

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 55505-2013 Фарш рыбный пищевой мороженный.

ГОСТ Р 55505-2013

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФАРШ РЫБНЫЙ ПИЩЕВОЙ МОРОЖЕНЫЙ

Технические условия

Frozen food fish forcemeat. Specifications

ОКС 67.120.30

Дата введения 2015-01-01

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным унитарным предприятием "Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии" (ФГУП "ВНИРО") и Федеральным государственным унитарным предприятием "Тихоокеанский научно-исследовательский рыбохозяйственный центр" (ФГУП "ТИНРО-Центр")

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 300 "Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка"

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 июля 2013 г. N 465-ст](#)

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2019 г.

Правила применения настоящего стандарта установлены в [статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. N 162-ФЗ "О стандартизации в Российской Федерации"](#). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе "Национальные стандарты", а официальный текст изменений и поправок - в ежемесячном информационном указателе "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя "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 (www.gost.ru)

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на фарш рыбный пищевой мороженный (далее - мороженный фарш), изготовленный из рыбы всех семейств, кроме хрящевых рыб класса Chondrichthyes (акул, скатов и химер).

2 Нормативные ссылки

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания"

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

[ГОСТ Р 50380](#) Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Термины и определения

[ГОСТ Р 51074](#) Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

[ГОСТ Р 51232](#) Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

[ГОСТ Р 51289](#) Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия¹⁾

¹⁾ Действует [ГОСТ 33746-2016](#).

[ГОСТ Р 51301](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка) ²⁾

²⁾ Действует [ГОСТ 33824-2016](#).

[ГОСТ Р 51493](#) Рыба разделанная и неразделанная мороженная. Технические условия

[ГОСТ Р 51494](#) Филе из океанических и морских рыб мороженое. Технические условия

[ГОСТ Р 51574](#) Соль пищевая. Общие технические условия

[ГОСТ Р 51766](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

[ГОСТ Р 51921](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий *Listeria monocytogenes* ³⁾

³⁾ Действует [ГОСТ 32031-2012](#).

[ГОСТ Р 52421](#) Рыба, морепродукты и продукция из них. Метод определения массовой доли белка, жира, воды, фосфора, кальция и золы спектроскопией в ближней инфракрасной области ⁴⁾

⁴⁾ Действует [ГОСТ 31795-2012](#).

[ГОСТ Р 53083](#) Добавки пищевые. Натрия полифосфат Е452 (i). Технические условия ⁵⁾

⁵⁾ Действует [ГОСТ 31686-2012](#).

[ГОСТ Р 53149](#) Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Количественное определение содержания биогенных аминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии ⁶⁾

⁶⁾ Действует [ГОСТ 31789-2012](#).

[ГОСТ Р 53150](#) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении ⁷⁾

⁷⁾ Действует [ГОСТ 31671-2012](#).

[ГОСТ Р 53182](#) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания"

мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектроскопии с генерацией гибридов с предварительной минерализацией пробы под давлением¹⁾

1) Действует [ГОСТ 31707-2012](#).

[ГОСТ Р 53183](#) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением

[ГОСТ Р 53396](#) Сахар белый. Технические условия²⁾

2) Действует [ГОСТ 31895-2012](#).

[ГОСТ Р 53847](#) Рыба мелкая охлажденная. Технические условия³⁾

3) Действует [ГОСТ 32004-2012](#).

[ГОСТ Р 53912](#) Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков⁴⁾

4) Действует [ГОСТ 31903-2012](#).

[ГОСТ Р 53991](#) Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения содержания полихлорированных бифенилов⁵⁾

5) Действует [ГОСТ 31983-2012](#).

[ГОСТ Р 54378](#) Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения жизнеспособности личинок гельминтов

[ГОСТ 8.579](#) Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

[ГОСТ 166](#) (ИСО 3599-76) Штангенциркули. Технические условия

[ГОСТ 21-94](#) Сахар-песок. Технические условия⁶⁾

6) Действует [ГОСТ 33222-2015](#).

[ГОСТ 814](#) Рыба охлажденная. Технические условия

[ГОСТ 1168](#) Рыба мороженная. Технические условия

[ГОСТ 3948](#) Филе рыбы мороженое. Технические условия

[ГОСТ ISO 7218](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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

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

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

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

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания"

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

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

[ГОСТ 14192](#) Маркировка грузов

[ГОСТ 15846](#) Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

[ГОСТ 17308](#) Шпагаты. Технические условия

[ГОСТ 20057](#) Рыба океанического промысла мороженная. Технические условия ⁷⁾

⁷⁾ Действует [ГОСТ 32366-2013](#).

