«НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ»

393760, Тамбовская область, г Мичуринск, ул. Советская, д. 307
Телефоны: +7 (980) 353-35-35 / +7 (980) 674-75-55
+7 (475-45) 5-31-48
эл. почта: nicpb@haccpexpert.ru

АННОТИРОВАННЫЙ КАТАЛОГ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ИНСТРУКЦИ К ГОСТ НА КОНСЕРВЫ, ПРЕСЕРВЫ РЫБНЫЕ



Соответствуют действующим нормам законодательства Российской Федерации и Техническим регламентам Таможенного Союза

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТИ к ГОСТ НА КОНСЕРВЫ, ПРЕСЕРВЫ РЫБНЫЕ

ТИ к ГОСТ 35273-2025 РЫБА МОРОЖЕНАЯ 6

ТИ к ГОСТ 35100-2024 ФИЛЕ РЫБЫ СОЛЕНОЕ ЗАМОРОЖЕННОЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 17

ТИ к ГОСТ 29276-2024 КОНСЕРВЫ НА РЫБНОЙ И РЫБОРАСТИТЕЛЬНОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА 18

ТИ к ГОСТ 18056-2024 КОНСЕРВЫ ИЗ КРЕВЕТОК 20

ТИ к ГОСТ 815–2019 СЕЛЬДИ СОЛЕНЫЕ 22

ТИ к ГОСТ 34941-2023 ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ МОРОЖЕНЫЕ 24

ТИ к ГОСТ 34940-2023 РЫБА ПРОВЕСНАЯ 26

ТИ к ГОСТ 21311-2023 РЫБА ХРЯЩЕВАЯ МОРОЖЕНАЯ 27

ТИ к ГОСТ 20845-2022 КРЕВЕТКИ МОРОЖЕНЫЕ 28

ТИ к ГОСТ 34813-2021 ФИЛЕ ТРЕСКОВЫХ РЫБ МОРОЖЕНОЕ «ЭКСТРА» 29

ТИ к ГОСТ Р 55505-2013 ФАРШ РЫБНЫЙ ПИЩЕВОЙ МОРОЖЕНЫЙ 30

ТИ к ГОСТ 7445-2021 РЫБЫ ОСЕТРОВЫЕ И ВЕСЛОНОСЫЕ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ 32

ТИ к ГОСТ 21607-2021 НАБОРЫ ИЗ РЫБЫ ДЛЯ УХИ МОРОЖЕНЫЕ 34

ТИ к ГОСТ 32002-2012 КАЛЬМАР СУШЕНЫЙ 36

ТИ к ГОСТ Р 54319-2011 МУКА КОРМОВАЯ 38

ТИ к ГОСТ 32005-2012 МЯСО МИДИЙ ВАРЕНО-МОРОЖЕНОЕ 39

ТИ к ГОСТ 32006-2012 ФИЛЕ ТРЕСКИ БЕЗ КОЖИ ПОДПРЕССОВАННОЕ МОРОЖЕНОЕ 40

ТИ к ГОСТ 13197-2013 ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ИЗ ЛОСОСЯ БАЛТИЙСКОГО 41

ТИ к ГОСТ 812-2013 СЕЛЬДИ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ 42

ТИ к ГОСТ Р 53957-2010 ИКРА ЛОСОСЕВАЯ ЗЕРНИСТАЯ ПАСТЕРИЗОВАННАЯ 43

ТИ к ГОСТ 34189-2017 МОЙВА ЖИРНАЯ СОЛЕНАЯ И ПРЯНОГО ПОСОЛА 44

ТИ к ГОСТ Р 51132-98 КЕТА СЕМУЖНОГО ПОСОЛА 46

HACCP EXPERT

ТИ к ГОСТ 32341-2013 ПЕЛЯДЬ, РЯПУШКА И ТУГУН ПРЯНОГО ПОСОЛА 47
ТИ к ГОСТ 32807-2014 РЫБЫ АНЧОУСОВЫЕ И МЕЛКИЕ СЕЛЬДЕВЫЕ СОЛЕНЫЕ И ПРЯНОГО ПОСОЛА 48
ТИ к ГОСТ 32003-2012 ИКРА ЯСТЫЧНАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ 51
ТИ к ГОСТ 16080-2019 РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ ТИХООКЕАНСКИЕ СОЛЕНЫЕ 52
ТИ к ГОСТ 16676-2019 УХА И СУПЫ 56
ТИ к ГОСТ 32772-2014 КЛИПФИСК 58
ТИ к ГОСТ 18223-2013 СКУМБРИЯ И СТАВРИДА ПРЯНОГО ПОСОЛА 59
ТИ к ГОСТ 32910-2014 СЕЛЬДЬ МОРОЖЕНАЯ 61
ТИ к ГОСТ 8714-2014 ЖИР ПИЩЕВОЙ ИЗ РЫБЫ И ВОДНЫХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ . 64
ТИ к ГОСТ 17661-2013 МАКРЕЛЬ, МАРЛИН, МЕЧ-РЫБА, ПАРУСНИК И ТУНЕЦ МОРОЖЕНЫЕ 65
ТИ к ГОСТ 34203-2017 МЯСО КРИЛЯ МОРОЖЕНОЕ 67
ТИ к ГОСТ 814-2019 РЫБА ОХЛАЖДЕННАЯ 69
ТИ к ГОСТ 34191-2017 РЫБА МЕЛКАЯ ВЯЛЕНАЯ 70
ТИ к ГОСТ 16079-2017 РЫБЫ СИГОВЫЕ СОЛЕНЫЕ 72
ТИ к ГОСТ 7448-2021 РЫБА СОЛЕНАЯ 75
ТИ к ГОСТ 7442-2017 ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ 76
ТИ к ГОСТ 6481-2015 ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ И ВЯЛЕНЫЕ 78
ТИ к ГОСТ 34432-2018 ПАЛОЧКИ «КРАБОВЫЕ» ОХЛАЖДЕННЫЕ И МОРОЖЕНЫЕ 79
ТИ к ГОСТ 34190-2017 СУБПРОДУКТЫ РЫБЫ МОРОЖЕНЫЕ 80
ТИ к ГОСТ 1084-2016 СЕЛЬДИ И САРДИНА ТИХООКЕАНСКАЯ ПРЯНОГО ПОСОЛА И МАРИНОВАННЫЕ 82
ТИ к ГОСТ 33282-2024 ФИЛЕ РЫБЫ МОРОЖЕНОЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 85
ТИ к ГОСТ 18222-2015 САРДИНА, САРДИНЕЛЛА И САРДИНОПС ПРЯНОГО ПОСОЛА 88
ТИ к ГОСТ 33283-2015 МИДИИ ЖИВЫЕ 89

HACCP EXPERT

ТИ к ГОСТ 33286-2015 МЯСО БРЮХОНОГИХ МОЛЛЮСКОВ ОХЛАЖДЕННОЕ И МОРОЖЕНОЕ....89
ТИ к ГОСТ 1573-2011 ИКРА РЫБ ПРОБОЙНАЯ СОЛЕНАЯ....91
ТИ к ГОСТ 33802-2016 КРАБЫ МОРОЖЕННЫЕ....91
ТИ к ГОСТ 20352-2012 ИКРА РЫБ СОЛЕНАЯ ДЕЛИКАТЕСНАЯ....92
ТИ к ГОСТ 7368-2013 ИКРА ПАЮСНАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ....94
ТИ к ГОСТ 6606-2015 РЫБА МЕЛКАЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ....95
ТИ к ГОСТ 33803-2016 РЫБА ПРЕСНОВОДНАЯ СУШЕНО-ВЯЛЕНАЯ....96
ТИ к ГОСТ 32911-2014 РЫБА МЕЛКАЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ....98
ТИ к ГОСТ 10385-2014 КОМБИКОРМА ДЛЯ РЫБ....99
ТИ к ГОСТ 7449-2016 РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ СОЛЕНЫЕ....99
ТИ к ГОСТ 3948-2016 ФИЛЕ РЫБЫ МОРОЖЕНОЕ....101
ТИ к ГОСТ 32744-2014 РЫБА МЕЛКАЯ МОРОЖЕНАЯ....104
ТИ к ГОСТ 32004-2012 РЫБА МЕЛКАЯ ОХЛАЖДЕННАЯ....106
ТИ к ГОСТ 32366-2013 РЫБА МОРОЖЕНАЯ....106
ТИ к ГОСТ 24896-2013 РЫБА ЖИВАЯ....112
ТИ к ГОСТ 7447-2015 РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ....113
ТИ к ГОСТ Р 51494-99 ФИЛЕ ИЗ ОКЕАНИЧЕСКИХ И МОРСКИХ РЫБ МОРОЖЕНОЕ....114
ТИ к ГОСТ Р 51495-99 КАЛЬМАР МОРОЖЕНЫЙ....115
ТИ к ГОСТ Р 51497-99 РЫБА, РАКООБРАЗНЫЕ И КАРАКАТИЦА....116
ТИ к ГОСТ Р 51493-99 РЫБА РАЗДЕЛАННАЯ И НЕРАЗДЕЛАННАЯ МОРОЖЕНАЯ....117
ТИ к ГОСТ 1304-76 ЖИРЫ РЫБ И МОРСКИХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ ТЕХНИЧЕСКИЕ....118
ТИ к ГОСТ 9393-82 ЖИР ВЕТЕРИНАРНЫЙ ИЗ РЫБЫ И МОРСКИХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ....118
ТИ к ГОСТ 2116-2000 МУКА КОРМОВАЯ ИЗ РЫБЫ, МОРСКИХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ, РАКООБРАЗНЫХ И БЕСПОЗВОНОЧНЫХ....118
ТИ к ГОСТ 23600-79 КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ, СУПЫ СУХИЕ С РЫБОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ....119
ТИ к ГОСТ 10.16-70* Э ПЛАВНИКИ АКУЛ СУШЕНЫЕ ДЛЯ ЭКСПОРТА....119

HACCP EXPERT

ТИ к ГОСТ 1551-93 РЫБА ВЯЛЕНАЯ 120
ТИ к ГОСТ 11829-66 БАЛЫЧОК СЕЛЬДИ-ЧЕРНОСПИНКИ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ.. 121
ТИ к ГОСТ 7444-2002 ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ИЗ БЕЛОРЫБИЦЫ И НЕЛЬМЫ Х/К И ВЯЛЕНЫЕ..... 121
ТИ к ГОСТ 6052-2004 ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ПАСТЕРИЗОВАННАЯ 121
ТИ к ГОСТ Р 55486-2013 ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ 122
ТИ к ГОСТ 18173-2004 ИКРА ЛОСОСЕВАЯ ЗЕРНИСТАЯ БАНОЧНАЯ..... 123
ТИ к ГОСТ 24645-81 ″ПАСТА БЕЛКОВАЯ МОРОЖЕНАЯ «ОКЕАН»..... 124
ТИ к ГОСТ 30314-2006 «ФИЛЕ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА МОРОЖЕНОЕ» 124
ТИ к ГОСТ 6065-2012 «КОНСЕРВЫ ИЗ ОБЖАРЕННОЙ РЫБЫ В МАСЛЕ» 124
ТИ К ГОСТ 31794-2012 «ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ЛОСОСЕВЫХ РЫБ»..... 124
ТИ К ГОСТ 31793-2012 «ИКРА ЛОСОСЕВАЯ ЗЕРНИСТАЯ ЗАМОРОЖЕННАЯ»..... 125
ТИ к ГОСТ 31583-2012 КАПУСТА МОРСКАЯ МОРОЖЕНАЯ..... 125
ТИ к ГОСТ 813-2002 «СЕЛЬДЬ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ» 126
ТИ к ГОСТ 7453–86 «ПРЕСЕРВЫ ИЗ РАЗДЕЛАННОЙ РЫБЫ»..... 128
ТИ к ГОСТ 11298–2002 «РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ»..... 128

НАССР EXPERT

ТИ к ГОСТ НА КОНСЕРВЫ, ПРЕСЕРВЫ РЫБНЫЕ	
16 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 35273-2025 РЫБА МОРОЖЕНАЯ**

Дата введения в действие – 01.06.2026 г. с правом досрочного применения Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мороженую рыбу всех семейств и видов (далее - мороженая рыба), предназначенную для пищевых целей.

По видам разделки мороженую рыбу подразделяют: Обезглавленная - рыба, у которой удалены голова с пучком внутренностей и плечевые кости без разреза по брюшку. У сельдей удалены грудные плавники. *Допускается:* - оставление икры или молок, невскрытого плавательного пузыря и других внутренностей; - оставление плечевых костей, кроме сельдей; - оставление у морского окуня (при разделке косым срезом) костистой хрящевой части приголовка не более чем на 1 см; - удаление головы вместе с грудными плавниками; для сельдей - удаление головы вместе с грудными плавниками и частью брюшка; - осуществление поперечного надреза в области анального отверстия. Полупотрошеная - рыба, у которой через поперечный разрез у грудных плавников (у сельдей - не более 3 см) удален желудок с частью кишечника; икра или молоки могут быть оставлены. Потрошеная - рыба, у которой через разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее удалены внутренности, в том числе икра или молоки; сгустки крови и почки зачищены. *Допускается:* - отклонение линии разреза от середины брюшка; - перерезание калтычка; - ассиметричное перерезание калтычка и нижней челюсти у потрошеных тихоокеанских лососевых рыб; - удаление жабр. Обезглавленная потрошеная - потрошеная рыба, у которой удалена голова с плечевыми костями. У сельдей удалены грудные плавники. *Допускается:* - оставление плечевых костей, кроме сельдей; - частичное удаление брюшка вместе с брюшными плавниками, кроме сельдей; - удаление головы вместе с грудными плавниками или вместе с грудными плавниками и частью брюшка. Тушка - обезглавленная с удалением всех внутренностей или обезглавленная потрошеная рыба, у которой удален хвостовой плавник. *Допускается:* - оставление почек у сардины европейской, сардинеллы, сардины южноафриканской (сардинопса), скумбрии и ставриды; - удаление тонкой брюшной части по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; - удаление "жучек" (костных образований) у ставриды и осетровых рыб; - нарушение кожного покрова в местах снятия "жучек" (костных образований). Полупотрошеная тушка - обезглавленная рыба, у которой удален хвостовой плавник с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей. Допускается при разделке на тушку и полупотрошеную тушку удаление внутренностей через при-головный срез без разрезания брюшка с надрезом его в области анального отверстия. Тушка специальной разделки - тушка рыбы, у которой удалены плавники, плечевые кости, чешуя и черная пленка (при наличии); сгустки крови и почки зачищены; плавники, за исключением хвостового, срезаны на уровне кожного покрова; хвостовой плавник и часть хвостового стебля удалены прямым срезом на расстоянии 1-2 см от основания средних лучей хвостового плавника. *Допускается:* - частичный срез кожного покрова у основания плавников; - удаление головы косым срезом вместе с брюшной частью; - удаление тонкой брюшной части. Спинка - рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, брюшная часть и внутренности, в том числе икра или молоки, и анальный плавник с прилегающим к нему мясом; сгустки крови и почки зачищены. У минтая должна быть удалена часть позвоночной кости. *Допускается:* - оставление головы; - оставление целой позвоночной кости у минтая. Кусок - обезглавленная потрошеная рыба, у которой удален хвостовой плавник, или тушка рыбы, нарезанные на поперечные части прямым срезом. Кусок специальной разделки - обезглавленная потрошеная рыба, у которой удалены чешуя, плавники, плечевые кости, черная пленка (при наличии) или тушка специальной разделки, нарезанные на поперечные части прямым срезом. У тушки специальной разделки и куска специальной разделки из осетровых рыб и ставриды должны быть удалены "жучки" (костные образования). Потрошеная семужной резки - рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: от анального отверстия до брюшных плавников и от брюшных плавников до калтычка; калтычок не

перерезают; удалены жабры, внутренности, в том числе икра или молоки; сгустки крови и почки зачищены. Рекомендуется применять для крупных лососевых рыб. Теша - брюшная часть рыбы, отделенная от нее срезом от приголовка до анального плавника, сгустки крови и пленки зачищены. *Допускается:* - разрезание теши на две продольные половины; - оставление плечевых костей. Стейк - обезглавленная потрошеная рыба, у которой удалены чешуя, плавники, плечевые кости, черная пленка (при наличии), хвостовой плавник и часть хвостового стебля на расстоянии 1-2 см от основания средних лучей хвостового плавника, или тушка специальной разделки, разрезанная на поперечные куски толщиной не более 4 см; плавники, за исключением хвостового, срезаны на уровне кожного покрова. Допускается наличие чешуи для трески и рыб камбаловых, лососевых, терпуговых. Рекомендуется применять для крупных рыб. Допускаются другие виды разделки рыбы при условии их надлежащего описания на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение. По органолептическим, физическим и химическим показателям мороженая рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	**Характеристика/значение показателя для сорта**	
	первого	**второго**
Внешний вид:		
- мороженые блоки	Целые, плотные; поверхность чистая, ровная. Допускаются незначительные впадины на поверхности блоков	
- рыба, замороженная поштучно	Поверхность чистая, экземпляры рыбы отделены друг от друга	
- рыба, замороженная россыпью	Поверхность чистая, экземпляры рыбы не смерзшиеся. Допускается смерзание отдельных экземпляров рыб, отделение которых друг от друга не вызывает механического повреждения кожного покрова	
- рыба после размораживания	Поверхность чистая; окраска, свойственная данному виду рыбы. Сбитость чешуи не нормируется. Допускаются: - зеленовато-желтый или желтовато-оранжевый налет на поверхности рыбы, удаляемый при промывании; - незначительные буровато-розоватые полосы на брюшке и боках у сиговых рыб; - наличие темных пятен (пигментации) у кубинского карася, красноглазки и других рыб, имеющих яркую прижизненную окраску; - изменение окраски по брюшку и бокам в виде сплошного порозовения пятен и полос у атлантического лосося (семги); - изменение окраски поверхности до бледно-розовой у морского окуня; - отсутствие серебристого слоя у морского сома, сабли-рыбы и серебристого помпано; - черная пленка на поверхности, свойственная отдельным видам сабли-рыбы; - не связанное с окислением жира: - незначительное подкожное пожелтение у австралийского лосося, кабан-рыбы, луфаря, масляной рыбы, нигриты, пеламиды, рексии, сабли-рыбы, сайры, сардинеллы, южноафриканской сардины (сардинопса), европейской сардины, сардины иваси, сериолеллы, сериолы, скумбрии, снэка, ставриды и угря, - подкожное окрашивание от золотистого до ярко-желтого у кефали,	
	-	- незначительное подкожное пожелтение и пожелтение на срезах брюшка и головы, не проникшее в толщу мяса;
		- поверхностное пожелтение кожного покрова и разреза брюшка у атлантического (семги), озерного и тихоокеанских лососей, осетровых и сиговых рыб. Пожелтение мяса под кожей не допускается;
	- потускневшая поверхность у морского сома, рексии, сабли-рыбы, серебристого помпано, снэка, хека (мерлузы);	
	-	- потускневшая поверхность; - наличие икры или молок около анального отверстия у неразделанной рыбы.
	Как результат кровоизлияния:	
	- незначительные кровоподтеки:	
	у морского языка, нототениевых и осетровых рыб;	
	-	у остальных рыб;
	- покраснение поверхности:	
	у карася, красноперки, линя, ставриды, судака;	

	- багрово-красная окраска поверхности:	
	у воблы, жереха, кефалевых, кутума, леща, сазана, сома, тарани, усача, язя;	
	- покраснения жаберных крышек (краснощечка) у сельдей;	
	- пятна различного цвета у камбал;	
	- незначительное изменение формы челюстей (наличие на переднем конце челюсти соединительно-тканного крючка) у самцов лосося атлантического (семги).	
	Допускаются у тихоокеанских лососей:	
	- поперечные и продольные полосы и пятна на поверхности:	
	слабые розоватые и темно-серые;	желтовато-розовые, буровато-розовые, коричнево-серые и бледно-зеленые;
	-	незначительное потускнение поверхности;
	- увеличенная высота спины у самцов горбуши (зачатки будущего горба);	
	- чешуя легко отделяется от кожи;	- чешуя от кожи отделяется с усилием;
	у горбуши и кеты:	
	- верхняя челюсть длиннее нижней и слегка загнута	- верхняя челюсть загнута, нижняя - вытянута
Отношение длины челюсти к длине тушки, не более :		
- у горбуши	0,13	0,17
- у кеты	0,14	0,17
Высота зубов, см, не более :		
- у горбуши	0,4	0,6
- у кеты	0,6	1,1
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений.	
	Допускаются: - повреждения плавников без нарушения целости тканей рыбы; - следы от объячеивания, без нарушения целости тканей; - повреждения жаберных крышек:	
	у сельдей;	
	-	у остальных рыб;
	-	- надрывы мяса с максимальной стороной не более 2,5 см и оголение плечевых костей до их длины у 10% рыб (по счету) в упаковочной единице у потрошеных обезглавленных пикши, сайды и трески;
	- проколы, порезы, срывы кожи у рыб (по счету) в одной упаковочной единице, %, не более:	
	у мойвы:	
	15	30
	у сельдей (не более двух повреждений):	
	10	20
	у остальных рыб:	
	5	10
	- незначительные повреждения брюшка без оголения внутренностей у отдельных экземпляров рыб; - слегка лопнувшее брюшко у сайки; - слегка лопнувшее брюшко и отломанные головы у мойвы (по счету) в одной упаковочной единице, %, не более:	
	10	15
	- выпадение части кишечника через анальное отверстие, без повреждения брюшка у донных рыб; - повреждение рыл у сайры, саргана;	

HACCP EXPERT

	-	- повреждение головы у сардины южноафриканской (сардинопса), сардины европейской, сардины иваси
Консистенция	Плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы. Допускается:	
	-	- ослабевшая
Запах после размораживания	Свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Допускаются: - йодистый запах для морских рыб; - илистый - для пресноводных рыб;	
	-	- кисловатый запах в жабрах;
	-	- запах окислившегося жира на поверхности, не проникший в мясо у атлантического (семги) и озерного лососей, сельдей, сиговых рыб;
	-	- незначительный запах окислившегося жира на поверхности, не проникший в толщу мяса у остальных рыб
Вкус и запах (после варки)	Свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса и запаха.	
	Допускаются:	
	- незначительный привкус ила у пресноводных рыб;	
	- незначительный привкус йода у морских рыб	
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается	
Глубокое обезвоживание, %, не более	10	
Общий азот летучих оснований , мг азота/100 г, не более, для видов рыб семейства:		
- скорпеновые;	25	
- камбаловые (кроме палтуса);	30	
- других видов рыб	35	
Массовая доля жира в мясе, %, не менее, жирной японской скумбрии, жирных атлантическо-скандинав-ской (атлантической) и тихоокеанской сельдей	12,0	
Определяют в спорных случаях.		

