

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ СОВЕТА
СОТРУДНИЧЕСТВА АРАБСКИХ ГОСУДАРСТВ
ПЕРСИДСКОГО ЗАЛИВА (GSO)



GSO 270/ 1994

الأسماك المدخنة
КОПЧЕНАЯ РЫБА

ICS:67.120.30

КОПЧЕНАЯ РЫБА

Дата принятия Советом директоров GSO : 1415(Н)-06-13 (16.11.1994)
Статус издания : Технический регламент

КОПЧЕНАЯ РЫБА

1- ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Данный стандарт касается копченой рыбы и не распространяется на копченых моллюсков или копченых ракообразных.

2- ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ССЫЛКИ

- 2.1 GSO 9/1995 «Маркировка фасованных продуктов».
- 2.2 GSO 20/1984 «Методы определения загрязнения металлическими элементами в пищевых продуктах».
- 2.3 GSO 382/1994 «Максимальное остаточное содержание пестицидов, допускаемых к применению в пищевых продуктах: Часть 1».
- 2.4 GSO 383/1994 «Максимальное остаточное содержание пестицидов, допускаемых к применению в пищевых продуктах: Часть 2».
- 2.5 Стандарт GSO: «Методы отбора проб рыбы, моллюсков и их продуктов».
- 2.6 GSO 589/1995 «Физико-химические методы испытания для рыбы, моллюсков и продуктов из них»
- 2.7 Стандарт GSO: «Герметичные круглые жестяные банки для консервирования пищевых продуктов».
- 2.8 GSO 655/1996 «Метод микробиологического исследования мяса, рыбы и моллюсков»

3- ОПРЕДЕЛЕНИЯ

- 3.1 Копченая рыба: свежую или замороженную рыбу готовят соответствующим способом, солят и частично сушат, затем либо подвергают воздействию дыма, полученного путем неполного и медленного сжигания специальных видов древесины или опилок с использованием холодного или горячего метода, либо погружают на несколько секунд в жидкий дым соответствующей концентрации.
- 3.2 Свежая рыба: свежевывловленная рыба, не прошедшая консервирующую обработку или сохраненная путем охлаждения.
- 3.3 Замороженная рыба: свежая рыба, подвергнутая быстрому замораживанию, в процессе которого ее температура снижается до достаточно низкого уровня, позволяющего сохранить ее качества, и которая хранится при температуре не более (-18) °С.
- 3.4 Дым: летучие вещества, полученные при сжигании древесины, опилок или любых других подходящих продуктов.
- 3.5 Порошковый дым: препарат, содержащий натуральный древесный дым, поглощенный в водорастворимом порошке пищевого качества.
- 3.6 Жидкий дым: раствор, полученный путем конденсации древесного дыма в пищевой жидкости, или полученный путем растворения порошкового дыма в

- 3.7 Холодное копчение: копчение рыбы при температуре, не превышающей 30°C, при котором продукт не проявляет никаких признаков тепловой денатурации белка.
- 3.8 Горячее копчение: копчение рыбы при температуре 85°C и в течение срока, достаточного для денатурации белка во всем продукте.

4- ХАРАКТЕРИСТИКИ

Копченая рыба должна отвечать следующим характеристикам:

- 4.1 Рыба, предназначенная для переработки, должна быть пригодна для потребления человеком и должна быть переработана в соответствии с надлежащей практикой производства.
- 4.2 В случае консервированного продукта давление внутри банок должно быть меньше атмосферного давления при комнатной температуре (25-33)°C.
- 4.3 Конечный продукт не должен иметь пятен крови, прилипших кусочков кишки, следов горения древесины, неприятного запаха и вкуса и любых других посторонних веществ.
- 4.4 Продукт должен иметь однородный цвет, глянцевую кожицу и характерный запах.
- 4.5 Продукт должен иметь упругую консистенцию при нажатии и не должен быть дряблым. На поверхности не должно быть липких веществ или кристаллов соли.
- 4.6 Допускается добавлять в продукт некоторые ингредиенты, придающие ему особый вкус, такие как: патока, сахар, перец и гвоздика.
- 4.7 Предельные значения содержания пестицидов не должны превышать максимальных пределов, указанных в стандартах GSO, упомянутых в пунктах 2.3 и 2.4.
- 4.8 Содержание загрязняющих металлических элементов не должно превышать следующих пределов (ч на млн):

Ртуть	0,5
Мышьяк	1,0
Свинец	2,0
Медь	20,0
Олово	40,0 в случае не консервированного продукта 250,0 в случае консервированного продукта

- 4.9 Микробиологические характеристики копченой рыбы должны соответствовать значениям в следующей таблице.