[ГОСТ 23285](#) Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

[ГОСТ 24597](#) Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

[ГОСТ 26663](#) Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

[ГОСТ 26669](#) Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

[ГОСТ 26670](#) Продукты пищевые и вкусовые. Методы культивирования микроорганизмов

[ГОСТ 26927](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути

[ГОСТ 26929](#) Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

[ГОСТ 26930](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

[ГОСТ 26932](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

[ГОСТ 26933](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

[ГОСТ 29185](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

[ГОСТ 30178](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

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

[ГОСТ 31227](#) Добавки пищевые. Натрия цитраты Е331. Общие технические условия

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

[ГОСТ 31628](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

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

[ГОСТ 31694](#) Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

[ГОСТ 31707](#) (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектроскопии с генерацией гибридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

[ГОСТ 31746](#) (ISO 6881-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

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

[ГОСТ 31792](#) Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксиноподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

[ГОСТ 31795](#) Рыба, морепродукты и продукция из них. Метод определения массовой доли белка, жира, воды, фосфора, кальция и золы спектроскопией в ближней инфракрасной области

[ГОСТ 31904](#) Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

[ГОСТ 32161](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

[ГОСТ 32163](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

[ГОСТ 32164](#) Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю "Национальные стандарты", который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя "Национальные стандарты" за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины и определения по [ГОСТ Р 50380](#), а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 грубоизмельченный рыбный фарш: Однородная масса, полученная из рыб в процессе измельчения, с видимыми без увеличения волокнами мышечной ткани.

3.2 посторонние примеси: 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.

3.3 тонкоизмельченный рыбный фарш: Однородная масса, полученная из грубоизмельченного рыбного фарша, подвергнутого дополнительному измельчению, без видимых

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания"

волокон мышечной ткани.

3.4 чистая вода: 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.

3.5. рыба аквакультуры: Рыба, содержащаяся, разводимая, в том числе выращиваемая, в полувольных условиях или искусственно созданной среде обитания.

4 Классификация

4.1 Фарш изготавливают следующих наименований:

- фарш (вид рыбы) пищевой мороженный;
- фарш (вид рыбы) пищевой мороженный "Особый";
- фарш (вид рыбы) пищевой мороженный "Восточный".

5 Технические требования

5.1 Мороженный фарш должен соответствовать требованиям [1], настоящего стандарта и быть изготовлен по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1].

5.2 Характеристики

5.2.1 Мороженный фарш должен быть изготовлен из одного вида рыб.

5.2.2 По способам изготовления мороженный фарш подразделяют на:

- фарш пищевой - тонкоизмельченный фарш без промывки водой из рыбы-сырца (свежей), охлажденной или мороженой рыбы;
- фарш пищевой "Особый" - тонкоизмельченный фарш с промывкой водой из рыбы-сырца (свежей);
- фарш пищевой "Восточный" - грубоизмельченный фарш без промывки водой из рыбы-сырца (свежей), охлажденной или мороженой рыбы.

5.2.3 Пищевой рыбный фарш замораживают сухим искусственным способом, блоками, брикетами или батонами.

Температура в толще продукта должна быть не выше минус 18°C.

5.2.4 По органолептическим, физическим и химическим показателям мороженный фарш должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма		
	фарш пищевой	фарш пищевой "Особый"	фарш пищевой "Восточный"
Внешний вид: - блоков или брикетов	Целые в форме прямоугольного параллелепипеда. Поверхность чистая, ровная. Могут быть незначительные впадины. Цилиндрической формы. Поверхность чистая		

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания"

- батонов	Измельчение однородное тонкое	Измельчение однородное грубое, с включением частиц темной мускулатуры
- фарша на срезе	Допускаются незначительные включения частиц кожи и пленки	
Цвет	От светло-серого до розовато-кремового	Свойственный данному виду рыбы
Запах	Без запаха. Допускается слабо выраженный, свойственный данному виду рыбы, без постороннего запаха	Свойственный данному виду рыбы, без постороннего запаха
Консистенция	Плотная, упругая	
Массовая доля воды, %, не более в фарше:		
- из минтая	87	86
- из лемонемы	87	
- из других видов рыб	84	
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	2	-
Вкус (после варки)*	Свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса	
Глубокое обезвоживание, %, не более*	10	
Наличие посторонних примесей	Не допускается	
Водоудерживающая способность, %, не менее*	50	
Наличие костей в продукте, ед/кг длиной 10 мм диаметром 1 мм, не более	1	
* Определяют в спорных случаях		

5.2.5 Мороженный фарш, кроме фарша "Восточный", изготавливают с пищевыми добавками в соответствии с требованиями [2] и указанными в таблице 2.

