.

На территории государств, входящих в состав Таможенного союза, при разногласиях в органолептической оценке мороженой рыбы определяют показатель "Общий азот летучих оснований".

6.3 Периодичность микробиологического контроля мороженой рыбы устанавливает изготовитель продукции с учетом требований [\[5\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6.4 Периодичность определения паразитологических показателей устанавливает изготовитель продукции в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.5 Периодичность определения показателей "Массовая доля жира", "Массовая доля глазури", "Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)", а также массы нетто и температуры мороженой рыбы устанавливает изготовитель.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб - по [ГОСТ 26668](#), [ГОСТ 31339](#) и [\[5\]](#).

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических показателей - по [ГОСТ 7631](#), [ГОСТ 7636](#);

- токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#);

- микробиологических показателей - по [ГОСТ 26669](#) и [\[5\]](#);

- паразитологических показателей - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Культивирование микроорганизмов - по [ГОСТ 26670](#), приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов - по [\[5\]](#).

7.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей - по [ГОСТ 7631](#), [ГОСТ 7636](#);

- массы нетто и массовой доли глазури - по [ГОСТ 31339](#);

- токсичных элементов - по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#);

- микробиологических показателей по [ГОСТ 10444.15](#), [ГОСТ 31659](#), [ГОСТ 31746](#), [ГОСТ 31747](#) и [\[5\]](#).

7.3 Содержание гистамина, пестицидов, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, диоксинов, радионуклидов, антибиотиков, а также паразитологические показатели определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.4 Длину рыбы определяют в соответствии с [ГОСТ 7631](#).

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют мороженую рыбу всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к температурному режиму их хранения.

8.1.2 Транспортирование продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с требованиями [ГОСТ 15846](#).

8.1.3 Пакетирование - по [ГОСТ 23285](#), [ГОСТ 26663](#).

Основные параметры и размеры пакетов - по [ГОСТ 24597](#).

Допускается транспортирование продукции без пакетирования.

8.2 Хранение

8.2.1 Хранят мороженую рыбу при температуре не выше минус 18 °С.

8.2.2 Срок годности мороженой рыбы, с указанием условий хранения, устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности мороженой рыбы, с даты изготовления, приведен в приложении Б.

Приложение А (рекомендуемое). Особенности разделки рыб

Приложение А
(рекомендуемое)

А.1 Лемонему, макруронуса, макруруса, морского петуха, пинагора; камбалу массой более 0,4 кг и окуня морского массой более 0,3 кг изготавливают разделанными.

А.2 У макруруса и макруронуса удаляют тонкую хвостовую часть на уровне 1/3 длины тушки. У макруронуса голову удаляют вместе с грудными плавниками. У макруруса с колючей чешуей удаляют чешую.

При изготовлении спинки макруруса или макруронуса также удаляют голову, брюшную часть удаляют срезом, проходящим от головной части до начала анального плавника ниже позвоночной кости; остатки внутренностей, включая икру или молоки, и сгустки крови должны быть зачищены.

А.3 У морского петуха при разделке удаляют голову.

А.4 У ошибня при разделке удаляют плавательный пузырь.

А.5 У пинагора удаляют голову прямым срезом и кожу.

А.6 У камбалообразных и сходных с ними по форме тела рыб (камбалы, морского языка, палтуса, солнечника и других) брюшко может быть разрезано полукруглым вырезом с верхней (глазной) стороны или прямым сквозным разрезом до позвоночной кости около плечевых костей; икра или молоки, почки могут быть оставлены.

Допускается удаление головы вместе с тонкими стенками брюшной части с оставлением мясистого приголовка.

У палтуса допускается удаление хвостового плавника с хвостовым стеблем до начала брюшного и спинного плавника.

А.7 У зубана, клыкача, куберы, мероу, парго, перро, рубии, сабли-рыбы и рыб с жировыми отложениями разрез брюшка от грудных плавников к анальному отверстию допускается производить сбоку.

