

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(ISC)

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
32772—  
2014

---

# КЛИПФИСК

## Технические условия

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2015

## 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 «Полярный научно-исследовательский институт морского рыбного хозяйства и океанографии им. Н.М. Книповича» (ФГУП «ПИНРО»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 мая 2014 г. № 67–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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова–Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Украина	UA	Минкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 июля 2014 г. № 686-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32772–2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 июля 2015 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 10.69–72

*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, 2015

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

II

## КЛИПФИСК

## Технические условия

Klipfish. Specifications

Дата введения — 2015—07—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на клипфиск, изготовленный из рыб семейства Тресковые и предназначенный для пищевых целей.

Видовой состав рыб приведен в приложении А.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные 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 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством\*

ГОСТ ISO 7218–2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7448–2006 Рыба соленая. 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 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.12–2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

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 23285–78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества».

\*\* Заменен на ГОСТ 13496.15-85 в части п.3.7.1 в части определения сырого жира в кормовой рыбной муке и из морских млекопитающих и ракообразных, предназначенной для производства комбикормов, ГОСТ 26927-86 в части п.3.8: ГОСТ 26657-85 в части п. 8.12.1.

\*\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463-2011 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».

\*\*\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. 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 26381–84 Поддоны плоские одноразового использования. Общие технические условия  
ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования  
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 28805–90 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотоерантных дрожжей и плесневых грибов  
ГОСТ 29185–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий  
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 продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб  
ГОСТ 31628–2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка  
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)  
ГОСТ 31792–2012 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксинподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом  
ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний  
ГОСТ 31983–2012 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов  
ГОСТ 32161–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137  
ГОСТ 32163–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90  
ГОСТ 32164–2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения содержания стронция Sr-90 и цезия Cs-137  
ГОСТ 32366–2013 Рыба мороженая. Технические условия

**П р и м е ч а н и е** – 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 **клипфиск (klipfish)**: Продукция, полученная из обескровленных пикши, сайды или трески, разделанных на пласт клипфиской разделки и обезвоженных в процессе сухого стопового посола и

подсушивания до установленной массовой доли воды.

**Примечание** – Допускается солить пласт клипфиской разделки смешанным посолом с последующим стеканием тузлука и подсушиванием до установленной массовой доли воды.

**3.2 сухой стоповый посол (dry stack salting):** Обработка рыбы способом пересыпания сухой поваренной солью и укладывания в штабеля с произвольным стеканием натурального тузлука.

**3.3 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

Требования к подразделению клипфиска по длине или массе устанавливаются в соответствии с требованиями договора (контракта).

## 5 Технические требования

5.1 Клипфиск должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлен по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], технических регламентов и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

### 5.2 Характеристики

5.2.1 Обескровленная рыба должна быть разделана на пласт клипфиской разделки, посолена сухим стоповым или смешанным посолом, подсушена в естественных или искусственных условиях, уложена в тару или на поддоны.

5.2.1.1 Пласт клипфиской разделки – рыба, разрезанная по брюшку от головы до конца хвостового стебля; голова, часть позвоночника (от приголовка до конца расположения почек), внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; черная пленка, почки и сгустки крови зачищены; плечевые кости оставлены.

Могут быть:

- небольшие выхваты мяса в месте переруба позвоночника;
- перерез или недорез на хвостовом стебле;
- наличие черной пленки.

5.2.1.2 Допускается изготовление продукции других видов разделки при условии соответствия ее всем остальным требованиям настоящего стандарта по согласованию с приобретателем продукции и в соответствии с требованиями договора (контракта).

5.2.2 При изготовлении клипфиска допускается использовать пищевые добавки в соответствии с требованиями [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 По органолептическим показателям клипфиск должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Поверхность чистая, без наружных повреждений и складок мяса рыбы. Допускаются: - небольшие кровоподтеки, не более двух; - расслоение мяса без разрывов мышечной ткани, не более двух; - незначительные обнажения плечевых костей без разрывов мяса; - наличие черной пленки; - налет выкристаллизовавшейся соли
Консистенция	Плотная, сухая.
Вкус и запах	Свойственные рыбе данного вида без постороннего привкуса и запаха
Цвет на поперечном разрезе	Белый – у трески; сероватый – у пикши и сайды. Допускаются: - желтоватый оттенок и легкое посинение для трески; - розоватый оттенок для пикши и сайды
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается



5.2.4 По химическим и физическим показателям клипфиск должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля воды, %, не более:	
– с апреля по август	51,0
– в остальное время года	52,0
Массовая доля поваренной соли, %, не менее	13,0

5.2.5 По показателям безопасности клипфиск должен 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 клипфиска, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- 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;
- рыба охлажденная полуфабрикат – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба мороженая – ГОСТ 32366;
- рыба мороженая полуфабрикат – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба соленая пласт клипфискной разделки – ГОСТ 7448;
- рыба соленая пласт клипфискной разделки полуфабрикат – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая высшего сорта (помол № 2, 3) – ГОСТ 13830;
- 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.

Рыба, используемая в качестве сырья для изготовления клипфиска, должна быть обескровлена в живом виде.