Рекомендуемые сроки годности мороженой рыбы (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18°С и не выше минус 25°С приведены в таблице Таблица

Вид мороженой продукции	**Сроки годности, мес, не более, при температуре не выше**	
	минус 18°С	**минус 25°С**
1 Лососевые рыбы		
1.1 Гольцы глазированные	7	9
1.2 Горбуша:		
- неразделанная и разделанная глазированная	9	11,5
- разделанная, обработанная раствором поливинилового спирта (ПВС)	10	-
1.3 Кумжа (форель):		
- глазированная	7	9
- разделанная глазированная	6	-
1.4 Лососи тихоокеанские (кета, кижуч, нерка, сима, чавыча):		
- неразделанные и разделанные глазированные	8	10
1.5 Лосось атлантический (семга) и другие лососевые рыбы, не указанные в пунктах 1.1-1.4		
- неразделанные глазированные	4	6
- разделанные глазированные	3	5
2 Осетровые рыбы		
2.1 Разделанные глазированные	7	9

HACCP EXPERT

2.2 Специальной разделки неглазированные в потребительской упаковке (картонные парафинированные пачки)	2	-
2.3 Обработанные раствором ПВС	12	-
2.4 Стерлядь неразделанная глазированная	7	9
3 Сиговые рыбы		
3.1 Белорыбица и нельма:		
- неразделанные глазированные	8	10
3.2 Сиги и другие сиговые рыбы:		
- глазированные	8	10
- неглазированные	6	7
4 Пресноводные рыбы		
4.1 Глазированные	8	10
4.2 Неглазированные	6	7
4.3 Окунь пресноводный, сом пресноводный, судак, щука:		
- неразделанные глазированные и упакованные в пленочные мешки-вкладыши и замороженные блоками в парафинированных или ламинированных коробках	-	9
- специальной разделки глазированные	7	-
4.4 Подуст:		
- глазированный	8	10
- неглазированный	6	7
4.5 Голавль, красноперка глазированные	4	-
4.6 Вьюн, пескарь, уклея и другие рыбы внутренних водоемов длиной менее 12 см, не ограниченные к вылову правилами рыболовства:		
- глазированные	8	10
- неглазированные	6	7
5 Морские рыбы		
5.1 Калкановые		
5.1.1 Калкан (азовский, черноморский):		
- глазированный	8	10
- неглазированный	6	-
5.2 Камбаловые		
5.2.1 Камбалы:		
- неразделанные глазированные	8	10
- разделанные глазированные	7	9
- неразделанные глазированные и упакованные в мешки-вкладыши пленочные или замороженные блоками в парафинированных или ламинированных коробках	-	9
- разделанные и неразделанные, обернутые в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	-
- обезглавленные и уложенные в бумажные мешки, ламинированные полипропиленом, или в ящики из гофрированного картона, с предварительным упаковыванием в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов	12	-
5.2.2 Палтусы:		
- неразделанные глазированные	8	10
- разделанные глазированные	7	9
- разделанные и неразделанные, обернутые в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	-
- неразделанные глазированные и упакованные в пленочные мешки-вкладыши или замороженные блоками в парафинированных или ламинированных коробках	-	8
- разделанные глазированные и упакованные в пленочные мешки-вкладыши или замороженные блоками в парафинированных или ламинированных коробках	-	7
- тушка полупотрошеная, уложенная в бумажные мешки, ламинированные полипропиленом, или в ящики из гофрированного картона, с предварительным упаковыванием в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов	12	-
5.3 Кефалевые		
5.3.1 Кефали		
- неразделанные глазированные	8	10
- разделанные глазированные	7	-
5.4 Макрелещуковые (скумбрещуковые)		
5.4.1 Сайра атлантическая неразделанная глазированная	3	4
5.4.2 Сайра:		

HACCP EXPERT

- неразделанная глазированная	2	-
- неразделанная и полупотрошеная глазированная	-	5
5.5 Мерлузовые		
5.5.1 Макруронус американский разделанный глазированный	6	8
5.5.2 Хек (мерлуза):		
- неразделанный глазированный	8	10
- разделанный глазированный	7	9
- неразделанный и разделанный неглазированный	4	6
- обернутый в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	-
5.5.3 Хек тихоокеанский неразделанный и разделанный глазированный	6	8
5.6 Налимовые		
5.6.1 Менек:		
- неразделанный глазированный - разделанный глазированный	8	10
5.6.2 Мольва (морская щука):		
- неразделанная и разделанная глазированная	6	8
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	-
- неглазированная	4	6
5.6.3 Налимы неразделанные и разделанные глазированные	8	10
5.7 Нототениевые		
5.7.1 Нототения зеленая (бычок океанический):		
- неразделанная глазированная	8	10
- разделанная глазированная	7	-
5.7.2 Желтоперка неразделанная глазированная	6	8
5.7.3 Клыкачи:		
- неразделанные глазированные	8	10
- разделанные глазированные	7	-
5.7.4 Нототении разделанные глазированные	6	8
5.7.5 Сквама:		
- неразделанная глазированная	6	8
- разделанная глазированная	5	-
5.8 Сельдевые		
5.8.1 Сардинеллы, сардина южноафриканская (сардинопс), сардина европейская:		
- неразделанные глазированные	8	10
- разделанные глазированные	7	9
5.8.2 Сардинеллы неглазированные:		
- тушка, упакованная в бумажные мешки, ламинированные полипропиленом	8	-
- неразделанная и уложенная в ящики из гофрированного картона, с предварительным упаковыванием в полиэтиленовую пленку	8	-
5.8.3 Сардина иваси неразделанная глазированная, упакованная в пленочные мешки-вкладыши, с последующей упаковкой в бумажные мешки с внутренним полипропиленовым слоем (тканый полипропиленовый, покрытый бумагой) или упакованная в пленочные мешки-вкладыши, с последующей упаковкой в ящики из гофрированного картона, предварительно выстланные пленочными мешками-вкладышами	12	-
5.8.4 Сельдь черноморско-азовская (морская), пузанок азовский:		
- неразделанные глазированные	4	6
- разделанные глазированные	3	5
5.8.5 Сельдь черноморско-азовская (проходная):		
- неразделанная глазированная	10	12
- разделанная глазированная	9	11
5.8.6 Сельдь атлантическо-скандинавская (атлантическая):		
- неразделанная глазированная	10	12
- разделанная глазированная	9	11
- неразделанная неглазированная, упакованная в пленку из полиэтилена высокого давления	10	12
- разделанная неглазированная, упакованная в пленку из полиэтилена высокого давления	9	11
- обработанная водным раствором ПВС	6	-
5.8.7 Сельдь беломорская:		
- глазированная	3	-

HACCP EXPERT

- неглазированная, в том числе естественного замораживания	1,5	-
- неглазированная, упакованная в пленку из полиэтилена высокого давления	3	-
- обработанная водным раствором ПВС	4,5	-
5.8.8 Сельдь аграханская, сельдь долгинская, пузанок каспийский:		
- глазированные	4	-
- замороженные блоками глазированные и упакованные в полиэтилен высокого давления	6	-
- неглазированные	3	-
- неглазированные и упакованные в пленку из полиэтилена высокого давления	4	-
- обработанные водным раствором ПВС	6	-
5.8.9 Сельдь тихоокеанская:		
- неразделанная глазированная	10	12
- разделанная глазированная	9	11
- обработанная водным раствором ПВС	7	-
- неразделанная глазированная, уложенная в пленочные мешки-вкладыши с последующим упаковыванием в бумажные мешки с внутренним полипропиленовым слоем (тканые полипропиленовые, покрытые бумагой) или ящики из гофрированного картона	12	-
- неразделанная глазированная, обернутая в полиэтиленовую пленку, с последующей упаковкой в ящик из гофрированного картона с пленочным мешком-вкладышем	12	-
5.8.10 Сельдь (не указанная в пунктах 5.8.4-5.8.8 данной таблицы):		
- глазированная	4	-
- неглазированная и упакованная в пленку из полиэтилена высокого давления	4	-
- неглазированная и обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	3	-
- неглазированная, упакованная в потребительскую упаковку (кроме упакованной под вакуумом в пакеты)	3	-
- неглазированная, упакованная под вакуумом в пакеты из полимерных материалов	4	-
5.8.11 Помолобус неразделанный глазированный	4	5
5.8.12 Илиша разделанная глазированная	4	6
5.9 Скорпеновые		
5.9.1 Окунь морской:		
- неразделанный и разделанный глазированный	9	11,5
- неразделанный и разделанный неглазированный	8	-
- неразделанный и разделанный, обернутый в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	-
- обезглавленный, обработанный изоаскорбатом натрия (Е316), глазированный и уложенный в бумажные мешки, ламинированные полипропиленом, или в ящики из гофрированного картона, с предварительным упаковыванием в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов	24	-
- потрошеный обезглавленный и уложенный в бумажные мешки, ламинированные полипропиленом, или в ящики из гофрированного картона, с предварительным упаковыванием в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов	12	-
5.10 Скумбриевые		
5.10.1 Пеламида:		
- неразделанная глазированная	8	10
- разделанная глазированная	7	9
5.10.2 Скумбрия азово-черноморская неразделанная глазированная	6	8
5.10.3 Скумбрия атлантическая:		
- неразделанная и уложенная в ящики из гофрированного картона, с предварительным упаковыванием в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов	12	-
- тушка, уложенная в ящики из гофрированного картона, с предварительным упаковыванием в полиэтиленовую пленку	12	-
- неразделанная глазированная	8	10
- разделанная глазированная	7	9
5.10.4 Скумбрия японская, в том числе жирная:		

HACCP EXPERT

- неразделанная глазированная, упакованная в пленочные мешки-вкладыши, с последующей упаковкой в бумажные мешки с внутренним полипропиленовым слоем (тканый полипропиленовый покрытый бумагой) или упакованная в пленочные мешки-вкладыши, с последующей упаковкой в ящики из гофрированного картона, предварительно выстланные пленочными мешками-вкладышами	12	-
- обезглавленная глазированная, упакованная в пленочные мешки-вкладыши, с последующей упаковкой в ящики из гофрированного картона, предварительно выстланные пленочными мешками-вкладышами	8	-
5.11 Ставридовые		
5.11.1 Ставрида азово-черноморская неразделанная глазированная	6	8
5.11.2 Ставрида:		
- неразделанная и уложенная в ящики из гофрированного картона, с предварительным упаковыванием в полиэтиленовую пленку	12	-
- неразделанная глазированная	8	10
- разделанная глазированная	7	9
5.12 Тресковые		
5.12.1 Мерланг:		
- неразделенный и разделанный глазированный	9	-
- неразделенный и разделанный неглазированный	8	-
- обернутый в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	-
5.12.2 Минтай:		
- неразделенный глазированный	9	11,5
- обезглавленный, потрошеный обезглавленный глазированный и упакованный в пленочные мешки-вкладыши	18	-
- разделанный глазированный или замороженный в парафинированных или ламинированных коробках	10	-
- разделанный, замороженный блоками в парафинированных или ламинированных коробках	-	12
- разделанный, обернутый в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	4	-
- обработанный раствором ПВС	10	-
- спинка глазированная	6	8
5.12.3 Навага:		
- неразделанная и разделанная глазированная	9	11,5
- неразделанная и разделанная неглазированная	8	-
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	-
- обезглавленная глазированная и упакованная в пленочные мешки-вкладыши или замороженная блоками в парафинированных или ламинированных коробках	-	12
5.12.4 Пикша:		
- неразделанная и разделанная глазированная	9	11,5
- неразделанная и разделанная неглазированная	8	-
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	-
5.12.5 Путассу северная неразделанная	12	-
5.12.6 Путассу южная:		
- неразделанная глазированная	8	10
- разделанная глазированная	7	9
5.12.7 Сайда:		
- неразделанная и разделанная глазированная	9	11,5
- неразделанная и разделанная неглазированная	8	-
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	-
5.12.8 Треска:		
- неразделанная и разделанная глазированная	9	11,5
- неразделанная и разделанная неглазированная	8	-
- потрошеная обезглавленная в бумажных мешках, ламинированных полипропиленом	24	-
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	-
5.12.9 Тресочка Эсмарка:		
- неразделанная и разделанная глазированная	6	8
- неразделанная и разделанная неглазированная	4	6
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	-
5.12.10 Сайка:		

HACCP EXPERT

- неразделанная и разделанная глазированная	6	8
- неразделанная и разделанная неглазированная	4	6
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	-
5.13 Рыбы других семейств и видов		
5.13.1 Альбула:		
- неразделанная глазированная	3	4
- разделанная глазированная	2	-
5.13.2 Аргентина:		
- неразделанная глазированная	6	8
- разделанная глазированная	5	-
5.13.3 Баркус:		
- неразделанный глазированный	6	8
- разделанный глазированный	5	-
5.13.4 Баттерфиш:		
- неразделанный глазированный	6	8
- разделанный глазированный	5	-
5.13.5 Белоция:		
- неразделанная глазированная	5	7
- разделанная глазированная	4	-
5.13.6 Бельдюга:		
- неразделанная глазированная	6	8
- разделанная глазированная	5	-
5.13.7 Берикс:		
- неразделанный глазированный	6	8
- разделанный глазированный	5	-
5.13.8 Бесуго:		
- неразделанный глазированный	6	8
- разделанный глазированный	5	-
5.13.9 Гладкоголов неразделанный глазированный	10,5	-
5.13.10 Зеленоглазка неразделанная глазированная	5	7
5.13.11 Зубан:		
- неразделанный глазированный	6	8
- разделанный глазированный	5	-
5.13.12 Зубатки:		
- разделанные глазированные	6	8
- потрошеные обезглавленные и уложенные в бумажные мешки, ламинированные полипропиленом, или в ящики из гофрированного картона, с предварительным упаковыванием в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов	12	-
5.13.13 Кабан-рыба:		
- неразделанная глазированная	6	9
- разделанная глазированная	5	-
5.13.14 Капитан-рыба:		
- неразделанная глазированная	6	8
- разделанная глазированная	5	-
5.13.15 Карась морской:		
- неразделанный глазированный	8	9
- разделанный глазированный	7	-
5.13.16 Каранкс:		
- неразделанный глазированный - разделанный глазированный	4	5
5.13.17 Красноглазка разделанная глазированная	5	7
5.13.18 Кубера:		
- неразделанная глазированная	4	5
- разделанная неглазированная	3	-
5.13.19 Ледяная рыба:		
- неразделанная глазированная - разделанная глазированная	6	7
5.13.20 Лемонема:		
- тушка полупотрошеная глазированная	5	6,5
- тушка полупотрошеная глазированная и упакованная в пленочные мешки-вкладыши	8	10

HACCP EXPERT

- тушка полупотрошеная неглазированная, обернутая в полиэтиленовую пленку и упакованная в пленочные мешки-вкладыши	8	10
5.13.21 Летрин:		
- неразделанный глазированный	8	10
- разделанный глазированный	7	-
5.13.22 Лещ морской:		
- неразделанный глазированный	8	9
- разделанный глазированный	7	-
5.13.23 Лихия:		
- неразделанная глазированная	8	8
- разделанная глазированная	7	-
5.13.24 Лосось австралийский глазированный	6	8
5.13.25 Лутьян океанический неразделанный глазированный	8	10
5.13.26 Луфарь:		
- неразделанный глазированный	6	10
- разделанный глазированный	5	-
5.13.27 Маринка разделанная глазированная	6	8
5.13.28 Гипероглиф:		
- неразделанный глазированный	6	8
- разделанный глазированный	5	-
5.13.29 Мероу:		
- неразделанный глазированный	6	8
- разделанный глазированный	5	-
5.13.30 Макрурусы:		
- разделанный глазированный	6	8
5.13.31 Мойва неразделанная	12	-
5.13.32 Минога неразделанная глазированная	8	10
5.13.33 Нигрита:		
- неразделанная глазированная	6	8
- разделанная глазированная	5	-
5.13.34 Ошибень американский:		
- неразделанный глазированный - разделанный глазированный	6	8
5.13.35 Пальцепер неразделанный глазированный	6	8
5.13.36 Парго неразделанный глазированный	-	10
5.13.37 Петух морской неразделанный глазированный	6	8
5.13.38 Перро (губан длинноперый) неразделанный глазированный	6	8
5.13.39 Пинагор разделанный глазированный	5	6,5
5.13.40 Полинемус:		
- разделанный глазированный - неразделанный глазированный	8	10
5.13.41 Помпано серебристый:		
- неразделанный глазированный	6	8
- разделанный глазированный	5	-
5.13.42 Пристипома неразделанная глазированная	6	8
5.13.43 Средиземноморская пристипома:		
неразделанная глазированная	6	8
- разделанная глазированная	5	-
5.13.44 Рексия разделанная глазированная	6	8
5.13.45 Рубия (луциан желтохвостый) неразделанная глазированная	8	10
5.13.46 Сабля-рыба:		
- неразделанная глазированная	3	5
- разделанная глазированная	2	-
5.13.47 Саурида:		
- неразделанная глазированная	6	8
- разделанная глазированная	5	-
5.13.48 Сериола:		
- неразделанная глазированная	4	5
- разделанная глазированная	3	-
5.13.49 Сериолелла:		
- неразделанная глазированная	8	10
- разделанная глазированная	7	-

HACCP EXPERT

5.13.50 Сиганус:		
- неразделанный глазированный	4	5
- разделанный глазированный	3	-
5.13.51 Снэк:		
- неразделанный глазированный	3	4
- разделанный глазированный	2	-
5.13.52 Солнечник:		
- неразделанный глазированный	8	10
- разделанный глазированный	7	-
5.13.53 Сом океанический:		
- неразделанный глазированный	6	8
- разделанный глазированный	5	-
5.13.54 Строма разделанная глазированная	5	6,5
5.13.55 Терпуги:		
- неразделанный глазированный	6	8
- разделанный глазированный	5	-
5.13.56 Угольная рыба:		
- неразделанная глазированная	6	8
- разделанная глазированная	10,5	-
5.13.57 Угорь морской:		
- неразделанный глазированный - разделанный глазированный	6	8
5.13.58 Умбрина:		
- неразделанная глазированная	5	7
- разделанная глазированная	4	-
5.13.59 Эпигонус разделанный глазированный	6	8
5.13.60 Язык морской неразделанный глазированный	5	7
5.13.61 Белоглазка, густера, тарань, красноперка длиной менее 19 см, синец, чехонь (вылавливаемые в Каспийском море):		
- глазированные	8	10
- неглазированные	6	7
5.13.62 Атерина, песчанки, смарида и другие рыбы прибрежных вод длиной менее 12 см, не ограниченные к вылову правилами рыболовства, глазированные	6	-
5.14 Остальные морские рыбы:		
- глазированные	6	8
- неглазированные	4	5
Примечания Сроки годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной в потребительскую упаковку (кроме упакованной в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов под вакуумом) уменьшаются на 1 мес по сравнению со сроками годности мороженой глазированной рыбы. Сроки годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной под вакуумом в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов, приравниваются к срокам годности мороженой глазированной рыбы. Сроки годности мороженой рыбы, обработанной водным раствором ПВС, увеличиваются на 50% по сравнению со сроками годности мороженой рыбы. Сроки годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной в пленку из полиэтилена высокого давления, приравниваются к срокам годности мороженой глазированной рыбы. Сроки годности остальной мороженой рыбы при температуре хранения и транспортирования не выше минус 25°С увеличивают на 30% по сравнению со сроками годности мороженой рыбы при температуре хранения от минус 20°С до минус 18°С.		

