

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



GSO 1387 / 2002

اللحوم المجهزة : برجر السمك
РЫБНЫЕ БУРГЕРЫ

ICS: 67.120.30

РЫБНЫЕ БУРГЕРЫ

**Дата утверждения Советом директоров
GSO:**

1423(Н)-08-15 (2002-08-21

Статус выдачи

Standard

РЫБНЫЕ БУРГЕРЫ**1. СФЕРА И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Этот стандарт касается рыбных бургеров, приготовленных из жирной или нежирной рыбы. Бургер может быть покрыт или не покрыт сверху булочкой или хлебной крошкой; бургер может быть приготовлен или не приготовлен

2. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ССЫЛКИ

- 2.1 GSO 9/1995 “Маркировка расфасованных пищевых продуктов”
- 2.2 GSO 48/1977 “Методы отбора проб для рыбы, моллюсков и продуктов из них”.
- 2.3 GSO 589/1995 “Методы физико-химического обследования рыбы, моллюсков и ракообразных и их продуктов”.
- 2.4 GSO 655/1996 “Методы микробиологического исследования мяса, рыб и моллюсков “.
- 2.5 GSO 20/1984 “Методы определения содержания загрязняющих металлических элементов в пищевых продуктах”.
- 2.6 GSO 21/1994 “Гигиенические правила для пищевых растений и их персонала”.
- 2.7 GSO 22/1994 “Методы испытаний красителей, используемых в пищевой промышленности”.
- 2.8 GSO 323/1994 “Общие требования к транспортировке и хранению охлажденных и замороженных продуктов питания”.
- 2.9 GSO 357/1994 “Антиоксиданты, разрешенные для использования в пищевых продуктах”.
- 2.10 GSO 380/1994 “Охлажденная рыба”.
- 2.11 GSO 795/1997 “Методы испытаний на наличие антиоксидантов, разрешенных для использования в пищевой продукции”.
- 2.12 GSO Стандарт относительно “Замороженная рыба”.
- 2.13 GSO 836/1997 “Рыбные продукты, покрытые тестом и / или хлебной крошкой и замороженные”.
- 2.14 GSO 988/1998 “Пределы уровней радиоактивности, допустимых в пищевых продуктах”.
- 2.15 GSO 998/1998 “Методы определения предельных значений уровней радиоактивности, допустимых в пищевых продуктах”.
- 2.16 GSO 1016/1998 “Микробиологические критерии для пищевых продуктов - Часть 1”.

GSO STANDARD ПОДЛЕЖАЩИЕ НА РАССМОТРЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЕЙ:

- 2.18 GSO Стандарт относительно “Фарш замороженной рыбы”
- 2.19 GSO Стандарт относительно “Филе замороженной рыбы”.
- 2.20 GSO Стандарт относительно “Максимальные пределы для остатков пестицидов в сельскохозяйственных и пищевых продуктах - Часть 3”.

- 2.21 GSO Стандарт относительно “Способы обнаружения консервантов, допущенных к применению в пищевых продуктах”.
- 2.22 GSO Стандарт относительно “Методы определения максимальных пределов содержания пестицидных остатков в сельскохозяйственной и пищевой продукции”.
- 3. ОПРЕДЕЛЕНИЯ**
- 3.1 Обычный рыбный бургер
- Пищевой продукт, приготовленный из блоков рыбы, составленного из охлажденного или замороженного рыбного фарша или из рубленого рыбного филе, полученного из охлажденной или замороженной рыбы. Мясо рыбы смешивается с солью и специями, могут добавляться другие материалы, такие как лук, наполнители и/или вяжущие вещества.
- 3.2 Рыбий бургер, покрытый тестом и/или хлебной крошкой
- Рыбный бургер (пункт 3.1), покрытый тестом и/или хлебной крошкой. Вес бургера должен быть не менее 50 гр.
- 3.3 Рыбное филе
- Это измельченный охлажденный или замороженный продукт филе рыбы без кожи и костей или механически обваленное рыбье мясо.
- 3.4 Рыбий фарш
- Это продукт из измельченного охлажденного или замороженного филе рыбы без кожи и костей или механически обваленного рыбного мяса.
- 3.5 Нежирная рыба
- Мясо рыбы с содержанием жира меньше чем 5%
- 3.6 Жирная рыба
- Мясо рыбы с содержанием жира больше чем 5%.
- 3.7 Покрывающий слой:
- Жидкая смесь из яиц, молока, пшеничной муки или крахмала, подходящая по вязкости для покрытия бургера.
- 4. КЛАССИФИКАЦИЯ ПРОДУКТОВ**
- 4.1 В зависимости от наличия или отсутствия слоя покрытия, продукт классифицируется следующим образом:
- 4.1.1 Обычный бургер (пункт 3.1).
- 4.1.2 Бургер с покрытием (пункт 3.2).
- 4.2 В зависимости от содержания жиров, продукт классифицируется на следующие категории:
- 4.2.1 Бургер с низким содержанием жира, приготовленный из нежирной рыбы (пункт 3.5).
- 4.2.2 Высокожирный бургер, изготовленный из жирной рыбы (пункт 3.6).