Не допускается использовать рыбу с наружными повреждениями.

5.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления клипфиска, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1], [2], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

### 5.4 Маркировка

Упаковку с клипфиском маркируют в соответствии с ГОСТ 7630, ГОСТ 14192 и договора (контракта), требованиями [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

### 5.5 Упаковка

- 5.5.1 Клипфиск упаковывают в соответствии с требованиями ГОСТ 7630 и договора (контракта):
- на поддоны деревянные по ГОСТ 26381 или из полимерных материалов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
  - в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516;
  - пакеты из полимерных материалов под вакуумом или без вакуума с применением подложек или без них – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением подложек или без них;
- мешки–вкладыши пленочные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

5.5.2 Поддоны перед укладыванием на них продукции выстилают полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354.

Клипфиск на поддонах оборачивают картоном, фиксируют растягивающейся пленкой по нормативным документам и обвязывают полипропиленовой лентой – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Клипфиск на поддонах может быть накрыт пакетом (в виде чехла) из полимерных материалов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Размеры пакета должны соответствовать размерам штабеля.

5.5.3 Клипфиск в потребительской упаковке укладывают в ящики из гофрированного картона без отверстий.

Клипфиск, не упакованный в потребительскую упаковку, укладывают в ящики из гофрированного картона с отверстиями в торцевых сторонах.

5.5.4 В каждой упаковочной единице должна быть продукция, изготовленная из рыбы одного товарного наименования, одной размерной группы, одного вида потребительской упаковки, одного вида разделки, одного способа упаковывания (под вакуумом или без вакуума) и одной даты изготовления.

5.5.5 Предельные отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества в упаковочной единице – согласно требованиям ГОСТ 8.579.

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

- 1,5 – для продукции до 5,0 кг включ.;
- 1,0 – для продукции св. 5,0 кг до 50 кг включ.;
- 0,5 – для продукции св. 50,0 кг.

5.5.7 Клипфиск укладывают на поддоны плотными взаимно перекрещивающимися рядами (головной частью к хвостовой), ровно без перегибов, кожей вниз; верхний ряд рыбы – кожей вверх.

Штабеля на поддонах должны быть ровными без перекосов.

Допускается на поддонах пересыпать клипфиск по рядам поваренной солью.

5.5.8 Упаковывание клипфиска в пакеты из полимерных материалов и мешки–вкладыши пленочные проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.9 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 пищевой продукцией и соответствующих требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.10 Упаковка и упаковочные материалы 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, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, пестицидов и паразитологических показателей проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

6.3 Периодичность микробиологического контроля клипфиска устанавливает изготовитель с учетом требований [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6.4 Периодичность определения показателей «Массовая доля воды», «Массовая доля поваренной соли», «Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)», а также массы нетто устанавливает изготовитель.

## 7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб – по ГОСТ 31339, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164 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 ГОСТ ISO 7218, [5].

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, ГОСТ 31628;

- микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747 и [5];

- диоксинов – по ГОСТ 31792;

- полихлорированных бифенилов – по ГОСТ 31983;

- радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.3 Содержание пестицидов и нитрозаминов, а также паразитологические показатели определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

## 8 Транспортирование и хранение

### 8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют клипфиск всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к условиям хранения.

8.1.2 Пакетирование – по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов – по ГОСТ 24597.

### 8.2 Хранение

8.2.1 Срок годности и условия хранения клипфиска устанавливает изготовитель.

8.2.2 Рекомендуемый срок годности клипфиска (с даты изготовления) при температуре от 2 °С до 7 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % – не более 12 мес.



Приложение А  
(справочное)

Видовой состав рыб

А.1 Видовой состав рыб приведен в таблице А.1.

Т а б л и ц а А.1

Товарное наименование рыбы	Название рыбы	
	русское	латинское
Семейство Тресковые ( <i>Gadidae</i> ) <i>род Gadus</i>		
Треска	Треска атлантическая	<i>Gadus morhua morhua</i>
	Треска балтийская	<i>Gadus morhua callarias</i>
	Треска беломорская	<i>Gadus morhua maris-albi</i>
	Треска гренландская	<i>Gadus ogac</i>
	Треска тихоокеанская	<i>Gadus macrocephalus</i>
<i>род Melanogrammus</i>		
Пикша	Пикша	<i>Melanogrammus aeglefinus</i>
<i>род Pollachius</i>		
Сайда	Сайда	<i>Pollachius virens</i>

## Библиография

- [1] TP TC 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880\*
- [2] TP TC 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 г. № 58\*
- [3] TP TC 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881\*
- [4] TP TC 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769\*
- [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 на территории государств – членов Таможенного союза.

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

---

УДК 664.951.2:382.6(083)74:006.354

МКС 67.120.30

Ключевые слова: клипфиск, термины и определения, основные параметры и размеры, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

---



Подписано в печать 02.02.2015.      Формат 60x84<sup>1</sup>/<sub>8</sub>.  
Усл. печ. л. 1,40. Тираж 39 экз. Зак. 264.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»  
123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru)      [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)