HACCP EXPERT

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 35100-2024 ФИЛЕ РЫБЫ СОЛЕНОЕ ЗАМОРОЖЕННОЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.10.2025 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на соленое филе рыбы для детского питания, выпускаемое в замороженном виде, предназначенное для питания детей дошкольного (от трех до шести лет) и школьного (от шести лет и старше) возраста в организованных коллективах и для реализации в торговле и сети общественного питания (далее - соленое филе рыбы). Настоящий стандарт не распространяется на соленое филе из рыбы аквакультуры.

Видовой состав рыбного сырья для производства соленого филе рыбы для детского питания

Видовой состав рыб приведен в таблице А.1. Таблица А.1

Русское наименование	**Латинское наименование**
Семейство Лососевые (*Salmonidae*)	
Виды рода *Oncorhynchus*	
Горбуша	*Oncorhynchus gorbuscha*
Кета	*Oncorhynchus keta*
Нерка	*Oncorhynchus nerka*
Кижуч	*Oncorhynchus kisutch*
Чавыча	*Oncorhynchus tschawytscha*
Виды рода Salmo	
Лосось атлантический (семга)	*Salmo salar*
Кумжа (форель)	*Salmo trutta*
Семейство Сельдевые (*Clupeidae*)	
Род Сельди - *Clupea*	
Сельдь атлантическо-скандинавская	*Clupea harengus*
Сельдь тихоокеанская	*Clupea pallasii*
Семейство Сиговые (*Coregonidae*)	
Виды рода Coregonus	
Муксун	*Coregonus muksun*
Омуль арктический	*Coregonus autumnalis*
Сиг	*Coregonus lavaretus, Coregonus ussuriensis, Coregonus chadary*

По видам разделки соленое филе рыбы подразделяют: Филе с кожей - продольная часть тела, срезанная с рыбы параллельно позвоночной кости; голова, чешуя, позвоночная кость, плечевые, реберные, крупные и мелкие (кроме сельдей) мышечные кости, внутренности, плавники и черная пленка (при наличии) удалены. **Сдвоенное филе рыбы с кожей "бабочка"** - филе с кожей в виде сдвоенных половинок без разреза по спинке с оставлением лучей спинного плавника. **Филе без кожи** - продольная часть тела, срезанная с рыбы параллельно позвоночной кости; голова, чешуя, кожа, позвоночная кость, плечевые, реберные, крупные и мелкие (кроме сельдей) мышечные кости, внутренности, плавники и черная пленка (при наличии) удалены. **Филе-кусок (филе-кусочек)** - филе рыбы без кожи, нарезанное прямым резом на поперечные части определенной ширины. Для соленого филе сельди рекомендуется нарезка шириной от 2 до 3 мм. **Филе-ломтик** - филе рыбы без кожи, нарезанное наклонным резом на поперечные части определенной ширины. Для соленого филе сельди, рекомендуется нарезка шириной от 2 до 3 мм.

HACCP EXPERT

По органолептическим показателям соленое филе рыбы должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Поверхность чистая, без наличия пряностей. Цвет - свойственный данному виду рыбы, без потускнения, без пожелтения
Вкус и запах	Свойственные данному виду рыбы, пряностям (при использовании), без постороннего привкуса и запаха. Допускается наличие кисловатого привкуса и йодистого запаха у сельдей
Консистенция рыбы	От уплотненной до мягковатой, нежная, сочная Допускается незначительное расслоение мяса по септам
Наличие костей (кроме сельдей)	Отсутствуют
Состояние мелких мышечных костей (у сельдей)	Гибкие, не мешают пережевыванию и проглатыванию
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается

Примечание - Органолептические показатели соленого филе рыбы оценивают после ее размораживания.

По физико-химическим показателям соленое филе рыбы должно соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %	2,0-3,5
Активная кислотность (pH), не менее	5,9

Соленое филе рыбы для детского питания (salted fish fillet for child nutrition): Пищевая рыбная продукция для детского питания, предназначенная для детей дошкольного (от трех до шести лет) и школьного (от шести лет и старше) возраста, изготовленная из рыбы или филе рыбы путем обработки пищевой солью, с добавлением или без добавления пряностей, их экстрактов, сахара, регуляторов кислотности, с массовой долей поваренной соли не более 3,5%, готовая к употреблению.

Транспортирование и хранение Замороженное соленое филе рыбы хранят при температуре в толще продукта не выше минус 18°С. Срок годности замороженного соленого филе рыбы и условия его хранения устанавливает изготовитель в соответствии с нормативно-методической базой в отношении установления сроков годности пищевых продуктов, действующей на территории государства, принявшего стандарт.

25 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 29276-2024 КОНСЕРВЫ НА РЫБНОЙ И РЫБОРАСТИТЕЛЬНОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА**

Дата введения в действие – 01.10.2025 г. с правом досрочного применения Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется распространяется на консервы на рыбной и рыборастительной основе, предназначенные для питания детей раннего возраста от восьми месяцев до трех лет (далее консервы). **Консервы подразделяют: а) в зависимости от массовой доли мышечной ткани рыбы:** на консервы на рыбной основе для питания детей раннего возраста (далее консервы на рыбной основе); консервы на рыборастительной основе для питания детей раннего возраста (далее консервы на рыборастительной основе); **б) в зависимости от степени измельчения:** на пюреобразные консервы для питания детей старше 8 мес; крупноизмельченные консервы для питания детей старше 9 мес.

АССОРТИМЕНТ: консервы на рыбной основе: пюреобразные из рыбы; крупноизмельченные из рыбы; **консервы на рыборастительной основе:** пюреобразные из рыбы с морковью и толокном; пюреобразные из рыбы с овощным ассорти; пюреобразные из рыбы с морковью; пюреобразные из рыбы с картофелем; пюреобразные из

рыбы с картофелем и кабачком; пюреобразные из рыбы с брокколи; пюреобразные из рыбы с цветной капустой; пюреобразные из рыбы с морковью и рисом; пюреобразные из рыбы с тыквой и рисом; пюреобразные из рыбы с кабачком и рисом; пюреобразные из рыбы с морковью и овсяными хлопьями; пюреобразные из рыбы с морковью и гречкой; крупноизмельченные из рыбы с овощным ассорти; крупноизмельченные из рыбы с морковью и рисом; крупноизмельченные из рыбы с тыквой и рисом; крупноизмельченные из рыбы с кабачком и рисом; крупноизмельченные из рыбы с морковью и овсяными хлопьями; крупноизмельченные из рыбы с морковью и гречкой. ***Примечание*** Под "рыбой" следует понимать вид (виды) рыбы, предусмотренной настоящим стандартом: судак, пиленгас, лососевые рыбы-сырец, лососевые рыбы, минтай, пикша, треска, кунь морской, ледяная рыба, макрурус, макруронус, хек.

По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование	**Характеристика консервов**	
показателя	**на рыбной основе**	**на рыборастительной основе**
Состояние	При выкладывании из упаковки не растекающаяся или слегка растекающаяся однородная масса	
	-	с единичными включениями или без включений разваренных частиц овощей, круп, зелени.
	Могут быть:	
	незначительное количество отделившейся жидкой части;	
	единичные частицы слипшейся массы	
Запах	Свойственный используемым компонентам, без постороннего запаха	
Цвет	Светло-бежевый, светло-бежевый с оттенками желтого или серого или оранжевого и/или розового во всей массе.	Светло-бежевый, светло-серый, светло-желтый, желтый, светло-оранжевый, оранжевый или светло-зеленый во всей массе; с наличием или без наличия вкраплений другого цвета, свойственного используемым компонентам зелени, крупам, овощам.
	Может быть более темный на поверхности продукта	
Вкус	Свойственный вареной рыбе, выраженный,	Свойственный используемым компонентам, со слабовыраженным вкусом вареной рыбы,
	без постороннего вкуса и/или послевкусия. Несоленый или со слабовыраженным соленым вкусом	
Консистенция	Мягкая, нежная, сметанообразная, влажная. Однородная. Может быть: с ощущением частиц овощей, круп для крупноизмельченных консервов; с ощущением частиц мышечной ткани для консервов из рыбы семейства Тресковые	
Наличие посторонних примесей	Не допускается	

По физическим и химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	**Норма для консервов**	
	на рыбной основе	**на рыборастительной основе**
Массовая доля сухих веществ, %	15-25	Не менее 17
Массовая доля белка, %	8-15	1,5-6,0
Массовая доля жира, %	5-11	1-6
Массовая доля поваренной соли, %, не более	0,4	
Массовая доля крахмала*, %, не более	3,0	
Массовая доля рисовой* и/или пшеничной муки*, %, не более	5,0	
Массовая доля крахмала* и рисовой* и/или пшеничной муки*, %, не более в том числе крахмала*, не более	5,0 3,0	- -

Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту)**, %, не более	0,3
* При использовании указанного компонента, вносимого как загуститель. ** Определяют для консервов с добавлением лимонного сока или пищевой лимонной кислоты.	

Консервы по степени измельчения должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Консервы	Размер частиц продукта, мм, не более
Пюреобразные	1,5 Допускается св. 1,5 до 3,0 включ. не более 20% частиц
Крупноизмельченные	3,0 Допускается св. 3,0 до 5,0 включ. не более 20% частиц

Термины и определения консервы на рыбной основе для питания детей раннего возраста (canned food on fish basis for the nutrition of children of early age): Пищевая рыбная продукция для детского питания, предназначенная для детей раннего возраста, изготовленная из мышечной ткани рыбы, массовая доля которой составляет свыше 40% от общей массы продукта, с использованием или без использования нерыбных компонентов, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации. Примечание К нерыбным компонентам относят растительные масла, молочные продукты, яичные продукты, муку и крахмалы. **консервы на рыборастительной основе для питания детей раннего возраста (canned food on fish-plant basis for the nutrition of children of early age):** Пищевая рыбная продукция для детского питания, предназначенная для детей раннего возраста, изготовленная из мышечной ткани рыбы, массовая доля которой составляет свыше 18% до 40% включительно от общей массы продукта, с использованием растительных и других нерыбных компонентов, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации. **Примечание** К растительным и другим нерыбным компонентам относят овощи, крупы, плоды, муку, крахмалы, молочные продукты, яичные продукты, растительные масла, зелень и др. **Рекомендуемый срок годности консервов** в металлических и стеклянных банках при температуре от 0°С до 20°С 12 мес с даты изготовления.

22 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 18056-2024 КОНСЕРВЫ ИЗ КРЕВЕТОК

Дата введения в действие – 01.11.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция на рыбные консервы, изготовленные из креветок, подвергнутых предварительной тепловой обработке, в солевой заливке (далее — консервы).

Русское наименование	Латинское наименование
Креветка глубоководная антарктическая	Nematocarcinus lanceopes
Креветка гренландская	Lebbeus groenlandicus
Креветка гребенчатая	Pandalus hypsinotus
Креветка северная	Pandalus borealis
Креветка травяная	Pandalus latirostris
Креветка углохвостая	Pandalus goniurus
Креветка черноморская	Palaeomon elegans, P.adspersus
Шримсы-медвежата	Виды рода Sclerocrangon
Шримсы козырьковые	Виды рода Argis
Шримсы песчаные	Виды рода Crangon
Креветка морская тигровая	Penaeus monodon, P.kerathurus
Креветка пресноводная дальневосточная	Palaemon superbus, Palaemonetes sinensis, виды рода Leander
Креветка белоногая	Litopenatus Vannamei (Penaeus Vannamei)
Креветка аргентинская красная	Pleoticus muelleri
Креветка кидди	Parapenaeopsis Stylefera
Креветка тити	Protrachypene precipua
Креветка кадаль	Metapeneus dobsoni
Креветка инга	Metapeneus affinis

Креветка индийская белая	Fenneropenaeus indicus
Креветка пестрая	Metapeneus monoceras
Креветка-шримс	Sclerocrangon salebrosa
Креветка равнолапая японская	Pandalopsis japonica
Креветка равнолапая алеутская	Pandalopsis aleutica
Креветка равнолапая полосатая	Pandalopsis dispar
Креветка виноградная	Pandalopsis coccinata
Креветка равнолапая пластинчатая	Pandalopsis lamelligera, P.ochotensis
Примечание - Допускается использовать другие виды креветок, разрешенные к добыче (вылову) и изъятию, которые являются объектами промышленного, прибрежного рыболовства, а также объектами аквакультуры, в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.	

Термины и определения В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ ISO 5492, ГОСТ 30054, техническим регламентам и нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, а также следующий термин с соответствующим определением: сегменты (креветки) (shrimp segments): Части абдомена креветки, отделенные соединительной тканью.

Классификация По настоящему стандарту в зависимости от особенностей разделки выпускают консервы: из очищенной креветки; из очищенной креветки с удаленным кишечником (дорсальным трактом); из разломанной креветки. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Свойственный вареным креветкам, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный вареным креветкам, без постороннего запаха
Консистенция креветок	От мягкой до плотной, сочная. Допускается суховатая
Состояние креветок в консервах:	Изогнутые, целые (включая части креветок размером более 4 сегментов).
- из очищенных креветок и из очищенных креветок с удаленным кишечником (дорсальным трактом)	Может быть: - не более 10 % (по массе) разломанных креветок; - в консервах из очищенных креветок с удаленным кишечником (дорсальным трактом) не более 5 % (по массе) очищенных креветок.
- из разломанных креветок	Разломанные; более 10 % от массы составляет разломанная креветка, у которой менее четырех сегментов. Может быть: - не более 10 % (по массе) целых (включая части креветок размером более 4 сегментов) креветок.
Цвет: - креветок	Белый с розоватым или розовато-оранжевым оттенком, без потемнения. Может быть незначительное потемнение поверхности.
- бульона (заливки)	Беловатый с розовым или кремовым оттенком
Наличие посторонних примесей	Не допускается

По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %	1,0—2,0
Массовая доля креветок, %, не менее	60,0
Длина кристаллов струвита, мм, не более	5,0
Содержание этилендиаминтетраацетата кальция-натрия (Е385, ЭДТА кальций-натрий) мг/кг, не более	75,0
Содержание фосфорной кислоты* (Е338) и/или дигидропирофосфата натрия* (Е450$_{(i)}$) (включая природные фосфаты) в пересчете на P_2O_5 ,г/кг, не более	1,0
* Допускается использование других пищевых добавок в соответствии с техническими регламентами и нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.	

По показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, нитрозаминов, радионуклидов, полихлорированных бифенилов, диоксинов, микробиологическим и паразитологическим показателям) консервы должны соответствовать требованиям технических регламентов и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Транспортирование Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с техническими регламентами и нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, и правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта, при установленных изготовителем условиях хранения. Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663. Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597. Транспортирование консервов, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с ГОСТ 15846.

Хранение Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Рекомендуемый срок годности консервов — не более 12 мес с даты изготовления. Срок годности консервов, отличающийся от указанного в стандарте устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

18 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 815–2019 СЕЛЬДИ СОЛЕНЫЕ**

Дата введения в действие – 01.07.2020 г. Дата актуализации текста – 20.11.2023 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на сельди соленые, с добавлением или без добавления натурального тузлука (или солевого раствора), консерванта (бензоата натрия), предназначенные для пищевых целей.

Видовой состав сельдей*: Сельдь атлантическая (лат. *Clupea harengus*); Сельдь беломорская (лат. *Clupea pallasii marisalbi*); Сельдь тихоокеанская (лат.*Clupea pallasii pallasii*); Сельдь чешско-печерская (лат. *Clupea pallasii suworowi*); Пузанок большеглазый (лат. *Alosa saposchnikowii*); Пузанок каспийский (лат. *Alosa caspia caspia*); Сельдь аграханская (лат. *Alosa brashnikovii agrachanica*); Сельдь волжская (лат. *Alosa kessleri volgensis*); Сельдь долгинская (лат. *Alosa brashnikovii brashnikovii*); Сельдь черноморско-азовская (морская) ** (лат. *Alosa maeotica*); Сельдь черноморско-азовская (проходная)** (лат. *Alosa immaculata (Alosa pontica)*); Сельдь-черноспинка (лат. *Alosa kessleri kessleri*); Финта атлантическая (лат. *Alosa fallax fallax*); Сельдь пятнистая (лат. *Clupanodon punctatus*).

* Допускается использовать другие виды (подвиды) сельдей, отнесенные к объектам промышленного и прибрежного рыболовства в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. ** Названия данных видов (подвидов) сельдей при маркировании могут быть дополнены информацией о районе их добычи "(донская, днепровская, дунайская, керченская)". Соленые сельди по степени солености подразделяют на **мало-, слабо-, среднеи крепкосоленые.** Сельди соленые выпускают в охлажденном, подмороженном и замороженном виде. Температура замороженной продукции должна быть не выше минус 18°С. Соленые сельди в потребительской упаковке, кроме стеклянных банок, могут быть заморожены сухим искусственным способом. Соленую атлантическую и тихоокеанскую сельди в зависимости от массовой доли жира подразделяют на **жирную и нежирную.** Сельди других названий по жирности не подразделяют.

Виды разделки: Азово-черноморскую и беломорскую сельди изготавливают только **в неразделанном виде**; **Жаброванная** сельдь, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей без разреза по брюшку. **Зябренная** сельдь, у которой удалены жабры, грудные плавники вместе с прилегающей частью брюшка, калтычком и частью внутренностей; жабры, икра или молоки могут быть оставлены. **Обезглавленная** сельдь, у которой удалены голова с плечевыми костями и внутренности без разреза по брюшку. Допускается: оставление части внутренностей, в том числе икры или молок; удаление головы вместе с грудными плавниками и прилегающей частью брюшка; поперечный надрез брюшка в области анального отверстия. **Полупотрошеная** сельдь, у которой через поперечный надрез у грудных плавников (не более 3,0 см) частично удалены внутренности; икра или молоки могут

быть оставлены. **Потрошеная** сельдь, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены. Допускается: перерезание калтычка; удаление жабр. **Тушка** сельдь, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка; тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3,0 см от основания его средних лучей; сгустки крови и почки зачищены. Допускается: оставление черной пленки; удаление кожи. **Тушка полупотрошеная** обезглавленная сельдь, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3,0 см от основания его средних лучей. Допускается поперечный надрез брюшка в области анального отверстия. **Филе с кожей или без кожи** сельдь, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые и крупные реберные кости, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка; сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены. У филе без кожи должна быть удалена кожа. **Кусок** сельдь-тушка или тушка полупотрошеная, разрезанная на поперечные части длиной 5,0 см и более. **Кусочки с позвоночной костью или без нее** потрошеная сельдь, у которой удалена голова с плечевыми костями, плавники, разрезанная на поперечные части толщиной не более 5,0 см. У кусочков без позвоночной кости должна быть удалена позвоночная кость. **Ломтики** филе с кожей без чешуи или филе без кожи, нарезанное наклонным резом к внутренней стороне филе на поперечные части, толщиной не более 0,5 см. *Допускаются другие виды разделки соленых сельдей при условии их надлежащего описания на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение.*

По физико-химическим показателям сельди соленые должны соответствовать требованиям указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Массовая доля пищевой поваренной соли, %, для сельдей:	
малосоленой слабосоленой среднесоленой крепкосоленой	От 4,0 до 6,0 включ. Св. 6,0 – 8,0 8,0 – 12,0 12,0
Массовая доля жира, %, для:	
жирных атлантической и тихоокеанской сельдей нежирных атлантической и тихоокеанской сельдей	12,0 и более Менее 12,0
Массовая доля составных частей для соленых сельдей в банках, %, не менее:	
рыбы тузлука, солевого раствора	85,0 7,0
Массовая доля бензоата натрия (в пересчете на бензойную кислоту) для малосоленой сельди, %, не более*	0,02
* Для малосоленой сельди, изготовленной с консервантом бензоатом натрия.	

По органолептическим показателям сельди соленые должны соответствовать требованиям указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду сельди. Чешуйчатый покров целый (для соленой сельди с неудаленной чешуей). Допускается: сбитость чешуи; незначительный осадок белковых веществ на поверхности; легко удаляемый желтоватый налет на поверхности
Наружные повреждения	Сельдь без наружных повреждений. Допускаются в одной упаковочной единице:поломанные жаберные крышки не более чем у 15% рыб (по счету);следы от объячеивания;порезы, срывы кожи, трещины, слегка лопнувшее брюшко без значительного обнажения внутренностей не более чем у 12% рыб (по счету)
Консистенция: малои слабосоленой сельди среднесоленой сельди крепкосоленой сельди	Мягковатая, нежная, сочная Плотная, сочная Плотная

Вкус и запах	Свойственные соленой сельди данного вида, без постороннего привкуса и запаха. Допускается слабый запах окислившегося жира на поверхности, не проникший в мясо
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается
Примечание Качество замороженных соленых сельдей оценивают после размораживания.	

Рекомендуемый срок годности соленых сельдей (с даты изготовления) и условия хранения приведены в таблице 3.

