
**ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(EASC)**

**EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(EASC)**



**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ**

ГОСТ 11298-

*(проект RU,
первая
редакция)*

РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ И СИГОВЫЕ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ
Технические условия

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия

Минск
Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации
202__

Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО») и Тюменским филиалом федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» [Тюменский филиал ФГБНУ «ВНИРО» («Госрыбцентр»)]

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № ____ от ____)

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

4 ВЗАМЕН ГОСТ 11298–2002

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты».

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным органам по стандартизации этих государств

Содержание

1 Область применения.....	
2 Нормативные ссылки.....	
3 Термины и определения.....	
4 Технические требования.....	
5 Правила приемки.....	
6 Методы контроля.....	
7 Транспортирование и хранение.....	
Приложение А (справочное) Видовой состав рыб.....	
Приложение Б (справочное) Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в государствах-участниках СНГ	
Приложение В (рекомендуемое) Рекомендуемые сроки годности и условия хранения лососевых и сиговых рыб холодного копчения.....	

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ И СИГОВЫЕ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

Cold-smoked salmon and whitefish.

Specifications

Дата введения – 202_

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на лососевые (Salmonidae) и сиговые (Coregonidae) рыбы холодного копчения, предназначенные для пищевых целей.

Стандарт не распространяется на балычные изделия холодного копчения из лососевых и сиговых рыб.

Видовой состав рыб приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 814 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1368 Рыба. Длина и масса

ГОСТ 1760 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2874 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 3948 Филе рыбы мороженое. Технические условия

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

ГОСТ 7631 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

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

ГОСТ 7730 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 8273 Бумага оберточная. Технические условия

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

ГОСТ 12302 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

- ГОСТ 13511 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия
- ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия
- ГОСТ 14192 Маркировка грузов
- ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- ГОСТ 23285 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия
- ГОСТ 24597 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры
- ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
- ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования
- ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
- ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
- ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
- ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
- ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
- ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
- ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
- ГОСТ 29185 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях
- ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
- ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
- ГОСТ 31266 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
- ГОСТ 31339 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб
- ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
- ГОСТ 31659 (ISO 6579-1:2017) Микробиология пищевой цепи. Горизонтальный метод обнаружения, подсчета и серотипирования бактерий рода *Salmonella*. Часть 1. Обнаружение *Salmonella spp*
- ГОСТ 31694 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
- ГОСТ 31745 Продукты пищевые. Определение содержания полициклических ароматических углеводородов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
- ГОСТ 31746 (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 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31789 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Количественное определение содержания биогенных аминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31792 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксинподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

ГОСТ 31795 Рыба, морепродукты и продукция из них. Метод определения массовой доли белка, жира, воды, фосфора, кальция и золы спектроскопией в ближней инфракрасной области

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31983 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

ГОСТ 32014 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria Monocytogenes* и других видов *Listeria* (*Listeria spp.*)

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32797 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания хинолонов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 32798 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 33411 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли мышьяка методом атомной абсорбции с генерацией гидридов

ГОСТ 33412 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции

ГОСТ 33746 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 33837 Упаковка полимерная для пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ 34136 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания макролидов, линкозамидов и плевромугилинов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ 34141 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ 34449 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения

ГОСТ 34533 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 34535 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения содержания кокцидиостатиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 34616 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Определение содержания полициклических ароматических углеводородов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с флуориметрическим детектированием

ГОСТ 34812 Продукция рыбная пищевая. Методы определения жизнеспособности личинок гельминтов

ГОСТ 34884 Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли и продукция из них. Термины и определения

ГОСТ 35273 Рыба мороженная. Технические условия

ГОСТ ISO 5492 Органолептический анализ. Словарь

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

ГОСТ ISO 11133 Микробиология пищевых продуктов, кормов для животных и воды. Приготовление, производство, хранение и определение рабочих характеристик питательных сред

ГОСТ ISO/TS 17728 Микробиология пищевой цепи. Методы отбора проб пищевой продукции и кормов для микробиологического анализа

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов (и классификаторов) на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 термины по ГОСТ ISO 5492, ГОСТ 34884, техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт¹.

