
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
13197—
2013

ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ИЗ ЛОСОСЯ БАЛТИЙСКОГО

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2014

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») и Федеральным государственным унитарным предприятием «Атлантический научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «АтлантНИРО»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (МТК 300)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 60–П от 18 октября 2013 г.)

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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1622-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 13197—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2015 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 13197—67

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

© Стандартиформ, 2014

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ИЗ ЛОСОСЯ БАЛТИЙСКОГО

Технические условия

Cold-smoked balyk products of Baltic salmon. Specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на изделия балычные из лосося балтийского (*Salmo salar*) холодного копчения (далее – балычные изделия).

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 1168–86 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 5717.1–2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2–2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 7449–96 Рыбы лососевые соленые. Технические условия

ГОСТ 7630–96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка

ГОСТ 7631–2008 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы определения органолептических и физических показателей

ГОСТ 7636–85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 11771–93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

ГОСТ 13516–86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и

пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 13830–97 Соль поваренная пищевая. Общие 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 23285–78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

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 13197—2013

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 29185–91 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества сульфит-редуцирующих клостридий
ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 31339–2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция 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 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 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 балычные изделия (baluk products): Продукция, полученная из жирных видов рыб балычной разделки в процессе посола и холодного копчения.

Примечание – К видам балычной разделки относят спинку (балык), полуспинку, тешу и ломтики.

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

4 Основные параметры и размеры

Масса балычных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование балычного изделия	Масса, кг, не менее
Спинка (балык)	2,0
Полуспинка	1,2
Теша целая	1,2
Теша-половинка	0,6

5 Технические требования

5.1 Балычные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены 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 По видам разделки балычные изделия изготавливают в соответствии с 5.2.1.1 – 5.2.1.4.

5.2.1.1 Спинка – рыба, у которой срезана брюшная часть (теша); удалены голова, внутренности, в том числе икра или молоки, спинной плавник; сгустки крови, почки и пленки зачищены

5.2.1.2 Полуспинка – спинка, разрезанная вдоль позвоночника на две продольные половины; позвоночная кость и плавники удалены.

5.2.1.3 Теша – брюшная часть рыбы, отделенная от нее срезом от приголовка до анального плавника; сгустки крови и пленки зачищены.

Теша может быть разрезана на две продольные половины.

5.2.1.4 Ломтики – спинка, полуспинка, теша, нарезанные поперек на части толщиной не более 0,5 см; позвоночная кость, кожный покров и плавники удалены.

5.2.2 Балычные изделия по качеству подразделяют на первый и второй сорта.

Ломтики по сортам не подразделяют.

5.2.3 По органолептическим, физическим и химическим показателям балычные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Внешний вид	Поверхность чистая без наружных повреждений. Рыба с наличием подкожного жира.	
Цвет кожного покрова	От светло-золотистого до темно-золотистого	
Разделка	В соответствии с 5.2.1	
Консистенция	Нежная, сочная.	
Вкус и запах	Свойственные данному виду продукции без посторонних привкуса и запаха	
Массовая доля поваренной соли, %	4 – 7	4 – 9
Массовая доля воды, %	52 – 58	
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается	

5.2.4 По показателям безопасности балычные изделия должны соответствовать [1], техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью и материалам

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

- лосось балтийский-сырец (свежий) – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лосось балтийский охлажденный – ГОСТ 814;
- лосось балтийский мороженый – ГОСТ 1168;
- лосось балтийский соленый – ГОСТ 7449;
- соль поваренная пищевая – ГОСТ 13830;
- вода питьевая – ГОСТ 2874 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

ГОСТ 13197—2013

- сырье древесное для копчения – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Для изготовления ломтиков может быть использована рыба с механическими повреждениями, но по остальным показателям соответствующая требованиям первого сорта. Поврежденные части должны быть удалены.

5.3.2 Сырье, в том числе закупаемое по импорту, используемое для изготовления балычных изделий, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Потребительскую упаковку с продукцией маркируют в соответствии с [2], ГОСТ 7630, ГОСТ 11771 с указанием срока годности.

Маркировка должна содержать один срок годности и один режим хранения.

На потребительскую упаковку с продукцией дополнительно наносят информацию:

«Из рыбы аквакультуры» – при использовании в качестве сырья балтийского лосося, выращенного в контролируемых условиях.

