



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

# РИБА ЗАМОРОЖЕНА

Технічні умови

ДСТУ 4868:2007

*Видання офіційне*

БЗ № 11–2007/535

Київ  
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ  
2008

## ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технічний комітет стандартизації «Рибне господарство» (ТК 33) та Відкрите акціонерне товариство «Південрибтехцентр»

РОЗРОБНИКИ: **І. Апанович; Н. Косій; Р. Косінова; Л. Купріянова; Ю. Фокін** (науковий керівник)

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 5 листопада 2007 р. № 297 з 2009–01–01

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні ГОСТ 1168–86)

---

**Право власності на цей документ належить державі.  
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково  
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.  
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України**

Держспоживстандарт України, 2008

**ЗМІСТ**

	С.
1 Сфера застосування .....	1
2 Нормативні посилання .....	1
3 Терміни та визначення понять .....	3
4 Основні параметри і розміри .....	4
5 Технічні вимоги .....	4
6 Вимоги безпеки .....	11
7 Вимоги охорони довкілля .....	11
8 Маркування .....	11
9 Пакування .....	12
10 Правила транспортування та зберігання .....	13
11 Методи контролювання .....	14
12 Правила приймання .....	15
13 Гарантії виробника .....	15
Додаток А Способи варіння (теплового оброблення) замороженої риби для органолептичного оцінювання .....	16
Додаток Б Послідовність контролювання органолептичних і фізичних показників .....	16
Додаток В Код ДКПП .....	16
Додаток Г Бібліографія .....	17



**НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ**

---

**РИБА ЗАМОРОЖЕНА**

Технічні умови

**РЫБА МОРОЖЕНАЯ**

Технические условия

**FROZEN FISH**

Specifications

---

Чинний від 2009–01–01

**1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

Цей стандарт поширюється на заморожену рибу всіх родин і видів, призначену для реалізування на харчові цілі та для промислового перероблення.

Стандарт не поширюється на заморожену рибу, яку виготовляють згідно з ДСТУ 4378, ГОСТ 17660, ГОСТ 17661, а також на анчоусові, бичкові, камбалу-глоссу, корюшку, ельця, оселедцеві, хрящові риби, жирну мойву, дріб'язок другої та третьої груп.

Вимоги щодо безпечності продукції викладено в 5.1, 5.3.12, 5.3.20—5.3.26, 5.4.2, розділі 8, 9.10, 10.1, 10.3—10.7.

**2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ**

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 2641:2007 Продукти рибні. Пакування

ДСТУ 3147–95 Коди і кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихкодів позначок EAN на тарі та пакуванні товарної продукції. Загальні вимоги

ДСТУ 3583–97 (ГОСТ 13830–97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови

ДСТУ 4378:2005 Риба океанічного промислу заморожена. Технічні умови

ДСТУ 4514:2006 Риба, інші водні живі ресурси та харчова продукція з них. Визначання хлорорганічних пестицидів та поліхлорованих біфенілів методом газорідинної хроматографії

ДСТУ 4515:2005 Риби Азовського, Чорного морів та внутрішніх водоймищ України. Номенклатура біологічна і товарна

ДСТУ 4416:2005 Риби океанів і прибережних морів. Номенклатура біологічна і товарна

ДК 016–97 Державний класифікатор продукції та послуг

ГОСТ 12.1.004–91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлювання допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 427–75 Линейки измерительные металлические. Технические условия (Лінійки вимірювальні металеві. Технічні умови)

ГОСТ 814–96 Рыба охлажденная. Технические условия (Риба охолоджена. Технічні умови)

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия (Пергамент рослинний. Технічні умови)

ГОСТ 1368–91 Рыба всех видов обработки. Длина и масса (Риба всіх видів оброблення. Довжина та маса)

ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия (Підпергамент. Технічні умови)

ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги та контролювання якості)

ГОСТ 7630–96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка (Риба, морські ссавці, морські безхребетні, водорості та продукти їх перероблення. Маркування та пакування)

ГОСТ 7631–85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний (Риба, морські ссавці, морські безхребетні та продукти їх перероблення. Правила приймання, органолептичні методи оцінювання якості, методи відбирання проб для лабораторного випробовування)

ГОСТ 7636–85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа (Риба, морські ссавці, морські безхребетні та продукти їх перероблення. Методи аналізування)

ГОСТ 9569–79 Бумага парафинированная. Технические условия (Папір парафінований. Технічні умови)

ГОСТ 10444.2–94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus* (Продукти харчові. Методи виявлення та визначання кількості *Staphylococcus aureus*)

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначання кількості мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів)

ГОСТ 10779–78 Спирт поливиниловый. Технические условия (Спирт полівініловий. Технічні умови)

ГОСТ 13356–84 Ящики деревянные для продукции рыбной промышленности. Технические условия (Ящики дерев'яні для продукції рибної промисловості. Технічні умови)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 17660–97 Рыба специальной разделки мороженая. Технические условия (Риба спеціального розбирання заморожена. Технічні умови)

ГОСТ 17661–72 Тунец, парусник, макрель, марлин и меч-рыба мороженые. Технические условия (Тунець, парусник, макрель, марлін і меч-риба заморожені. Технічні умови)

ГОСТ 23285–78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия (Пакети транспортні для харчової продукції та скляної тари. Технічні умови)

ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры (Пакети тарно-штучних вантажів. Основні параметри та розміри)

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования (Пакети транспортні. Формування із застосуванням засобів пакування. Загальні технічні умови)

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Методи відбирання проб для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Готування проб для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов (Продукти харчові. Методи культивування мікроорганізмів)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути (Сировина та продукти харчові. Методи визначання ртуті)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб. Мінералізування для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 29185–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфит-редуцирующих клостридий (Продукты харчові. Методи виявлення та визначання кількості сульфитредукувальних клостридій)

ГОСТ 29329–92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования (Ваги для статичного зважування. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів)

ГОСТ 30518–97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) (Продукты харчові. Методи виявлення та визначання кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій))

ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом (Продукты харчові. Методика визначання токсичних елементів атомно-емісійним методом).