¹ Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в Приложении Б.

4 Технические требования

4.1 Лососевые и сиговые рыбы холодного копчения должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание – Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в Приложении Б.

4.2 Характеристики

4.2.1 Лососевые и сиговые рыбы должны быть посолены, подвергнуты холодному копчению, охлаждены и упакованы.

4.2.2 Лососевые и сиговые рыбы холодного копчения изготавливают в неразделанном (целом) или разделанном виде.

4.2.3 По видам разделки лососевые и сиговые рыбы холодного копчения подразделяют в соответствии с 4.2.3.1 – 4.2.3.15.

4.2.3.1 **Потрошёная** – рыба, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены.

Допускается:

- отклонение линии разреза от середины брюшка не более 1 см у рыбы первого сорта, не более 2 см у рыбы второго сорта;
- перерезание калтычка;
- перерезание нижней челюсти у тихоокеанских лососей;
- удаление жабр;
- у крупных рыб со стороны брюшной полости вдоль позвоночной кости один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи и реберных костей; у кеты и чавычи массой более 10 кг – до восьми тонких проколов; у чавычи массой более 15 кг – до 12 тонких проколов.

4.2.3.2 **Обезглавленная потрошёная** – потрошёная рыба, у которой удалена голова.

Допускается:

- удаление плечевых костей;
- частичное удаление брюшной части вместе с грудными плавниками;
- удаление плечевых костей вместе с грудными плавниками у сиговых рыб.

4.2.3.3 **Кусок** – обезглавленная потрошёная рыба, у которой удален хвостовой плавник, нарезанная на поперечные части прямым резом.

4.2.3.4 **Пласт** – рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночной кости от верхней губы до хвостового плавника; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови, почки зачищены.

Допускается:

- удаление жабр;
- наличие с внутренней стороны спинки по одному продольному разрезу без повреждения кожи.

4.2.3.5 **Полупласт** – рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночной кости от правого глаза до хвостового плавника; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови, почки зачищены.

Допускается в мясистых частях спинки с обеих сторон по одному продольному разрезу со стороны брюшной полости без повреждения кожи.

4.2.3.6 **Филе** – рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночной кости на две продольные половины; голова, позвоночная кость, плечевые и реберные кости, внутренности, в том числе икра или молоки, и плавники удалены.

Кожа удалена или оставлена.

4.2.3.7 **Филе-кусок** – филе, разрезанное прямым резом на поперечные части определенной ширины.

4.2.3.8 **Спинка** – рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями; брюшная часть вместе с калтычком отделена срезом от приголовка к анальному плавнику; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови, почки и пленки зачищены.

Допускается изготовление спинки с головой без жабр.

4.2.3.9 **Спинка-кусок** – спинка рыбы, у которой удалены голова (при наличии), прихвостовая часть, плавники, разрезанная на поперечные части прямым резом.

4.2.3.10 **Филе-спинка** – спинка, разрезанная по длине вдоль позвоночной кости на две продольные половины; позвоночная и реберные кости, хвостовая часть, плавники удалены.

Кожа удалена или оставлена.

4.2.3.11 **Кусок филе-спинки** – филе-спинка, разрезанное на поперечные части прямым резом.

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

Кожа удалена или оставлена.

Теша может быть разрезана на две продольные половины.

4.2.3.13 **Теша-кусок** – теша, разрезанная на поперечные части прямым резом.

4.2.3.14 **Филе-ломтики** – филе без кожи, филе-спинка без кожи, нарезанные наклонным резом на поперечные части толщиной не более 1,0 см.

4.2.3.15 **Кусочки с кожей и позвоночной костью (или без нее)** – обезглавленная потрошенная рыба, у которой удалены плавники, плечевые кости, хвостовая часть, разрезанная прямым резом на поперечные части толщиной не более 1,5 см.

У кусочков без позвоночной кости – позвоночная кость удалена.

4.2.4 Рыбу, разделанную на спинку, спинку-кусок, филе-спинку, кусок филе-спинки, тешу, тешу-кусок изготавливают только из сиговых рыб, кроме белорыбицы и нельмы.