Таблица 3

Наименование продукции	Вид упаковки	Температура хранения, °С	Рекомендуемый срок годности, не более
Сельди слабосоленые	Деревянные ящики	От минус 8°С	1 мес
	Бочки, контейнеры	до минус 4°С	6 мес
Сельди среднесоленые	Бочки, контейнеры		8 мес
Сельди крепкосоленые	Бочки, контейнеры	От минус 8°С до 0°С	9 мес
Сельди атлантические и тихоокеанские жирные слабои среднесоленые (филе)	Пакеты из полимерных пленок под вакуумом	От минус 8°С до минус 4°С	15 сут
Сельди атлантические и тихоокеанские жирные, беломорские слабои среднесоленые			35 сут
Сельди атлантические жирные слабои среднесоленые	Пакеты из полимерных пленок без вакуума		15 сут
Сельди тихоокеанские жирные слабои среднесоленые			5 сут
Сельди мало-, слабо-, среднесоленые (куски)	Ведра, банки	От минус 8°С до минус 2°С	1 мес
Сельди малосоленые	Бочки, контейнеры, ведра		40 сут
Сельди слабои среднесоленые	Ведра		90 сут

Замороженные соленые сельди хранят при температуре не выше минус 18°С. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

18 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 34941-2023 ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ МОРОЖЕНЫЕ

Дата введения в действие – 01.05.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на рыбный кулинарный полуфабрикат пельмени рыбные мороженые, изготовленные из рыбы и/или водных беспозвоночных с добавлением или без добавления водорослей семейства Ламинариевые (морской капусты) (далее рыбные пельмени), предназначенные для пищевых целей и реализуемые в торговой сети и на предприятиях общественного питания.

Классификация Изготавливают рыбные пельмени следующего ассортимента: пельмени рыбные; пельмени рыбные "Балтийские"; пельмени рыбные "Любительские"; пельмени из лососевых рыб; пельмени рыбные с добавлением кальмара; пельмени из кальмара; пельмени из антарктического криля; пельмени рыбные с добавлением антарктического криля; пельмени рыбные с добавлением морской капусты.

Термины и определения пельмени рыбные мороженые (frozen fish pelmeni): Рыбный кулинарный полуфабрикат из пресного теста с начинкой из пищевого фарша рыбы и/или водных беспозвоночных с добавлением или без добавления морской капусты, подвергнутый процессу замораживания до температуры не выше минус 18°С.

По органолептическим, физическим и химическим показателям рыбные пельмени должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Целые, недеформированные, без трещин, разрывов; имеют форму полукруга, круга, квадрата, шестиугольника или иную форму. Края хорошо защиплены, фарш не выступает из тестовой оболочки, поверхность сухая. Пельмени свободно отделяются друг от друга (не слипшиеся). Допускаются: незначительные отклонения от заданной формы; наличие небольших сколов и трещин не более чем у 10% (по счету) в каждой упаковочной единице
Вид на разрезе	Начинка (фарш) в тестовой оболочке, имеющая вид однородной, равномерно перемешанной массы рыбного сырья с включениями пряностей, измельченного лука, чеснока, морской капусты (при использовании)
Цвет:	
тестовой оболочки	Белая с кремовым или желтоватым оттенком.
начинки (фарша)	Свойственный составляющим компонентам; от светло-серого до розовато-кремового; для рыбных пельменей с морской капустой от серовато-зеленого до зеленого
Консистенция (после варки):	
тестовой оболочки	Мягкая, эластичная.
начинки (фарша)	От мягкой до плотной, сочная. Допускается суховатая
Вкус и запах (после варки)	Свойственные данному виду продукта с ароматом и легким привкусом пряностей и внесенных компонентов, без посторонних привкуса и запаха
Толщина тестовой оболочки пельменя, мм, не более	3
Толщина тестовой оболочки в местах слипа	Не нормируется
Масса одного пельменя, г	От 11 до 17. Допускается масса отдельных пельменей в упаковочной единице не более 18
Массовая доля начинки (фарша) к массе пельменя, %, не менее	50
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,0
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается

Транспортирование и хранение Транспортируют мороженые рыбные пельмени всеми видами транспорта в соответствии с ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ТС 021/2011 и правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к температурному режиму их хранения. **Рекомендуемый срок годности** рыбных пельменей, с даты изготовления, не более 40 сут при температуре хранения не выше минус 18°С.

HACCP EXPERT

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 34940-2023 РЫБА ПРОВЕСНАЯ

Дата введения в действие – 01.03.2023 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на провесную рыбу, предназначенную для пищевых целей. Настоящий стандарт не распространяется на осетровых, лососевых, хрящевых рыб и рыб тунцового промысла (макрель, марлин, меч-рыба, парусник, тунец).

Термины и определения провесная рыба (semi-dried fish): Пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленной рыбы в процессе обезвоживания до массовой доли воды свыше 50% до 60%, обладающая слегка уплотненной сочной консистенцией и свойствами созревшего продукта.

По органолептическим и физическим показателям провесная рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, без налета соли. Сбитость чешуи не нормируется. У неразделанной рыбы брюшко плотное. Допускается: - незначительный налет соли на поверхности жаберных крышек и глазах; - отпечатки сетки на поверхности рыбы; - слегка ослабевшее брюшко; - незначительное расслоение мяса на срезах; - наличие кровянистых прожилок вдоль ребер у нототении мраморной
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений. Допускается: - незначительное повреждение брюшка; - повреждения жаберных крышек, плавников; - не более трех наружных повреждений кожи (порезы длиной не более 1 см, срывы не более 1 см) не более чем у 15% рыб по счету в одной упаковочной единице
Цвет	Свойственный данному виду провесной рыбы. Допускается: - легкое пожелтение поверхности, не связанное с окислением жира; - подкожное пожелтение у кабан-рыбы, луфаря, масляной рыбы, нигриты, пеламиды, рексии, сабли-рыбы, сериолы, сериолеллы, снека, ставриды, скумбрии, сайры, сардин, угря, а также ярко-желтое и золотистое подкожное окрашивание у кефалей, присущее рыбам данных видов и не связанное с процессом окисления жира
Консистенция	Слегка уплотненная, сочная. Допускается: - суховатая; - слегка ослабевшая; - незначительное расслоение мяса
Вкус и запах	Свойственные провесной рыбе данного вида, без постороннего привкуса и запаха. Допускается: - слабовыраженный илистый запах для пресноводной рыбы; - незначительный привкус и запах окислившегося жира на поверхности сельди, сардин, скумбрии, нототении
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается
Примечание - Качество замороженной провесной рыбы оценивают после размораживания.	

HACCP EXPERT

По химическим показателям провесная рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма
Массовая доля поваренной соли, %	От 5 до 8 включ.
Массовая доля воды, %	Св. 50 до 60 включ.
Массовая доля жира в мясе, %, не менее:	
- жирных атлантической и тихоокеанской сельдей, сардины иваси	12,0
- жирной мойвы	4,5

Рекомендуемый срок годности и условия хранения провесной рыбы Рекомендуемый срок годности провесной рыбы (с даты изготовления), мес, не более: 1 - при температуре хранения от минус 5°С до 0°С; 3 - при температуре хранения не выше минус 18°С.

25 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 21311-2023 РЫБА ХРЯЩЕВАЯ МОРОЖЕНАЯ**

Дата введения в действие – 01.05.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мороженую хрящевую рыбу (акул и скатов) (далее мороженая рыба), предназначенную для пищевых целей.

АССОРТИМЕНТ: ***Акулы:*** акулы деании рода Deania; черные акулы рода Dalatias; короткошипые акулы рода Centrophorus; черные собачьи акулы рода Centroscyllium; белоглазые акулы рода Centroscymnus; гигантские акулы рода Cetorhinus; черные колючие акулы рода Etmopterus; шестижаберные акулы рода Hexanchus; пилохвосты рода Galeus; полярные акулы рода Somniosus; сельдевые акулы рода Lamina; синие акулы рода Prionace; акулы-катраны рода Squalus, в том числе акула-катран Squalus acanthias. Скаты: ромбовые скаты рода Raja, в том числе морская лисица Raja clavata; глубоководные скаты рода Bathyraja; скаты рода Amblyraja; скаты рода Rhinoraja; скаты-хвостоколы рода Dasyatis, в том числе скат-хвостокол *Dasyatis pastinaca.* Допускается использовать акул и скатов других родов, отнесенных к объектам промышленного и прибрежного рыболовства.

Термины и определения хрящевая рыба (*cartilaginous fish*): Рыба, отличительной особенностью которой является наличие хрящевого скелета. По органолептическим, физическим и химическим показателям мороженая рыба должна соответствовать требованиям**, указанным в таблице 1.**

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид:	
мороженых блоков	Целые, плотные, поверхность чистая, ровная. Допускаются незначительные впадины на поверхности блоков
рыбы, замороженной поштучно	Без деформации. Допускается незначительная деформация. Поверхность чистая. Экземпляры рыбы отделены друг от друга
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений. Допускается в отдельных экземплярах не более трех повреждений от крючьев
Консистенция	Плотная, свойственная данному виду рыбы. Допускается слегка ослабевшая
Цвет мяса (после размораживания)	Свойственный данному виду рыбы, без кровоподтеков
Вкус и запах (после варки)*	Свойственные вареному мясу хрящевых рыб. Допускается слабовыраженный запах мочевины.
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается
Глубокое обезвоживание, %, не более	10,0
Общий азот летучих оснований*, мг азота/100 г, не более	35
* Определяют в спорных случаях.	

Рекомендуемый срок годности мороженой рыбы с даты изготовления, мес, не более: 3 при температуре хранения не выше минус 18°С; 4 при температуре хранения не выше минус 25°С; 6 при температуре хранения не выше минус 30°С.

18 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 20845-2022 КРЕВЕТКИ МОРОЖЕНЫЕ**

Дата введения в действие — 01.08.2023 год. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на креветки, замороженные в свежем, бланшированном или вареном виде, неразделенные или разделанные (далее мороженые креветки), предназначенные для пищевых целей.

Мороженые креветки в зависимости от способа обработки и вида разделки изготавливают: креветку (видовое название) свежемороженую (бланшированную мороженую, варено-мороженую) неразделанную; креветку (видовое название) свежемороженую (бланшированную мороженую, варено-мороженую) шейку в панцире; креветку (видовое название) свежемороженую (бланшированную мороженую, варено-мороженую) очищенную с хвостом; креветку (видовое название) свежемороженую (бланшированную мороженую, варено-мороженую) очищенную.

Приложение А (справочное). Видовой состав креветок

Видовой состав креветок Видовой состав креветок приведен в таблице

Таблица

Русское название	Латинское название
Креветка виноградная	Pandalopsis coccinata
Креветка глубоководная антарктическая	Nematocarcinus lanceopes
Креветка гребенчатая	Pandalus hypsinotus
Креветка гренландская	Lebbeus groenlandicus
Креветка равнолапая японская	Pandalopsis japonica
Креветка северная	Pandalus borealis
Креветка травяная	Pandalus latirostris
Креветка углохвостая	Pandalus goniurus
Креветка черноморская	Palaeomon elegans, P. adspersus
Шримсы-медвежата	Виды рода Sclerocrangon
Шримсы козырьковые	Виды рода Argis
Шримсы песчаные	Виды рода Crangon
Креветка морская тигровая	Penaeus monodon, P. kerathurus
Креветка пресноводная дальневосточная	Palaemon superbus, Palaemonetes sinensis, виды рода Leander
Креветка белоногая	Litopenatus Vannamei/Penaeus Vannamei
Креветка аргентинская красная	Pleoticus muelleri
Креветка кидди	Parapenaeopsis Stylefera
Креветка тити	Protrachypene precipua
Креветка кадаль	Metapeneus dobsoni
Креветка инга	Metapeneus affinis
Креветка индийская белая	Panaeusus indicus
Креветка пестрая	Metapeneus monoceras
Креветка-шримс	Sclerocrangon salebrosa
Креветка равнолапая алеутская	Pandalopsis aleutica
Креветка равнолапая полосатая	Pandalopsis dispar
Креветка равнолапая пластинчатая	Pandalopsis lamelligera, P. ochotensis
Примечание Допускается использовать другие виды креветок, отнесенные к объектам промышленного и прибрежного рыболовства, а также к объектам аквакультуры в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.	

HACCP EXPERT

Приложение Б (рекомендуемое). Рекомендуемый срок годности и условия хранения мороженых креветок

Рекомендуемый срок годности мороженых креветок, кроме бланшированных мороженых, (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18°С и не выше минус 25°С приведен в таблице

Таблица

Наименование продукции	Срок годности, мес, не более, при температуре не выше минус 18°С	Срок годности, мес, не более, при температуре не выше минус 25°С
Креветки варено-мороженые глазированные, замороженные насыпью или блоками в потребительской упаковке или пленочных (двухслойных) мешках-вкладышах	6	8
Креветки варено-мороженые неглазированные, замороженные насыпью или блоками, с последующим упаковыванием в потребительскую упаковку или пленочные (двухслойные) мешки-вкладыши	5	7
Креветки свежемороженые глазированные и неглазированные, замороженные насыпью или блоками в потребительской упаковке или пленочных (двухслойных) мешках-вкладышах	4	10
Креветки свежемороженые глазированные и неглазированные, замороженные насыпью или блоками с последующим упаковыванием в потребительскую упаковку или пленочные (двухслойные) мешки-вкладыши	4	9

18 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 34813-2021 ФИЛЕ ТРЕСКОВЫХ РЫБ МОРОЖЕНОЕ «ЭКСТРА»

Дата введения в действие – 01.12.2022 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мороженое филе "Экстра", изготовленное в морских условиях из тресковых рыб: трески, пикши, сайды - сырца (свежих) (далее - мороженое филе), предназначенное для пищевых целей.

Термины и определения: филе рыбы (fillet of fish): Продольная часть тела различных форм и размера, срезанная с рыбы параллельно позвоночной кости. филе тресковых рыб мороженое "Экстра" (frozen fillet of gadoid species "Extra"): Мороженая пищевая рыбная продукция - филе, изготовленное в морских условиях из тресковых рыб: трески, пикши, сайды - сырца (свежих) без применения пищевых добавок, с содержанием общего азота летучих оснований не более 35 мг азота/100 г.

По видам разделки мороженое филе подразделяют: Филе с кожей и чешуей - рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые и крупные реберные кости, плавники вместе с их костными основаниями, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка; сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены. Филе с кожей без чешуи - рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые и крупные реберные кости, плавники вместе с их костными основаниями, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка, чешуя; сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены. Филе без кожи - рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые и крупные реберные кости, плавники вместе с их костными основаниями, внутренности, в том числе икра или молоки, кожа, черная пленка, сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены. Филе с кожей без чешуи, без костей - рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые, крупные и мелкие реберные кости, плавники вместе с их костными основаниями, чешуя, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка, сгустки крови зачищены. Филе без кожи и костей - рыба, разрезанная на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые,

крупные и мелкие реберные кости, плавники вместе с их костными основаниями, кожа, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка, сгустки крови зачищены. Филе-кусок без кожи и костей - филе без кожи и костей, нарезанное на поперечные части. Филе спинки без кожи - рыба, разрезанная на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые, крупные и мелкие реберные кости, кожа, внутренности, в том числе икра или молоки, брюшная часть от приголовка до конца анального плавника, хвостовая часть на уровне основания последнего луча анального плавника, плавники вместе с их костными основаниями, черная пленка, сгустки крови зачищены. Филе хвостовой части без кожи - хвостовая часть филе, полученная при разделке рыбы на филе спинки без кожи (см. 5.2.1.7), с удаленными костями.

Транспортирование и хранение Рекомендуемый срок годности мороженого филе при температуре хранения не выше минус 18°С, с даты изготовления, мес, не более: 12 - глазированного в блоках; 12 - неглазированного, упакованного в полимерную пленку, пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов, пленочные мешки-вкладыши; 11 - неглазированного, замороженного в потребительской упаковке (кроме упакованного в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов или полимерную пленку). Срок годности мороженого филе, отличающийся от указанного в 7.2.1, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

18 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 55505-2013 ФАРШ РЫБНЫЙ ПИЩЕВОЙ МОРОЖЕНЫЙ**

Дата введения в действие – 01.01.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на фарш рыбный пищевой мороженый (далее - мороженый фарш), изготовленный из рыбы всех семейств, кроме хрящевых рыб класса *Chondrichthyes* (акул, скатов и химер).

Фарш изготовляют следующих наименований: фарш (вид рыбы) пищевой мороженый; фарш (вид рыбы) пищевой мороженый "Особый"; фарш (вид рыбы) пищевой мороженый "Восточный".

По органолептическим, физическим и химическим показателям мороженый фарш должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика и норма**		
	фарш пищевой	**фарш пищевой "Особый"**	**фарш пищевой "Восточный"**
Внешний вид: - блоков или брикетов	Целые в форме прямоугольного параллелепипеда. Поверхность чистая, ровная. Могут быть незначительные впадины. Цилиндрической формы. Поверхность чистая		
- батонов	Измельчение однородное тонкое		Измельчение однородное грубое, с включением частиц темной мускулатуры
- фарша на срезе	Допускаются незначительные включения частиц кожи и пленки		
Цвет	От светло-серого до розовато-кремового		Свойственный данному виду рыбы
Запах	Без запаха. Допускается слабо выраженный, свойственный данному виду рыбы, без постороннего запаха		Свойственный данному виду рыбы, без постороннего запаха
Консистенция	Плотная, упругая		
Массовая доля воды, %, не более в фарше:			
- из минтая	87		86
- из лемонемы	87		
- из других видов рыб	84		

Массовая доля хлористого натрия, %, не более	2	-
Вкус (после варки)*	Свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса	
Глубокое обезвоживание, %, не более*	10	
Наличие посторонних примесей	Не допускается	
Водоудерживающая способность, %, не менее*	50	
Наличие костей в продукте, ед/кг длиной 10 мм диаметром 1 мм, не более	1	
* Определяют в спорных случаях		

Мороженый фарш, кроме фарша "Восточный", изготавливают с пищевыми добавками в соответствии с требованиями и указанными в таблице 2.

Таблица 2

Наименование пищевых добавок	Максимальный уровень в готовом продукте
Цитрат натрия Е331	Согласно техническим документам
Пирофосфат натрия Е450 (i), Е450 (ii), Е450 (iii) или полифосфат натрия Е452 (i)	10 г/кг (включая не более 5 г/кг добавленного фосфата), в пересчете на

Допускается изготовлять мороженый фарш без пищевых добавок по согласованию с приобретателем.

Термины и определения: В настоящем стандарте применены термины и определения по ГОСТ Р 50380, а также следующие термины с соответствующими определениями: **грубоизмельченный рыбный фарш:** Однородная масса, полученная из рыб в процессе измельчения, с видимыми без увеличения волокнами мышечной ткани. **посторонние примеси:** Вещества (включения), которые не являются природными составляющими рыбы и их производными и легко распознаются без увеличения или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включающим увеличение, и указывают на нарушение санитарных правил и норм производства. **тонкоизмельченный рыбный фарш:** Однородная масса, полученная из грубоизмельченного рыбного фарша, подвергнутого дополнительному измельчению, без видимых волокон мышечной ткани. **чистая вода:** Морская или пресная вода, в том числе обеззараженная (очищенная), которая не содержит микроорганизмов, вредных и радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности пищевой рыбной продукции. **рыба аквакультуры:** Рыба, содержащаяся, разводимая, в том числе выращиваемая, в полувольных условиях или искусственно созданной среде обитания.

Рекомендуемые сроки годности мороженого пищевого рыбного фарша (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18°С и не выше минус 25°С приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Вид мороженой продукции	Вид сырья	Срок годности, мес, при температуре не выше	
		минус 18°С	минус 25°С и ниже
Фарш минтая пищевой мороженый "Восточный", замороженный в коробках парафинированных, ламинированных или с полимерным покрытием, с последующим упаковыванием в пленочные мешки-вкладыши	рыба-сырец (свежая) или охлажденная	18	-
Фарш минтая пищевой мороженый "Восточный", замороженный в коробках парафинированных или ламинированных или с полимерным покрытием	рыба-сырец (свежая) или охлажденная	10	-
Фарш терпуга или тихоокеанских лососевых рыб пищевой мороженый "Восточный"	рыба-сырец (свежая) или охлажденная	8	-

Фарш минтая, или тихоокеанских лососевых рыб, или терпуга пищевой мороженый "Восточный"	мороженая рыба	6	-
Фарш рыбный пищевой мороженый и фарш рыбный пищевой мороженый "Восточный" из остальных видов рыб	рыба- сырца (свежая), охлажденной или мороженой	4	-
Фарш тихоокеанских лососевых рыб пищевой мороженый	рыба-сырец (свежая), охлажденной	-	9
Примечание - Срок годности мороженого фарша, упакованного в потребительскую тару, уменьшается на 1 мес.			