### **3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ**

Нижче подано терміни, вжиті в цьому стандарті, та визначення позначених ними понять:

#### **3.1 риба-сирець**

Риба без ознак життєдіяльності з температурою в товщі м'язової тканини, близькою до температури навколишнього середовища

#### **3.2 риба охолоджена**

Риба, температура якої в товщі м'язової тканини підтримується на рівні від 5 °С до точки замерзання клітинного соку риби, не досягаючи цієї точки

#### **3.3 риба заморожена**

Риба, температура якої в товщі м'язової тканини підтримується на рівні мінус 18 °С і нижче, під час льодосольового заморожування — не вище ніж мінус 6 °С

#### **3.4 заморожування риби**

Процес, який проводять на відповідному устаткуванні так, щоб діапазон температур максимальної кристалізації тканинного соку проходив максимально швидко. Процес вважають закінченим, коли температура в центрі продукту досягне заданої межі, але не вище ніж мінус 18 °С, під час льодосольового заморожування — не вище ніж мінус 6 °С

#### **3.5 глазурування риби**

Процес утворювання захисного шару льоду на поверхні замороженого блока риби чи риби, замороженої поштучно, за зрошування чи занурювання її у питну чи чисту морську воду з розчиненими у ній харчовими добавками чи без них

#### **3.6 риба заморожена у блоці**

Підпресована заморожена риба у формі паралелепіпеда

#### **3.7 вода питна**

Прісна вода, придатна для споживання людиною, що відповідає вимогам ГОСТ 2874

#### **3.8 вода морська чиста**

Морська вода, яка відповідає тим самим мікробіологічним нормам, що і питна вода

### **3.9 глибоке зневожування**

Втрата замороженою рибою тканинного соку, ознакою якої є потьмяніла поверхня, наявність на поверхні риби мутних білих та/чи жовтих плям, які проникли в товщу м'яса риби, і їх не мож-на видалити зіскрібанням без порушення зовнішнього вигляду

### **3.10 сторонні домішки**

Речовини та предмети, які не є похідними риби і вказують на порушення санітарних пра-вил і норм виробництва

### **3.11 сторонні смак або запах**

Стійкий неприємний запах або смак, що є ознакою псування, окиснення продукту, а також сторонній, не характерний для цього виду продукції запах або смак

### **3.12 невластива консистенція**

Зміна структури м'язів, спричинена псуванням риби, яка стає пастоподібною чи желеподібною

### **3.13 вибірка**

Сукупність одиниць продукції, відібраної з партії для контролювання відповідно до вимог ГОСТ 7631.

## **4 ОСНОВНІ ПАРАМЕТРИ І РОЗМІРИ**

Довжина та маса замороженої риби має відповідати вимогам ГОСТ 1368.

Вимоги до довжини та маси можуть бути змінені відповідно до договору (контракту).

## **5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

**5.1** Заморожену рибу треба виготовляти відповідно до вимог цього стандарту за техноло-гічними інструкціями з дотриманням санітарних вимог і правил, затверджених у встановленому порядку [1].

**5.2** Вимоги до розбирання, пакування продукції можуть бути змінені відповідно до договору (контракту), але без порушення якості та безпечності продукції.

### **5.3 Характеристики**

**5.3.1** Заморожену рибу виготовляють у нерозібраному та в розібраному вигляді.

Нерозібрана — риба в цілому вигляді.

Нерозібраною може бути риба всіх розмірів і назв, крім маринки та османа.

Довжина нерозібраного мінтая має бути не менше ніж 20 см.

**5.3.2** За видами розбирання заморожена риба буває:

#### **5.3.2.1 Обезголовлена**

Риба, у якої голова з плечовими кістками та нутрощі видалені без розрізування по черев-цю. Дозволено залишати частину нутрощів, зокрема плавальний міхур і нирки, ікру чи молочко, чорну плівку.

#### **5.3.2.2 Патрана з головою**

Риба, розрізана по черевцю між грудними плавцями від калтичка до анального отвору; калтичок може бути перерізаний, нутрощі, ікра чи молочко видалені, згустки крові та нирки зачищені.

У разі машинного розбирання може бути асиметричне перерізання калтичка та нижньої щелепи у далекосхідних лососевих риб.

#### **5.3.2.3 Патрана обезголовлена**

Обезголовлена риба, розрізана по черевцю між грудними плавцями від калтичка до аналь-ного отвору; калтичок може бути перерізаний, нутрощі, ікра чи молочко видалені, згустки крові та нирки зачищені.

Патраний обезголовлений мінтай виготовляють з видаленим хвостовим плавцем з прихво-стовою частиною; мінімальний розмір мінтая такого виду розбирання — 22 см.



Патрані обезголовлені далекосхідні лососі, тріску, палтус виготовляють з видаленням голови з плечовими кістками прямим або косим зрізуванням чи видаленням голови із залишенням плечових кісток напівкруглим вирізанням. Дозволено у палтуса видалити хвостовий плавець з хвостовим стеблом до початку черевної та спинної плавців.

У разі машинного розбирання риби дозволене часткове видалення черевної частини разом із черевними плавцями, а також розрізуванням черевця далі анального отвору не більше ніж на 2 см.

#### **5.3.2.4 Патрана сьомужного різання**

Риба, розрізана по черевцю двома поздовжніми розрізуваннями: перший — від анального отвору до черевних плавців, другий — відступивши від черевних плавців до калтичка, який не перерізають. Зябра, нутрощі, ікра чи молочко видалені.

#### **5.3.2.5 Теша**

Черевна частина риби видалена розтинанням від приголовної частини до анального плавця; згустки крові та плівка зачищені. Дозволено розрізати тешу на дві поздовжні половини.

#### **5.3.2.6 Тушка**

Риба, у якої голова з плечовими кістками, нутрощі, луска, ікра чи молочко видалені, тонка черевна частина зрізана по прямій лінії від головного зрізу і далі анального отвору, хвостовий плавець видалений разом із прихвостовою частиною на відстані не більше ніж 3 см від основи його середніх променів; луска, згустки крові та чорна плівка можуть бути залишені.

#### **5.3.2.7 Спинка**

Риба, у якої черевна частина, зябра чи голова з плечовими кістками видалені. Згустки крові та плівка зачищені.

У мінтая черевна частина з головою видалені зрізуванням, зріз проходить від приголовка до кінця першого анального плавця. Черевна частина видалена разом із хребетною кісткою не більше ніж на 1/3 довжини спинки, решта — видалена зрізуванням, зріз проходить нижче хребетної кістки. Анальний плавець видалений разом із прилеглим до нього м'ясом. Спинка зачищена від згустків крові та нирок.

Для окремих екземплярів спинки мінтая дозволені незначні прирізи хрящової частини приголовка.

Довжина спинки мінтая має бути не менше ніж 22 см. Дозволено для спинки мінтая видалення хвостового плавця.

#### **5.3.2.8 Кусок**

Риба обезголовлена чи патрана обезголовлена з видаленим хвостовим плавцем розрізана поперек на куски масою не менше ніж 0,5 кг.

**5.3.3** Зубатку виготовляють патраною обезголовленою. Патрані обезголовлені крупні тріска та зубатка можуть бути розрізані на куски.