4.2.5 Допускаются другие виды разделки лососевых и сиговых рыб холодного копчения при условии их надлежащего указания в маркировке во избежание введения потребителя в заблуждение.

4.2.6 Из кусочков теши, филе-ломтиков из прихвостовой части, филе-ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезами мяса, плавников с прирезами мяса, приголовной части с прирезами мяса одного вида рыбы, полученных при разделке рыбы холодного копчения, возможно изготовление наборов из лососевых и сиговых рыб.

4.2.7 Лососевые и сиговые рыбы холодного копчения, упакованные в потребительскую упаковку, могут быть заморожены сухим искусственным способом.

Температура замороженной продукции должна быть не выше минус 18 °С.

4.2.8 Лососевые и сиговые рыбы холодного копчения могут быть подразделены по длине или массе в соответствии с требованиями ГОСТ 1368 или договора (контракта).

4.2.9 Лососевые и сиговые рыбы холодного копчения по качеству подразделяют на первый и второй сорт.

Филе-ломтики, кусочки и наборы по сортам не подразделяют, на их изготовление направляют рыбу холодного копчения не ниже первого сорта.

4.2.10 При изготовлении продукции допускается использовать пищевые добавки в соответствии с требованиями технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание – Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в Приложении Б.

4.2.11 По органолептическим показателям лососевые и сиговые рыбы холодного копчения должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика для сортов	
	первого	второго
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, равномерно прокопченная, не влажная. Сбитость чешуи не нормируется.	
	Допускаются: - белково-жировые натеки на поверхности рыбы; - незначительный налет соли на поверхности рыбы;	- У горбуши и кеты верхняя челюсть загнута, нижняя вытянута. - Увеличенная высота спинки у самцов горбуши (зачатки будущего горба); - Незначительное изменение формы челюстей (наличие на переднем конце челюсти соединительно-тканного крючка) у самцов лосося атлантического (семги). - белково-жировые натеки на поверхности рыбы; - незначительный налет соли на поверхности рыбы; - неравномерно прокопченные экземпляры; - легкое пожелтение в приголовной части, у полупласта – в области позвоночника; - у неразделанной рыбы – ослабевшее брюшко

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика для сортов	
	первого	второго
	Допускаются: - отпечатки сетки (без загрязнения сажей); морщинистая поверхность	
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждения, кожные покровы целые. У неразделанной рыбы брюшко целое, плотное. Допускаются: - проколы от шомполов или крючков в хвостовой части; - у отдельных рыб – незначительные трещины в брюшной полости и на срезях; - у потрошёной рыбы – слегка оголенные концы реберных костей; - у тихоокеанских лососей – частичное отслаивание кожи от мяса	
Цвет чешуйчатого или кожного покрова	От светло-золотистого до темно-золотистого или коричневого	
Консистенция	Сочная, плотная, у чавычи – слегка мажущая. Допускаются: Легкое расслоение мяса у ломтиков. Ослабевшая, но без признаков подпарки; Жесткая или мягковатая, слегка крошащаяся при разрезании	
Вкус и запах	Свойственные рыбе холодного копчения, с умеренным запахом копчености, без посторонних вкусов и запахов	
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается	
Примечание - Качество замороженной лососевой и сиговой рыбы холодного копчения оценивают после размораживания.		

4.2.12 По химическим и физическим показателям лососевые и сиговые рыбы холодного копчения должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %:	
- для тихоокеанских лососевых рыб и спинки сиговых рыб;	5 – 10
- для прочих видов рыб и сиговых рыб прочих видов разделки	5 – 11

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля воды, %: - для тихоокеанских лососевых рыб, иссык-кульской форели, атлантического лосося (семги); - для прочих рыб	52 – 60 42 – 60
Массовая доля жира в мясе иссык-кульской форели, %, не менее	12

