

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



GSO 836/2016

Замороженные рыбопродукты, покрытые хлебной крошкой

ICS 67.120.30

منتجات الأسماك المفطاة بعجينة التغطية والبقسماط والمجمدة

Замороженные рыбопродукты, покрытые хлебной крошкой

Дата утверждения GSO Советом директоров: 15.11.2015

Статус выдачи: Технический регламент

GCC Организация по стандартизации стран ССАГПЗ (GSO) является региональной организацией, в состав которой входят национальные органы по стандартизации государств - членов стран ССАГПЗ. Одной из основных функций GSO является выпуск Стандартов/Технического регламента Персидского залива через специализированные технические комитеты (ТК).

В рамках программы работы продовольственного комитета (5) «Стандарт по пищевым и сельскохозяйственным продуктам» Организация по GSO) № 836/1997 GSO) обновила Регламент залива (GSO (GCC стандартизации «Рыбные продукты, покрытые сухарями и замороженным тестом».

Это Регламент в Персидском заливе был принят на заседании ССАГПЗ GSO №24, состоявшемся 15.02.1438 (15/11/2016), то есть тем самым отменяет Регламент номер GSO 836/1997 и заменяет его.

Замороженные рыбопродукты, покрытые хлебной крошкой

Сфера/область

Настоящий стандарт касается кусков рыбного мяса и замороженных рыбопродуктов, покрытых хлебной крошкой.

- 2.1 GSO 9 Маркировка расфасованных пищевых продуктов
- 2.2 GSO 20 «Методы определения загрязняющих металлических элементов в пищевых продуктах».
- 2.3 GSO 21 «Гигиенические правила для предприятий по производству пищевых продуктов и их персонала».
- 2.4 GSO 22 «Методы испытаний красителей, используемых в пищевых продуктах».
- 2.5 GSO150-2 "Сроки годности для пищевых продуктов- Часть 2: «дата истечения срока действия»
- 2.6 GSO 323 Общие требования к транспортировке и хранению охлажденных и замороженных продуктов питания”.
- 2.7 GSO 815 Руководствующее положение по гигиенической практике при обработке, транспортировке и хранении рыбы
- 2.8 GSO 839 Пищевая упаковка – Часть 1: Общие требования
- 2.9 GSO 988 Пределы допустимых уровней радиоактивности в пищевых продуктах
- 2.10 GSO 998 Методы определения предельных значений уровней радиоактивности, допустимых в пищевых продуктах”.
- 2.11 GSO 1016 Допустимые пределы для микробиологических веществ для пищевых продуктов
- 2.12 GSO 382 Предельный допустимый остаточный уровень пестицидов в сельскохозяйственной и пищевой продукции, часть первая
- 2.13 GSO 383 Предельный допустимый остаточный уровень пестицидов в сельскохозяйственной и пищевой продукции, часть вторая
- 2.14 GSO 1881 Метод отбор проб рыб, раков и их продукция
- 2.15 GSO 1026 Кодекс гигиенических норм по переработке, транспортировке, обработке и хранению рыбы
- 2.16 GSO 1694 Общие правила гигиены питания
- 2.17 GSO 192 Общие рекомендации по нарушениям пищевой продукции
- 2.18 GSO 1751-1 Пищевые растительные масла - часть
- 2.19 GSO 1751-2 Пищевые растительные масла - вторая
- 2.20 GSO 1861 Определение содержания гистамина в рыбе и ее субпродуктах

3.1 Рыбные палочки – продукт, изготовленный из свежих или замороженных рыбных блоков, длина рыбных пальчиков в три раза больше его ширины. Также вес рыбных пальчиков не менее 20 грамм и не более 50 гр.

3.2 Кусочки рыбы: продукт, изготовленный из свежих или замороженных рыбных блоков и упакованный в форме кроме формы рыбных пальчиков

3.3 Рыбное филе: неравномерные кусочки с кожей или без кожи, или замороженные, извлеченные путем разрезания параллельно вдоль позвоночника

3.4 Панировка / покрытие тестом - смесь, состоящая из молока, яиц, специй, муки, питьевой воды для получения соответствующего покрытия продукта

3.5 Хлебная крошка - измельченный сушеный хлеб, который имеет форму, позволяющую прилипнуть к тесту, к палочкам, филе напрямую, как указано в пункте 2.3.3.3.

