

Изменение № 1 ГОСТ 1551—93 Рыба вяленая. Технические условия
Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и
сертификации (протокол № 4 по переписке от 12.04.2002)
Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 4072

За принятие изменения проголосовали:

| Наименование государства | Наименование национального органа по стандартизации |
|----------------------------|---|
| Азербайджанская Республика | Азгосстандарт |
| Республика Армения | Армгосстандарт |
| Республика Беларусь | Госстандарт Республики Беларусь |
| Грузия | Грузстандарт |
| Республика Казахстан | Госстандарт Республики Казахстан |
| Кыргызская Республика | Кыргызстандарт |
| Республика Молдова | Молдова-Стандарт |
| Российская Федерация | Госстандарт России |
| Республика Таджикистан | Таджикстандарт |
| Туркменистан | Главгосинспекция «Туркменстандарт-лары» |
| Республика Узбекистан | Узгосстандарт |
| Украина | Госстандарт Украины |

Вводная часть. Второй абзац изложить в новой редакции:

«Обязательные требования к качеству продукции изложены в 1.1, 1.3.2, 1.3.7 (таблица, показатель «Вкус и запах»), 1.3.8, 1.4.1, 1.5.1.8, 1.6.1, 2.1—2.3, 3.1, 3.2, 3.4, 4.1.1, 4.2».

По всему тексту стандарта заменить слова: «нормативно-технической документации» на «нормативным документам».

Стандарт дополнить разделом — 1а (перед разд. 1):

«1а. Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1168—86 Рыба мороженая. Технические условия

(Продолжение см. с. 28)

ГОСТ 1368—91 Рыба всех видов обработки. Длина и масса

ГОСТ 2226—88 (ИСО 6590—1—83, ИСО 7023—83) Мешки бумажные.

Технические условия

ГОСТ 7448—96 Рыба соленая. Технические условия

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

ГОСТ 7631—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний

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

ГОСТ 13356—84 Ящики деревянные для продукции рыбной промышленности. Технические условия

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—79 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 16079—70 Рыбы сиговые соленые. Технические условия

ГОСТ 20057—96 Рыба океанического промысла мороженая. 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 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. Метод 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

(Продолжение см. с. 29)

ГОСТ 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 30090—93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия».

Пункт 1.3.7. Таблица. Графа «Характеристика и норма для сорта». Для показателя «Внешний вид» исключить слова: «без загрязнений», «(без загрязнения сажей)»;

для показателя «Цвет» исключить слова: «при вялении в естественных условиях»;

для показателя «Вкус и запах» заменить слово: «порочащих» на «посторонних».

Пункт 1.3.8 изложить в новой редакции:

«1.3.8. По показателям безопасности вяленая рыба должна соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории стран СНГ».

Пункт 1.3.9 исключить.

Пункт 1.4. Исключить ссылки: ГОСТ 16081, ГОСТ 21230.

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.4.1:

«1.4.1. Сырье и материалы, используемые для изготовления вяленой рыбы, по показателям безопасности должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории стран СНГ».

Пункт 1.5.1 после слова «упаковывают» дополнить словами: «по ГОСТ 7630».

Пункт 1.5.1.3 изложить в новой редакции:

«1.5.1.3. В мешки тканевые по ГОСТ 30090 предельной массой продукта 40 кг».

Раздел 1 дополнить пунктами — 1.5.1.6а, 1.5.1.6б:

«1.5.1.6а. В тару, закупаемую по импорту или изготовленную из импортных материалов, вместимостью указанной в пп. 1.5.1.1—1.5.1.6.

1.5.1.6б. Предельные отклонения массы нетто в потребительской таре, %:

± 2 — для продукции массой нетто до 0,5 кг включ.

± 1 — « » « » св. 0,5 кг до 1,0 кг включ.».

Пункт 1.5.1.8 после слова «материалов» дополнить словами: «в том числе закупаемые по импорту».

Пункты 1.5.2, 1.5.3, 1.5.5, 1.5.5.1—1.5.5.3 исключить.

(Продолжение см. с. 30)

Пункт 2.2 изложить в новой редакции:

«2.2. Контроль содержания токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов, нитрозаминов, пестицидов, гистамина (для скумбрии), проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора».

Пункт 2.3. Заменить слово: «осуществляется» на «устанавливают».

Раздел 2 дополнить пунктом — 2.4:

«2.4. Периодичность определения массовой доли жира устанавливает изготовитель».

Пункты 3.1, 3.2 дополнить словами: «и по инструкции [1]».

Пункт 3.4. Заменить слова: «и микробиологические показатели» на «нитрозаминов, полихлорированных бифенилов и радионуклидов».

Пункты 4.1.2, 4.2 изложить в новой редакции:

«4.1.2. Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

4.2. Хранение

Хранят вяленую рыбу при температуре от 0 до минус 8 °С с даты изготовления, мес, не более:

2 — с массовой долей жира в рыбе более 10 %;

4 — с массовой долей жира в рыбе 10 % и менее.

Вяленую рыбу, упакованную в пленочные пакеты без вакуума, хранят, мес, не более:

2 — от 0 до минус 4 °С;

5 — не выше минус 18 °С.

Вяленая рыба с массовой долей жира менее 10 %, в том числе упакованная в пакеты пленочные без вакуума, может храниться при температуре не выше 20 °С в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от солнечного света, не более 2 мес с даты изготовления».

Стандарт дополнить приложением — А:

«ПРИЛОЖЕНИЕ А

(справочное)

Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации

ГОСТ Р 51074—97 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

(Продолжение см. с. 31)

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

СанПиН 2.1.4.559—96 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества, утвержденные Постановлением Государственного комитета санитарно-эпидемиологического надзора России от 24.10.96 № 26

СанПиН 2.3.2.560—96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденные Постановлением Государственного комитета санитарно-эпидемиологического надзора России от 24.10.96 № 27

СанПиН 3.2.569—96 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации, утвержденные Постановлением Государственного комитета санитарно-эпидемиологического надзора России от 31.10.96 № 43

Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов, утвержденная Комитетом Российской Федерации по рыболовству 22.01.96 и согласованная с Государственным комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации от 15.01.96 № 01—7/8—11

[1] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных. Утверждена Министерством здравоохранения СССР 22.02.90 № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90*.

* Действует в странах СНГ.

Информационные данные. Пункт 4 исключить.

(ИУС № 10 2002 г.)