4.2.13 По показателям безопасности [содержанию токсичных элементов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, бенз(а)пирена, гистамина, диоксинов, микробиологическим и паразитологическим показателям], для рыбы аквакультуры – остаточных количеств ветеринарных лекарственных средств (фармакологически активных веществ и их метаболитов)] рыбы лососевые и сиговые холодного копчения должны соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание – Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в Приложении Б.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления лососевых и сиговых рыб холодного копчения, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- рыбы лососевые и сиговые – сырец (свежие) – рыба без признаков жизни, находящаяся при температуре не выше среды обитания или охлаждаемая. Рыба без наружных повреждений. Поверхность рыбы чистая, по цвету свойственная данному виду рыбы. Допускаются незначительные кровоподтеки, следы от объеживания, поперечные и продольные полосы и пятна слабо-розового цвета. Глаза светлые, выпуклые. Допускаются глаза потускневшие и слегка опавшие, но не ниже уровня орбит. Жабры красные. Консистенция упруга, плотная. Запах, свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Чешуя легко отделяется от кожи. Может быть обильное покрытие рыбы естественной слизи;

- рыбы лососевые и сиговые охлажденные – ГОСТ 814 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- филе лососевых и сиговых рыб мороженое – ГОСТ 3948 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- рыбы лососевые и сиговые мороженые – ГОСТ 35273 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- соль поваренная пищевая – ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- вода питьевая, в том числе используемая для изготовления льда – ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- сырье древесное для копчения продуктов – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ароматизатор коптильный – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- упаковочные газы (добавки пищевые) – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использование:

- рыбы с наружными повреждениями при изготовлении разделанной рыбы (кроме потрошеной, пласта, полупласта, спинки, филе), по остальным показателям соответствующей требованиям первого сорта (при наличии сортов) при условии удаления поврежденных частей;
- чистой воды (морской или пресной, в том числе обеззараженной (очищенной)), которая не содержит микроорганизмов, вредных, радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности пищевой рыбной продукции в соответствии с требованиями технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт;
- льда водного, изготовленного из чистой воды, в соответствии с требованиями технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание – Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в Приложении Б.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления лососевых и сиговых рыб холодного копчения, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание – Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в Приложении Б.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка потребительской упаковки с продукцией – ГОСТ 7630, техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание – Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в Приложении Б.

Маркировка должна однозначно определять режим хранения и соответствующий ему срок годности.

На потребительской упаковке с продукцией дополнительно указывают:

- «Перед употреблением разморозить при температуре не выше 8 °С» - для замороженной продукции;
- перечень (наименование) составных частей — для наборов из лососевых и сиговых рыб холодного копчения;
- информацию о сроках годности и условиях хранения продукции после вскрытия потребительской упаковки.

На потребительской упаковке допускается указывать номер партии или иной идентификационный код продукции.

4.4.2 Маркировка транспортной упаковки – по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192, техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание – Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в Приложении Б.

На транспортную упаковку с замороженной в потребительской упаковке продукцией наносят надпись: «Замороженная».

4.5 Упаковка

4.5.1 Рыбы лососевые и сиговые холодного копчения упаковывают по ГОСТ 7630:

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ящики из картона и комбинированных материалов по ГОСТ 34033 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ящики полимерные многооборотные по ГОСТ 33746 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемая предельная масса продукции:

в ящиках из гофрированного картона, из картона и комбинированных материалов – 20 кг;

в ящиках полимерных многооборотных – 15 кг;

- пачки из картона и комбинированных материалов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов по ГОСТ 12302 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с применением или без применения подложек по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, или лотков по ГОСТ 33837 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с применением или без применения подложек или лотков.

Рекомендуемая предельная масса продукции в пачках из картона и комбинированных материалов, в пакетах из полимерных пленок и комбинированных материалов и термоусадочной пленке – 2 кг.

4.5.2 Рыбу неразделанную, потрошеную, обезглавленную потрошеную укладывают в ящики плотными ровными рядами головой или приголовком к торцевой стороне ящика в наклонном положении спинкой вниз, верхний ряд – спинкой вверх.

Пласт, полупласт, спинку, филе, тешу укладывают в ящики ровными плотными рядами, кожей или подкожной стороной ко дну ящика. Верхний ряд укладывают кожей или подкожной стороной вверх.