А.8 При изготовлении лемонемы потрошеной обезглавленной делают разрез брюшка между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия с продолжением этого разреза сбоку до конца брюшной полости; голову, внутренности, икру или молоки и тонкую хвостовую часть на уровне 1/4 длины тушки удаляют, сгустки крови и почки зачищают.

При изготовлении из лемонемы тушки полупотрошеной у обезглавленной рыбы удаляют тонкую хвостовую часть на уровне 1/4 длины тушки.

При изготовлении спинки лемонемы брюшную часть удаляют срезом, проходящим от головной части до начала среза тонкой хвостовой части ниже позвоночной кости; голову и тонкую хвостовую часть на уровне 1/4 длины тушки удаляют; остатки внутренностей, в том числе икры или молок, сгустки крови и почки зачищают. Допускается частичный продольный срез позвоночной кости.

А.9 У минтая, морского окуня, пикши, сайды, терпуга и трески и допускается наличие черной пленки, не вскрытых плавательного пузыря и почек.

А.10 Морского окуня допускается разделять косым срезом по прямой линии от приголовка до анального отверстия, не доходя до последнего от 2,0 до 3,0 см, с удалением тонких стенок брюшка.

Допускается удаление головы с плечевыми костями косым срезом вместе с тонкими стенками брюшной части; разрез брюшка далее анального отверстия - не более 2,0 см.

А.11 У тресковых рыб допускается оставление икры и молок.

Пикшу, сайду и треску, предназначенных для изготовления клипфиска, обескровливают в живом виде.

У пикши, сайды и трески допускается разрез брюшка до начала второго анального плавника.

А.12 Длина тушки полупотрошеной минтая - не менее 12,0 см.

При изготовлении спинки минтая брюшную часть с головой удаляют срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника. Брюшную часть удаляют вместе с позвоночной костью не более чем на 1/3 длины спинки, остальную часть удаляют срезом, проходящим ниже позвоночной кости; анальный плавник удаляют с прилегающим к нему мясом; сгустки крови и почки должны быть зачищены. Допускается удаление хвостового плавника. У отдельных экземпляров спинки могут быть незначительные прирезы хрящевой части приголовка.

А.13 Осетровых рыб обескровливают перерезанием у живой рыбы жабр или хвостового стебля; у рыб второго сорта возможно удаление жабр.

Жировые отложения должны быть удалены, сфинктер анального отверстия вырезан и удален вместе с кишечником; вязига может быть оставлена в рыбе.

Примышечные жировые отложения, находящиеся на внутренней поверхности стенок брюшной полости под пленкой, не удаляют.

А.14 Каспийский и озерный лососи готовят неразделанными.

А.15 Щуку крупную изготавливают потрошеной:

- на Дальнем Востоке - с 15 мая по 1 ноября;
- в остальных районах - с 1 июня по 1 октября.

Азово-черноморскую крупную щуку изготавливают потрошеной в течение всего года.

Щуку из водоемов Сибири допускается изготавливать неразделанной.

А.16 У карася, карпа, леща, сазана и осетровых рыб возможно наличие в черепной коробке отверстий, просверленных для изъятия гипофизов. У голов осетровых рыб диаметр отверстий должен быть от 1,2-1,5 см.

А.17 У рыбы, голова которой составляет более 30% ее массы, рекомендуется удалять голову косым срезом с оставлением приголовка.

А.18 Крупных лососевых рыб рекомендуется обескровливать.

Приложение Б (рекомендуемое). Рекомендуемый срок годности мороженой рыбы

Приложение Б
(рекомендуемое)

Б.1 Рекомендуемый срок годности мороженой рыбы (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18 °С и не выше минус 25 °С приведен в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Вид мороженой продукции	Срок годности, мес, не более, при температуре не выше	
	минус 18 °С	минус 25 °С
1 Лососевые рыбы		
1.1 Гольцы глазированные	7	9
1.2 Горбуша:		
- неразделанная и разделанная глазированная	9	11,5
- разделанная, обработанная раствором ПВС	10	-
1.3 Форель глазированная	7	9
1.4 Лососи тихоокеанские (кета, кижуч, нерка, сима, чавыча):	8	10
- неразделанные и разделанные глазированные		
1.5 Лососи (балтийский, каспийский, озерный) и другие лососевые рыбы:		
- неразделанные глазированные	4	6
1.6 Лосось балтийский и другие лососевые рыбы:		
- разделанные глазированные	3	5
2 Осетровые рыбы		
2.1 Разделанные глазированные	7	9

