

Изменение № 1 ГОСТ 3948—82 Филе рыбное мороженое. Технические условия
Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета
СССР по стандартам от 22.03.88 № 660

Дата введения 01.09.88

По всему тексту стандарта заменить слово: «вырабатывают» на «изготавливают».

Пункты 1.1, 1.2 изложить в новой редакции: «1.1. Мороженое рыбное филе должно изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Сырье, используемое для изготовления мороженого рыбного филе, должно быть не ниже первого сорта и соответствовать требованиям: рыба-сырец — ТУ 15—01—266—80, ТУ 15—01—285—80, ТУ 15—01—322—81, ТУ 15—01—371—78, ТУ 15—01—430—80, ТУ 15—01—474—77, ТУ 15—263—78, ТУ 15—01—859—81, ТУ 15—02—349—79, ТУ 15—02—383—81, ТУ 15—02—388—81, ТУ 15—03—219—80, ТУ 15—03—375—78, ТУ 15—03—376—78, ТУ 15—03—377—

(Продолжение см. с. 324)

(Продолжение изменения к ГОСТ 3948—82)

—78, ТУ 15—03—381—84, ТУ 15—03—394—79, ТУ 15—04—309—77, ТУ 15—04—310—77, ТУ 15—04—358—79;

рыба охлажденная — ГОСТ 814—61, ТУ 15—02—348—80;

рыба мороженая — ГОСТ 1168—86, ГОСТ 20057—74, ТУ 15—02—492—87, ТУ 15—02—450—84.

Допускается изготавливать филе из мороженой рыбы на береговых предприятиях.

Филе мятая изготавливают только из рыбы-сырца».

Пункт 1.3. Первый абзац после слова «ставриды» дополнить словом: «океанической»; шестой абзац. Исключить слово: «мятая».

Пункт 1.4 дополнить абзацем: «Филе мятая с кожей замораживают блоками массой нетто:

для розничной торговой сети не более 0,5 кг;

для предприятий общественного питания — не более 2,0 кг».

Пункт 1.5. Второй—пятый абзацы изложить в новой редакции: «Не глазируют мороженое филе:

обернутое до замораживания в антиадгезионную бумагу;

упакованное под вакуумом в пакеты из пленочных материалов, разрешенных Минздравом СССР;

замороженное в пакетах из пленочных материалов или пачках из ламинированного или парафинированного с внутренней стороны картона;

(Продолжение см. с. 325)

изготовленные способом распиловки крупных мороженых глазированных блоков.

Допускается изготавливать мороженое филе с разделением блока полосой антагезионной бумаги на мелкие брикеты массой не более 2,0 кг с последующим глазированием открытых поверхностей блока».

Пункт 1.6. Заменить слова: «не должна быть выше» на «должна быть выше».

Пункт 1.7. Таблица. Графа «Наименование показателя». Заменить слова: «(после оттаивания)» на «(после размораживания)».

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.8: «1.8. В филе рыбном мороженом остаточное количество пестицидов не должно превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Минздравом СССР».

Пункт 2.1. Заменить ссылку: ГОСТ 7631—73 на ГОСТ 7631—85.

Пункт 3.1 изложить в новой редакции: «3.1. Методы отбора проб и органолептической оценки — по ГОСТ 7631—85, подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929—86».

Пункт 3.2. Заменить ссылку: ГОСТ 7636—55 на ГОСТ 7636—85.

Раздел 3 дополнить пунктом — 3.3: «3.3. Определение остаточных количеств пестицидов и наличия гельминтов проводить по методам, утвержденным Минздравом СССР;

токсичных элементов — по ГОСТ 7636—85*, ГОСТ 26930—86, ГОСТ 26931—86**, ГОСТ 26932—86**, ГОСТ 26933—86, ГОСТ 26934—86** в соответствии с порядком, установленным Минрыбхозом СССР и Минздравом СССР».

Пункт 4.1. Второй абзац. Заменить слова: «массой продукта 40 кг» на «массой продукта 15, 30, 40 кг»;

третий абзац. Заменить слова: «в картонные пачки, в пакеты из пленочных материалов» на «в картонные пачки, в пленочные пакеты по нормативно-технической документации из материалов»; исключить слова: «для этих целей», «При упаковке филе на береговых предприятиях пакеты должны быть термосварены»;

седьмой абзац. Заменить слова: «массой 1,0 кг и менее» на «предельной массой 1,0 кг», «указаны масса нетто и цена» на «указаны цена за 1 кг, масса нетто и цена массы нетто продукта».

* С 01.07.89 вводится в действие ГОСТ 26927—86.

** Вводятся в действие с 01.07.89.

(Продолжение изменения к ГОСТ 3948—82)

Пункт 4.2. Заменить ссылки: ГОСТ 1341—74 на ГОСТ 1341—84, ГОСТ 1760—81 на ГОСТ 1760—86.

Раздел 4 дополнить пунктом — 4.2а: «4.2а. Мороженое рыбное филе упаковывают в пленочные пакеты в соответствии с правилами упаковывания рыбной продукции в пакеты и вкладыши из полимерных пленочных материалов».

Пункт 4.3 изложить в новой редакции: «4.3. В каждой упаковочной единице должно быть филе, приготовленное из одного наименования рыбы, вида разделки и вида потребительской тары».

Пункт 4.4. Заменить слова: «полиэтиленовой лентой по ГОСТ 20477—76» на «полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477—86 или полипропиленовой лентой по нормативно-технической документации»;

дополнить словами: «Картонные пачки должны быть закрыты, пленочные пакеты скреплены зажимами или термосварены».

Пункт 4.5. Первый абзац изложить в новой редакции: «Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630—87, транспортную тару — по ГОСТ 14192—77 и ГОСТ 7630—87»;

третий абзац исключить.

Пункт 4.6. Второй абзац изложить в новой редакции: «в рефрижераторных вагонах и автомобилях — при температуре от минус 15 до минус 18 °С и ниже»;

Раздел 4 дополнить пунктами — 4.6а, 4.8: «4.6а. Пакетирование — по ГОСТ 23285—78, ГОСТ 24597—81.

4.8. Сроки хранения мороженого филе глазированного в блоках при температуре не выше минус 18 °С с даты изготовления:

филе тресковых и океанических рыб — 5 мес;

филе морского окуня, зубатки, палтуса — 6 мес;

филе ставриды и скумбрии, филе «бабочка» из помолобуса — 4 мес.

Сроки хранения мороженого рыбного филе:

обернутого в антиадгезионную бумагу уменьшаются при хранении на 20 % по сравнению с глазированным;

упакованного в пачки из картона, в пакеты из пленочных материалов без вакуума уменьшаются на 1 мес по сравнению со сроком хранения глазированного филе в блоках».

(ИУС № 6 1988 г.)