Тип копченой рыбы	Микробы	Предел/г			
		n	c	m	M
Копченая рыба любого готовится до употребляется в сыром виде.	- Общее количество (25°C)	5	3	10 ⁵	10 ⁶
	- фекальные (НВЧ)	5	3	4	400
	-Золотистый стафилококк положительная коагулаза	5	1	10 ³	2x10 ³

Где:

n = Количество взятых единиц образца для исследования.

c = Максимально допустимое количество единиц образца, чтобы получить значения между «m» и «M».

m = Уровень или значение предельного содержания микробов, который должен быть соблюден в продукте.

M = Максимальное значение предельного содержания микробов, которое не должно быть достигнуто или превышено, в любой единице от «n».

4.10 Образец считается дефектным, если он содержит более одного паразита с диаметром капсул более 3 мм, или паразита без капсулы длиной более 1 см, или нежелательного паразита в силу его цвета или любых других органолептических свойств.

5- ОТБОР ПРОБ

Пробы отбираются в соответствии со стандартом GSO, указанным в п. 2.5.

6- МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

Испытания проводят на репрезентативном образце, взятом в соответствии с п.5, чтобы проверить его на соответствие всем стандартам GSO, упомянутым в п. 2.6, 2.8 и 2.2.

7- УПАКОВКА

При упаковке копченой рыбы должны соблюдаться следующие требования:

7.1 Используемая упаковка должна быть гигиенически чистой и изготовлена из подходящего, качественного и чистого материала, который не вступает в реакцию с продуктом и не может стать причиной загрязнения продукта нежелательными веществами. В случае консервированных продуктов банки должны соответствовать стандарту GSO, указанному в п. 2.7, или это должны быть жестяные консервные банки продолговатой или овальной формы.

7.2 В случае охлажденных или замороженных продуктов проницаемость упаковочных материалов для водяного пара, запахов и кислорода должна быть как можно ниже.

7.3 Каждая упаковка должна содержать один вид рыбы.

- 7.4 Упаковки с продукцией должны находиться в деревянных ящиках или в водонепроницаемых картонных коробках для обеспечения полной защиты контейнеров от загрязнения, механических повреждений и высыхания при транспортировке, погрузке и хранении.
- 7.5 Продукты, упакованные в один контейнер, должны быть идентичны по форме, весу и виду рыбы.

8- МАРКИРОВКА

Без ущерба для требований, указанных в стандарте GSO, упомянутом в п. 2.1, на этикетке должна быть указана следующая информация:

- 8.1 Вид рыбы.
- 8.2 Тип копчения (горячее или холодное копчение).
- 8.3 Список пищевых добавок в порядке убывания, исходя из их содержания.
- 8.4 Инструкции с указанием условий транспортировки и хранения.
- 8.5 Инструкции, в которых указано, готов ли продукт к употреблению или нуждается в обработке (должно быть указано время такой обработки).
- 8.6 Дата производства и истечения срока годности в некодированном виде (день-месяц-год).

9- ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- 9.1 Транспортировка
- 9.1.1 Транспортировка должна осуществляться подходящими средствами вдали от любых токсичных или вредных материалов.
- 9.1.2 Транспортные средства, используемые для перевозки охлажденной копченой рыбы, должны иметь механическое охлаждение, позволяющее поддерживать во время перевозки температуру не выше 0°C, а в случае замороженной копченой рыбы - не выше (-18) °C.
- 9.1.3 Все поверхности транспортных средств, которые соприкасаются с контейнерами во время транспортировки, должны быть гладкими и легко поддаваться очистке и дезинфекции.
- 9.2 Хранение
- 9.2.1 Охлажденная копченая рыба
- 9.2.1.1 Охлажденная копченая рыба должна храниться при температуре 0°C, а срок годности не должен превышать 14 дней для рыбы холодного копчения и 7 дней для рыбы горячего копчения.
- 9.2.1.2 Нельзя замораживать охлажденную копченую рыбу.
- 9.2.2 Замороженная копченая рыба
- Замороженная копченая рыба должна храниться при температуре не более -18°C, а срок годности не должен превышать 9 месяцев со дня обработки.
- 9.2.3 Консервированная копченая рыба

Консервированная копченая рыба должна храниться при комнатной температуре (25-33) °С, а срок годности не должен превышать 24 месяца со дня обработки.