2.2 Обработанные раствором ПВС	12	-
2.3 Стерлядь неразделанная глазированная	7	9
3 Сиговые рыбы		
3.1 Белорыбица и нельма:		
- неразделанные глазированные	8	10
3.2 Сиги и другие сиговые рыбы:		
- глазированные	8	10
- неглазированные	6	7
4 Пресноводные рыбы:		
4.1 Глазированные	8	10
4.2 Неглазированные	6	7
4.3 Окунь речной, сом, судак, щука:		
- неразделанные глазированные и упакованные в пленочные мешки-вкладыши или замороженные блоками в парафинированных или ламинированных коробках	-	9
4.4 Мелочь первой группы (подуст):		
- глазированная	8	10
- неглазированная	6	7

4.5 Мелочь второй группы (голавль, красноперка), кроме ерша пресноводного, красноперки дальневосточной, пектарыны азовской):		
глазированная	4	-
4.6 Мелочь третьей группы (вьюн, пескарь, укля и другие рыбы внутренних водоемов длиной менее 12 см, не ограниченные к вылову правилами рыболовства):		
- глазированная	8	10
- неглазированная	6	7
5 Морские рыбы:		
5.1 Калкановые		
5.1.1 Калкан (азовский, черноморский):		
- глазированный	8	10
- неглазированный	6	-
5.2 Камбаловые		
5.2.1 Камбалы:		
- неразделанные глазированные	8	10
- разделанные глазированные	7	9
- неразделанные глазированные и упакованные в пленочные мешки-вкладыши или замороженные блоками в парафинированных или ламинированных коробках	-	9

<p>- разделанные и неразделанные, обернутые в антиадгезионную (парафинированную) бумагу</p> <p>5.2.2 Палтусы:</p> <p>- неразделанные глазированные</p> <p>- разделанные глазированные</p> <p>- разделанные и неразделанные, обернутые в антиадгезионную (парафинированную) бумагу</p> <p>- неразделанные глазированные и упакованные в пленочные мешки-вкладыши или замороженные блоками в парафинированных или ламинированных коробках</p> <p>- разделанные глазированные и упакованные в пленочные мешки-вкладыши или замороженные блоками в парафинированных или ламинированных коробках</p>	<p>5</p> <p>8</p> <p>7</p> <p>5</p> <p>-</p> <p>-</p>	<p>-</p> <p>10</p> <p>9</p> <p>-</p> <p>8</p> <p>7</p>
<p>5.3 Кефалевые</p> <p>5.3.1 Кефали:</p> <p>- неразделанные глазированные</p>	<p>8</p>	<p>10</p>
<p>5.4 Макрелешуковые (скумбрушковые)</p> <p>5.4.1 Сайра атлантическая неразделанная глазированная</p> <p>5.4.2 Сайра тихоокеанская:</p> <p>- неразделанная глазированная</p>	<p>3</p> <p>2</p>	<p>4</p> <p>-</p>

- неразделанная и полупотрошенная глазированная	-	5
5.5 Мерлузовые		
5.5.1 Макруронус разделанный глазированный	6	8
5.5.2 Мерлуза:		
- неразделанная и разделанная глазированная	6	8
- неразделанная и разделанная неглазированная	4	6
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	-
5.5.3 Хек серебристый:		
- неразделанный глазированный	8	10
- разделанный глазированный	7	9
5.5.4 Хек тихоокеанский:		
- неразделанный глазированный	6	8
- разделанный глазированный	5	8
5.6 Налимовые		
5.6.1 Менек обыкновенный (морской):		
- неразделанный глазированный	8	10
- разделанный глазированный	-	10
5.6.2 Мольва:		