Таблица 2

Наименование пищевых добавок	Максимальный уровень в готовом продукте
Цитрат натрия Е331	Согласно техническим документам
Пирофосфат натрия Е450 (i), Е450 (ii), Е450 (iii) или полифосфат натрия Е452 (i)	10 г/кг (включая не более 5 г/кг добавленного фосфата), в пересчете на P_2O_5

5.2.5.1 Допускается изготавливать мороженный фарш без пищевых добавок по согласованию с приобретателем.

5.2.6 По показателям безопасности фарш рыбный должен соответствовать требованиям [1].

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженого фарша, не ниже первого сорта (при наличии сортов):

- рыба-сырец (свежая);
- рыба охлажденная - [ГОСТ 814](#), [ГОСТ 53847*](#);

* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать: [ГОСТ Р 53847](#). - Примечание изготовителя базы данных.

- рыба мороженная - [ГОСТ 1168](#), [ГОСТ 20057](#), [ГОСТ Р 51493](#);
- филе рыбное мороженое - [ГОСТ 3948](#) , [ГОСТ Р 51494](#);
- соль поваренная пищевая (помола N 0 или N 1) - [ГОСТ Р 51574](#);
- сахар белый - [ГОСТ Р 53396](#), [ГОСТ 21](#);
- цитрат натрия - [ГОСТ 31227](#);
- пирофосфат натрия;
- полифосфат натрия - [ГОСТ Р 53083](#);
- вода питьевая - [ГОСТ Р 51232](#) и [2];
- вода чистая.

Срок хранения рыбы с даты (часа) изготовления до переработки на фарш, не более:

- охлажденной - 48 ч;
- мороженой - 3 мес.

Допускается использовать рыбу, отсортированное нестандартное филе, вырезки брюшной части с механическими повреждениями, но по остальным показателям соответствующую требованиям первого сорта. Поврежденные части должны быть удалены.

5.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемое по импорту, используемое для изготовления мороженого фарша, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1].

5.4 Маркировка

5.4.1 Упаковку с мороженым фаршем маркируют в соответствии с [3], [ГОСТ 7630](#), [ГОСТ Р 51074](#).

На потребительской таре с мороженым фаршем дополнительно указывают:

- "Из рыбы аквакультуры" - при использовании в качестве сырья рыбы аквакультуры;
- "Из мороженой рыбы" - при использовании для изготовления мороженого фарша мороженой рыбы;

- "Дата фасования" - для мороженого фарша, расфасованного из транспортной упаковки в потребительскую.

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

5.5 Упаковка

5.5.1 Мороженный фарш упаковывают по [ГОСТ 7630](#):

- в потребительскую упаковку;
- коробки из картона парафинированные, с полимерным покрытием или ламинированные, с упаковыванием в пакеты из полимерных материалов - по нормативному документу или пленку из полимерных материалов - по [ГОСТ 10354](#) или мешки-вкладыши пленочные - по нормативному документу;
- пачки из комбинированных материалов - по нормативному документу;
- оболочку колбасную многослойную полиамидную термоусадочную - по нормативным документам с обвязкой шпагатом - по [ГОСТ 17308](#) или с использованием алюминиевых клипс - по нормативным документам;
- пакеты из полимерных материалов по нормативным документам;
- транспортную упаковку;
- ящики из гофрированного картона - по [ГОСТ 13511](#) или нормативным документам, с предварительным упаковыванием мороженого фарша в пленочные мешки-вкладыши, пакеты из полимерных материалов, пачки из картона и комбинированных материалов, коробки из картона и комбинированных материалов, пленку из полиэтилена высокого давления;
- ящики из картона парафинированные, ламинированные или с полимерным покрытием с предварительным упаковыванием в коробки из картона парафинированные, ламинированные;
- мешки бумажные с полипропиленовым внутренним слоем - по нормативному документу с предварительным упаковыванием фарша в пленочные мешки-вкладыши - по нормативному документу.

Допускается по согласованию с приобретателем продукции, упаковывание мороженого фарша в коробки из картона парафинированные или ламинированные без предварительного упаковывания в пакеты из полимерных материалов.