4.5.3 Ящики перед упаковыванием продукции должны быть выстланы изнутри, кроме торцевых стенок, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, пленкой целлюлозной по ГОСТ 7730 или оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

4.5.4 Кусок, спинку-кусок, филе, филе-кусок, кусок филе-спинки, ломтики, кусочки с кожей и позвоночной костью (или без нее) и наборы из лососевых и сиговых рыб

холодного копчения упаковывают в пачки из картона и комбинированных материалов, пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов или в пленку полиэтиленовую термоусадочную с применением или без применения подложек или лотков.

4.5.5 Пакеты должны быть термосварены с применением или без применения вакуума или модифицированной газовой среды или скреплены зажимами.

Упаковывание продукции в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.6 Продукция в потребительской упаковке должна быть уложена в ящики из картона и комбинированных материалов, ящики из гофрированного картона, ящики полимерные многооборотные.

Рекомендуемая предельная масса упакованной в потребительскую упаковку продукции в ящике – 20 кг.

Ящики полимерные многооборотные с продукцией должны быть закрыты крышками.

4.5.7 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества должен соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Допускаемые положительные отклонения содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества, %:

3,0 – для продукции массой нетто до 0,5 кг, включительно;

1,0 – « « « « свыше 0,5 до 1,0 кг включительно;

0,5 – « « « « свыше 1,0 кг.

4.5.8 В каждой упаковочной единице должны быть лососевые и сиговые рыбы холодного копчения одного наименования (кроме наборов), одной размерной группы (при подразделении на размерные группы), одного вида разделки (кроме наборов), одного сорта (при наличии сортов), в потребительской упаковке одного вида и одного способа, одной даты изготовления, одной даты упаковывания (для продукции, расфасованной из транспортной упаковки в потребительскую), одного температурного режима хранения.

4.5.9 Допускается использовать другие виды упаковки, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

Примечание – Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в Приложении Б.

4.5.10 Упаковка должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха и изготовлена из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание – Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в Приложении Б.

5 Правила приемки

5.1 Приемка рыбы лососевой и сиговой холодного копчения осуществляется по результатам проведения приемо-сдаточных и периодических испытаний продукции на соответствие требованиям настоящего стандарта, установленным в 4.2, с учетом программы производственного контроля предприятия, а также требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Правила приемки и объем выборки, кроме паразитологических исследований – по ГОСТ 31339.

Правила приемки и объем выборки для паразитологических исследований – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Приемо-сдаточные испытания осуществляют по органолептическим, физическим и химическим показателям, правильности упаковывания и маркирования.

5.3 Контроль органолептических показателей, массы нетто рыбы, наличия посторонних примесей (в потребительской упаковке), температуры замороженной продукции, правильности упаковывания и маркирования проводят в каждой партии продукции.

5.4 Контроль массовой доли воды, массовой доли поваренной соли, массовой доли жира (для форели и сибирской) осуществляют периодически в рамках производственного контроля, разработанного и утвержденного изготовителем в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Периодические испытания [содержание токсичных элементов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, бенз(а)пирена, гистамина, диоксинов, микробиологических и паразитологических показателей], для рыбы аквакультуры – остаточных количеств ветеринарных лекарственных средств (фармакологически активных веществ и их метаболитов)] осуществляют в соответствии с порядком, установленным в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.6 Контроль содержания диоксинов в лососевых и сиговых рыбах холодного копчения проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продукции, в том числе в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб – по ГОСТ ISO/TS 17728, ГОСТ 31339, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164 или 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;
- диоксинов – по ГОСТ 31792;
- паразитологических показателей – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- микробиологических показателей – по ГОСТ 26669 или 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, ГОСТ ISO 11133.

6.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей – по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 31795;

- массы нетто – по ГОСТ 31339;

- микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- токсичных элементов:

кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141;

мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628, ГОСТ 33411, ГОСТ 34141;

ртути – по ГОСТ 26927, ГОСТ 33412, ГОСТ 34141, ГОСТ 34427;

свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141;

- бенз(а)пирена – по ГОСТ 31745, ГОСТ 34616;

- полихлорированных бифенилов – по ГОСТ 31983;

- гистамина (в лососях) – по ГОСТ 31789;

- радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;

- диоксинов – по ГОСТ 31792, ГОСТ 34449;

- содержания остаточных количеств ветеринарных лекарственных средств (фармакологически активных веществ и их метаболитов) – по ГОСТ 31694, ГОСТ 32014, ГОСТ 32797, ГОСТ 32798, ГОСТ 34136, ГОСТ 34533, ГОСТ 34535;

- паразитологических показателей – по ГОСТ 34812 или методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 Содержание пестицидов, нитрозаминов – по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.4 Температуру замороженной продукции определяют по ГОСТ 7631.