- неразделанная и разделанная глазированная	6	8
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	-
- неглазированная	4	6
5.6.3 Налимы:		
- неразделенные и разделанные глазированные	8	10
5.7 Нототениевые		
5.7.1 Бычок океанический (нототения зеленая) неразделанный глазированный	8	10
5.7.2 Желтоперка неразделанная глазированная	6	8
5.7.3 Клыкач неразделанный глазированный	8	10
5.7.4 Нототения разделанная глазированная	6	8
5.7.5 Сквама неразделанная глазированная	6	8
5.8 Сельдевые		
5.8.1 Сардинелла, сардинопс, сардина (кроме сардины тихоокеанской (иваси)):		
- неразделанная глазированная	8	10
- разделанная глазированная	7	9
5.8.2. Сардина тихоокеанская (иваси):		

- неразделанная глазированная и упакованная в пленочные мешки-вкладыши	2	-
5.8.3 Помолобус неразделанный глазированный	4	5
5.8.4 Илиша		
- разделанная глазированная	4	6
5.9 Скорпеновые		
5.9.1 Окунь морской:		
- неразделанный и разделанный глазированный	9	11,5
- неразделанный и разделанный, обернутый в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	-
- неразделанный и разделанный неглазированный	8	-
5.10 Скумбриевые		
5.10.1 Пелагида атлантическая:		
- неразделанная глазированная	8	10
- разделанная глазированная	7	9
5.10.2 Скумбрия азово-черноморская неразделанная глазированная	6	8
5.10.3 Скумбрия атлантическая:		
- неразделанная глазированная	8	10

- разделанная глазированная	7	9
5.10.4 Скумбрия дальневосточная неразделанная глазированная	2	2,5
5.10.5 Скумбрия курильская неразделанная глазированная	2	2,5
5.11 Ставридовые		
5.11.1 Ставрида азово-черноморская неразделанная глазированная	6	8
5.11.2 Ставрида океаническая:		
- неразделанная глазированная	8	10
- разделанная глазированная	7	9
5.12 Тресковые		
5.12.1 Мерланг:		
- неразделанный и разделанный глазированный	9	-
- неразделанный и разделанный неглазированный	8	-
- обернутый в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	-
5.12.2 Минтай:		
- неразделанный глазированный	9	11,5
- обезглавленный, потрошенный обезглавленный глазированный и упакованный в пленочные мешки-вкладыши	18	-

- разделанный глазированный или замороженный в парафинированных или ламинированных коробках	10	-
- разделанный, замороженный блоками в парафинированных или ламинированных коробках	-	12
- разделанный, обернутый в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	4	-
- обработанный раствором ПВС	10	-
- спинка, глазированный	6	8
5.12.3 Навага:		
- неразделанная и разделанная глазированная	9	11,5
- неразделанная и разделанная неглазированная	8	-
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	-
- обезглавленная глазированная и упакованная в пленочные мешки-вкладыши или замороженная блоками в парафинированных или ламинированных коробках	-	12
5.12.4 Пикша:		
- неразделанная и разделанная глазированная	9	11,5
- неразделанная и разделанная неглазированная	8	-

- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	-
5.12.5 Путассу:		
- неразделанная глазированная	8	10
- разделанная глазированная	7	9
5.12.6 Сайда:		
- неразделанная и разделанная глазированная	9	11,5
- неразделанные и разделанная неглазированная	8	-
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	-
5.12.7 Треска:		
- неразделанная и разделанная глазированная	9	11,5
- неразделанная и разделанная неглазированная	8	-
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	-
5.12.8 Тресочка атлантическая (тресочка Эсмарка):		
- неразделанная и разделанная глазированная	6	8
- неразделанная и разделанная неглазированная	4	6
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	-
5.12.9 Тресочка полярная (сайка):		