18 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 7445-2021 РЫБЫ ОСЕТРОВЫЕ И ВЕСЛОНОСЫЕ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ**

Дата введения в действие – 01.03.2022 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на осетровые и веслоносые рыбы горячего копчения, предназначенные для пищевых целей.

Видовой состав и идентификационные коды биологических видов осетровых и веслоносых рыб приведены в таблице

Таблица

Название рыбы		**Код***
русское	**латинское**	
Отряд Осетрообразные - Acipenseriformes Семейство Осетровые - Acipenseridae Род Осетры - Acipenser**		
Осетр адриатический	Acipenser naccarii	NAC
Осетр амурский	Acipenser schrenckii	SCH
Осетр атлантический (европейский)	Acipenser sturio	STU
Осетр байкальский	Acipenser baerii baikalensis	BAI
Осетр белый	Acipenser transmontanus	TRA
Осетр китайский	Acipenser sinensis	SIN
Осетр корейский	Acipenser dabryanus	DAB
Осетр тупорылый	Acipenser brevirostrum	BVI
Осетр Мексиканского залива	Acipenser oxyrhynchus desotoi	DES
Осетр озерный	Acipenser fulvescens	FUL
Осетр остроносый	Acipenser oxyrhynchus	OXY
Осетр персидский	Acipenser persicus	PER
Осетр русский	Acipenser gueldenstaedtii	GUE
Осетр зеленый	Acipenser medirostris	MED
Осетр сибирский	Acipenser baerii	BAE
Осетр сахалинский	Acipenser micadoi	MIK
Севрюга	Acipenser stellatus	STE
Стерлядь	Acipenser ruthenus	RUT
Шип	Acipenser nudiventris	NUD
Род Белуги - Huso**		
Белуга	Huso huso	HUS
Калуга	Huso dauricus	DAU
Семейство Веслоносые - Polyodontidae Род Веслоносы - Polyodon		
Веслонос***	Polyodon spathula	SPA
** В том числе осетровые рыбы аквакультуры и их гибриды. *** Рыба аквакультуры. Примечание - Код (название) гибрида - код (название) женского вида х код (название) мужского вида - YYY х XXX. ***Пример - Название гибрида осетра русского и осетра сибирского - русско-сибирский осетр, код гибрида - GUE х BAE.***		

HACCP EXPERT

По видам разделки осетровые и веслоносые рыбы горячего копчения подразделяют: Потрошеная - рыба, у которой через разрез по брюшку удалены внутренности, в том числе печень, икра или молоки, сфинктер анального отверстия вырезан вместе с кишечником, сгустки крови и пленки зачищены. **Потрошеная обезглавленная** - потрошеная рыба, у которой удалены голова с грудными плавниками, внутренние хрящи грудных плавников, спинная струна (хорда), хвостовой плавник с прихвостовой частью на уровне конца основания анального плавника. При наличии у рыбы спинных жучек голову с грудными плавниками удаляют на уровне первой спинной жучки, оставленной при голове. **Кусок** - потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плавники на уровне кожи по линии их основания, разрезанная на поперечные части. Допускается крупные куски разрезать вдоль позвоночного хряща. У белуги и калуги должны быть срезаны позвоночные хрящи. Кожа может быть удалена или оставлена. **Боковник** - потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плавники на уровне кожи по линии их основания, хрящи и спинной ряд жучек (при наличии), почки; брюшная часть (теша) отделена срезом от приголовка к анальному плавнику на расстоянии от 4 до 5 см ниже жучек или боковой линии у веслоноса; сгустки крови и пленки зачищены. Полученная тушка разрезана по спине вдоль позвоночного хряща на две половины, которые у белуги и калуги дополнительно разрезаны на продольные пласты. Реберные хрящи у белуги и калуги могут быть удалены или оставлены; хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют. **Боковник-кусок** - боковник, разрезанный на поперечные части. Кожа может быть удалена или оставлена. **Спинка** - потрошеная обезглавленная рыба, у которой срезана брюшная часть (теша) от начала головного среза до начала анального плавника, удалены реберные хрящи, сгустки крови и пленки зачищены; позвоночный хрящ срезан на половину толщины; хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют. Анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом. Брюшная часть срезана на расстоянии от 4 до 5 см ниже боковых жучек или боковой линии у веслоноса. **Спинка-кусок** - спинка, у которой удалена хвостовая часть на уровне начала основания анального плавника; разрезанная на поперечные части; крупные куски могут быть разрезаны вдоль позвоночного хряща. Кожа может быть удалена или оставлена. **Теша** - брюшная часть рыбы, которая отделена от нее срезом от приголовка до анального плавника; сгустки крови и пленки зачищены.

Допускается разрезание теши на две продольные половины. **Теша-кусок** - теша, разрезанная на поперечные части. **Филе с кожей** - потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плавники на уровне кожи по линии их основания, жучки (при наличии) и хрящи; сгустки крови и пленки зачищены; хрящи, расположенные в мышечной ткани, оставлены. Потрошеная обезглавленная рыба разрезана по спинке вдоль позвоночного хряща на две половины, позвоночные и плечевые хрящи срезаны. *Допускается:* удалять кожу; удалять нижнюю кромку брюшной части на расстоянии до 0,5 см выше брюшного ряда жучек (при наличии). **Филе-кусок** - филе с кожей рыбы, разрезанное на поперечные части. Кожа может быть удалена. **Филе-спинка** - филе с кожей, у которого удалены плавники, спинной ряд жучек (при наличии), хвостовая часть на уровне середины основания анального плавника; теша отделена от приголовка к анальному плавнику на расстоянии от 3 до 5 см ниже боковых жучек или боковой линии для веслоноса. Кожа может быть удалена. **Кусок филе-спинки** - филе-спинка, разрезанная на поперечные части. **Ломтики** - боковник, боковник-кусок, спинка, спинка-кусок, теша, филе, филе-кусок или филе-спинка горячего копчения, разрезанные на поперечные части толщиной не более 1,5 см. При изготовлении ломтиков удаляют тонкий слой копчености приголовной части и торцевых сторон, а также при наличии кожу, остатки позвоночного хряща, реберные хрящи, прихвостовую часть на уровне конца основания анального плавника и нижнюю кромку брюшной части на расстоянии от 0,3 до 0,5 см выше брюшного ряда жучек. Хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют.

НАССР EXPERT

По органолептическим и химическим показателям осетровые и веслоносые рыбы горячего копчения должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма
Готовность продукта	Мясо проварено, без признаков сырости, кровь полностью свернувшаяся
Внешний вид	Поверхность чистая, невлажная. Допускается: - вздутость кожи; - небольшие ожоги кожного покрова
Наружные повреждения	Без наружных повреждений, кожный покров целый. Допускаются незначительные повреждения кожного покрова
Цвет	Свойственный данному виду продукции. Допускаются незначительные светлые пятна, не охваченные коптильной средой на краях брюшной части, в местах обвязки и соприкосновения с сеткой или решеткой
Консистенция	Плотная, сочная. Может быть мягковатая, суховатая, слоистая
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукции, без постороннего привкуса и запаха. Может быть слабовыраженный илистый запах
Массовая доля поваренной соли, %	1,5-3,0
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается

Рекомендуемый срок годности осетровых и веслоносых рыб горячего копчения с часа изготовления, ч, не более: 48 - при температуре хранения от 2°С до 6°С; 72 - при температуре хранения от минус 2°С до 2°С. Б.2 Срок годности замороженных осетровых и веслоносых рыб горячего копчения - не более 30 сут с даты изготовления, при температуре хранения не выше минус 18°С.

18 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 21607-2021 НАБОРЫ ИЗ РЫБЫ ДЛЯ УХИ МОРОЖЕНЫЕ

Дата введения в действие – 01.03.2022 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мороженые наборы из рыбы для ухи (далее - наборы для ухи), изготовленные из разделанной рыбы всех семейств и видов, и/или из субпродуктов рыбы, с добавлением или без добавления пряностей, предназначенные для пищевых целей.

Настоящая технологическая инструкция не распространяется на наборы для ухи, изготовленные из анчоусовых, мелких сельдевых, хрящевых (кроме катрана черноморского), тунцовых рыб, а также илиши, маринки, пристипомы, атерины, вьюна, мойвы, пескаря, песчанки, смариды. **По видам разделки рыбу в наборах для ухи подразделяют Тушка** - рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, чешуя, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка (при наличии); тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3,0 см от основания его средних лучей; сгустки крови и почки зачищены. **Спинка** - рыба, у которой срезана брюшная часть (теша); удалены голова с плечевыми костями и анальный плавник с прилегающим к нему мясом, чешуя; остатки внутренностей, сгустки крови и почки зачищены. У спинки минтая брюшная часть удалена срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника. Брюшная часть удалена вместе с позвоночной костью не более чем на 1/3 длины спинки, остальная часть удалена срезом, проходящим ниже позвоночной кости; анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом. **Теша** - брюшная часть рыбы, которая отделена от нее срезом от приголовка до анального плавника; сгустки крови и пленки зачищены.

Филе с кожей или без кожи - рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, чешуя, позвоночная, плечевые и реберные кости, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка (при наличии); сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости могут быть оставлены. У филе без кожи должна быть удалена кожа. **Филе-кусок с кожей или без кожи** - филе с кожей или без кожи, разрезанное на поперечные части. **Кусок** - рыба, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками

от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; голова с плечевыми костями, чешуя, хвостовой плавник, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены; или тушка, или спинка, разрезанная на поперечные части. Допускаются другие виды разделки рыбы при условии их надлежащего описания на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение.

По органолептическим показателям наборы для ухи должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	**Характеристика**
Внешний вид:	Целые, плотные; поверхность чистая, ровная.
- мороженых блоков	Допускаются незначительные впадины на поверхности блоков
- рыбы в наборах после размораживания	Поверхность чистая, окраска, свойственная данному виду рыбы. Ровные срезы у филе, филе-кусков, тушек, спинок, теши и кусков рыбы. Допускаются: - отсутствие серебристой окраски у морского сома, сабли-рыбы, серебристого помпано; - окраска от яркой до бледной и наличие темных пятен (пигментации) у красноглазки, красного австралийского окуня, кубинского карася и других рыб, имеющих яркую прижизненную окраску; - незначительные буровато-розоватые полосы на брюшке и боках у сиговых рыб; - поперечные и продольные полосы и пятна слабые розоватые и темно-серые на поверхности у тихоокеанских лососевых рыб; - зеленовато-желтый или желтовато-оранжевый налет на поверхности рыбы, удаляемый при промывании; - изменение окраски по брюшку и бокам в виде сплошного порозовения пятен и полосу балтийского лосося; - изменение окраски поверхности до бледно-розовой у морского окуня; - не связанное с окислением жира: - незначительное подкожное пожелтение у австралийского лосося, кабан-рыбы, луфаря, масляной рыбы, нигриты, пеламиды, сабли-рыбы, сериолеллы, скумбрии, снэка, ставриды, угря; - подкожное окрашивание от золотистого до ярко-желтого у кефали;
	- потускневшая поверхность у морского сома, рексии, сабли-рыбы, серебристого помпано, снэка и хека; - незначительное изменение формы челюстей у голов горбуши и кеты: верхняя челюсть длиннее нижней и слегка загнута; - как результат кровоизлияния: - покраснение поверхности у карася, красноперки, линя, ставриды, судака, осетровых рыб; - багрово-красная окраска поверхности у воблы, жереха, кефали, кутума, леща, сазана, сома, тарани, усача, язя; - пятна различного цвета у камбалы; - незначительные кровоподтеки у осетровых рыб
Наружные повреждения	Филе, филе-куски, тушки, спинки, теша и куски рыбы без наружных повреждений. Допускаются: - незначительные повреждения кожного покрова (проколы, порезы и срывы кожи); - нарушение целостности кожи в местах удаления жучек у осетровых рыб и ставриды, шиповидных пластин - у камбалообразных
Консистенция	Плотная или мягкая, присущая данному виду рыбы. Допускается: - ослабевшая, но не дряблая; - расслоение мяса по септам у альбулы, клыкача, луфаря, мраморной нототении, палтуса, сазана, скумбрии, ставриды, снэка, хека и тресковых рыб
Запах после размораживания	Свойственный свежей рыбе, без постороннего запаха. Допускается: - йодистый запах для наборов из морских рыб; - илистый - для наборов из пресноводных рыб
Вкус (после варки)*	Свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса. Допускается: - привкус йода для наборов из морских рыб; - привкус ила для наборов из пресноводных рыб
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается
* Определяют в спорных случаях.	

По физическим показателям наборы для ухи должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Норма
Глубокое обезвоживание, %, не более	10
Массовая доля голов в одном наборе, %, не более	50
Количество прихвостовых кусков в одном наборе, шт., не более: - без добавления голов и других субпродуктов:	
массой нетто 0,5 кг	3
массой нетто св. 0,5 кг до 1,5 кг - с добавлением голов и других субпродуктов:	4
массой нетто 0,5 кг	2
массой нетто св. 0,5 кг до 1,5 кг	3
- изготовленных распиловкой мороженых блоков	Не нормируется

Рекомендуемый срок годности наборов для ухи при температуре хранения не выше минус 18°С, с даты изготовления, мес, не более: 3,0 - замороженных блоками глазированных или неглазированных и упакованных в пленку из полиэтилена высокого давления; 3,0 - в потребительской упаковке, кроме изготовленных из сазана, сома, щуки, в том числе полученных после распиловки блоков; 2,5 - замороженных блоками неглазированных, обернутых в парафинированную или антиадгезионную бумагу; 2,0 - в потребительской упаковке, изготовленных из сазана, сома, щуки, в том числе полученных после распиловки блоков.

Срок годности наборов для ухи, отличающийся от указанного в 8.2.1, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

18 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 32002-2012 КАЛЬМАР СУШЕНЫЙ

Дата введения в действие – 01.01.2014 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на сушеного кальмара, предназначенного на пищевые цели. Видовой состав кальмаров приведен в таблице

Таблица

Наименование	
русское	**латинское**
Кальмар Бартрама	Ommastrephes bartrami
Кальмар Иллекс американский	Illex oxygonius
Кальмар Иллекс аргентинский короткоперый	Illex argentines
Кальмар Иллекс северо-атлантический короткоперый	Illex coindetii
Кальмар командорский	Berryteuthis magister
Кальмар Курильский	Onychoteuthis borealijaponicus
Кальмар коренастый (тодаропсис)	Todaropsis eblanae
Кальмар новозеландский	Nototodarus sloani
Кальмар перуано-чилийский гигантский	Dosidicus gigas
Кальмар Лолиго патагонский	Loligo patagonica
Кальмар Лолиго северо-американский	Loligo pealei
Кальмар обыкновенный Лолиго (обыкновенный длинноперый)	Loligo vulgaris
Кальмар северный	Boreoteuthis borealis
Северный кальмар-стрелка	Todarodes sagittatus
Южный кальмар-стрелка	Todarodes angolensis
Кальмар тихоокеанский	Todarodes pacificus
Японский кальмар-светлячок	Watasenia scintillans

По органолептическим показателям сушеный кальмар должен соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	**Характеристика и норма**		
	филе и шинкованного кальмара для сортов		щупалец и крупки кальмаров
	высшего	первого	
Внешний вид	Поверхность сухая, чистая		
	Филе целое. Допускаются незначительные порезы и повреждения филе		Щупальца отдельные или сочлененные из нескольких щупалец. Щупальца могут быть неразделенные. Допускаются незначительные порезы и повреждения щупалец; остатки кожного покрова не более чем у 10% щупалец (по массе)
Разделка	В соответствии с 3.2.2		
Цвет	От соломенного до кремового	От соломенного до светло-коричневого разных оттенков. Допускается беловатый налет от выступившей соли	
Вкус и запах	Свойственные данному продукту, без постороннего привкуса и запаха		
Консистенция	От твердой до мягковатой		

По физическим и химическим показателям сушеный кальмар должен соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	**Норма**		
	филе и шинкованного кальмара для сортов		**щупалец и крупки кальмара**
	высшего	первого	
Массовая доля поваренной соли, %	4,0-7,0	4,0-9,0	
Массовая доля воды, %	25,0-30,0		
Наличие посторонних примесей в потребительской таре	Не допускается		
Размер полосок (соломки) шинкованного кальмара, мм:			
- ширина	5-7	5-10	-
- длина, не менее	20	10	-

Сроки годности сушеного кальмара, с даты изготовления, не более: фасованного в пакеты из полимерных материалов: 2 мес при температуре от минус 2 °С до плюс 2 °С; 30 сут при температуре от 2 °С до 15 °С; 15 сут при температуре от 15 °С до 25 °С; **фасованного в пачки из картона:** 20 сут при температуре от 10 °С до 15 °С; **фасованного в пакеты из комбинированных материалов под вакуумом:** 6 мес при температуре от 15 °С до 25°С.

Хранят сушеный кальмар в пачках из картона и комбинированных материалов при относительной влажности воздуха не более 80%.

HACCP EXPERT

16 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 54319-2011 МУКА КОРМОВАЯ

Дата введения в действие – 01.07.2012 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на кормовую муку, представляющую собой смесь высокобелковых компонентов с преобладанием кормовой муки из рыбы, предназначенную для использования в производстве комбикормовой продукции и для непосредственного добавления в рационы сельскохозяйственных животных, в т.ч. птицы и пушных зверей. **Кормовую муку в зависимости от процента ввода кормовой муки из рыбы производят следующих марок:** МК-1 с содержанием кормовой муки из рыбы от 60% до 70%, МК-2 с содержанием кормовой муки из рыбы свыше 70% до 80%, МК-3 с содержанием кормовой муки из рыбы свыше 80%.

По органолептическим, физико-химическим показателям и показателям, характеризующим кормовую ценность, кормовая мука должна соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Значение показателя и характеристика		
	МК-1	**МК-2**	**МК-3**
Внешний вид	Однородная смесь измельченных компонентов без плотных, неразрушаемых при надавливании комочков, без плесени		
Цвет	От серого до темно-коричневого		
Запах	Свойственный набору компонентов без затхлого, плесенного и других посторонних запахов		
Массовая доля влаги, %, не более	8,0		
Крупность:			
остаток на сите с отверстиями диаметром 5 мм	Не допускается		
остаток на сите с отверстиями диаметром 3 мм, %, не более	5,0		
Массовая доля сырого протеина, %, не менее	55	60	65
Массовая доля сырой клетчатки, %, не более	3,0		
Массовая доля сырого жира, %, не более	10,0		15,5
Массовая доля кальция, %, не более	13,0		
Массовая доля фосфора, %, не более	2,5		5,0
Массовая доля натрия, %, не более	2,5		
Массовая доля лизина, %, не менее	3,8		
Массовая доля метионина и цистина (в сумме), %, не менее	2,7		
Массовая доля треонина, %, не менее	2,5		

Транспортирование и хранение Кормовую муку транспортируют в крытых железнодорожных вагонах и автомобилях, закрытых брезентом, в соответствии с правилами перевозок на данном виде транспорта. Кормовую муку хранят в мешках, сложенных в штабеля, и в других видах тары раздельно по маркам и видам упаковки на поддонах в хорошо вентилируемых помещениях. Мешки с кормовой мукой должны быть защищены от воздействия прямых солнечных лучей, источников тепла и влаги. **Рекомендуемый срок хранения** кормовой муки не более 6 мес со дня изготовления.

НАССР EXPERT

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32005-2012 МЯСО МИДИЙ ВАРЕНО-МОРОЖЕНОЕ

Дата введения в действие – 01.01.2014 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Настоящая технологическая инструкция распространяется на варено-мороженое мясо мидий, предназначенное на пищевые цели для внутреннего рынка и экспорта. **Видовой состав мидий приведен в таблице**

Таблица

Наименование мидий*	
русское	латинское
Мидия обыкновенная	Mytilus edulis
Мидия средиземноморско-черноморская	Mytilus galloprovincialis
Мидия тихоокеанская	Mytilus trossulus
Мидия Грея	Crenomytilus grayanus
Мидия блестящая	Mytilus coruscus
Модиолус длиннощетинистый	Modiolus difficilis
* В том числе мидий, выращенных в аквакультуре.	

По органолептическим, физическим и химическим показателям варено-мороженое мясо мидий должно соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид варено-мороженого мяса мидий:	Целые
- в блоках	Поверхность чистая, ровная Допускаются незначительные впадины на поверхности блоков
- россыпью	Целое, отделенное друг от друга; поверхность чистая
- после размораживания	Целое, поверхность чистая, без кусочков створок Допускается нарушение целостности мяса отдельных экземпляров мидий в местах отделения биссуса
Цвет	От бледно-бежевого до ярко-оранжевого с коричневато-зеленоватым оттенком
Консистенция (после размораживания)	От плотной до мягкой
Вкус и запах (после размораживания)	Свойственные свежевареному мясу мидий без посторонних привкуса и запаха. Может быть незначительное ослабление вкуса и аромата
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,3
Массовая доля минеральных примесей (песка, известковых образований "жемчуг"), %, не более	0,1
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается
Глубокое обезвоживание, %, не более*	10,0
* Определяют в спорных случаях.	