5. ТРЕБОВАНИЯ

Следующие требования должны быть соблюдены в производстве рыбного бургера

- 5.1 Продукт должен быть подготовлен в соответствии с гигиеническими правилами, указанными в Стандарте GSO, упомянутом в пункте 2.6.
- 5.2 Рыбное мясо, используемое для переработки продукта, должно соответствовать спецификациям, указанным в Стандарте GSO, упомянутом в пунктах (2.11, 2.13, 2.17 и 2.18).
- 5.3 Все остальные сырьевые материалы, используемые при приготовлении продукта, должны соответствовать определенным стандартам, касающимся каждого из них.
- 5.4 При переработке продукта запрещается смешивать различные виды рыбьего мяса.
- 5.5 Не должны содержаться нежелательные запахи, загрязнения, навоза и признаки брака.
- 5.6 Продукт должен обладать характерным вкусом рыбы, из которой он производится, и не иметь постороннего запаха и горькости.
- 5.7 Текстура изделия должна быть твердой и свободной от необычных дефектов, таких как желатиновые, молочные или меловые дефекты.
- 5.8 Доля мяса в бургере без наполнителей или вяжущих материалов должна составлять не менее 70% и 65% (по массе) соответственно
- 5.9 Обычный бургер не должен содержать искусственных красителей.
- 5.10 При использовании мяса механической обвалки его доля не должна превышать 10% от общего количества сырого рыбьего мяса, используемого для производства продукта.
- 5.11 Процентное содержание слоя покрытия не должно превышать 40% от веса конечного продукта.
- 5.12 Добавки
Могут быть добавлены следующие материалы:
 - 5.12.1 Вяжущие материалы, такие как растительные белки и их производные - яичные белки - сухое молоко - казеины - сыворотка в количестве (отдельно или совместно) не должны превышать 3.5%.
 - 5.12.2 Пломбирочные материалы, такие как крахмал - пшеничная мука - хлебные крошки в количестве (по отдельности или в совокупности) не должны превышать 3.5%.
 - 5.12.3 Содержание поваренной соли не должно превышать 3%.¹
 - 5.12.4 Специи и натуральные разжигающие материалы в соответствии с надлежащей производственной практикой.
 - 5.12.5 Антиоксиданты: Без ущерба для положений Стандарта GSO, упомянутого в пункте 2.9:
 - Аскорбиновая кислота и ее соли натрия или калия 500 ppm

Изоскорбиновая кислота и ее соли натрия или калия по отдельности или в сочетании

- Эриторбиновая кислота и ее соли натрия или калия: в количестве, не превышающем 500 ppm по отдельности или в сочетании с ним

5.12.6 Влагоудерживающие агенты

- Натрий или Калий mono-, di-, tri-, or полифосфаты }3000 ppm по отдельности или в сочетании (выражаются как P²O².)

5.12.7 Натрий и/или нитрит калия не должны превышать 125 ppm.

5.12.8 Усилители вкуса - содержание моноглутамата натрия не должно превышать 5000 ppm

5.13 Количество всех добавок в обычный бургер не должно превышать 15%.

5.14 Доля нерастворимой в кислоте золы не должна превышать 1,5% по весу.

5.15 Максимальные пределы содержания загрязняющих веществ в тяжелых металлах должны быть следующими (ppm):

Кадмий 0.50

Ртуть 0.5

Мышьяк 0.50

Свинец 1.00

Медь 20.00

5.16 Общее кол-во летучих соединений азота не должно превышать 30 мг/100г.