- неразделанная и разделанная глазированная	6	8
- неразделанная и разделанная неглазированная	4	6
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	-
5.13 Рыбы других семейств и видов		
5.13.1 Альбула неразделанная глазированная	3	4
5.13.2 Аргентина неразделанная глазированная	6	8
5.13.3 Баркус неразделанный глазированный	6	8
5.13.4 Баттерфиш неразделанный глазированный	6	8
5.13.5 Белоция неразделанная глазированная	5	7
5.13.6 Бельдюга океаническая неразделанная глазированная	6	8
5.13.7 Берикс неразделанный глазированный	6	8
5.13.8 Бесуго неразделанный глазированный	6	8
5.13.9 Гладкоголов неразделанный глазированный	10,5	-
5.13.10 Зеленоглазка неразделанная глазированная	5	7
5.13.11 Зубан неразделанный глазированный	6	8

5.13.12 Зубатка разделанная глазированная	6	8
5.13.13 Кабан-рыба неразделанная глазированная	6	9
5.13.14 Капитан-рыба (горбыль серый) неразделанная глазированная	6	8
5.13.15 Карась океанический неразделанный глазированный	8	9
5.13.16 Каранкс неразделанный глазированный	4	5
5.13.17 Красноглазка разделанная глазированная	5	7
5.13.18 Кубера:		
- неразделанная глазированная	4	5
- разделанная неглазированная	3	-
5.13.19 Ледяная рыба неразделанная и разделанная глазированная	6	7
5.13.20 Лемонема:		
- тушка полупотрошенная глазированная	5	6,5
- тушка полупотрошенная глазированная и упакованная в мешки-вкладыши пленочные	8	10
- тушка полупотрошенная неглазированная, обернутая в пленку полиэтиленовую и упакованная в мешки-вкладыши пленочные	8	10

5.13.21 Летрин неразделанный глазированный	8	10
5.13.22 Лещ морской неразделанный глазированный	8	9
5.13.23 Лихия:		
- неразделанная глазированная	8	8
- разделанная глазированная	5	6,5
5.13.24 Лосось австралийский глазированный	6	8
5.13.25 Лутьян океанический неразделанный глазированный	8	10
5.13.26 Луфарь неразделанный глазированный	6	10
5.13.27 Маринка разделанная глазированная	6	8
5.13.28 Масляная рыба неразделанная глазированная	6	8
5.13.29 Мероу неразделанный глазированный	6	8
5.13.30 Макрурус разделанный глазированный	6	8
5.13.31 Мойва жирная неразделанная глазированная	4	6
5.13.32 Минога неразделанная глазированная	8	10
5.13.33 Нигрита неразделанная глазированная	6	8

5.13.34 Ошибень неразделанный и разделанный глазированный	6	8
5.13.35 Пальцепер неразделанный глазированный	6	8
5.13.36 Парго неразделанный глазированный	-	10
5.13.37 Петух морской неразделанный глазированный	6	8
5.13.38 Перро (губан длинноперый) неразделанный глазированный	6	8
5.13.39 Пинагор разделанный глазированный	5	6,5
5.13.40 Полиномус разделанный и неразделанный глазированный	8	10
5.13.41 Помпано серебристый неразделанный глазированный	6	8
5.13.42 Пристипома неразделанная глазированная	6	8
5.13.43 Рексия разделанная глазированная	6	8
5.13.44 Рубия (луциан желтохвостый) неразделанная глазированная	8	10
5.13.45 Сабля-рыба неразделанная глазированная	3	5
5.13.46 Саурида неразделанная глазированная	6	8
5.13.47 Сериола неразделанная глазированная	4	5

5.13.48 Сериолелла неразделанная глазированная	8	10
5.13.49 Сиганус неразделанный глазированный	4	5
5.13.50 Снэк неразделанный глазированный	3	4
5.13.51 Солнечник неразделенный глазированный	8	10
5.13.52 Сом океанический неразделанный глазированный	6	8
5.13.53 Строма разделанная глазированная	5	6,5
5.13.54 Терпуг неразделанный глазированный	6	8
5.13.55 Угольная рыба:		
- неразделанная глазированная	6	8
- разделанная глазированная	10,5	-
5.13.56 Угорь морской неразделанный глазированный	6	8
5.13.57 Умбрина неразделанная глазированная	5	7
5.13.58 Эпигонус разделанный глазированный	6	8
5.13.59 Язык морской неразделанный глазированный	5	7

