НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЩЕПРОМ»
(НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград РФ,
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3 (технологический отдел)
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43,
8 (475-45) 5-14-13, 8 (960) 665-44-41
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru,
сайты: www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru

СТОИМОСТЬ **18 900 РУБ**	**ТИ к ГОСТ 32004-2012** **РЫБА МЕЛКАЯ ОХЛАЖДЕННАЯ**

Дата введения в действие - 01.01.2014 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мелкую охлажденную рыбу, предназначенную для пищевых целей.

Термины и определения:

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

охлажденная рыба: Рыба, подвергнутая процессу охлаждения до температуры 5 °С и ниже, не достигая точки замерзания тканевого сока.

рыба-сырец: рыба без признаков жизни, находящаяся при температуре, близкой к температуре окружающей среды или охлаждаемая.

Видовой состав рыб

Таблица

Наименование рыб	
русское	**латинское**
Анчоусы	Виды рода Engraulis
Бычки	Виды родов Gobius, Neogobius, Pomatoschistus
Ерш пресноводный	Gymnocephalus cernuus
Камбала-глосса	Platichthys flesus luscus
Килька балтийская (шпрот балтийский)	Sprattus sprattus balticus
Килька каспийская:	
анчоусовидная	Clupeonella engrauliformis
большеглазая	Clupeonella grimmi
обыкновенная	Clupeonella cultriventris caspia
Килька североморская (шпрот североморский)	Sprattus sprattus sprattus
Килька черноморская (шпрот черноморский)	Sprattus sprattus phalericus
Корюшки	Виды родов Osmerus, Hypomesus
Косатка	Pseudobagrus fulvidraco
Салака (сельдь балтийская)	Clupea harengus membras
Тюлька	Clupeonella delicatula
Хамса	Engraulis encrasicholus ponticus

Транспортирование

Транспортируют охлажденную рыбу всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре от 0 °С до минус 2 °С.

Время транспортирования охлажденной корюшки - не более 1 сут с даты изготовления.

Хранение

Срок годности охлажденной рыбы при температуре от 0 °С до минус 2 °С - не более 48 ч с часа окончания технологического процесса.

Срок годности с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.