5.17 Триметиламин не должен превышать 3 мг/ 100 г мяса рыбы

5.18 Содержание гистамина не должно превышать 30 мг/100 г мяса рыбы.

5.19

5.20 Микробиологические критерии не должны превышать пределов, указанных в Стандарте GSO, упомянутом в пункте 2.16.

5.21 Пределы содержания остатков пестицидов не должны превышать пределов, указанных в Стандарте GSO, упомянутом в пункте 2.19.

5.22 Пределы уровней радиоактивности не должны превышать максимальных пределов, указанных в Стандарте GSO, упомянутом в пункте 2.14.³

5.23 Рыбный бургер, покрытый тестом и/или хлебной крошкой. В дополнение к пунктам 5.1-5.20 должны быть выполнены следующие требования:

5.23.1 Компоненты слоя покрытия должны соответствовать стандарту GSO, упомянутому в пункте 2.14.

5.23.2 Содержание рыбьего мяса в готовом продукте не должно быть менее 60% по массе.

5.23.3 Готовый продукт должен незамедлительно заморожен после приготовления

5.23.4 Продукт должен быть приготовлен на растительном масле сразу после добавления слоя покрытия.

5.23.5 Готовый продукт должен вскоре быть заморожен после приготовления

6. ОТБОР ПРОБ

Отбор проб должен осуществляться в соответствии со стандартом GSO упомянутый в пункте 2.2.

6.1 МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИСПЫТАНИЙ

6.2 Методы испытаний

6.2.1 Определение микробиологических пределов осуществляется в соответствии GSO стандарту, упомянутый в пункте 2.4.

6.2.2 Загрязнение металлических элементов должно быть определено осуществляться в соответствии с GSO стандартом, упомянутый в пункте 2.5.

6.2.3 Обнаружение красящего вещества должно осуществляться в соответствии с GSO стандартом, упомянутый в пункте 2.12.

6.2.4 Обнаружение антиоксидантов должно осуществляться в соответствии с GSO стандартом, упомянутый в пункте 2.9.

6.2.5 Обнаружение консервантов должно осуществляться в соответствии с GSO стандартом, упомянутый в пункте 2.20.

6.2.6 Обнаружение остатков пестицидов должно осуществляться в соответствии с GSO стандартом, упомянутый в пункте 2.21.

6.2.7 Обнаружение пределов уровней радиоактивности должно осуществляться в соответствии со стандартом GSO, упомянутый в пункте 2.15.

6.2.8 Оставшиеся испытания должны проводиться согласно стандарту GSO, упомянутый в пункте 2.3.

6.3 Испытания

Все необходимые испытания должны проводиться на репрезентативной выборке, отобранной в соответствии с пунктом (6), для определения ее соответствия настоящему стандарту.

7. УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Следующее должно быть соблюдено при упаковке, транспортировке, хранении рыбных бургеров:

7.1 Упаковка

7.1.1 Бургерные изделия аналогичного размера, формы и толщины должны быть упакованы в водонепроницаемую бумагу.

7.1.2 Должно быть упаковано в подходящую, гигиеничную и чистую упаковку для защиты продукта без ущерба для его характеристик во время хранения, транспортировки и условий обращения.

7.1.3 Бургерные изделия в каждой коробке должны быть одинаковыми по виду, размеру и весу

7.2 Транспортировка и хранение

- 7.2.1 Должны соблюдаться требования, изложенные в Стандарте GSO и упомянутые в пункте 2.8.
- 7.2.2 Температура охлажденных бургеров при транспортировке и в зонах хранения должна быть $-0.5 \pm 1^{\circ}\text{C}$.
- 7.2.3 Температура замороженных бургеров при транспортировке и в зонах хранения должна не превышать -18°C .

8. МАРКИРОВКА

Без ограничения того, что указано в Стандарте GSO, упомянутом в пунктах 2.1 и 2.10, на каждой упаковке должна быть четко указана следующая информация:

- 8.1 Вид и наименование продукта (сухой или жирный) и с надписью "плоская" или "покрытая тесто и/или хлебной крошкой".
- 8.2 Добавленные наполнители и смеси.
- 8.3 Консерванты и их пределы.
- 8.4 Условия хранения (для хранения в охлажденном или замороженном виде).
- 8.5 Срок годности охлажденного и замороженного продукта не должен превышать 3 дня и 12 месяцев с даты производства соответственно