Морський окунь виготовляють патраним з головою і патраним обезголовленим.

Маса дрібного морського окуня патраного з головою має бути не менше ніж 0,12 кг, патраного обезголовленого — не менше ніж 0,1 кг.

У тріски, пікші, сайди, морського окуня та терпуга патраних обезголовлених дозволена наявність чорної плівки, нерозтятих плавальних міхурів та нирок, у тріскових риб можуть бути залишені недорозвинені ікра чи молочко.

У морського окуня дозволений розріз черевця від 1,5 см до 2,0 см далі від анального отвору; у тріски, пікші та сайди — до початку другого анального плавця. Морський окунь дозволено розбирати косим зрізуванням: по прямій лінії від приголовка до анального отвору, при цьому не доходити до останнього від 2 см до 3 см з видаленням тонких стінок черевця.

Дозволено під час машинного розбирання риби видаляти голови з плечовими кістками косим зрізуванням із тонкими стінками черевної частини; розрізування черевця далі від анального отвору не більше ніж на 2 см.

Тріску, пікшу, сайду масою 0,4 кг та менше, морський окунь масою 0,3 кг і менше дозволено виготовляти нерозібраними.

**5.3.4** Осетрові риби, крім стерляді, виготовляють патраними з головою; під час розбирання видалають нутрощі, ікру чи молочко та жирові відкладення; сфінктер анального отвору потрібно вирізати і видаляти разом із кишечником; в'язигу можна залишати в рибі.

Прим'язові жирові відкладення, розміщені на внутрішній поверхні стінок черевної порожнини під плівкою, не видаляють.

Стерлядь виготовляють у нерозібраному вигляді.

Дозволено осетрові риби обезкровлювати перерізуванням у живої риби хвостового стебла чи зябер; у риб другого сорту дозволене видалення зябер.

**5.3.5** Під час розбирання камбалоподібних риб на патрані з головою та патрані обезголовлені дозволено розрізати черевце напівкруглим вирізуванням із верхнього (очного) боку чи прямим наскрізним розрізуванням до хребта, біля плечових кісток; нутрощі видаляють; ікру чи молочко та нерозтяту нирку дозволено залишати в рибі.

Дозволено відсікати голови разом із тонкими стінками черевної частини із залишенням м'ясистого приголовка.

**5.3.6** Пеламіду, виловлювану в Азовському та Чорному морях, чорноморські скумбрію та ставриду дозволено виготовляти обеззябленими.

**5.3.7** Нельму, білорибцию, каспійського та озерного лососів виготовляють тільки у нерозібраному вигляді.

Сьомгу виготовляють нерозібраною, патраною з головою та патраною сьомужного різання.

Дозволено виготовляти патрану з головою нельму за узгодженням зі споживачем.

Балтійський лосось виготовляють нерозібраним і патраним із головою.

Далекосхідні лососі виготовляють нерозібраними, патраними з головою, патраними обезголовленими та тушку.

**5.3.8** Крупний сом виготовляють патраним.

За підлідного виловлювання у зимову пору дозволено заморожувати природним холодом крупного сома у нерозібраному вигляді для промислового перероблення.

**5.3.9** Крупну щуку, виловлювану в період з 1 червня по 1 грудня, виготовляють тільки патраною.

**5.3.10** Маринку та османа виготовляють тільки патраними; нутрощі, ікру, молочко та чорну плівку треба ретельно видалити та знищити.

**5.3.11** У коропа, ляща, сазана, карася й осетрових риб допустима наявність у черепній коробці отворів, просверлених для виймання гіпофізів. У голів осетрових риб діаметр отворів має бути від 1,2 см до 1,5 см.

**5.3.12** Рибу заморожують сухим штучним способом блоками, поштучно, а також у спожитковій тарі.

Дозволено льодосольове безконтактне та контактне заморожування риби у разі, якщо на підприємстві немає морозильних потужностей, а також у період масового надходження риби за нестачі морозильних потужностей.

Не дозволене льодосольове заморожування осетрових і лососевих риб.

У риби льодосольового контактного заморожування дозволене невелике просолювання поверхневих шарів і тонких частин тіла риби.

Температура у товщі замороженої риби чи блоку риби під час вивантажування з морозильних установок має бути не вище ніж мінус 18 °С, за льодосольового заморожування — не вище ніж мінус 6 °С.

**5.3.13** Маса блока має бути не більше ніж 12 кг.

Дозволено за узгодженням із замовником виготовляти заморожену рибу монолітними блоками, заморожену в вертикально-плиткових швидкоморозильних апаратах, масою не більше ніж 25 кг.

**5.3.14** У разі заморожування крупної риби блоками для забезпечення однакової маси блока та кожної пакованої одиниці дозволено додавати не більше двох кусків патраної обезголовленої риби з тою самою назвою з видаленими хвостовими плавцями.

**5.3.15** Рибу заморожену виготовляють у глазурованому та неглазурованому вигляді.

Глазур має бути у вигляді льодяної кірки, що рівномірно покриває поверхню риби чи блока риби, і вона не повинна відставати під час легкого постукування.

Маса глазури під час випускання риби із підприємства-виробника має бути не менше ніж 2 % від маси глазуrowаного блока чи глазуrowаної риби.

Рибу таких назв виготовляють тільки у глазуrowаному вигляді: каспійський, балтійський, озерний і далекосхідний лососі, сигові, осетрові, білорибиця, нельма, аральський вусач, шемая (крім аральської), сьомга, азово-чорноморські ставрида, скумбрія і кефаль, південно-каспійська та аральська білоглазка, рибець (крім каспійського), синець із водосховищ, вугор, мінога, вугільна риба, палтус масою до 5 кг і риба, розібрана на кусок.

**5.3.16** Під час глазуrowання можна використовувати харчові добавки: Е 300 аскорбінова кислота чи Е 301 аскорбат натрію.

Для промислового перероблення заморожену рибу, замість глазуrowання, можна обробляти водним розчином полівінілового спирту ПВС марки 16/1 згідно з ГОСТ 10779 чи полівінілового спирту ПВС марки 16/1 з модифікатором оксиетилцелюлозою ОЕЦ-55 згідно з чинним нормативним документом; осетрові і горбушу — водним розчином полівінілового спирту ПВС марки 16/1 згідно з ГОСТ 10779 із додаванням поверхнево-активної речовини «Синтаמיד 5» згідно з чинним нормативним документом.

Захисний покрив з ПВС має бути у вигляді еластичної матової білої чи із сіруватим відтінком або прозорої плівки, яка рівномірно та щільно покриває поверхню замороженої риби чи блока з нанесеним покривом.

Маса захисного покриття під час відвантажування продукції з підприємства-виробника має бути не менше ніж 2 % від маси блока чи риби після покривання.

**5.3.17** Не глазуrowують заморожену рибу:

— обгорнену до заморожування парафінованим папером згідно з ГОСТ 9569 чи антиадгезійним папером згідно з чинним нормативним документом;

— паковану поштучно чи блоками під вакуумом у пакети з полімерних матеріалів згідно з чинним нормативним документом;

— заморожену блоками в парафінованих зовні й усередині чи ламінованих коробках згідно з чинним нормативним документом;

— заморожену в пачках з картону та комбінованих матеріалів, покритих з внутрішньої поверхні парафіном чи іншим водожаронепроникним матеріалом, або в пачках з картону без покриття з попереднім пакуванням риби в пакети з полімерних матеріалів згідно з чинним нормативним документом;

— льодосольового заморожування.

**5.3.18** Заморожену рибу можна виготовляти з поділом блока смугою антиадгезійного паперу, пергаменту згідно з ГОСТ 1341 чи підпергаменту згідно з ГОСТ 1760 на дрібні блоки масою не більше ніж 2 кг з наступним глазуrowанням відкритих поверхонь блока.

**5.3.19** Заморожену рибу за якістю ділять на два сорти: перший і другий.

**5.3.20** За органолептичними та фізичними показниками заморожена риба має відповідати вимогам і нормам, зазначеним у таблиці 1.

**Таблиця 1** — Органолептичні та фізичні показники якості замороженої риби

Назва показника	Характеристика та норма для сорту	
	першого	другого
Зовнішній вигляд блоків риби	Блоки цілі. Поверхня рівна, чиста. Можуть бути незначні западини на поверхні. Поверхня риби чиста, за кольором властива цьому виду.  Можуть бути: — у сигових риб слабкі бурувато-рожеві смуги на черевці та боках; — потьмяніла поверхня риби льодосольового заморожування;   потьмяніла поверхня	

Продовження таблиці 1

Назва показника	Характеристика та норма для сорту	
	першого	другого
	у далекосхідних лососів:	
	— на поверхні поперечні та поздовжні смуги та плями;	
	— слабкі рожеві та темно-сірі.	— жовто-рожеві, бурувато-рожеві, коричнево-сірі та блідо-зелені;
		— незначна потьмянілість поверхні.
	Збитість луски не нормується.	
	— Луска легко відділяється від шкіри.	— Луска від шкіри відділяється із зусиллям.
	Висота спини у самців горбуші може бути збільшена (зачатки майбутнього горба).	
	У горбуші і кети:	
	— верхня щелепа довша нижньої і злегка загнута;	— верхня щелепа загнута, нижня — витягнута;
	— відношення довжини щелепи до довжини тушки не більше ніж:	
	у горбуші	
	0,13	0,17
	у кети	
	0,14	0,17
	— висота зубів, см, не більше ніж:	
	у горбуші	
	0,4	0,6
	у кети	
	0,6	1,1
	— Осетрові риби, білорибця, сьомга, нельма, каспійський, балтійський та озерний лососі вгодовані, решта — різної вгодованості.	— Риба різної вгодованості.
	Риба без зовнішніх пошкоджень.	
	Можуть бути:	
	— сліди від обвічковування, але без пошкодження м'яса;	
		— не більше 3-х поверхневих пошкоджень у одного екземпляра риби (проколи, порізи довжиною не більше ніж 1 см кожен) та не більше ніж у 10 % риб (за рахунком) в одиниці транспортної тари;
		— поламані зяброві кришки; у патраної обезголовленої тріски, пікші та сайди надриви м'яса до 2,5 см та оголення плечових кісток до 3/4 їхньої довжини у 10 % риб (за рахунком) в одиниці транспортної тари;
		— в осетрових риб, білорибці, нельми, сьомги, сигових риб, каспійського, балтійського, озерного та далекосхідних лососів поверхнєве пожовтіння шкірного покриву та розрізу черевця у розібраної риби.

Кінець таблиці 1

Назва показника	Характеристика та норма для сорту					
	першого	другого				
Розбирання	<p>— у балтійського лосося зміна кольору по черевцю та боках у вигляді суцільного порожевіння плям та смуг, у самців балтійського лосося — незначна зміна форми щелеп (наявність на передньому кінці щелепи з'єднувального гачка);</p> <p>— у морського окуня зміна забарвлення поверхні до блідо-рожевої.</p> <p>Як результат крововиливу можуть бути:</p> <p>— у стерляді, севрюги, ставриди, карася, лина, червонопірки, судака — почервоніння поверхні;</p> <p>— в осетрових, білорибіці — часткове почервоніння поверхні;</p> <p>— у білорибіці почервоніння зябрових кришок;</p> <p>— у ляща, вобли, сазана, вусача, язя, тарані, кутума, сома, кефалі, жереха — багрово-червоне забарвлення поверхні;</p> <p>— у камбали — плями різного кольору;</p> <p>— в осетрових — незначне кровопідтікання.</p> <p>Згідно з 5.3.2—5.3.11.</p> <p>Можуть бути:</p> <p>— відхил лінії розрізу від середини черевця не більше ніж на:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="text-align: center; width: 50%;">1 см</td> <td style="text-align: center; width: 50%;">2 см</td> </tr> </table> <p>— у морського окуня (у разі розбирання косим зрізуванням) часткове залишення, не більше ніж 1 см, костистої хрящової частини приголовка не більше ніж у 10 % риб (за масою) у пакованій одиниці;</p> <p>— у спинки мінтая наявність цілої хребетної кістки не більше ніж:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="text-align: center; width: 50%;">у 2 % риб (за рахунком) у пакованій одиниці.</td> <td style="text-align: center; width: 50%;">у 5 % риб (за рахунком) у пакованій одиниці.</td> </tr> </table>	1 см	2 см	у 2 % риб (за рахунком) у пакованій одиниці.	у 5 % риб (за рахунком) у пакованій одиниці.	<p>Пожовтіння м'яса під шкірою не дозволене:</p> <p>— у літньої далекосхідної камбали до 15 % риб (за рахунком) у пакованій одиниці з випаданням кишечки з анального отвору;</p> <p>— риба з кровопідтіканням;</p> <p>— в осетрових, білорибіці — почервоніння поверхні;</p>
1 см	2 см					
у 2 % риб (за рахунком) у пакованій одиниці.	у 5 % риб (за рахунком) у пакованій одиниці.					
Консистенція (після розмороження)	<p>Туга, властива рибі цього виду.</p> <p>Можуть бути:</p> <p>— у стрілозубого палтуса слабкий зв'язок м'язових тканин;</p>	<p>— ослаблена, але не в'яла.</p>				
Запах (після розмороження чи варіння)	<p>Властивий свіжій рибі без стороннього запаху.</p>	<p>Можуть бути:</p> <p>— кислуватий запах у зябрах;</p> <p>— запах окисленого жиру на поверхні, не прониклий у м'ясо у білорибіці, нельми, сьомги, лососів каспійського, балтійського, озерного та далекосхідних сигових риб.</p>				
Наявність сторонніх домішок (у спожитковій тарі)	Не дозволено.					
<p><b>Примітка 1.</b> Заморожену рибу з незначним присмаком мулу (після пробного варіння) класифікують як другий сорт (крім лина, червонопірки, риби, вирощеної у ставках).</p> <p><b>Примітка 2.</b> Розламування плавців без пошкодження цілості тканини риби не вважають зовнішніми пошкодженнями.</p> <p><b>Примітка 3.</b> Висоту зубів, відношення довжини щелепи до довжини тушки визначають у спірних випадках.</p>						

**5.3.21** Уміст харчових добавок у глазури, використаних під час глазурування, не повинен перевищувати допустимі рівні, зазначені у таблиці 2.

**Таблиця 2** — Допустимі рівні харчових добавок у глазури

Індекс та назва харчової добавки	Допустимий рівень, г/кг (за аскорбіновою кислотою)
Е 300 Аскорбінова кислота	1
Е 301 Аскорбат натрію	1

**5.3.22** Вміст токсичних елементів, гістаміну та N-нітрозамінів у замороженій рибі не повинен перевищувати допустимі рівні, зазначені у таблиці 3.

**Таблиця 3** — Допустимі рівні токсичних елементів, гістаміну та N-нітрозамінів у замороженій рибі

Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг	Метод контролювання
Свинець	1,0	Згідно з ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538
Кадмій	0,2	Згідно з ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538
Миш'як		Згідно з ГОСТ 26930, ГОСТ 30538
для морської риби	5,0	
для прісноводної риби	1,0	
Ртуть		Згідно з ГОСТ 26927
для морської риби	0,4	
для прісноводної риби		
хижої	0,6	
нехижої	0,5	
Гістамін (для лососевих та скумбрієвих)	100,0	Згідно з 11.4
N-нітрозаміни	0,003	Згідно з 11.5

**5.3.23** За мікробіологічними показниками заморожена риба не повинна перевищувати допустимі рівні, зазначені у таблиці 4.

**Таблиця 4** — Мікробіологічні показники замороженої риби

Назва показника	Допустимий рівень	Метод контролювання
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО у 1,0 г	$5 \cdot 10^4$	Згідно з ГОСТ 10444.15
Бактерії групи кишкових паличок (коліформні бактерії) у 0,001 г	Не дозволено	ГОСТ 30518
<i>Staphylococcus aureus</i> у 0,01 г	Не дозволено	ГОСТ 10444.2
Патогенні мікроорганізми, у т.ч. роду <i>Salmonella</i> та <i>Listeria monocytogenes</i> у 25,0 г	Не дозволено	11.3
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> , КУО у 1,0 г <sup>*)</sup>	100,0	11.3
Сульфітредукувальні клостридії у 0,01 г <sup>**)</sup>	Не дозволено	ГОСТ 29185
<sup>*)</sup> Для морської риби. <sup>**)</sup> Визначають у продукції, пакованій під вакуумом.		

**5.3.24** Вміст пестицидів у замороженій рибі не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [2].

**5.3.25** Уміст радіонуклідів у замороженій рибі не повинен перевищувати допустимі рівні: <sup>137</sup>Cs — 150 Бк/кг; <sup>90</sup>Sr — 35 Бк/кг, установлені ГН 6.6.1.1-130 [3].

**5.3.26** У замороженій рибі не повинно бути живих гельмінтів та їхніх личинок, небезпечних для здоров'я людини.

Допустима кількість безпечних для здоров'я людини гельмінтів та їхніх личинок, а також інших паразитів і паразитарних уражень не повинна перевищувати норм, установлених «Инструкцией по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженая морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания)» [4] та «Обов'язковим мінімальним переліком досліджень сировини, продукції тваринного та рослинного походження, комбікормової сировини, комбікормів, вітамінних препаратів та ін., які слід проводити в державних лабораторіях ветеринарної медицини і за результатами яких видається ветеринарне свідоцтво (Ф-2)» [5].

#### **5.4 Вимоги до сировини та матеріалів**

**5.4.1** Сировина та матеріали, які використовують для виготовлення замороженої риби, не нижче першого сорту (за наявності сортів), і вони мають відповідати:

- риба-сырец — чинному нормативному документу;
- риба охолоджена — ГОСТ 814 та чинному нормативному документу;
- вода питна — ГОСТ 2874;
- лід водяний штучний — чинному нормативному документу;
- кислота аскорбінова — чинному нормативному документу;
- натрію аскорбат — чинному нормативному документу;
- сіль кухонна — ДСТУ 3583 (ГОСТ 13830);
- «Синтаמיד 5» — чинному нормативному документу;
- спирт полівініловий — ГОСТ 10779.

Дозволене використання для технологічних цілей (глазурування тощо) чистої морської води.

Харчові добавки, які використовують для виготовлення глазурувального розчину, мають бути дозволені до застосування центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

**5.4.2** Сировина та матеріали, зокрема закуплені (імпорт), які використовують для виготовлення замороженої риби, за показниками безпеки мають відповідати вимогам, установленим «Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» [6], «Инструкцией по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженая морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания)» [4] та обов'язковим мінімальним переліком [5].

### **6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ**

**6.1** Під час виготовлення замороженої риби необхідно дотримуватися «Державних санітарних правил і норм для підприємства і суден, які виробляють продукцію з риби та інших водних живих ресурсів» [1] та «Санитарных правил для морских судов промыслового флота СССР» [7].

**6.2** Контролювання рівня виробничого шуму, вібрації, атмосферного повітря, освітленості — згідно з ДСН 3.3.6.037 [8], ДСН 3.3.6.039 [9], ДСН 3.3.6.042 [10] та ДБН В 2.5-28 [11].

**6.3** Контролювання стану повітря робочої зони — згідно з ГОСТ 12.1.005.

**6.4** Вимоги щодо пожежної безпеки — згідно з ГОСТ 12.1.004.

### **7 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ**

**7.1** Стічні води під час виготовлення замороженої риби мають підлягати очищенню і відповідати вимогам СанПиН 4630 [12], СанПиН 4631 [13].

**7.2** Контролювання шкідливих викидів у атмосферу проводять згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [14].

**7.3** Охорона ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами згідно з СанПиН 42-128-4690 [15].

### **8 МАРКУВАННЯ**

**8.1** Маркують тару із замороженою рибою згідно з ГОСТ 7630 та нормативно-правовими актами.

Додатково на тару чи етикетку наносять:

- назву риби (на експорт — наукову назву латинською мовою згідно з ДСТУ 4415, ДСТУ 4416);
- калорійність та поживну цінність згідно з [16];
- кінцеву дату споживання «Вжити до» чи дату виготовлення та строк придатності;
- гранично-допустимий відхил від номінальної кількості (на спожиткову тару);
- назву, повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей (об'єкта) виробництва;
- штриховий код згідно з ДСТУ 3147 (якщо є);
- для продукції, яку фасують під вакуумом, — «Розфасовано під вакуумом»;
- якщо продукт був глазуrowаний морською водою, слова «Глазуrowано морською водою»;
- номер партії виробництва.

Маса нетто глазуrowаної риби чи риби із захисним покривом має бути зазначена без урахування маси глазури чи захисного покриву.

**8.2** Транспортне маркування — згідно з ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

**8.3** Маркування транспортної тари з продукцією потрібно наносити на саму тару чи на супровідні документи.

Назву харчового продукту, дату виготовлення, штриховий код, номер партії, юридичну адресу, зокрема країну, та, за неспівпадання з юридичною адресою, адресу підприємства-виробника потрібно зазначати на самій тарі.

## 9 ПАКУВАННЯ

**9.1** Заморожену рибу пакують згідно з ДСТУ 2641 та у:

- ящики дерев'яні згідно з ГОСТ 13356 або чинним нормативним документом, граничною масою продукту 40 кг;
- ящики з гофрованого картону згідно з чинним нормативним документом, граничною масою продукту 40 кг;
- тюки з холстопрошивного нетканого матеріалу згідно з чинним нормативним документом, граничною масою продукту 40 кг;
- тканинні мішки чи з холстопрошивного нетканого матеріалу згідно з чинним нормативним документом, граничною масою продукту 40 кг;
- поліпропіленові мішки чи паперові з поліпропіленовим внутрішнім шаром згідно з чинним нормативним документом, граничною масою продукту 24 кг з попереднім пакуванням у мішки-вкладні з полімерних матеріалів;
- коробки з парафінованого чи ламінованого зовні та всередині картону згідно з чинним нормативним документом, граничною масою продукту 7,5 кг;
- термосідацьну плівку згідно з чинним нормативним документом із застосуванням підложок з картону та комбінованих матеріалів згідно з чинним нормативним документом чи без підложок;
- лотки з полімерних матеріалів згідно з чинним нормативним документом з наступним пакуванням у плівку з полімерних матеріалів із термозварюванням;
- пакети з полімерних матеріалів згідно з чинним нормативним документом під вакуумом чи без вакууму, граничною масою продукту 1 кг;
- пачки з картону та комбінованих матеріалів згідно з чинним нормативним документом, граничною масою продукту 1 кг;
- рибу, заморожену в вертикально-плиткових швидкоморозильних апаратах монолітними блоками, в тару, що її закупають (імпорт), граничною масою продукту 25 кг.

**9.2** Рибу, запаковану в пакети та лотки з полімерних матеріалів і в пачки з картону та комбінованих матеріалів, пакують у дерев'яні ящики чи у ящики з гофрованого картону згідно з чинним нормативним документом, граничною масою продукту 30 кг.

Рибу, заморожену у коробках з парафінованого чи ламінованого зовні та усередині картону, пакують у ящики з гофрованого картону чи в термосідацьну плівку.

**9.3** Під час пакування неглазуrowаної замороженої риби у пачки з картону без покриву рибу попередньо пакують у пакети з полімерних матеріалів.



**9.4** Пачки з картону та комбінованих матеріалів з продуктом треба закривати.

Пакети з полімерних матеріалів з продуктом потрібно термозварювати чи закривати іншим способом, який забезпечує збереження якості та кількості продукції.

**9.5** Рибу, заморожену блоками, пакують у мішки-вкладні з полімерних матеріалів згідно з чинним нормативним документом з наступним укладанням у ящики з гофрованого картону.

**9.6** Заморожену рибу пакують у пакети та мішки-вкладні з полімерних матеріалів відповідно до «Технологічної інструкції про пакування харчової продукції з риби та інших водних живих ресурсів у пакети з полімерних матеріалів» [17] .

**9.7** Гранично допустимий відхил маси нетто продукту в одиниці спожиткової тари від номінальної кількості — згідно з Р 50-056 [18], і він не повинен бути більше ніж:

± 3,0 % — для продукції масою нетто до 0,5 кг включно;

± 1,5 % — для продукції масою нетто понад 0,5 кг до 1,0 кг включно.

**9.8** Заморожену рибу треба пакувати так, щоб унеможливити зневожування, окиснювання і забезпечити цілість і якість під час транспортування, зберігання і реалізовування.

**9.9** У кожній одиниці пакування має бути заморожена риба одної назви, сорту, виду розбирання, одної розмірної групи, дати виготовлення та виду спожиткової тари.

Дозволено у кожній одиниці пакування не більше ніж 2 % риб (за рахунком) більшої або меншої довжини чи маси.

**9.10** Тара та пакувальні матеріали, зокрема ті, які закупаються (імпорт), мають бути чисті, міцні, сухі, без стороннього запаху та виготовлені з матеріалів, дозволених центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для цієї цілі.

**9.11** Можуть бути використані інші види тари та пакування, дозвалені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контактування з ними продукції, які відповідають санітарним вимогам, вимогам нормативного документа та забезпечують збереження та якість продукції під час транспортування та зберігання.

## 10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

**10.1** Транспортують заморожену рибу відповідно до правил перевозіння швидкопсувних вантажів за температури не вище ніж мінус 18 °С.

**10.2** Пакетування — згідно з ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основні параметри та розміри пакетів — згідно з ГОСТ 24597.

**10.3** Зберігають заморожену рибу за температури не вище ніж мінус 18 °С від дати виготовлення, міс., не більше ніж:

а) глазуровану

10 — мінтай, навага обезголовлені глазуровані чи заморожені у спожитковому пакуванні, камбали;

9 — лососі далекосхідні (крім гольця), тріскові риби, окуні морські;

8 — лосось атлантичний та інші лососеві риби, коропові, сизи, судак, окунь річковий, щука, сом, кефаль, риби осетрові, палтус нерозібраний та інші морські та прісноводні риби;

7 — палтус розібраний, голець;

6 — мінтай спинка;

б) оброблену для промислового перероблення водним розчином полівінілового спирту ПВС:

12 — осетрові риби;

10 — горбуша розібрана, мінтай;

в) обгорнену антиадгезійним папером:

5 — риби тріскові, камбала (крім азово-чорноморської), палтус, окунь морський;

4 — мінтай обезголовлений і спинка;

г) неглазуровану:

8 — риби тріскові, окунь морський;

6 — коропові, судак, окунь річковий, щука, сом, камбали та інші прісноводні та морські риби.

**10.4** Зберігають глазуровану заморожену рибу за температури не вище ніж мінус 25 °С від дати виготовлення, міс., не більше ніж:

- 12 — мінтай, навага обезголовлені, камбали;
- 10 — інші риби.

**10.5** Зберігають рибу льодосольового заморожування за температури не вище ніж мінус 18 °С не більше ніж 1 міс.

**10.6** Строк зберігання замороженої риби:

- укладеної у спожиткову тару — на 1 міс. менше;
- пакованої під вакуумом — прирівняно до строку зберігання глазурованої риби;
- у разі зберігання за температури не вище ніж мінус 10 °С зменшується на 50 %.

**10.7** Строк придатності замороженої риби до споживання згідно з 10.3—10.6.

## 11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

**11.1** Методи відбирання проб для:

— визначання органолептичних та фізичних показників, токсичних елементів — згідно з ГОСТ 7631;  
— мікробіологічного аналізування — згідно з ГОСТ 26668 та «Инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных» [19];

— паразитологічного оцінювання — згідно з «Методикой паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая)» [20].

Готування проб для:

— визначання фізичних показників — згідно з ГОСТ 7631;  
— визначання токсичних елементів — згідно з ГОСТ 26929;  
— визначання органолептичних показників — згідно з ГОСТ 7631, 11.1.1 цього стандарту, в сумнівних випадках — згідно з додатком А;

— мікробіологічного аналізування — згідно з ГОСТ 26669 та «Инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных» [19].

**11.1.1** Розморожують проби згідно з ГОСТ 7631 або за температури навколишнього повітря, або розміщують її в пакет з полімерних матеріалів і занурюють у воду за кімнатної температури (не вище ніж 35 °С). Повне розморожування продукту визначають легким стискуванням продукту пальцями, намагаючись не пошкодити структуру тканин риби, доти, доки не буде відчутна на дотик тверда середина чи кристали льоду.

**11.2** Методи випробування для визначання:

- органолептичних показників — згідно з ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- мікробіологічних показників — згідно з ГОСТ 26670 та стандартами, зазначеними у 5.3.23;
- токсичних елементів — згідно зі стандартами, зазначеними у 5.3.22.

**11.3** Аналізування на патогенні мікроорганізми, *Vibrio parahaemolyticus* — у порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічні станції за затвердженими методами.

**11.4** Вміст гістаміну визначають згідно з СанПиН 42-123-4083 [21].

**11.5** Уміст N-нітрозамінів визначають згідно з ДСанПіН 4.4.2.030 [22].

**11.6** Залишковий уміст пестицидів визначають згідно з ДСТУ 4514 та методами, зазначеними у ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [2].

**11.7** Уміст радіонуклідів визначають за методами, затвердженими центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

**11.8** Наявність паразитів і паразитарних уражень визначають згідно з «Методикой паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая)» [20].

### 11.9 Визначання глибокого зневожування

Визначають площу глибокого зневожування замороженої риби вимірюванням лінійкою згідно з ГОСТ 427 площі тих ділянок, які не можна видалити ножем або іншим гострим предметом без нанесення шкоди зовнішньому вигляду риби. Вимірюють загальну поверхню відібраного зразка та визначають у відсотках площу ураженої ділянки.

11.10 Наявність сторонніх домішок у спожитковій тарі визначають згідно з ГОСТ 7631.

11.11 Масу нетто визначають згідно з ГОСТ 7631 вагами для статичного зважування згідно з ГОСТ 29329.

11.12 Послідовність контролювання за органолептичними та фізичними показниками наведена у додатку Б.

11.13 Вибірку, відібрану для контролювання органолептичних (сенсорних) та фізичних показників, повинні оцінювати особи, підготовлені для такого контролювання.

11.14 Масову частку харчових добавок Е 300 та Е 301 у глазурі визначають за фактичним закладенням під час виготовлення розчину для глазурування риби.

## 12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Правила приймання — згідно з ГОСТ 7631.

12.2 Періодичність контролювання мікробіологічних показників — згідно з «Инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных» [19].

12.3 Періодичність контролювання вмісту токсичних елементів, гістаміну, N-нітрозамінів, пестицидів та радіонуклідів — згідно з МР 4.4.4-108 [23].

12.4 Одиницю вибірки вважають дефектною за органолептичними показниками згідно з ГОСТ 7631 та якщо в ній виявлено такі дефекти: глибоке зневожування (більше ніж 10 % поверхні), сторонні домішки, сторонній запах чи смак, порушення консистенції м'яса.

12.5 *Vibrio parahaemolyticus* визначають тільки за епідеміологічними показниками та за екологічного неблагополуччя водного басейну району лову за рішенням органів державного санітарно-епідеміологічного нагляду.

## 13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

Виробник гарантує відповідність якості замороженої риби вимогам цього стандарту в разі дотримання умов транспортування та режимів зберігання.

ДОДАТОК А  
(довідковий)**СПОСОБИ ВАРІННЯ (ТЕПЛОВОГО ОБРОБЛЕННЯ)  
ЗАМОРОЖЕНОЇ РИБИ ДЛЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНОГО ОЦІНЮВАННЯ**

**А.1** Способи оброблення ґрунтуються на нагріванні продукту до температури всередині від 65 °С до 70 °С. Продукт не повинен бути переварений. Строк теплового оброблення змінюють залежно від маси продукту та використаної температури. Точний час і умови теплового оброблення продукту потрібно визначати експериментально.

**А.2** Спосіб варіння — згідно з ГОСТ 7631.

**А.3** Спосіб запікання — продукт загортають алюмінієвою фольгою та розміщують рівномірно на листі чи сковороді .

**А.4** Спосіб варіння на парі — продукт загортають алюмінієвою фольгою та розміщують на дротову решітку, підвішену над киплячою водою у закритому контейнері.

**А.5** Спосіб варіння в упаковці — продукт поміщають у пакет з полімерних матеріалів, призначений для варіння, і запечатують його. Пакет з продуктом занурюють у киплячу воду та варять.