Хранение Срок годности варено-мороженого мяса мидий, с даты изготовления, мес, не более: 3 - при температуре не выше минус 18 °С; 6 - при температуре не выше минус 29 °С.

Срок годности варено-мороженого мяса мидий, с указанием условий хранения, устанавливает изготовитель.

HACCP EXPERT

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32006-2012 ФИЛЕ ТРЕСКИ БЕЗ КОЖИ ПОДПРЕССОВАННОЕ МОРОЖЕНОЕ

Дата введения в действие – 01.01.2014 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на филе трески без кожи подпрессованное мороженое (далее - мороженое филе), предназначенное на пищевые цели для внутреннего рынка и экспорта. Видовой состав рыб рода Gadus семейства Тресковые (в том числе выращенных в аквакультуре) приведен в таблице

Таблица

Название вида или подвида трески*	
русское	**латинское**
Треска атлантическая	*Gadus morhua morhua*
Треска балтийская	*Gadus morhua callarias*
Треска беломорская	*Gadus morhua maris-albi*
Треска гренландская	*Gadus ogac*
Треска тихоокеанская	*Gadus macrocephalus*
* Допускается использовать другие виды и подвиды трески, отнесенные к объектам промышленного и прибрежного рыболовства.	

По органолептическим и физическим показателям мороженое филе должно соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	**Характеристика и норма**
Внешний вид:	
- блоков	Плотные, с ровной поверхностью. Поверхность чистая.
- филе (после размораживания)	Целое, ровное. Поверхность чистая. Допускается незначительное разрыхление мяса по кромке.
Порядок укладывания	Филе уложено равномерными слоями, в нижнем ряду - подкожной стороной вниз, в верхнем ряду - подкожной стороной вверх
Цвет	Свойственный мясу трески
Разделка	В соответствии с 5.2.1. Допускаются незначительные порезы мяса
Консистенция (после размораживания)	Плотная. Допускается частичное расслоение филе по миосептам, свойственное мясу трески
Запах (после размораживания)	Свойственный свежей треске без постороннего запаха
Запах и вкус (после отваривания)	Свойственные вареному мясу трески без посторонних привкуса и запаха
Глубокое обезвоживание, %, не более*	10
* Определяют в спорных случаях.	

Срок годности мороженого филе при температуре не выше минус 18°С, с даты изготовления, не более 5 мес. Срок годности мороженого филе, с указанием условий хранения, устанавливает изготовитель.

HACCP EXPERT

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 13197-2013 ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ИЗ ЛОСОСЯ БАЛТИЙСКОГО

Дата введения в действие – 01.01.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на изделия балычные из лосося балтийского (Salmo salar) холодного копчения (далее - балычные изделия).

Термины и определения: балычные изделия (balyk products): Продукция, полученная из жирных видов рыб балычной разделки в процессе посола и холодного копчения. *Примечание* - К видам балычной разделки относят спинку (балык), полуспинку, тешу и ломтики

По видам разделки балычные изделия изготовляют: Спинка - рыба, у которой срезана брюшная часть (теша); удалены голова, внутренности, в том числе икра или молоки, спинной плавник; сгустки крови, почки и пленки зачищены Полуспинка - спинка, разрезанная вдоль позвоночника на две продольные половины; позвоночная кость и плавники удалены. Теша - брюшная часть рыбы, отделенная от нее срезом от приголовка до анального плавника; сгустки крови и пленки зачищены. Теша может быть разрезана на две продольные половины. Ломтики - спинка, полуспинка, теша, нарезанные поперек на части толщиной не более 0,5 см; позвоночная кость, кожный покров и плавники удалены. Балычные изделия по качеству подразделяют на первый и второй сорта. Ломтики по сортам не подразделяют.

По органолептическим, физическим и химическим показателям балычные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Внешний вид	Поверхность чистая без наружных повреждений.	
	Рыба с наличием подкожного жира.	
		Могут быть:
		- небольшие наружные повреждения и незначительные трещины на срезах; - частичное отставание кожи от мяса
Цвет кожного покрова	От светло-золотистого до темно-золотистого	
Разделка	В соответствии с 5.2.1	
		Могут быть отклонения от правильной разделки
Консистенция	Нежная, сочная.	
		Может быть плотная или мягковатая, суховатая
Вкус и запах	Свойственные данному виду продукции без посторонних привкуса и запаха	
Массовая доля поваренной соли, %	4-7	4-9
Массовая доля воды, %	52-58	
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается	

Рекомендуемый срок годности и условия хранения балычных изделий холодного копчения Рекомендуемый срок годности балычных изделий, не более: при температуре от минус 2°С до минус 8°С: 1,5 мес - спинка, полуспинка, теша; 1,0 мес - ломтики, фасованные в банки; 10 сут - ломтики, фасованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом; при температуре от минус 4°С до минус 8°С: 10 сут - ломтики, фасованные в пакеты из полимерных материалов без вакуума.

HACCP EXPERT

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 812-2013 СЕЛЬДИ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Дата введения в действие – 01.07.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на сельди горячего копчения, предназначенные для пищевых целей. **Видовой состав рыб приведен в таблице**

Таблица

Название рыбы*	
русское	**латинское**
род Clupea	
Сельдь атлантическая	Clupea harengus
Сельдь беломорская	Clupea pallasii marisalbi
Сельдь тихоокеанская	Clupea pallasii pallasii
Сельдь чешско-печерская	Clupea pallasii suworowi
род Alosa	
Пузанок азовский**	Alosa caspia tanaica
Пузанок большеглазый	Alosa saposchnikowii
Пузанок каспийский**	Alosa caspia caspia
Сельдь аграханская**	Alosa brashnikovii agrachanica
Сельдь волжская	Alosa kessleri volgensis
Сельдь долгинская**	Alosa brashnikovii brashnikovii
Сельдь черноморско-азовская морская***	Alosa maeotica
Сельдь черноморско-азовская проходная ***	Alosa immaculate (Alosa pontica)
Сельдь-черноспинка**	Alosa kessleri kessleri
Финта атлантическая	Alosa fallax fallax
род Clupanodon	
Сельдь пятнистая	Clupanodon punctatus
* Допускается использовать другие виды рыб семейства Сельдевые, отнесенные к объектам промышленного и прибрежного рыболовства. ** Данные виды сельди, а также сельдь-черноспинка длиной 36 см и менее имеют товарное наименование "сельдь каспийская". *** Данные виды сельди имеют товарное наименование "сельдь азово-черноморская (донская, днепровская, дунайская, керченская)".	

По органолептическим, физическим и химическим показателям сельди горячего копчения должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	**Характеристика и норма**
Готовность продукта	Рыба, равномерно прокопченная до полной готовности: мясо, икра или молоки проварены; кровь полностью свернувшаяся; мясо легко отделяется от позвоночника
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, невлажная. Допускаются: - незначительная увлажненность; - легкая морщинистость кожи; - белково-жировые натеки на поверхности; - отпечатки сетки или прутков на поверхности (без загрязнения сажей); - небольшая вздутость кожи
Наружные повреждения	Рыба целая, без наружных повреждений. Допускаются: - поломанные жаберные крышки; - надломанные головы; - небольшие повреждения брюшка; - в одной единице транспортной упаковки % рыб (по счету), не более: 3 - с обломанными головами; 5 - с порезами кожи длиной не более 1 см; 15 - со срывами кожи площадью не более 1 см

HACCP EXPERT

Цвет кожного покрова	Золотистый, с оттенками от соломенно-желтого до темно-золотистого. Равномерный. Допускаются светлые пятна (не охваченные дымом участки поверхности) площадью не более 2 см
Разделка	В соответствии с 4.2.3.1-4.2.3.5
Консистенция	Плотная или мягкая, сочная. Допускается суховатая или незначительно крошащаяся
Вкус и запах	Свойственные данному виду сельди горячего копчения без посторонних привкуса и запаха
Порядок укладывания	Ровными рядами
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается
Массовая доля поваренной соли, %	2,0-4,0
Массовая доля жира, %, не менее: для сельди атлантической жирной, тихоокеанской жирной	12,0
Примечание - Качество замороженных сельдей горячего копчения оценивают после размораживания.	

Срок годности сельдей горячего копчения с часа изготовления, ч, не более: 48 - при температуре хранения от 2°С до 6°С; 72 - при температуре хранения от минус 2°С до 2°С.

Срок годности сельдей горячего копчения замороженных - не более 30 сут с даты изготовления при температуре хранения не выше минус 18°С.

22 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 53957-2010 ИКРА ЛОСОСЕВАЯ ЗЕРНИСТАЯ ПАСТЕРИЗОВАННАЯ

Дата введения в действие – 01.01.2012 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пастеризованную зернистую лососевую икру (далее - пастеризованная икра).

По органолептическим и физико-химическим показателям пастеризованная икра должна соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателей	Характеристика и норма
Внешний вид	Икра одного вида рыбы однородного цвета. Икринки чистые, целые, без пленок и сгустков крови. Допускается: - незначительное количество оболочек икринок-лопанца и незначительный отстой; - неоднородность цвета для икры нерки и кижуча
Консистенция	Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, отделяющиеся одна от другой (разбористые). Допускается незначительная вязкость икры в пределах сохранения зернистой структуры
Запах	Свойственный икре данного вида, без постороннего запаха
Вкус	Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса. Допускается привкус горечи и острота
Массовая доля поваренной соли, %	2,5-5,0
Наличие посторонних примесей	Не допускается

По микробиологическим показателям пастеризованная икра должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	**Норма**
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5 10
Масса пастеризованной икры, г, в которой не допускаются:	
БГКП (колиформы)	1,0
Staphylococcus aureus	1,0
Патогенные (в том числе сальмонеллы)	25
Сульфитредуцирующие клостридии	1,0
Плесени	0,1
Дрожжи	0,1

Срок годности пастеризованной икры с даты изготовления, с указанием условий хранения, устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** пастеризованной икры при соответствующей температуре с даты изготовления составляют, мес, не более: 15 - от минус 22 °С до минус 25 °С; 12 - от минус 4 °С до минус 6 °С; - 8 - от 4 °С до 6 °С.

18 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 34189-2017 МОЙВА ЖИРНАЯ СОЛЕНАЯ И ПРЯНОГО ПОСОЛА

Дата введения в действие – 01.01.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мойву (*Mallotus villosus*) жирную соленую и пряного посола (далее - мойва соленая и пряного посола), предназначенную для пищевых целей.

По органолептическим показателям мойва соленая и пряного посола должна соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	**Характеристика и норма для мойвы**	
	соленой	пряного посола
Внешний вид	Поверхность чистая, по цвету свойственная мойве	
		с наличием пряностей
	Допускается осадок белковых веществ на поверхности созревшей рыбы и в тузлуке (заливке)	
Наружные повреждения	Рыба целая, без наружных повреждений. Допускаются в одной упаковочной единице: - проколы, порезы и срывы кожи;	
	- слегка лопнувшее брюшко без обнажения внутренностей. Общее количество рыб с наружными повреждениями не должно превышать 15% рыб (по счету) в одной упаковочной единице	
Консистенция	Мягковатая, нежная, сочная - для мало- и слабосоленой. Плотная, сочная - для среднесоленой. Допускается мягковатая	Мягковатая, нежная, сочная. Допускается плотная или мягкая
Вкус и запах	Свойственные созревшей мойве, без посторонних привкуса и запаха	
		С ароматом и привкусом пряностей, без преобладания отдельных пряностей
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается	
Примечание - Органолептические показатели замороженной мойвы соленой и пряного посола определяют после размораживания.		

HACCP EXPERT

По химическим показателям мойва соленая и пряного посола должна соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %, для мойвы:	
- соленой:	
малосоленой	От 4,0 до 6,0 включ.
слабосоленой	Св. 6,0 " 8,0 "
среднесоленой	" 8,0 " 12,0 "
- пряного посола	От 6,0 до 9,0 включ.
Массовая доля жира, %, не менее	6,5
Буферность*, градусы, для мойвы пряного посола	80-170
* Определяется при разногласиях в оценке характеристики показателей консистенции, вкуса и запаха.	

Рекомендуемый срок годности соленой мойвы (с даты изготовления) при температуре хранения от минус 8°С до минус 4°С приведен в таблице

Таблица

Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, не более
Бочки, ведра, контейнеры из полимерных материалов	4 мес
Ящики полимерные многооборотные	10 сут
Банки из полимерных материалов	20 сут
Пакеты из полимерных пленок, термоусадочная пленка:	
- без вакуума	1 мес
- под вакуумом	2 мес

Рекомендуемый срок годности мойвы пряного посола (с даты изготовления) при температуре хранения от минус 8°С до минус 4°С приведен в таблице

Таблица

Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, не более
Бочки, ведра, контейнеры из полимерных материалов	2 мес
Банки из полимерных материалов	20 сут
Пакеты из полимерных пленок, термоусадочная пленка:	
- без вакуума	7 сут
- под вакуумом	20 сут

НАССР EXPERT

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 51132-98 КЕТА СЕМУЖНОГО ПОСОЛА

Дата введения в действие – 01.07.1998 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на кету (*Oncorhynchus keta infraspecies autumnalis*), изготовляемую семужным посолом.

По органолептическим и физико-химическим показателям кета семужного посола должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	**Характеристика и норма для сорта**	
	первого	**второго**
Внешний вид	Поверхность чистая естественной окраски, без наружных повреждений. Рыба с наличием подкожного жира. Сбитость чешуи не нормируется	
Внешний вид	Верхняя челюсть длиннее нижней, слегка загнута	Верхняя челюсть загнута, нижняя - вытянута
Отношение длины челюсти к длине тушки, не более	0,14	0,17
Высота зубов, см, не более:	0,6	1,1
	Допускаются: следы от объячеивания при отсутствии повреждений мяса; поперечные и продольные полосы и пятна:	
	слабые розоватые и темно-серые;	желтовато-розовые, буровато-розовые, коричневато-серые, бледно-зеленые; незначительные наружные повреждения; зарубцевавшиеся следы от укусов морского зверя и легкое пожелтение брюшной полости и разреза брюшка, не проникшее в мясо
Разделка	В соответствии с требованиями 4.2.1 Допускаются: незначительные повреждения пленки, покрывающей внутри брюшную полость;	
	незначительные отклонения от правильной разделки не более чем у 10% (по счету) в единице транспортной тары	незначительные отклонения от правильной разделки
Консистенция	Нежная, сочная	
		Допускается ослабевшая, но не мажущаяся
Вкус и запах	Приятные, свойственные данному виду продукта без посторонних привкуса и запаха	
		Допускаются слабый привкус и запах окислившегося жира на внешней поверхности и на поверхности брюшной полости
Массовая доля жира в мясе рыбы, %, не менее	9	9
Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %	5-8	5-10
Наличие посторонних примесей (для продукции в потребительской таре)	Не допускается	
Примечание - Высоту зубов и отношение длины челюсти к длине тушки определяют при разногласиях в оценке качества.		

Сроки годности Кету семужного посола хранят при температуре от минус 4 до минус 8°С, не допуская подмораживания, не более: 6 мес - для продукции, упакованной в бочки; 30 сут - для ломтиков и филе-куска, упакованных в пакеты. Срок хранения кеты семужного посола, упакованной в бочки, устанавливают с даты изготовления; кеты, упакованной в пакеты, - часа окончания технологического процесса. Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32341-2013 ПЕЛЯДЬ, РЯПУШКА И ТУГУН ПРЯНОГО ПОСОЛА

Дата введения в действие – 01.07.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пелядь, ряпушку и тугуна пряного посола (далее - рыба пряного посола), предназначенных для пищевых целей.

Видовой состав рыб семейства Сиговые (Coregonidae) приведен в таблице

Таблица

Название рыб*	
Русское	**Латинское**
Род Coregonus - Сиги	
Пелядь	Coregonus peled
Ряпушка европейская	Coregonus albula
Ряпушка сибирская	Coregonus sardinella
Тугун	Coregonus tugun
* В том числе рыб, выращенных в хозяйствах аквакультуры.	

Термины и определения **пряно-солевая смесь:** Целые и (или) измельченные пряности, перемешанные с поваренной солью и сахаром в определенных количествах согласно рецептуре. **пряно-солевая заливка:** Отвар пряностей с добавлением поваренной соли и сахара в определенных количествах согласно рецептуре. *Примечание* - Пряно-солевую заливку добавляют при изготовлении рыбы пряного посола при недостатке натурального тузлука. **натуральный тузлук:** Раствор поваренной соли в тканевом соке, выделившемся из рыбы при ее обработке пряно-солевой смесью. **созревшая рыба пряного посола:** Готовая к употреблению рыба, без признаков сырости, с нежной сочной консистенцией и своеобразным вкусо-ароматическим "букетом", являющимся результатом биохимических и физико-химических процессов, произошедших при хранении и (или) транспортировании рыбы пряного посола.

По органолептическим, физическим и химическим показателям рыба пряного посола должна соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Поверхность чистая с наличием пряностей, по цвету свойственная данному виду рыбы. Допускается осадок белковых веществ на поверхности рыбы и в тузлуке (заливке)
Наружные повреждения	Рыба целая, без наружных повреждений. Допускается: - у ряпушки - нарушение целостности брюшка без выпадения внутренностей в одной упаковочной единице не более чем у 5,0% рыб (по счету); - у остальных рыб - незначительное повреждение брюшка
Вкус и запах	Свойственные созревшей рыбе данного вида с ароматом и привкусом пряностей, без преобладания отдельных пряностей, без посторонних привкуса и запаха
Консистенция	Нежная, сочная, мягковатая
Порядок укладывания	В соответствии с 5.5.3
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается
Массовая доля поваренной соли, %	6-10
Буферность*, градусы, для:	
- пеляди, тугуна	120-160
- ряпушки	98-126
* Определяется при разногласиях в оценке органолептических показателей.	

Рекомендуемый срок годности и условия хранения рыбы пряного посола Рыбу пряного посола хранят при температуре от минус 8 °С до минус 2 °С. Рекомендуемый срок годности рыбы пряного посола (с даты изготовления), не более: 4 мес - упакованной в бочки, ведра, контейнеры; 7 сут - упакованной в пакеты из полимерных материалов, термоусадочную пленку.

18 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 32807-2014 РЫБЫ АНЧОУСОВЫЕ И МЕЛКИЕ СЕЛЬДЕВЫЕ СОЛЕНЫЕ И ПРЯНОГО ПОСОЛА

Дата введения в действие – 01.01.2016 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на рыбы анчоусовые и мелкие сельдевые соленые и пряного посола (далее - рыбы соленые и пряного посола), предназначенные для пищевых целей. По химическим показателям рыбы соленые и пряного посола должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %, для рыбы:	
соленой:	
- слабосоленой	От 6,0 до 8,0 включ.
- среднесоленой	Св. 8,0 " 12,0 "
- крепкосоленой	" 12,0 " 14,0 "
- пряного посола:	
- каспийской кильки	От 8,0 до 12,0 включ.
- других видов рыб	" 8,0 " 10,0 включ.
Массовая доля жира, %, для:	
- жирных атлантической и тихоокеанской сельдей соленых и пряного посола	12,0 и более
- нежирных атлантической и тихоокеанской сельдей соленых и пряного посола	менее 12,0
- хамсы пряного посола	9,0 и более

По органолептическим и физическим показателям рыбы соленые и пряного посола должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма для рыбы	
	соленой	**пряного посола**
Внешний вид	Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду рыбы	
		с наличием пряностей.
	Допускается осадок белковых веществ на поверхности рыбы и в тузлуке, солевом растворе или пряно-солевой заливке	
Наружные повреждения	Рыба целая, без наружных повреждений. Могут быть в одной упаковочной единице не более чем у 10% сельдей и у 30% других видов рыб (по счету): - проколы, порезы, срывы кожи (не более двух) на одном экземпляре; - повреждения жаберных крышек; - слегка лопнувшее брюшко без обнажения внутренностей	
Консистенция	Нежная, сочная - для слабосоленой. Плотная, сочная - для среднесоленой. Плотная - для крепкосоленой	Нежная, сочная

НАССР EXPERT

Вкус и запах	Свойственные созревшей соленой рыбе данного вида, без посторонних привкуса и запаха	
	-	С ароматом и привкусом пряностей, без преобладания отдельных пряностей
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается	
Примесь других видов рыб, %, не более:		
- в балтийской кильке:		
салаки;	20	
корюшки	2	
- в каспийской кильке:		
атерины	5	
- в черноморской кильке, тюльке, хамсе:		
других видов рыб	10	
- в салаке:		
корюшки;	2	
кильки	20	

Видовой состав рыб приведен в таблице

Таблица

Товарное наименование рыбы	**Название видов рыб**	
	русское	**латинское**
Семейство **Анчоусовые** **(Engraulidae)** род Engraulis		
Анчоус	Анчоус австралийский	Engraulis australis
	Анчоус аргентинский	Engraulis anchoita
	Анчоус европейский	Engraulis encrasicolus
	Анчоус калифорнийский	Engraulis mordax
	Анчоус перуанский	Engraulis ringens
	Анчоус японский	Engraulis japonicus
Хамса	Хамса черноморская	Engraulis encrasicholus ponticus
	Хамса азовская	Engraulis encrasicholus maeoticus
Семейство **Сельдевые** **(Clupeidae)** род Clupea		
Салака	Салака (сельдь балтийская)	Clupea harengus membras
Сельдь атлантическая	Сельдь атлантическая	Clupea harengus
Сельдь беломорская	Сельдь беломорская	Clupea pallasii marisalbi
Сельдь тихоокеанская	Сельдь тихоокеанская	Clupea pallasii pallasii
Сельдь чешско-печорская	Сельдь чешско-печорская	Clupea pallasii suworowi
род Alosa		
Пузанок (пузанок азовский)	Пузанок азовский	Alosa tanaica (Alosa caspia tanaica)
Сельдь азово-черноморская (донская, днепровская, дунайская, керченская)	Сельдь черноморско-азовская морская	Alosa maeotica
	Сельдь черноморско-азовская проходная	Alosa immaculata (Alosa pontica)
род Clupeonella		
Килька каспийская	Килька анчоусовидная	Clupeonella engrauliformis
	Килька большеглазая	Clupeonella grimmi
	Килька каспийская (обыкновенная)	Clupeonella cultriventris caspia
Тюлька	Тюлька	Clupeonella delicatula (Clupeonella cultriventris)
род Sprattus		

Килька балтийская	Килька балтийская (шпрот балтийский)	Sprattus sprattus balticus
Килька североморская	Килька североморская (шпрот североморский)	Sprattus sprattus sprattus
Килька черноморская	Килька черноморская (шпрот черноморский)	Sprattus sprattus phalericus
Примечание - Допускается использовать другие виды (подвиды) мелких рыб, разрешенные к вылову правилами рыболовства.		

Рекомендуемый срок годности и условия хранения рыб анчоусовых и мелких сельдевых соленых приведены в таблице Таблица

Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, не более	Температура хранения
Бочки, ведра и контейнеры из полимерных материалов	4,0 мес	от минус 8°С до минус 4°С
Термоусадочная пленка, мешки-вкладыши пленочные, пакеты из полимерных материалов:		
- без вакуума	7 сут	от минус 8°С до минус 4°С
	72 ч	от минус 4°С до 2°С
- под вакуумом	30 сут	от минус 8°С до минус 4°С
	6,0 мес - килька черноморская, тюлька, хамса	не выше минус 18°С
Банки стеклянные с металлическими крышками	3,0 мес	от минус 8°С до минус 4°С
Банки из полимерных материалов	1,0 мес	от минус 8°С до минус 4°С

Рекомендуемый срок годности рыб анчоусовых и мелких сельдевых пряного посола при температуре от минус 8°С до минус 2°С приведены в таблице Таблица

Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, не более
Бочки, ведра и контейнеры из полимерных материалов	4,0 мес - анчоус, сельди атлантическая и тихоокеанская жирные и нежирные, тюлька, хамса;
	3,5 мес - килька каспийская (сентябрь - март);
	3,0 мес - килька балтийская и килька североморская (декабрь - май), килька каспийская (апрель - август), салака (декабрь - май);
	1,5 мес - килька балтийская и килька североморская (июнь - ноябрь), салака (июнь - ноябрь);
	1,0 мес - килька черноморская
Термоусадочная пленка, мешки-вкладыши пленочные, пакеты из полимерных материалов (без вакуума)	7 сут
Банки стеклянные:	
- с металлическими крышками	3,0 мес
- с полиэтиленовыми крышками	1,5 мес - килька черноморская, тюлька, хамса
Банки из полимерных материалов	1,0 мес

НАССР EXPERT

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32003-2012 ИКРА ЯСТЫЧНАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ

Дата введения в действие – 01.01.2014 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Настоящая технологическая инструкция распространяется на ястычную икру осетровых рыб (далее - ястычная икра), предназначенную для пищевых целей.

Видовой состав осетровых рыб и идентификационные коды биологических видов приведены в таблице

Таблица

Наименование осетровых рыб		**Код***
русское	**латинское**	
Род Белуга** - Huso		
Белуга	Huso huso	HUS
Калуга	Белуги** - HusoHU	DAU
Род Осетры** - Acipenser		
Осетр адриатический	Acipenser naccari	NAC
Осетр амурский	Acipenser schrenkii	SCH
Осетр атлантический (европейский)	Acipenser sturio	STU
Осетр байкальский	Acipenser baerii baikalensis	BAI
Осетр белый (американский)	Acipenser transmontanus	TRA
Осетр китайский	Acipenser sinensis	SIN
Осетр корейский	Acipenser dabryanus	DAB
Осетр малый (короткорылый)	Acipenser brevirostrum	BVI
Осетр Мексиканского залива	Acipenser oxyrhynchus desotoi	DES
Осетр озерный	Acipenser fulvescens	FUL
Осетр остроносый (американский)	Acipenser oxyrhynchus	OXY
Осетр персидский	Acipenser persicus	PER
Осетр русский	Acipenser gueldenstaedtii	GUE
Осетр сахалинский (зеленый)	Acipenser medirostris	MED
Осетр сибирский	Acipenser baerii	BAE
Осетр японский	Acipenser micadoi	MIK
Севрюга	Acipenser stellatus	STE
Стерлядь	Acipenser ruthenus	RUT
Шип	Acipenser nudiventris	NUD

* Рекомендации Резолюции 12.7 "Сохранение и торговля осетровыми и веслоносыми" Конференции Сторон Конвенции о международной торговле видами дикой фауны и флоры, находящимися под угрозой исчезновения" от 03.03.1973 г.(СИТЕС)

** В том числе осетровые рыбы аквакультуры и их гибриды.

Примечание - Гибриды - код (наименование) женского вида код (наименование) мужского вида - YYY**Ошибка! Не указано имя файла.**XXX.

Термины и определения ястычная икра рыбы: Продукция, полученная из целых или нарезанных на куски ястыков рыб в соленом виде.

HACCP EXPERT

По органолептическим и химическим показателям ястычная икра должна соответствовать требованиям, указанным в таблице Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Куски ястыков длиной не более 12 см с жировыми отложениями или без них. Жировые отложения в виде пленки, жировой ткани, расположенных вдоль ястыка, включений жира между икринками. Не допускается наличие в банке отдельных кусков жировой ткани
Консистенция кусков и зерна в ястыках	Плотная Может быть ослабевшая
Вкус и запах	Свойственные икре данного вида рыбы, без посторонних привкуса и запаха. Могут быть слабый привкус и запах окислившегося жира, привкус и запах ила или "травки"
Массовая доля поваренной соли, %	4,0-7,0
Наличие посторонних примесей	Не допускается

Срок годности ястычной икры при температуре от минус 6 °С до минус 2 °С - не более 4 мес. с даты изготовления. Срок годности с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

18 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 16080-2019 РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ ТИХООКЕАНСКИЕ СОЛЕНЫЕ

Дата введения в действие – 01.07.2020 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на соленые тихоокеанские лососевые рыбы следующих родов: тихоокеанские лососи (Oncorhynchus) и гольцы (Salvelinus), предназначенные для пищевых целей. **Термины и определения соленые тихоокеанские лососевые рыбы** (salted pacific salmon fish): Пищевая продукция из рыб семейства лососевых родов: тихоокеанские лососи (Oncorhynchus) и гольцы (Salvelinus), обработанных пищевой, в том числе морской, солью, с добавлением или без добавления натурального тузлука или солевого раствора, готовая к употреблению. **натуральный тузлук** (natural brine): Раствор пищевой поваренной соли в тканевом соке, выделившемся из рыбы в процессе сухого посола.

Примечание - Под сухим посолом понимают обработку рыбы сухой пищевой поваренной солью. ***Видовой состав рыб***

Название рыбы	
русское	**латинское**
Семейство Лососевые (Salmonidae)	
Род Лососи тихоокеанские (Oncorhynchus)	
Горбуша	Oncorhynchus gorbuscha
Кета	*Oncorhynchus keta*
Кижуч	*Oncorhynchus kisutch*
Нерка	*Oncorhynchus nerka*
Сима	*Oncorhynchus masu*
Чавыча	Oncorhynchus tschawytscha
Род Гольцы (Salvelinus)	
Голец	Salvelinus alpinus
Кунджа	Salvelinus leucomaenis
Мальма	Salvelinus malma
Палия	Salvelinus lepechini

По видам разделки соленые тихоокеанские лососевые рыбы подразделяют: Потрошеная - рыба, у которой разрез сделан по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее, не более 5,0 см; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены. ***Допускается следующее:*** удаление жабр; незначительные повреждения пленки, покрывающей брюшную полость; перерезание калтычка и нижней челюсти; в хвостовой части со стороны брюшной полости вдоль позвоночника укол без повреждения кожи; у кеты и чавычи массой более 10 кг - до восьми тонких уколов; у чавычи массой более 15 кг - до 12 тонких уколов. Потрошеная обезглавленная - потрошеная рыба, у которой удалена голова с плечевыми костями.

Допускается следующее: оставление плечевых костей; частичное удаление брюшной части вместе с грудными плавниками.

Потрошеная семужной разделки - рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: первый - от анального отверстия до брюшных плавников, второй - отступив от брюшных плавников до калтычка, который не перерезают. Жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены. ***Допускается следующее:*** оставление жабр; разрезание калтычка; разрезание брюшка далее анального отверстия не более 5,0 см; незначительные повреждения пленки, покрывающей брюшную полость; в хвостовой части со стороны брюшной полости вдоль позвоночника укол без повреждения кожи; у кеты и чавычи массой более 10 кг - до восьми тонких уколов; у чавычи массой более 15 кг - до 12 тонких уколов. Соленые тихоокеанские лососевые рыбы, потрошеные, семужной разделки, изготавливают из чавычи или крупной кеты.

Кусок - потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плечевые кости с грудными плавниками и хвостовой плавник, разрезанная на поперечные части толщиной 1,5 см и более. Филе с кожей или без кожи - рыба, у которой удалены чешуя, голова, внутренности, в том числе икра или молоки, плавники, позвоночная кость, плечевые и реберные кости, разрезанная по спине вдоль позвоночника на две продольные части; сгустки крови и почки зачищены.

У филе без кожи должна быть удалена кожа. Допускается оставление реберных костей. Филе-кусок - филе с кожей или без кожи, разрезанное на поперечные части. Теша - брюшная часть рыбы, которая отделена от нее срезом от приголовка до анального плавника, сгустки крови и пленки зачищены. Допускается разрезание на две продольные и/или поперечные части для крупных рыб. Кусочки с позвоночной костью или без нее - потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плечевые кости, плавники, чешуя, разрезанная на поперечные части толщиной менее 1,5 см. Позвоночная кость удалена или оставлена. Ломтики - филе без кожи, нарезанное прямым или наклонным резом к внутренней стороне филе на поперечные части, толщиной не более 1,0 см. Допускается перед нарезкой на ломтики филе крупных экземпляров рыб разрезать на две продольные части. Допускаются другие виды разделки соленых тихоокеанских лососевых рыб при условии их надлежащего описания на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение. Допускается изготовление наборов в любой комбинации: из кусочков теши, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезями мяса, плавников с прирезями мяса, приголовной части с прирезями мяса, плечевых костей с прирезями мяса, полученных при разделке соленых тихоокеанских лососевых рыб.

НАССР EXPERT

По органолептическим, физическим и химическим показателям соленые тихоокеанские лососевые рыбы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	**Характеристика и норма для сорта**	
	первого	**второго**
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, по цвету свойственная данному виду рыбы. Сбитость чешуи не нормируется. Горбуша и кета могут быть с поперечными и продольными полосами и пятнами:	
	слабо-розоватыми и темно-серыми	желтовато-розовыми, буровато-розовыми, коричневато-серыми, бледно-зелеными. Допускается легкое пожелтение брюшной полости и среза брюшка, не проникшее в мясо.
	У горбуши и кеты верхняя челюсть длиннее нижней	У горбуши и кеты верхняя челюсть загнута, нижняя вытянута
	Допускаются: - увеличение высоты спинки у самцов горбуши (зачатки будущего горба); - следы от объячеивания при отсутствии повреждений мяса	
Наружные повреждения	Рыба без повреждений. Допускаются незначительные наружные повреждения не более чем у 5% рыб (по счету) в транспортной упаковочной единице	
Отношение длины челюсти к длине тушки, не более*:		
- у горбуши	0,13	0,17
- кеты	0,14	0,17
Высота зубов, см, не более*:		
- у горбуши	0,4	0,6
- кеты	0,6	1,1
Разделка	В соответствии с 5.2.3.1-5.2.3.10. Допускаются: - отклонения линии разреза от середины брюшка, см, не более	
	1,0 - незначительные отклонения от правильной разделки не более чем у 10% рыб (по счету) в транспортной упаковочной единице	2,0 - незначительные отклонения от правильной разделки
Консистенция рыбы:		
- малосоленой и слабосоленой	Нежная, сочная. Допускается: - ослабевшая; - слегка мажущаяся у чавычи	
- среднесоленой	Сочная, плотная. Допускается: - слегка мажущаяся у чавычи	
		- ослабевшая
- крепкосоленой	Плотная	
		Допускается ослабевшая
Цвет мяса рыбы	Свойственный данному виду рыбы от светло-розового до красно-оранжевого.	
		Допускается: - желтоватый оттенок; - темные пятна от кровоподтеков
Вкус и запах	Свойственный соленой рыбе данного вида, без посторонних привкуса и запаха	
Массовая доля поваренной соли, %, для рыбы:		

- малосоленой	От	3,0	до	5,0	включ.	
- слабосоленой	Св.	5,0	"	9,0	"	
- среднесоленой	"	9,0	"	12,0	"	
- крепкосоленой	"	12,0				

* Определяют в спорных случаях при разногласиях в оценке качества. Примечание - Органолептические и физические показатели замороженных соленых тихоокеанских лососевых рыб определяют после размораживания.

HACCP EXPERT

Рекомендуемый срок годности соленых тихоокеанских лососевых рыб (с даты изготовления) и условия хранения приведены в таблице

Таблица

Наименование продукции	Вид упаковки	Температура хранения, °С	Рекомендуемый срок годности, не более
Соленые тихоокеанские лососевые рыбы неразделанные, потрошеные, потрошеные обезглавленные, потрошеные семужной разделки:	Бочки, контейнеры из полимерных материалов		
- слабосоленые		От минус 8 до минус 4	6 мес
- среднесоленые		От минус 8 до минус 4	8 мес
- крепкосоленые		От минус 8 до 0	9 мес
Соленые тихоокеанские лососевые рыбы неразделанные, потрошеные, потрошеные обезглавленные, потрошеные семужной разделки слабосоленые и среднесоленые	Полимерные многооборотные ящики	От минус 8 до минус 4	3 мес
Соленые тихоокеанские лососевые рыбы всех видов	Пакеты из полимерных пленок	От минус 8 до минус 4	10 сут
разделки и степени солености	без вакуума	От минус 4 до 2	3 сут
Соленые тихоокеанские лососевые рыбы:	Пакеты из полимерных пленок под вакуумом		
- потрошеные, потрошеные обезглавленные, потрошеные семужной разделки, кусок, филе, филе-кусок		О минус 8 до минус 4	40 сут
- ломтики, наборы, теша, кусочки		От минус 8 до минус 4	30 сут
- потрошеные, потрошеные обезглавленные, потрошеные семужной разделки, кусок, филе, филе-кусок		Не выше минус 18	60 сут
- ломтики, наборы, теша, кусочки		Не выше минус 18	45 сут
Соленые тихоокеанские лососевые рыбы:	Стеклянные банки		
- ломтики (кроме малосоленых)		От минус 4 до минус 2	3 мес

HACCP EXPERT

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 16676-2019 УХА И СУПЫ

Дата введения в действие – 01.07.2020 г. Дата актуализации текста – 11.11.2025 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на рыбные консервы уху и супы (далее консервы). **В зависимости от особенностей технологии изготовления консервы подразделяют на следующие группы:** уха из рыбы; уха из рыбы с добавлением печени рыб; уха из рыбы с добавлением печени рыб и хрящей осетровых рыб; уха из рыбы и субпродуктов рыбы; уха из субпродуктов рыбы; суп из рыбы; суп из фаршевых изделий с добавлением печени рыб.

АССОРТИМЕНТ: "Уха "Азовская"; "Уха "Атлантика"; "Уха "Балтийская"; "Уха "Донская"; "Уха "Камчатская"; "Уха из саргана (куски)"; "Уха из зубатки (куски) "Любительская"*; В наименовании консервов при маркировке дополнительно указывают зоологическое наименование рыбы. "Уха из палтуса (куски) "Любительская"*; В наименовании консервов при маркировке дополнительно указывают зоологическое наименование рыбы. "Уха "Морская"; "Уха "Океаническая"; "Уха "Полярная"; "Уха "Северная"; "Уха "Черноморская"; "Уха "Южная"; "Уха из налима с печенью концентрированная (куски)"*; В наименовании консервов при маркировке дополнительно указывают зоологическое наименование рыбы. "Уха из окуня пресноводного (куски)"; "Уха из трески концентрированная (куски)"*; В наименовании консервов при маркировке дополнительно указывают зоологическое наименование рыбы. "Уха концентрированная"; "Уха концентрированная "Балтика"; "Уха концентрированная "Курильская"; "Уха "Мурманская"; "Уха "Тихоокеанская"; "Суп из ерша пресноводного (куски) "Обский"; "Суп из налима пресноводного (куски) "Обский"; "Суп рыбный "Любительский"; "Суп рыбный рассольник"; "Суп рыбный с фрикадельками".

Допускается изготавливать консервы других наименований с использованием предусмотренного стандартом сырья, соответствующие требованиям настоящего стандарта, технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %	1,2-2,5
Массовая доля сухих веществ, %, не менее: для консервов:	
"Уха "Атлантика", "Уха "Мурманская", "Уха "Тихоокеанская", "Уха "Южная"	17
"Уха "Камчатская", "Уха из трески концентрированная", "Суп рыбный "Любительский", "Суп рыбный с фрикадельками"	25
для консервов остальных наименований	20
Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту) для консервов с добавлением томатной пасты, %, не более	0,5
Массовая доля бульона, %, не более для консервов:	
"Уха из трески концентрированная", "Уха "Камчатская", "Суп рыбный "Любительский", "Суп рыбный с фрикадельками"	30
"Уха "Азовская"	40
"Уха "Атлантика", "Уха "Мурманская", "Уха "Тихоокеанская", "Уха "Южная"	50
для консервов остальных наименований	35

HACCP EXPERT

По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Вкус	**Свойственный вареному мясу рыбы, рыбному бульону с легким привкусом внесенных компонентов, без постороннего привкуса**
Запах	Свойственный вареному мясу рыбы, рыбному бульону с ароматом внесенных компонентов, без постороннего запаха
Консистенция: рыбы	Нежная, сочная, мягковатая. Допускается плотная
хрящей	Мягкая, желеобразная
печени	Нежная, сочная
фаршевых изделий	Сочная, плотная
овощей, круп	Мягкая. Допускается плотная для перловой крупы
костей, плавников, костных образований ("жучек")	Мягкая
Состояние: рыбы, фаршевых изделий	Тушки, куски рыб целые, при выкладывании из банки должны сохранять свою форму. Фаршевые изделия фрикадельки целые; правильной формы шарообразные, овальные или цилиндрические. Допускаются: разламывание отдельных тушек и кусков, фаршевых изделий при выкладывании из банки; незначительные отклонения от правильной формы у фаршевых изделий
хрящей, печени	Кусочки произвольной формы
овощей, круп	Кусочки овощей произвольной формы. Крупы целые, без комков. Допускается незначительная разваренность для крупы
бульона	Прозрачный. Допускается: непрозрачный для консервов с добавлением томатной пасты; помутнение от взвешенных частиц белка и кожи
Характеристика разделки	Голова*, плавники*, внутренности, в том числе икра и молоки, чешуя, костные образования ("жучки"), черная пленка удалены; сгустки крови зачищены. Допускаются: плавники, включая хвостовой, у рыбы при длине тушки не более 10 см (кроме речных ерша и окуня); плавники (кроме хвостового) у рыбы при длине тушки не более 14 см (кроме речных ерша, окуня и карася океанического), у барабули, кефали, корюшки, наваги, налима, пикши, ряпушки, салаки, саргана, сардинеллы, сардинопса, сардины, сельди, скумбрии, смариды, ставриды, терпуга и трески; икра или молоки у рыбы при длине тушки не более 10 см; у речных ерша и окуня, камбалы, корюшки, салаки, сардины; у рыбы, разделанной без разрезания брюшка; костные образования ("жучки") у черноморской ставриды при длине тушки не более 11 см; остатки черной пленки у хека
Наличие чешуи	Удалена. Допускаются: единичные чешуйки у зубатки, камбалы, ряпушки сибирской, салаки, сардинеллы, сардинопса, сардины, толстолобика; чешуя у бычков, лососевых рыб, палтуса, ряпушки европейской, скумбрии, ставриды, тресковых рыб, хека
Цвет бульона	От кремового до светло-коричневого; при добавлении моркови и томатной пасты (пюре) от розоватого до оранжево-красного
Наличие посторонних примесей	Не допускается
* Головы и плавники отдельных видов рыб (согласно рецептуре) используют при изготовлении консервов. У голов должны быть удалены жабры и остатки внутренностей.	