5.4.2 Транспортная маркировка – по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

5.4.3 Маркировка балычных изделий должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Упаковка

5.5.1 Балычные изделия упаковывают в соответствии с [3], ГОСТ 7630, ГОСТ 11771:

- в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением подложек или без них;

- пакеты из полимерных материалов с применением подложек или без них – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

- пачки из картона – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

При упаковывании куска в пачки и пакеты из полимерных материалов должно быть не более одного довеса

5.5.2 При реализации в местах изготовления возможно упаковывание балычных изделий в ящики полимерные многооборотные – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Полимерные многооборотные ящики должны быть закрыты крышками.

5.5.3 Ломтики фасуют:

- в банки металлические по ГОСТ 5981;

- банки стеклянные по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пакеты из полимерных материалов с применением подложек или без них – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

- пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением подложек из картона и комбинированных материалов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт или без них.

5.5.4 Ломтики укладывают плотными рядами плашмя или слегка наклонно.

Спинки балтийского лосося укладывают в ящики в один ряд кожным покровом ко дну ящика; полуспинки и теши – ровными плотными рядами кожным покровом ко дну ящика, верхний ряд кожным покровом к крышке ящика.

5.5.5 Банки должны быть плотно укупорены металлическими крышками – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, а пакеты термосварены под вакуумом или без вакуума или скреплены зажимами.

5.5.6 Упаковывание балычных изделий в пакеты из полимерных материалов в соответствии с инструкцией, действующей на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.7 Банки и пакеты с продукцией упаковывают в ящики из гофрированного картона – по ГОСТ 13516.

5.5.8 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, %:

- 3,0 – для продукции массой нетто до 0,5 кг включ.;
- 1,0 – » » » » св. 0,5 кг до 1,0 кг включ.;
- 0,5 – » » » » св. 1,0 кг.

5.5.9 В каждой упаковочной единице должны быть балычные изделия одного вида разделки, одного сорта, одного вида потребительской упаковки, одного способа упаковывания и одной даты изготовления.

5.5.10 Упаковка и упаковочные материалы, используемые для упаковывания балычных изделий, в том числе закупаемые по импорту, должны быть чистыми, прочными, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствовать требованиям [3] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 31339.

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, гистамина, нитрозаминов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, бенз(а)пирена, диоксинов, радионуклидов 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 продукции проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в рыбном сырье.

6.3 Периодичность микробиологического контроля продукции устанавливает изготовитель продукции в соответствии с [4] или нормативными правовыми актами, действующими 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 воды», «Массовая доля поваренной соли», «Наличие посторонних примесей», а также массы нетто продукции устанавливает изготовитель.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб – по ГОСТ 26668, ГОСТ 31339, [4] и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических показателей – по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- токсичных элементов – по ГОСТ 26929;
- микробиологических анализов – по ГОСТ 26669 и [4];
- 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 [4].

7.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей – по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 31339;

- токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, [4] или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Балычные изделия транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к температурному режиму их хранения.

Балычные изделия транспортируют в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

8.1.2 Пакетирование – по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов – по ГОСТ 24597.

8.1.3 Допускается транспортирование продукции без пакетирования.

8.2 Хранение

8.2.1 Срок годности продукции с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

8.2.2 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения и продукции с даты изготовления приведены в приложении А.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения балычных изделий холодного копчения

А.1 Рекомендуемый срок годности балычных изделий, не более:

при температуре от минус 2 °С до минус 8 °С:

1,5 мес – спинка, полуспинка, теша;

1,0 мес – ломтики, фасованные в банки;

10 сут – ломтики, фасованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом;

при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С:

10 сут – ломтики, фасованные в пакеты из полимерных материалов без вакуума.

Библиография

- [1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880^{1*}
- [2] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881¹
- [3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769¹
- [4] 5319–91 Инструкция по санитарно-эпидемиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных (утверждена Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 и Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 г.)²

¹ Действует на территории государств-членов Таможенного союза.

² Действует в странах Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации.

УДК
006:664.951.32:639.211:006.354

МКС 67.120.30

Н26

Ключевые слова: балычные изделия, лосось балтийский, холодное копчение, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Подписано в печать 01.09.2014. Формат 60x84¹/₈.
Усл. печ. л. 1.40. Тираж 78 экз. Зак. 3393

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru