

Канадские стандарты идентификационных характеристик: Том 3 — Рыба

Несмотря на то, что *Положения о безопасных пищевых продуктах для Канады* (ПБППК) вступили в силу 15 января 2019 г., в зависимости от типа товара, вида деятельности и размера предприятия некоторые требования могут применяться в 2020 и 2021 гг. Подробнее см. в [редакциях ПБППК](#).

Толкование

1. В этом Томе применяются следующие определения.

«в панировке» — в бездрожжевом тесте или сухарях. (pané)

«краситель» — пищевая добавка для добавления или восстановления цвета. (colorant)

«начинка» имеет то же значение, что и в подразделе B.21.002 Положений о пищевых продуктах и лекарствах. (agent de remplissage)

Стандарты

2. (1) Моллюски, мидии и устрицы в герметично закрытой упаковке не должны иметь следов изменения цвета, песка, гравия, жемчуга, кусочков ракушек и посторонних материалов.

(2) У моллюсков с мягким панцирем в герметично закрытой упаковке должна быть удалена темная часть сифона и вся крышка мантии.

(3) У маленьких моллюсков в герметично закрытой упаковке должна быть удалена темная часть сифона.

3. (1) Мясо омара не должно содержать фрагментов желудка, кишечного тракта, жабр, хрящей, частичек панциря, печени и икры.

(2) Если приготовленное мясо омара будет продаваться как незамороженное мясо омара, его необходимо охладить сразу после упаковки, выдерживать при температуре не выше 2 °C и не замораживать.

(3) Если приготовленное мясо омара будет продаваться как замороженное мясо омара, его необходимо заморозить сразу после упаковки, выдерживать при температуре не выше -18 °С.

4. Смесь из омара в герметичной упаковке должна

- (а) быть приготовлена из чистого, качественного мяса омара, не содержащего несъедобных частей, вместе со свежей, хорошо промытой треской, пикшей, хеком, меньком или любым и сочетанием; и
- (b) содержать более 50 % мяса омара по массе без воды.

5. Томалли готовится из чистой качественной печени омара и может содержать чистое качественное мясо омара и икру омара. Здесь не должно быть несъедобных частей, продукт не измельчается до однородной консистенции.

6. Паста из омара в герметичной упаковке

- (а) должна готовиться из чистой, плотной печени омара;
- (b) может содержать чистое мясо здорового омара и икру;
- (с) не должна содержать несъедобных частей;
- (d) должна быть измельчена до однородной консистенции и однородного цвета; и
- (е) может содержать специи, красители и не более 2 % начинки от массы готовой пасты.

7. Рыбная палочка представляет собой однородную прямоугольную часть панированного рыбного филе, которая весит не менее 25 г и не более 50 г, и которая

- (а) имеет толщину не менее 10 мм и такую форму, чтобы ее длина была как минимум в три раза больше максимальной ширины;
- (b) в приготовленном виде содержит не менее 60 % мяса рыбы по весу; и
- (с) в сыром виде содержит не менее 67 % мяса рыбы по весу.

8. Порция рыбного филе в панировке весом более 50 г должна

- (а) в приготовленном виде содержать не менее 66,67 % мяса рыбы по весу;
- (b) в сыром виде содержать не менее 75 % мяса рыбы по весу.

9. Расфасованные рыба с жареным картофелем должны содержать картофель фри, не менее 45 % рыбы в кляре по весу и не менее 25 % мяса рыбы по весу.

10. Морские гребешки в панировке должны

- (а) в приготовленном виде содержать не менее 60 % мяса гребешков по весу;
- (б) в сыром виде содержать не менее 67,5 % мяса гребешков по весу.

11. В мясе гребешка не должно быть икры, кишок, кусочков раковины, песка и других посторонних материалов.

12. Устрицы в раковине должны быть живыми, отделенными, неповрежденными, без мидий, блюдец, камней, грязи и других посторонних материалов.

13. Замороженный потрошенный тихоокеанский лосось должен быть защищен от окисления и обезвоживания глазурью изо льда или плотно обернутой мембраной.

14. Смесь из креветок должна быть приготовлена из цельного, вареного, очищенного от кожуры мяса креветок и содержать соус, специи, приправы, ароматизаторы или любое их сочетание.

15. (1) Соленая, приправленная или маринованная рыба должна

- (а) обезглавливаться чистым разрезом за ключицей; и
- (б) полностью покрываться защищающим составом.

(2) Перед покрытием рыба должна

- (а) не иметь заметных признаков порчи;
- (б) не иметь повреждений и мест изменения цвета;
- (с) быть чистой, плотной и подготовленной к определенному типу упаковки; и
- (д) быть без содержимого желудка.

(3) Подразделы (1) и (2) не распространяются на соленую, приправленную или маринованную рыбу для импорта.