

**Изменение № 6 ГОСТ 20414—75 Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия**

**Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 16.05.89 № 1245**

**Дата введения 01.11.89**

Вводную часть после слова «кальмары» дополнить словами: «командорский (*Beryteuthis magister*), новозеландский (*Nototodarus aloani*), тихоокеанский (*Todarodes pacificus*), бартрама (*Ommastrephes bartrami*), тропический (*Stheno-*

*(Продолжение см. с. 236)*

*(Продолжение изменения к ГОСТ 20414—75)*

teuthis oualaniensis), аляскинский (*Beryteuthis anonychus*), гигантский (*Dosidicus gigas*), иллекс американский (*Illex illecebrosus*), лолиго северо-американский (*Loligo pealei*), кальмар стрелка северная (*Todarodes sadittatus*), иллекс европейский (*Illex coindetii*), коренастый (*Todaropsis eblanae*), лолиго европейский (*Loligo vulgaris*), иллекс аргентинский (*Illex argentinus*), лолиго патагонский (*Loligo patagonica*), кальмар стрелка южная (*Todarodes angolensis*)».

По всему тексту стандарта заменить слово: «выпускают» на «изготавливают», «приготавливают» на «изготавливают».

Пункт 1.1 изложить в новой редакции: «1.1. Мороженые кальмар и каракатица должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стан-

*(Продолжение см. с. 237)*

дарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Сырье, используемое для изготовления мороженых кальмара и каракатицы, должно соответствовать требованиям:

кальмар и каракатица сырец — ТУ 15—01 277—83, ТУ 15—02 416—81, ТУ 15—03 239—81, ТУ 15—04 382—81;

кальмар и каракатица охлажденные полуфабрикат — ТУ 15—03 406—79».

Пункт 1.3. Четвертый абзац после слов «глаза, клюв удалены» дополнить словами: «мантя разрезана»; дополнить абзацем (после восьмого): «Гигантский кальмар (*Dosidicus gigas*) изготавливают только разделанным на тушку или филе».

Пункт 1.6 изложить в новой редакции: «1.6. Мороженые кальмар и каракатицу изготавливают блоками:

массой не более 1 кг — для розничной торговли;

» 6 кг — для предприятий общественного питания;

12 кг — для последующей распиловки или переработки на предприятиях промышленности».

Пункт 1.8. Таблица, Графу «Характеристика» для показателя «Разделка» изложить в новой редакции: «В соответствии с п. 1.3».

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.9: «1.9. Остаточные количества пестицидов в кальмаре и каракатице мороженых не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

Раздел 2 дополнить пунктом — 2.2: «2.2. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством рыбного хозяйства СССР и Министерством здравоохранения СССР».

Раздел 3 изложить в новой редакции:

### «3. Методы испытаний

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631—85.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929—86.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86.

3.2.1. Определение остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР».

Пункт 4.1 изложить в новой редакции: «4.1. Мороженые кальмар и каракатицу упаковывают:

в ящики из гофрированного картона по ТУ 13—7310005—10—87 или в ящики дощатые по ГОСТ 13356—84 предельной массой продукта 40 кг.

Мороженые кальмар и каракатицу, предназначенные для розничной торговли и предприятий общественного питания, упаковывают в ящики дощатые или из гофрированного картона предельной массой продукта 30 кг;

в пачки из картона по ОСТ 15—363—86 или пакеты пленочные по ОСТ 15—160—77 предельной массой продукта 1 кг с последующим упаковыванием их в ящики из гофрированного картона по ТУ 13—7310005—10—87 или ящики дощатые по ГОСТ 13356—84 предельной массой продукта 30 кг.

При механизированной распиловке крупных блоков кальмара и каракатицы (филе) на блоки предельной массой 1,0 кг и упаковывании их в потребительскую тару допускается упаковывать филе фактической массой; при этом на этикетке должны быть указаны цена за 1 кг, масса нетто и цена массы нетто продукта.

Мороженые кальмар и каракатицу упаковывают в пленочные пакеты в соответствии с правилами упаковывания рыбной продукции в пакеты и вкладыши из полимерных пленочных материалов.

Пленочные пакеты должны быть термосварены или скреплены зажимами».

Пункт 4.3 дополнить ссылкой: «по ГОСТ 8273—75».

Пункты 4.4, 4.5 изложить в новой редакции: «4.4. В каждой упаковочной единице должны быть кальмары или каракатицы одного вида разделки и упакованные в один вид потребительской тары, а для аргентинского и командорского кальмаров — одного наименования.

4.5. Отклонения в меньшую сторону от массы нетто, указанной на потребительской таре, не допускаются».

Пункт 4.6. Заменить слова: «Картонные ящики» на «Ящики из гофрированного картона».

Пункты 4.8—4.10 изложить в новой редакции: «4.8. Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630—87.

Транспортная маркировка по ГОСТ 7630—87 и ГОСТ 14192—77.

4.9. Допускается изменять упаковку, маркировку и показатели качества продукции, предназначенной для экспорта, в соответствии с требованиями внешнеэкономических организаций.

4.10. Транспортируют мороженые кальмар и каракатицу в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при соблюдении следующих температурных режимов:

при температуре не выше минус 18 °С — в рефрижераторных судах;

при температуре от минус 15 до минус 18 °С и ниже — в рефрижераторных вагонах и автомобилях.

Температура мороженных кальмара и каракатицы при погрузке должна быть не выше минус 18 °С.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78».

Пункт 4.11 дополнить абзацем: «Допускается хранить мороженые кальмар и каракатицу в холодильниках, оборудование которых не рассчитано на поддержание указанной температуры, при температуре не выше минус 18 °С».

Пункт 4.12 изложить в новой редакции: «4.12. Сроки хранения мороженных глазированных кальмара и каракатицы с даты изготовления:

при температуре не выше минус 25 °С:

неразделанных — не более 8 мес;

разделанных — не более 10 мес;

при температуре не выше минус 18 °С:

кальмара неразделанного, кроме иллекса аргентинского и командорского — не более 4 мес;

кальмара разделанного, кроме иллекса аргентинского и командорского — не более 6 мес;

кальмара иллекса аргентинского и командорского неразделанных — не более 8 мес;

кальмара иллекса аргентинского и командорского разделанных — не более 10 мес.

Сроки хранения мороженных кальмара и каракатицы в потребительской таре уменьшаются на 1 мес».

(ИУС № 8 1989 г.)