5.5.2 Упаковывание мороженого фарша в пакеты из полимерных материалов и мешки-вкладыши пленочные проводят в соответствии с требованиями [\[4\]](#).

5.5.3 Предельные отрицательные отклонения содержимого нетто в упаковочной единице - согласно требованиям [ГОСТ 8.579](#).

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

- 3 - для продукции до 0,5 кг включ.;
- 2 - для продукции св. 0,5 до 1,0 кг включ.;
- 1 - для продукции св. 1,0 кг.

5.5.4 Возможна распиловка блоков мороженого фарша на брикеты.

5.5.5 В каждой упаковочной единице должен быть мороженный фарш одного наименования, изготовленный из одного названия рыбы, одного вида потребительской упаковки и одной даты

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания"

изготовления.

5.5.6 Допускается использовать другие виды упаковки, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные к применению для контакта с данным видом продукции и соответствующие требованиям [5], и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.7 Упаковка и упаковочные материалы, используемые для упаковывания мороженого фарша, должны соответствовать требованиям [5].

6 Правила приемки

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

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, нитрозаминов, гистамина (для рыб семейства Анчоусовые (Engraulidae), Корифеновые (Coryphaenidae), Лососевые (Salmonidae), Луфаревые (Pomatomidae), Макрелешуковые (Scomberesocidae), Сельдевые (Clupeidae), Скумбриевые (Scombridae)), полихлорированных бифенилов, пестицидов, антибиотиков (для рыбы аквакультуры), диоксинов и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции в программе производственного контроля.

Контроль содержания диоксинов в мороженом фарше проводится в случаях обоснованного предположения о возможном их наличии в рыбном сырье.

6.3 Контроль содержания массовой доли фосфора и цитрата натрия в мороженом фарше проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции в программе производственного контроля.

6.4 Периодичность микробиологического контроля продукции устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля с учетом требований [6].

6.5 Периодичность определения паразитологических показателей определяют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции в программе производственного контроля.

6.6 Периодичность определения показателей "Массовая доля воды", "Массовая доля хлористого натрия", "Наличие посторонних примесей", "Наличие костей", а также массы нетто и температуры внутри фарша устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб - по [ГОСТ 31339](#), [ГОСТ 32164](#), [ГОСТ 31904](#), [6], [7].

Подготовка проб для определения:

- органолептических и физических показателей - по [ГОСТ 7631](#), [ГОСТ 31339](#);

- химических показателей - по 7636, [ГОСТ 31339](#);

- токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#), [ГОСТ Р 53150](#);

- микробиологических показателей - по [ГОСТ 26669](#) и [6];

- паразитологических показателей - по [8];

- культивирование микроорганизмов - по [ГОСТ 26670](#);

- приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов - по ГОСТ ISO 2718* и [6];

* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать: [ГОСТ ISO 7218](#). - Примечание изготовителя базы данных.

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания"

- радионуклидов - по [ГОСТ 32164](#).

7.2 Методы контроля:

- органолептических, химических и физических показателей - по [ГОСТ 7631](#), [ГОСТ 7636](#), [ГОСТ Р 52421](#), [ГОСТ 31795](#);

- длину и диаметр костей измеряют штангенциркулем по [ГОСТ 166](#);

- токсичных элементов - по [ГОСТ Р 51301](#), [ГОСТ Р 51766](#), [ГОСТ Р 51962](#), [ГОСТ Р 53182](#), [ГОСТ Р 53183](#), [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 31628](#), [ГОСТ 31707](#), [9], [10];

- микробиологических показателей - по [ГОСТ Р 51921](#), ГОСТ*, [ГОСТ ISO 7218](#), [ГОСТ 10444.15](#), [ГОСТ 29185](#), [ГОСТ 31659](#), [ГОСТ 31746](#), [ГОСТ 31747](#) и в соответствии с требованиями [6], [11];

* Текст документа соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных.

- пестицидов - по [12], [13];

- нитрозаминов - по [14];

- полихлорированных бифенилов - по [ГОСТ Р 53991](#), [15];

- гистамина - по [ГОСТ Р 53149](#);

- радионуклидов - по [ГОСТ 32161](#), [ГОСТ 32163](#);

- диоксинов - по [ГОСТ 31792](#);

- антибиотики - по [ГОСТ 31694](#), [ГОСТ Р 53912](#), [16];

- паразитологических показателей - по [ГОСТ Р 54378](#), [8];

- массовая доля фосфатов - по [ГОСТ 7636](#), [ГОСТ 31795](#), [17];

- содержание цитрата натрия - по [ГОСТ 31227](#).