<p>5.13.60 Мелочь второй группы, вылавливаемая в Каспийском море (белоглазка, густера (тарань), красноперка каспийская, синец (сопа), чехонь):</p> <p>- глазированная</p> <p>- неглазированная</p>	<p>8</p> <p>6</p>	<p>10</p> <p>7</p>
<p>5.13.61 Мелочь третьей группы (атерина (ферина), мойва длиной менее 10 см, песчанка, смарида и другие рыбы прибрежных вод длиной менее 12 см, не ограниченные к вылову Правилами рыболовства):</p> <p>- глазированная</p>	<p>6</p>	<p>-</p>
<p>5.13.62 Мелочь третьей группы океанического промысла глазированная</p>	<p>6</p>	<p>8</p>
<p>5.14 Остальные морские рыбы:</p> <p>- глазированные</p> <p>- неглазированные</p>	<p>6</p> <p>4</p>	<p>8</p> <p>5</p>

Примечания

1 Срок годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной в потребительскую упаковку (кроме упакованной в пакеты под вакуумом) уменьшается на 1 мес по сравнению со сроком годности мороженой глазированной рыбы.

2 Срок годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной под вакуумом в пакеты из полимерных материалов, приравнивается к сроку годности мороженой глазированной рыбы.

3 Срок годности мороженой рыбы, обработанной водным раствором ПВС, увеличивается на 50% по сравнению со сроком годности мороженой рыбы.

4 Срок годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной в пленку из полиэтилена высокого давления, приравнивается к сроку годности мороженой глазированной рыбы.

5 Срок годности мороженой неглазированной рыбы в антиадгезионной (парафинированной) бумаге, кроме указанных в 5.2.1, 5.2.2, 5.5.2, 5.6.2, 5.9.1, 5.12.1, 5.12.2, 5.12.3, 5.12.4, 5.12.6, 5.12.7, 5.12.8, 5.12.9, независимо от вида разделки уменьшается на 20% по сравнению со сроком годности мороженой глазированной рыбы.

6 Срок годности мороженой рыбы, кроме указанных в 1.2, 1.4, 1.6, 2.1, 5.2.1, 5.2.2, 5.5.1-5.5.4, 5.6.1-5.6.3, 5.7.4, 5.8.1, 5.8.4, 5.9.1, 5.10.1, 5.10.3, 5.11.2, 5.12.1-5.12.9, 5.13.17-5.13.20, 5.13.23, 5.13.30, 5.13.39, 5.13.40, 5.13.43, 5.13.53, 5.13.55, 5.13.58, при выпуске ее в разделанном виде сокращается на 1 мес.

7 Срок годности остальной мороженой рыбы при температуре хранения и транспортирования не выше минус 25 °С увеличивают на 30% по сравнению со сроком годности мороженой рыбы при температуре хранения от минус 20 °С до минус 18 °С.

Библиография

- [1] [ТР 021/2011](#) [ТС](#) [Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"](#), утвержденный [Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. N 880*](#)

* Действует на территории государств - членов Таможенного союза.

- [2] [ТР 029/2012](#) [ТС](#) [Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"](#), принятый [решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 г. N 58*](#)

* Действует на территории государств - членов Таможенного союза.

- [3] [ТР 022/2011](#) [ТС](#) [Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки"](#), утвержденный [Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. N 881*](#)

* Действует на территории государств - членов Таможенного союза.

- [4] [ТР 005/2011](#) [ТС](#) [Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки"](#), утвержденный [Комиссией Таможенного союза от 16.08.2011 г. N 769*](#)

* Действует на территории государств - членов Таможенного союза.

- [5] [5319-91](#) Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 и Министерством здравоохранения СССР 22.02.91*

* Действует в странах Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации.

УДК 664.951.037.5:006.354

МКС 67.120.30

Ключевые слова: мороженая рыба, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редакция документа с учетом
изменений и дополнений подготовлена
АО "Кодекс"