6.5 Толщину кусочков, филе-ломтиков измеряют металлической линейкой по ГОСТ 427 с ценой деления 1 мм.

6.6 Допускается осуществлять контроль с использованием других методов, обеспечивающих необходимую достоверность и точность измерений, сопоставимость результатов испытаний с указанными методами, аттестованных и утвержденных в порядке, установленном на территории государства, принявшего стандарт.

6.7 В случае наличия двух и более аттестованных методик измерений одной и тоже величины при возникновении спорных ситуаций арбитражную методику измерений определяют соглашением заинтересованных юридических лиц.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют лососевые и сиговые рыбы холодного копчения всеми видами транспорта в соответствии с техническими регламентами, нормативными правовыми актами и

правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к температурному режиму их хранения.

Примечание – Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в Приложении Б.

7.1.2 Транспортирование лососевых и сиговых рыб холодного копчения, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

7.1.3 Пакетирование – по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов – по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Сроки годности и условия хранения лососевых и сиговых рыб холодного копчения устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7.2.2 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения лососевых и сиговых рыб холодного копчения приведены в приложении В.

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

Наименование рыбы*	
на русском языке	на латинском языке
Семейство Лососевые (<i>Salmonidae</i>)	
Род Лососи благородные (<i>Salmo</i>)	
Лосось атлантический (семга)	<i>Salmo salar</i>
Лосось озерный	<i>Salmo salar morpha sebago</i>
Кумжа (форель)	<i>Salmo trutta</i>
Кумжа каспийская	<i>Salmo trutta caspius</i>
Форель озерная	<i>Salmo trutta morpha lacustris</i>
Форель ручьевая	<i>Salmo trutta morpha fario</i>
Форель севанская (иссык-кульская)	<i>Salmo ischchan</i>
Род Лососи тихоокеанские (<i>Oncorhynchus</i>)	
Горбуша	<i>Oncorhynchus gorbusha</i>
Кета	<i>Oncorhynchus keta</i>
Кижуч	<i>Oncorhynchus kisutch</i>
Нерка	<i>Oncorhynchus nerka</i>
Сима	<i>Oncorhynchus masou</i>
Чавыча	<i>Oncorhynchus tshawytscha</i>
Род Форели дальневосточные (<i>Parasalmo</i>)	
Микижа	<i>Parasalmo mykiss</i>
Форель радужная	<i>Parasalmo mykiss irideus</i>
Род Гольцы (<i>Salvelinus</i>)	
Голец арктический	<i>Salvelinus alpinus</i>
Кунджа	<i>Salvelinus lecomaenis</i>
Мальма	<i>Salvelinus malma</i>
Паляя	<i>Salvelinus lepechini</i>
Семейство Сиговые (<i>Coregonidae</i>)	
Род Нельмы (<i>Stenodus</i>)	
Белорыбица	<i>Stenodus leucichthys</i>
Нельма	<i>Stenodus leucichthys nelma</i>
Род Сиги (<i>Coregonus</i>)	
Муксун	<i>Coregonus muksun</i>

Окончание таблицы А.1

Наименование рыб*	
на русском языке	на латинском языке
Омуль арктический	<i>Coregonus autumnalis</i>
Омуль байкальский	<i>Coregonus autumnalis migratorius</i>
Пелядь	<i>Coregonus peled</i>
Ряпушка европейская	<i>Coregonus albula</i>
Рипус	<i>Coregonus albula ladogensis</i>
Ряпушка сибирская	<i>Coregonus sardinella</i>
Сиг амурский (уссурийский)	<i>Coregonus ussuriensis</i>
Сиг обыкновенный	<i>Coregonus lavaretus</i>
Сиг - хадары	<i>Coregonus chadary</i>
Тугун	<i>Coregonus tugun</i>
Чир	<i>Coregonus nasus</i>
Род Вальки (<i>Prosopium</i>)	
Валек обыкновенный	<i>Prosopium cylindraceum</i>