**А.6** Спосіб мікрохвильового оброблення — продукт поміщають у контейнер, придатний для оброблення у мікрохвильовій печі. У разі використання пакетів з полімерних матеріалів необхідно переконатися, що запах від пакетів не передається продукту. Варіння — згідно з інструкцією до мікрохвильової печі.

ДОДАТОК Б  
(довідковий)**ПОСЛІДОВНІСТЬ КОНТРОЛЮВАННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ  
ТА ФІЗИЧНИХ ПОКАЗНИКІВ**

**Б.1** Відбирають проби, оглядають транспортну тару з продукцією на відповідність пакування та маркування вимогам стандарту, зовнішній вигляд продукту, стан глазури, захисного покриття, пакувальних матеріалів, визначають масу нетто, масу глазури згідно з ГОСТ 7631.

**Б.2** Перевіряють заморожену рибу на наявність глибокого зневожування (11.9).

**Б.3** Розморожують (ГОСТ 7631 чи 11.1.1) та обстежують одиниці вибірки на наявність сторонніх домішок, паразитів і паразитарних уражень, визначають запах та консистенцію.

**Б.4** Застосовують один із способів варіння (теплового оброблення) в сумнівних випадках згідно з додатком А.

ДОДАТОК В  
(довідковий)**КОД ДКПП**

Таблиця В.1 — Код згідно з ДК 016

Код	Назва
15.20.12	Риба заморожена

ДОДАТОК Г  
(довідковий)

## БІБЛІОГРАФІЯ

1 «Державні санітарні правила і норми для підприємств і суден, що виробляють продукцію з риби та інших водних живих ресурсів», затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України 06.05.2003, № 197

2 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000–2001 «Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті», затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України 20.09.2001, № 137

3 ГН 6.6.1.1-130–2006 Державні гігієнічні нормативи «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів <sup>137</sup>Cs і <sup>90</sup>Sr у продуктах харчування та питній воді», затверджені наказом МОЗ України 03.05.2006, № 256, зареєстровані в Мін'юсті 17.07.2006, № 845/12719

4 Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженая морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания) (Інструкція із санітарно-паразитологічного оцінювання морської риби і рибної продукції (риба-сирець, охолоджена та заморожена морська риба, призначена для реалізовування у торговельній мережі та на підприємствах громадського харчування), затверджена наказом Міністерства рибного господарства СРСР 29.12.88

5 «Обов'язковий мінімальний перелік досліджень сировини, продукції тваринного та рослинного походження, комбікормової сировини, комбікормів, вітамінних препаратів та ін., які слід проводити в державних лабораторіях ветеринарної медицини і за результатами яких видається ветеринарне свідоцтво (Ф-2)», затверджений наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України 03.11.1998, № 16

6 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини і харчових продуктів), затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я СРСР 01.08.89, № 5061–89

7 Санитарные правила для морских судов промыслового флота СССР (Санітарні правила для морських суден промислового флоту СРСР), затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я СРСР 22.12.77

8 ДСН 3.3.6.037–99 «Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку», затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України 01.12.99, № 37

9 ДСН 3.3.6.039–99 «Державні санітарні норми виробничої, загальної та локальної вібрації», затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України 01.12.99, № 37

10 ДСН 3.3.6.042–99 «Державні санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень», затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України 01.12.99, № 37

11 ДБН В 2.5-28–2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення», затверджені наказом Міністерства будівництва, архітектури та житлово-комунального господарства України 15.05.2006, № 168

12 СанПіН 4630–88 Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила та норми охорони поверхневих вод від забруднення), затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я СРСР 06.07.88, № 4630–88

13 СанПіН 4631–88 Санитарные правила и нормы охраны прибрежных вод морей от загрязнения в местах водопользования населения (Санітарні правила та норми охорони прибережних вод морів від забруднення у місцях водокористування населення), затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я СРСР 06.07.88, № 4631–88

14 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами), затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України 09.07.97, № 201

15 СанПіН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених місць), затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я СРСР 05.08.88, № 4690–88

16 «Інформаційні відомості про харчову та енергетичну цінність риби, інших водних живих ресурсів та харчової продукції з них для нанесення на споживчу тару», затверджені наказом Державного департаменту рибного господарства України 04.12.2003

17 «Технологічна інструкція про пакування харчової продукції з риби та інших водних живих ресурсів у пакети з полімерних матеріалів», затверджена наказом Державного департаменту рибного господарства України 27.01.05, № 14

18 Р 50-056–96 Рекомендації «Продукція фасована в пакуванні. Загальні вимоги до кількості», затверджені наказом Держстандарту України 18.07.96, № 300

19 Інструкція по санітарно-мікробіологічному контролю виробництва харчової продукції з риби та морських беспозвоночних (Інструкція із санітарно-мікробіологічного контролювання виробництва харчової продукції з риби та морських безхребетних), затверджена наказом Міністерства охорони здоров'я СРСР 22.02.91, № 5319–91

20 Методика паразитологічного інспектування морської риби та рибної продукції (морська риба-сырец, риба охладженая и мороженая) (Методика паразитологічного інспектування морської риби та рибної продукції (морська риба-сырец, охолоджена та заморожена), затверджена наказом Міністерства рибного господарства СРСР 29.12.88

21 СанПиН 42-123-4083–86 Временные гигиенические нормативы и метод определения содержания гистамина в рыбопродуктах (Тимчасові гігієнічні нормативи та метод визначання вмісту гістаміну у рибопродуктах), затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я СРСР 31.03.87, № 4274–87

22 ДСанПіН 4.4.2.030–1999 «Державні санітарні правила та норми захисту продовольчої сировини та продуктів харчування від забруднення нітрозамінами», затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України 01.07.1999, № 30

23 МР 4.4.4-108–2004 Методичні рекомендації «Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки», затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України 02.07.2004, № 329.

---

Код УКНД 67.120.30

**Ключові слова:** вимоги безпеки, вимоги охорони довкілля, гарантії виробника, заморожена риба, маркування, методи контролювання, пакування, правила приймання, правила транспортування і зберігання, терміни та визначення понять, технічні вимоги.

---

Редактор **Г. Мяшина**  
Технічний редактор **О. Марченко**  
Коректор **В. Варчук**  
Верстальник **В. Жирякова**

---

Підписано до друку 28.01.2008. Формат 60 × 84 1/8.  
Ум. друк. арк. 2,32. Зам. Ціна договірна.

---

Виконавець  
Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр  
проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»)  
вул. Святошинська, 2, м. Київ, 03115

Свідоцтво про внесення видавця видавничої продукції до Державного реєстру  
видавців, виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції від 14.01.2006 р., серія ДК, № 1647