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют мороженный фарш всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к температурному режиму его 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 - [ГОСТ 23285](#), [ГОСТ 26663](#).

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

8.1.4 Допускается транспортирование продукции без пакетирования.

8.2 Хранение

8.2.1 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения мороженого фарша приведены в

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания"

приложении А.

8.2.2 Срок годности продукции с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения мороженого фарша

А.1 Рекомендуемые сроки годности мороженого пищевого рыбного фарша (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18°C и не выше минус 25°C приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Вид мороженой продукции	Вид сырья	Срок годности, мес, при температуре не выше	
		минус 18°C	минус 25°C и ниже
Фарш минтая пищевой мороженный "Восточный", замороженный в коробках парафинированных, ламинированных или с полимерным покрытием, с последующим упаковыванием в пленочные мешки-вкладыши	рыба-сырец (свежая) или охлажденная	18	-
Фарш минтая пищевой мороженный "Восточный", замороженный в коробках парафинированных или ламинированных или с полимерным покрытием	рыба-сырец (свежая) или охлажденная	10	-
Фарш терпуга или тихоокеанских лососевых рыб пищевой мороженный "Восточный"	рыба-сырец (свежая) или охлажденная	8	-
Фарш минтая, или тихоокеанских лососевых рыб, или терпуга пищевой мороженный "Восточный"	морожена рыба	6	-
Фарш рыбный пищевой мороженный и фарш рыбный пищевой мороженный "Восточный" из остальных видов рыб	рыба- сырца (свежая), охлажденной или мороженой	4	-
Фарш тихоокеанских лососевых рыб пищевой мороженный	рыба-сырец (свежая), охлажденной	-	9
Примечание - Срок годности мороженого фарша, упакованного в потребительскую тару, уменьшается на 1 мес.			

Библиография

[1] [ТР ТС 021/2011](#)

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", утвержденный [Комиссией Таможенного союза от 9.12.2011 г. N 880](#)

- [2] [СанПиН 2.1.4.1074-01](#) Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
- [3] [ТР ТС 022/2011](#) Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденный [Комиссией Таможенного союза от 9.12.2011 г. N 881](#)
- [4] [Инструкция по упаковке пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов](#), утвержденная Комитетом РФ по рыболовству 22.01.1996 и согласованная Государственным комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации 15.01.96 N 01-7/8-11
- [5] [ТР ТС 005/2011](#) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки", утвержденный [Комиссией Таможенного союза от 16.08.2011 г. N 769](#)
- [6] [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
- [7] [МУ 3.2.1756-2003](#) Профилактика паразитарных болезней. Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями. Методические указания
- [8] [МУК 3.2.988-2000](#) Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки
- [9] [МУК 4.1.1501-2003](#) Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации цинка, кадмия, свинца и меди в пищевых продуктах и продовольственном сырье
- [10] [МУК 4.1.1506-2003](#) Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации мышьяка в рыбе, рыбных и других продуктах моря
- [11] [МУК 4.2.2046-2006](#) Методы выявления и определения паразитических вибрионов в рыбе, нерыбных объектах промысла, продуктах, вырабатываемых из них, воде поверхностных водоемов и других объектах
- [12] [МУ 2142-80](#) Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое
- [13] [МУК 2482-81](#) Временные методические указания по определению хлорорганических пестицидов (ДДТ, ДДЕ, ДДД, АЛЬФА- и ГАММА-ГХЦГ) в рыбе и рыбных продуктах методом хроматографии
- [14] [МУК 4.4.1.011-93](#) Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
- [15] [МУК 4.1.1023-2001](#) Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов (ПБХ) в пищевых продуктах
- [16] СанПиН 42-123-4083-86 [Временные гигиенические нормативы и метод определения содержания гистамина в рыбопродуктах](#)
- [17] [МУ 3049-84](#) Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
- [18] [Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов](#), Под ред. И.М.Скурихина, В.А.Тутельяна. - М.: Брандес, Медицина, 1998. 342 с.

УДК 664.952:006.034

ОКС 67.120.30

Ключевые слова: фарш рыбный пищевой, мороженный, термины и определения, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Электронный текст документа

подготовлен НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»

и сверен по:

официальное издание М.: Стандартиформ

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 55505-2013 Фарш рыбный пищевой мороженный.](#)

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)