А.2. Допускается использовать другие виды (подвиды) рыб семейств лососевые и сиговые, не указанные в таблице А.1, отнесенные к объектам промышленного и прибрежного рыболовства, а также объекты аквакультуры в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение Б (справочное)

Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в государствах-участниках СНГ

Б.1 Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в государствах-участниках СНГ приведена в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Структурный элемент	Наименование технического регламента или нормативного правового акта	Государство – участник СНГ
3; 4.1; 4.2.10; 4.2.13, 4.3; 7.1.1	Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» Закон РУз «О качестве и безопасности пищевой продукции» Технический регламент Республики Таджикистан ТР РТ 010-2016 «Безопасность пищевой продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU UZ TD
3; 4.1; 4.2.13, 4.3	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
4.2.10; 4.3.1	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования по безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	AM, BY, KZ, KG, RU
4.4	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» Общий технический регламент UzTR.490-022:2017 «О безопасности пищевой продукции в части ее маркировки» Технический регламент Республики Таджикистан ТР РТ 001-2014 «Маркировка пищевых продуктов»	AM, BY, KZ, KG, RU UZ TD
4.5.1; 4.5.9; 4.5.10	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» Общий технический регламент UzTR.109-021:2025 «О безопасности упаковки и укупорочных средств» Технический регламент Республики Таджикистан ТР РТ 013-2016 «Безопасность упаковки»	AM, BY, KZ, KG, RU UZ TD

**Приложение В
(рекомендуемое)**

**Рекомендуемые сроки годности и условия хранения
лососевых и сиговых рыб холодного копчения**

В.1 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения лососевых и сиговых рыб холодного копчения приведены в таблице В.1.

Т а б л и ц а В.1

Вид продукции	Вид упаковки	Температура хранения	Срок годности, не более
Рыбы лососевые и сиговые холодного копчения: неразделанная, потрошенная, обезглавленная потрошенная, пласт, полупласт, спинка, теша, кусок, спинка-кусок, филе, филе-кусок, кусок филе-спинки	Ящики из гофрированного картона, ящики из картона и комбинированных материалов	От минус 8 °С до 0 °С	2 мес
	Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов без вакуума	От минус 3 °С до 0 °С	10 сут
		От минус 8 °С до минус 4 °С	20 сут
Филе, филе-кусок, кусок филе-спинки, теша, кусочки с кожей и позвоночной костью (или без нее), филе-ломтики, наборы	Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов под вакуумом	От минус 3 °С до 0 °С	20 сут
Теша, кусочки с кожей и позвоночной костью (или без нее), филе-ломтики, наборы		От минус 8 °С до минус 4 °С	35 сут
Филе, филе-кусок, спинка-кусок, кусок филе-спинки			40 сут
Теша, кусочки с кожей и позвоночной костью (или без нее), филе-ломтики, наборы		Не выше минус 18 °С	60 сут
Филе, филе-кусок с кожей, кусок филе-спинки			90 сут

Ключевые слова: рыбы лососевые и сиговые холодного копчения, термины, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Руководитель разработки:

Заместитель директора ФГБНУ «ВНИРО» -
руководитель Тюменского филиала
Федерального государственного бюджетного
научного учреждения «Всероссийский научно-
исследовательский институт рыбного хозяйства
и океанографии» («Госрыбцентр»)



Е.Н. Даринов

Исполнители:

И.о. начальника отдела технического
регулирования и стандартизации ФГБНУ
«ВНИРО», к.т.н.



М.М. Дяченко

Главный специалист сектора технологии
рыбных продуктов лаборатории
рыбохозяйственной экологии Тюменского
филиала ФГБНУ «ВНИРО» («Госрыбцентр»)



Т.В. Захарова

Главный специалист отдела технического
регулирования и стандартизации ФГБНУ
«ВНИРО»



С.А. Полунина