3.6 Блок замороженной рыбы: филе, кусочки или смесь из рыбы, которая была спрессована и заморожена в продолговатые равномерные формы и одинаковой толщины

4 Классификация продукции

4.1 Рыбные палочки, покрытые тестом или хлебной крошкой, частично приготовленными или неприготовленными

4.2 Кусочки/кусочки рыбы, покрытые тестом или хлебной крошкой, частично приготовленными или неприготовленными

4.3 Рыбное филе, покрытое тестом или хлебной крошкой, частично приготовленными или неприготовленными

5 Требования

5.1 Продукт должен быть изготовлен на предприятии, который соответствует требованиям Стандарту GSO пункт 2.3

5.2 Продукт должен быть обработан в соответствии со стандартом GSO согласно пункту 2.7

5.3 В продукте не должны содержаться абсолютно какие-либо элементы свинины и его продукции

5.4 Рыбные палочки, кусочки, филе из рыбы должны быть пригодны для потребления человеком и приготовлены из приятных сортов и свежей рыбы

5.5. Компоненты покрытия должны соответствовать стандартам GSO

5.6 Используемое масло для прожарки продукции должно соответствовать требованиям стандартов GSO изложенных в пункте 2.18 и 2.19

5.7 Масло, используемое при жарке, должно придавать готовому продукту желательные (заданные) характеристики

5.8 Должны проводиться с большой частотой тесты на природные химические свойства растительного масла; необходимо полностью убрать прогорклость, например, высоким содержанием перекиси.

5.9 Мясо рыбы в конечном продукте в процентном эквиваленте не должно быть менее 60-70%, соответственно это касается палочек, кусков и филе

5.10 Конечный продукт должен не содержать странного запаха или странного вкуса, или нежелательной текстуры

5.11 В случае определения вида рыбы, из которого были приготовлены палочки, кусочки, фарш, то текстура и запах должны соответствовать аналогично этому виду рыбы

5.12 Конечный продукт должен быть свободен от костей

5.13 Конечный продукт должен быть заморожен в скором времени в скороморозильных аппаратах после приготовления

5.14 При приготовлении рыбных палочек, кусочков и фарша допускается использование компонентов, которые:

5.1.14 Естественные компоненты, которые добавляются при готовке: специи, пищевая соль, острый перец, мука, картофельная мука, глюкоза, лактоза, декстроза, сухое молоко, кукурузный сироп.

5.2.14 Химические вещества, добавляемые для покрытия рыбных блоков, должны соответствовать максимальному допустимому уровню с учетом требований изложенных в пункте 2.6

6 Отбор проб

6.1 Образцы должны быть взяты в соответствии со стандартом GSO стран Персидского залива, указанных в пункте

7 Методы испытаний и тестов

Репрезентативная проба, взятая в соответствии с пунктом (6), должна пройти необходимые испытания для определения соответствия продукта:

7.1 Определение остатков пестицидов должно осуществляться в соответствии со стандартом GSO стран Персидского залива, указанного в пункте 2.12 и 2.13

7.2 Радиологическое исследование должно проводиться в соответствии со стандартом GSO стран Персидского залива, указанного в пункте 2.9 и 2.10

7.3 Обнаружение тяжелых металлов должно осуществляться в соответствии со стандартом GSO стран Персидского залива, указанного в пункте 2.2

7.4 Добавочные материалы должны быть обнаружены в соответствии со стандартом GSO стран Персидского залива, указанного в пункте 2.17

7.5 Наличие гистамина определяется в соответствии со стандартом GSO стран Персидского залива, указанного в пункте 2.20

8 Упаковка, транспортировка и хранение

8.1 Упаковка

8.1.1 Не должны нарушаться стандарты GSO стран Персидского залива, указанные в пунктах 2.6 и 2.10

8.1.2 Упаковка должна быть обезжирена

8.2.1 При транспортировке и хранении конечного продукта должны соблюдаться условия, указанные в пунктах (6/2) и (7/2).

8.2.2 Палочки, кусочки и филе рыбного мяса должны транспортироваться при температуре, не превышающей 18 градусов, и срок годности не должен превышать 12 месяцев со дня производства. Это указано в пункте 2.10 стандарт GSO стран Персидского залива

8.2.3 В случае если продукт изготовлен из замороженной рыбы, срок годности не должен превышать срок годности блоков рыбного мяса, из которых он был изготовлен.

9 Дополнительные данные

Должны соблюдаться следующие требования GSO стандарта стран Персидского залива, указанные в пунктах 2.1 и 2.8, на этикетке продукта должно быть указано следующее:

9.1 На этикетке должно быть указано название продукта (палочки, кусочки или рыбное филе, покрытые хлебной крошкой или, палочки, кусочки или рыбное филе, покрытые тестом).

9.2 На этикетке упаковки должен быть указан вид рыбы или смесь видов, из которых был изготовлен продукт, и был ли продукт приготовлен из рыбного филе, или рубленой рыбы или их смеси видов.

9.3 Указать на этикетке процентное содержание рыбного мяса в продукте

9.4 Должен быть указан источник лецитина и моно- и глицеридов жирных кислот

9.5 На этикетке упаковки должна быть указана оптимальная температура для хранения продукта и написана фраза («запрещается замораживать продукт после его размораживания»)