

Изменение № 2 ГОСТ 6606—83 Рыба мелкая горячего копчения (копчушка). Технические условия

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 21 от 28.05.2002)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 4109

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: AZ, AM, BY, KZ, KG, MD, RU, TJ, TM, UZ [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

Наименование стандарта. Исключить слово: «(копчушка)».

Пункт 1.2 изложить в новой редакции:

«1.2. Сырье и материалы, используемые для изготовления мелкой рыбы горячего копчения, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

рыба-сырец	— нормативным документам;
рыба охлажденная	— нормативным документам;

рыба охлажденная полуфабрикат	— нормативным документам;
-------------------------------	---------------------------

рыба мороженая	— нормативным документам;
----------------	---------------------------

рыба мороженая полуфабрикат	— нормативным документам;
-----------------------------	---------------------------

соль поваренная пищевая	— ГОСТ 13830—97*;
-------------------------	-------------------

сырье древесное для копчения продуктов — нормативному документу;

препарат коптильный «ВНИРО» — нормативному документу;

препараты копильные — нормативным документам.

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.2а:

«1.2а. Сырье и материалы, используемые для изготовления мелкой рыбы горячего копчения, по показателям безопасности должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории стран СНГ».

Пункт 1.5. Первый абзац. Исключить слова: «изготавливаемую из рыбы-сырца и охлажденной рыбы»;

третий, четвертый абзацы изложить в новой редакции:

«Хранят мелкую рыбу горячего копчения до замораживания при температуре от плюс 2 до минус 2 °С не более 12 ч с часа изготовления.

* На территории РФ действует ГОСТ Р 51574—2000.

(Продолжение см. с. 45)

Температура в теле рыбы горячего копчения после замораживания должна быть не выше минус 18 °С».

Пункт 1.6. Таблица. Графа «Характеристика и норма». Для показателя «Внешний вид» исключить слово: «механические»; дополнить словами: «Для замороженной мелкой рыбы горячего копчения допускается слегка увлажненная поверхность после размораживания»;

для показателя «Вкус и запах» изложить в новой редакции:

«Свойственные данному виду копченой продукции, без посторонних привкуса и запаха. Допускается незначительный привкус горечи»;

для показателя «Массовая доля поваренной соли» заменить норму: «От 1,5 до 3,0» на 1,5—3,0;

примечание. Заменить слова: «на 1 %» на «до 4 %».

Пункт 1.7 изложить в новой редакции:

«1.7. По показателям безопасности мелкая рыба горячего копчения должна соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории стран СНГ».

Пункт 1.8 исключить.

Пункты 2.2, 2.3 изложить в новой редакции:

«2.2. Периодичность контроля микробиологических показателей мелкой рыбы горячего копчения устанавливают в соответствии с инструкцией [1].

2.3. Контроль содержания токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов, нитрозаминов, пестицидов, гистамина (для скумбрии и сельди), бенз(а)пирена проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора».

Пункт 2.4 исключить.

Пункт 3.1. Первый абзац дополнить словами: «и [1]»;

второй абзац. Заменить ссылку: ГОСТ 26929—86 на ГОСТ 26929—94; дополнить словами: «для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669—85 и инструкцией [1]».

Пункт 3.2. Заменить ссылки: ГОСТ 10444.2—75 на ГОСТ 10444.2—94, ГОСТ 26670—85 на ГОСТ 26670—91.

Пункты 3.3, 4.1 изложить в новой редакции:

«3.3. Содержание полихлорированных бифенилов, радионуклидов, пестицидов, нитрозаминов, гистамина и бенз(а)пирена определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

4.1. Мелкую рыбу горячего копчения упаковывают по ГОСТ 7630—96: в пачки из картона и комбинированных материалов, плетеные короб-

(Продолжение см. с. 46)

ки из шпона, пакеты из полимерных материалов по нормативным документам предельной массой продукта 1,0 кг;

в деревянные ящики по ГОСТ 13356—84, в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86 и нормативному документу, в плетеные коробки из шпона по нормативному документу предельной массой продукта 8,0 кг;

в тару, закупаемую по импорту или изготавливаемую из импортных материалов указанной вместимости.

Допускается для реализации в местах изготовления мелкую рыбу горячего копчения упаковывать в деревянные или полимерные многооборотные ящики или коробки, плетеные из шпона, по нормативным документам предельной массой продукта 10,0 кг».

Пункт 4.2. Заменить слова: «дощатые» на «деревянные».

Пункты 4.4, 4.6, 4.7 изложить в новой редакции:

«4.4. Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковывания мелкой рыбы горячего копчения, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

4.6. Предельные отклонения массы нетто продукта в единице потребительской тары, %:

$\pm 3,0$ — для продукции массой нетто до 0,25 кг включ.;

$\pm 1,5$ — для продукции массой нетто св. 0,25 до 1,0 кг включ.

4.7. Допускается использование других видов тары и упаковки, в том числе закупаемых по импорту или изготовленных из импортных материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами и соответствующих санитарным требованиям, требованиям нормативных документов и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении».

Пункт 4.8. Заменить ссылку: ГОСТ 7630—87 на ГОСТ 7630—96.

Пункт 4.9. Первый абзац. Заменить слова: «Министерством здравоохранения СССР» на «органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора»;

второй абзац. Заменить слова: «Для местной реализации» на «Для реализации в местах изготовления».

Пункты 4.10.1, 4.11 изложить в новой редакции:

«4.10.1. Пакетирование — по ГОСТ 23285—78, ГОСТ 26663—85.

Основные параметры и размеры — по ГОСТ 24597—81.

4.11. Хранят и реализуют мелкую рыбу горячего копчения в соответ-

(Продолжение см. с. 47)

ствии с санитарными правилами хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов, утвержденными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора с часа изготовления, ч, не более:

72 — при температуре от минус 2 до плюс 2 °С;

48 — при температуре от 2 до 6 °С.

Хранят мелкую замороженную рыбу горячего копчения при температуре не выше минус 18 °С не более 30 сут с даты изготовления».

Пункт 4.12. Заменить слова: «В пунктах» на «В местах».

Стандарт дополнить приложением — А:

«ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

**Перечень нормативных документов, действующих на территории
Российской Федерации**

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

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

СанПиН 2.1.4.1074—01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

СанПиН 2.3.2.1078—01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

СанПиН 3.2.569—96 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации, утвержденные постановлением государственного 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

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

* Действует в странах СНГ.

(ИУС № 10 2003 г.)