Термины и определения рыбные консервы уха (canned fish-ukha): Консервы из одного или нескольких видов рыб с добавлением или без добавления пряностей, растительных компонентов, томатных продуктов с заливкой или без заливки бульоном или солевым раствором. **рыбные консервы супы** (canned fish-soups): Консервы из одного или нескольких видов рыб с добавлением или без добавления пряностей, растительных компонентов, томатных продуктов, круп, с заливкой или без заливки бульоном или солевым раствором.

Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%, с даты изготовления, мес, не более:
12 консервы "Уха "Южная"; 24 консервы остальных наименований.

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32772-2014 КЛИПФИСК

Дата введения в действие – 01.07.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на клипфиск, изготовленный из рыб семейства Тресковые и предназначенный для пищевых целей. **клипфиск (*klipfish*):** Продукция, полученная из обескровленных пикши, сайды или трески, разделанных на пласт клипфискной разделки и обезвоженных в процессе сухого стопового посола и подсушивания до установленной массовой доли воды.

Видовой состав рыб

Товарное наименование рыбы	Название рыбы	
	русское	латинское
Семейство Тресковые (*Gadidae*) *род Gadus*		
Треска	Треска атлантическая	*Gadus morhua morhua*
	Треска балтийская	*Gadus morhua callarias*
	Треска беломорская	*Gadus morhua maris-albi*
	Треска гренландская	*Gadus ogac*
	Треска тихоокеанская	*Gadus macrocephalus*
род Melanogrammus		
Пикша	Пикша	*Melanogrammus aeglefinus*
род Pollachius		
Сайда	Сайда	*Pollachius virens*

По органолептическим показателям клипфиск должен соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Поверхность чистая, без наружных повреждений и складок мяса рыбы. Допускаются: - небольшие кровоподтеки, не более двух; - расслоение мяса без разрывов мышечной ткани, не более двух; - незначительные обнажения плечевых костей без разрывов мяса; - наличие черной пленки; - налет выкристаллизовавшейся соли
Консистенция	Плотная, сухая.
Вкус и запах	Свойственные рыбе данного вида без постороннего привкуса и запаха
Цвет на поперечном разрезе	Белый - у трески; сероватый - у пикши и сайды. Допускаются: - желтоватый оттенок и легкое посинение для трески; - розоватый оттенок для пикши и сайды
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается

По химическим и физическим показателям клипфиск должен соответствовать нормам, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Норма
Массовая доля воды, %, не более:	
- с апреля по август	51,0
- в остальное время года	52,0
Массовая доля поваренной соли, %, не менее	13,0

Срок годности и условия хранения клипфиска устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок годности** клипфиска (с даты изготовления) при температуре от 2°С до 7°С и относительной влажности воздуха не более 75% - не более 12 мес.

HACCP EXPERT

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 18223-2013 СКУМБРИЯ И СТАВРИДА ПРЯНОГО ПОСОЛА

Дата введения в действие – 01.07.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на атлантическую, дальневосточную и курильскую скумбрии и океаническую ставриду пряного посола (далее - рыба пряного посола).

По видам разделки рыбу пряного посола подразделяют: **Жаброванная** - рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей, без разреза по брюшку. **Обезглавленная** - рыба, у которой удалены голова, плечевые кости и внутренности без разреза по брюшку; часть внутренностей, икра или молоки могут быть оставлены. **Полупотрошеная** - рыба, у которой через поперечный надрез у грудных плавников частично удалены внутренности; икра или молоки могут быть оставлены. **Потрошеная** - рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены. *Может быть:* перерезание калтычка, удаление жабр, частичное удаление брюшной части вместе с брюшными плавниками. **Потрошеная обезглавленная** - рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия, калтычек может быть перерезан; голова, внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены. **Тушка** - рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, икра или молоки; тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей; сгустки крови зачищены. **Тушка полупотрошеная** - обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей. Может быть поперечный надрез брюшка в области анального отверстия. **Кусок** - потрошеная обезглавленная рыба с удаленным хвостовым плавником или тушка, разрезанные на части. *Другие виды разделки* - в соответствии с договором (контрактом) на поставку.

Видовой состав рыб приведен в таблице

Таблица

Товарное наименование рыбы	**Название рыбы**	
	русское	**латинское**
Скумбрия атлантическая	Скумбрия атлантическая (обыкновенная, полосатая, макрель);	Scomber scombrus
	Скумбрия африканская пятнистая (африканская средиземноморская скумбрия)	Scomber japonicus colias (Scomber colias, Scomber japonicus)
Скумбрия дальневосточная	Скумбрия калифорнийская (восточно-тихоокеанская, дальневосточная)	Scomber japonicus diego (Pneumatophorus diego)
Скумбрия курильская	Скумбрия японская (япономорская, восточная, курильская)	Scomber japonicus japonicus (Pneumatophorus japonicus japonicus)
Ставрида океаническая	Ставрида океаническая (восточно-атлантическая)	Trachurus picturatus
	Ставрида европейская (обыкновенная, скумбрейка, средиземноморско-атлантическая)	Trachurus trachurus
	Ставрида капская	Trachurus capensis
	Ставрида новозеландская	Trachurus novaezelandiae
	Ставрида японская	Trachurus japonicus
	Ставрида австралийская (южная)	Trachurus declivis
	Ставрида средиземноморская	Trachurus mediterraneus
	Ставрида перуанская	Trachurus murphyi
	Ставрида калифорнийская	Trachurus symmetricus

НАССР EXPERT

По химическим показателям рыба пряного посола должна соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %, для рыбы:	
- слабосоленой	От 6,0 до 8,0 включ.
- среднесоленой	Св. 8,0 " 10,0 "
Массовая доля жира в мясе курильской скумбрии, %, не менее	12,0

По органолептическим и физическим показателям рыба пряного посола должна соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Поверхность чистая с наличием пряностей, по цвету свойственная данному виду рыбы.
	Могут быть:
	- осадок белковых веществ на поверхности рыбы;
	- подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира;
	- пожелтение мяса на разрезах у разделанной рыбы, не связанное с окислением жира и не проникшее в толщу мяса;
	- слегка ослабевшее брюшко у неразделанной рыбы
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений.
	Допускаются в упаковочной единице:
	- проколы, порезы, срывы кожи (не более двух) - не более чем у 15% рыб (по счету);
	- повреждения жаберных крышек - не более чем у 10% рыб (по счету).
	Допускается не более трех различных повреждений у одного экземпляра рыбы
Разделка	В соответствии с 5.2.3.1-5.2.3.8
Консистенция	Нежная, сочная, мягкая.
	Может быть:
	- плотная у ставриды;
	- незначительное расслоение мяса у скумбрии
Вкус и запах	Свойственные созревшей рыбе данного вида с ароматом и привкусом пряностей, без преобладания отдельных пряностей, без посторонних привкуса и запаха
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается

Термины и определения: натуральный тузлук: Раствор поваренной соли в тканевом соке, выделившемся из рыбы при ее обработке смесью поваренной соли, пряностей и сахара. **пряно-солевая заливка:** Отвар пряностей с добавлением поваренной соли и сахара согласно рецептуре. **созревшая рыба пряного посола:** Готовая к употреблению продукция из рыбы, обработанной смесью поваренной соли, пряностей и сахара, с нежной сочной консистенцией и своеобразным вкусоароматическим "букетом", полученным в результате биохимических и физико-химических процессов, произошедших при хранении.

HACCP EXPERT

Рекомендуемый срок годности и условия хранения рыбы пряного посола Рекомендуемый срок годности рыбы пряного посола (с даты изготовления) при температуре хранения от минус 8°С до минус 4°С приведен в таблице Таблица

Наименование продукции	Вид упаковки	Срок годности, не более
Скумбрия, ставрида пряного посола слабосоленые:	Бочки полимерные	
- неразделанные		4,0 мес
- обезглавленные		5,0 мес
Скумбрия, ставрида пряного посола среднесоленые:		
- неразделанные		5,0 мес
- обезглавленные		6,0 мес
Скумбрия пряного посола (из мороженого сырья)		3,0 мес
Скумбрия, ставрида пряного посола	Ведра, контейнеры из полимерных материалов	3,0 мес
	Банки из полимерных материалов	1,0 мес
	Пакеты из полимерных материалов под вакуумом	35 сут
	Пакеты из полимерных материалов без вакуума и термоусадочная пленка	10 сут
	Пакеты из полимерных материалов без вакуума и термоусадочная пленка (при температуре хранения от минус 4°С до 0°С)	7 сут

18 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 32910-2014 СЕЛЬДЬ МОРОЖЕНАЯ

Дата введения в действие – 01.01.2016 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая распространяется на мороженую сельдь, предназначенную на пищевые цели.

По видам разделки мороженую сельдь подразделяют: Обезглавленная - сельдь, у которой удалены голова, плечевые кости, грудные плавники и внутренности без разреза по брюшку. **Допускается:** оставление части внутренностей, в том числе икры или молок; удаление головы вместе с грудными плавниками и частью брюшка; поперечный надрез в области анального отверстия. Полупотрошеная - сельдь, у которой через поперечный разрез у грудных плавников (не более 3 см) удален желудок с частью кишечника; икра или молоки могут быть оставлены. *Потрошеная* - сельдь, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены. Допускается удаление жабр. Потрошеная обезглавленная - потрошеная сельдь, у которой удалена голова, плечевые кости и грудные плавники. Допускается удаление головы вместе с грудными плавниками и частью брюшка. Тушка - сельдь, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки; тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей; сгустки крови и почки зачищены. Тушка полупотрошеная - обезглавленная сельдь, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей. Допускается поперечный надрез брюшка в области анального отверстия. Другие виды разделки мороженой сельди - в соответствии с договором (контрактом) на поставку. Мороженую атлантическую и тихоокеанскую сельдь в зависимости от массовой доли жира подразделяют на жирную и нежирную. Другие виды сельди по жирности не подразделяют.

Названия рыб на русском и латинском языках приведены в таблице Таблица

Товарное наименование рыб	**Название рыб***	
	русское	**латинское**
Семейство Сельдевые (Clupeidae) род Clupea		
Сельдь атлантическая	Сельдь атлантическая	Clupea harengus
Сельдь беломорская	Сельдь беломорская	Clupea pallasii marisalbi
Сельдь тихоокеанская	Сельдь тихоокеанская	Clupea pallasii pallasii
Сельдь чешско-печорская	Сельдь чешско-печорская	Clupea pallasii suworowi
род Alosa		
Пузанок (пузанок азовский)	Пузанок азовский	Alosa tanaica (Alosa caspia tanaica)
Сельдь каспийская	Пузанок каспийский	Alosa caspia caspia
	Пузанок большеглазый	Alosa caspia saposhnikovi
	Сельдь аграханская	Alosa brashnikovii agrachanica
	Сельдь долгинская	Alosa brashnikovii brashnikovii
Сельдь азово-черноморская (донская, днепровская, дунайская, керченская)	Сельдь черноморско-азовская морская	Alosa maeotica
	Сельдь черноморско-азовская проходная	Alosa immaculata (Alosa pontica)
Сельдь-черноспинка**	Сельдь-черноспинка	Alosa kessleri kessleri
Сельдь-финта	Финта атлантическая	Alosa fallax fallax
род Clupanodon		
Сельдь пятнистая	Сельдь пятнистая	Clupanodon punctatus
* Допускается использовать другие виды и подвиды сельдей, отнесенные к объектам промышленного и прибрежного рыболовства, на которые не распространяются требования ** Сельдь-черноспинка длиной 37 см и менее имеет товарное наименование "сельдь каспийская".		

По органолептическим, физическим и химическим показателям мороженая сельдь должна соответствовать требованиям, указанным в таблице Таблица

Наименование показателя	**Характеристика и норма для сорта**	
	первого	**второго**
Внешний вид:		
- мороженых блоков	Целые, плотные; поверхность чистая, ровная. Допускаются незначительные впадины на поверхности блоков	
- сельдей, замороженных россыпью	Поверхность чистая	
- сельдей, замороженных поштучно	Поверхность чистая, рыбы отделены друг от друга	
- сельдей после размораживания	Поверхность чистая, окраска свойственная данному виду сельди. Допускаются: - сбитость чешуи; - покраснение жаберных крышек (краснощечка);	
		- потускневшая поверхность; - легкое подкожное пожелтение, не проникшее в толщу мяса
Наружные повреждения	Сельдь без наружных повреждений. Допускаются: - следы от объячеивания; - повреждение плавников без нарушения целостности тканей рыбы; - повреждения жаберных крышек; - незначительные повреждения кожного покрова (проколы, порезы, срывы кожи):	
	- не более двух повреждений у 10% рыб (по счету) в одной упаковочной единице	- не более двух повреждений у 20% рыб (по счету) в одной упаковочной единице
Разделка	В соответствии ТИ	
Консистенция	Плотная.	
		Допускается ослабевшая

HACCP EXPERT

Запах (после размораживания)	Свойственный свежей сельди, без посторонних запахов.	
		Допускается слабый запах окислившегося жира на поверхности, не проникший в толщу мяса
Вкус и запах (после варки)*	Свойственный данному виду сельди, без постороннего привкуса	
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается	
Глубокое обезвоживание, %, не более**	10,0	
Массовая доля жира, %, для:		
- жирных атлантической и тихоокеанской сельдей	12,0 и более	
- нежирных атлантической и тихоокеанской сельдей	менее 12,0	
* В спорных случаях проводят пробную варку мороженой сельди ** Определяют в спорных случаях.		

Рекомендуемый срок годности мороженой сельди **Рекомендуемый срок годности** мороженой сельди, с даты изготовления, при температуре хранения не выше минус 18 °С и не выше минус 25 °С приведены в таблице.

Таблица

Вид мороженой продукции	**Срок годности, мес, не более, при температуре не выше**	
	минус 18 °С	**минус 25 °С**
1 Сельдь азово-черноморская (кроме дунайской), пузанок:		
- глазированные неразделенные	4	6
- глазированные разделанные	3	5
2 Сельдь дунайская:		
- глазированная неразделанная	10	12
- глазированная разделанная	9	11
3 Сельдь атлантическая:		
- глазированная неразделанная	10	12
- глазированная разделанная	9	11
- неглазированная неразделанная и упакованная в пленку из полиэтилена высокого давления	10	12
- неглазированная разделанная и упакованная в пленку из полиэтилена высокого давления	9	11
- обработанная водным раствором ПВС	6	-
4 Сельдь беломорская:		
- глазированная	3	-
- неглазированная, в том числе естественного замораживания	1,5	-
- неглазированная и упакованная в пленку из полиэтилена высокого давления	3	-
- обработанная водным раствором ПВС	4,5	-
5 Сельдь каспийская:		
- глазированная	4	-
- глазированная блоками и упакованная в полиэтилен высокого давления	6	-
- неглазированная	3	-
- неглазированная и упакованная в пленку из полиэтилена высокого давления	4	-
- обработанная водным раствором ПВС	6	-
6 Сельдь тихоокеанская:		
- глазированная неразделанная	10	12
- глазированная разделанная	9	11
- обработанная водным раствором ПВС	7	-

HACCP EXPERT

- крупная жирная и нежирная неразделанная глазированная, уложенная в мешки-вкладыши пленочные с последующим упаковыванием в мешки бумажные с внутренним полипропиленовым слоем (тканные полипропиленовые покрытые бумагой) или ящики из гофрированного картона	12	-
- крупная жирная и нежирная неразделанная неглазированная, обернутая в полиэтиленовую пленку, с последующей упаковкой в ящик из гофрированного картона с пленочным мешком-вкладышем	12	-
7 Сельдь (не указанная в пунктах 1-6 настоящей таблицы):		
- глазированная	4	-
- неглазированная и упакованная в пленку из полиэтилена высокого давления	4	-
- неглазированная и обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	3	-
- неглазированная, упакованная в потребительскую упаковку (кроме упакованной под вакуумом в пакеты)	3	-
- неглазированная, упакованная под вакуумом в пакеты из полимерных материалов	4	-

16 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 8714-2014 ЖИР ПИЩЕВОЙ ИЗ РЫБЫ И ВОДНЫХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ**

Дата введения в действие – 01.07.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Настоящая технологическая распространяется на жир пищевой из рыб и водных млекопитающих (далее - пищевой жир), предназначенный для пищевых целей, получения биологически активных добавок к пище и промышленной переработки.

По органолептическим, физическим и химическим показателям пищевой жир должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	**Характеристика и норма**
Запах и вкус	Свойственный данному виду жира без посторонних запаха и привкуса
Прозрачность	Прозрачный или слегка опалесцирующий над отстоем
Цвет	От желтого до светло-коричневого Допускается от оранжевого до темно-красного
Массовая доля неомыляемых веществ, %, не более	2,5
Массовая доля воды и примесей нежирового характера, %, не более	0,5
в том числе примесей нежирового характера, %, не более	0,2
Примечание - Массовую долю неомыляемых веществ определяют по требованию потребителя.	

Срок годности пищевого жира с указанием условий его хранения устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок годности** с даты изготовления при температуре не выше 10°С не более 12 мес: для пищевого жира без антиокислителя для промышленной переработки; пищевого жира с антиокислителем для промышленной переработки, пищевых целей и получения биологически активных добавок к пище.

HACCP EXPERT

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 17661-2013 МАКРЕЛЬ, МАРЛИН, МЕЧ-РЫБА, ПАРУСНИК И ТУНЕЦ МОРОЖЕНЫЕ

Дата введения в действие – 01.07. 2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая распространяется на натуральные консервы из рыбы (далее - консервы). Настоящая технологическая не распространяется на натуральные консервы из лососевых рыб: тихоокеанских лососей, гольцов и кунджи. Допускаются все виды разделки.

Видовой состав рыб приведен в таблице

Таблица

Товарное наименование рыбы	**Название рыбы**	
	русское	латинское
Тунец	Семейство Скумбриевые (Scombridae) Род Auxis	
	Тунец макрелевый (обыкновенная макрель-фрегат)	Auxis thazard
	Тунец скумбриевидный (макрелетунец, поперечно-полосатая макрель-фрегат)	Auxis rochei
	Род Euthynnus	
	Тунец пятнистый атлантический (малый западный)	Euthynnus alletteratus
	Тунец пятнистый индо-тихоокеанский (малый восточный)	Euthynnus affinis
	Род Katsuwonus	
	Тунец полосатый (бонито океанский, скипджек)	Katsuwonus pelamis
	Род Orcynopsis	
	Тунец одноцветный (бонито одноцветный, паломета)	Orcynopsis unicolor
	Род Thunnus	
	Тунец большеглазый	Thunnus obesus
	Тунец длинноперый (белый, длиннокрылый, альбакор)	Thunnus alalunga
	Тунец длиннохвостый (австралийский)	Thunnus tonggol
	Тунец желтоперый (желтохвостый)	Thunnus albacares
	Тунец обыкновенный (восточный, голубой, голубоперый, красный, синеперый, синий)	Thunnus thynnus
	Тунец южно-австралийский (южный голубой, южный синеперый)	Thunnus maccoyii
Макрель	Род Acanthocybium	
	Макрель королевская (ваху, колючая пеламида, пето)	Acanthocybium solandri
	Род Scomberomorus	
	Макрель западно-атлантическая	Scomberomorus regalis
	Макрель западно-африканская	Scomberomorus tritor
	Макрель индийская королевская (пеламида пятнистая)	Scomberomorus guttatus
	Макрель испанская пятнистая	Scomberomorus maculatus
	Макрель кавалла (кавалла, королевская)	Scomberomorus cavalla
	Макрель мелкопятнистая (савара, королевская, японская)	Scomberomorus niphonius
	Макрель полосатая (узкополосая, пеламида поперечно-полосатая)	Scomberomorus commersoni
	Семейство Корифеновые (Coryphaenidae) Род Coryphaena	
	Макрель золот(ист)ая (дорадо, корифена большая)	Coryphaena hippurus
	Семейство Ставридовые (Carangidae) Род Elagatis	
	Макрель радужная (элагат)	Elagatis bipinnulata
Марлин	Семейство Марлиновые или Парусниковые (Istiophoridae) Род Makaira	
	Марлин атлантический голубой (синий)	Makaira nigricans
	Марлин индо-тихоокеанский голубой	Makaira mazara

HACCP EXPERT

	Марлин черный	Makaira indica
Меч-рыба	Семейство Мечерылые или Меч-рыбы (Xiphiidae) Род Xiphias	
	Меч-рыба (меченос)	Xiphias gladius
Парусник	Семейство Марлиновые или Парусниковые (Istiophoridae) Род Istiophorus	
	Парусник атлантический	Istiophorus albicans
	Парусник тихоокеанский (восточный, индийский, индо-океанский)	Istiophorus platypterus
Примечание - Допускается использовать другие виды (подвиды) рыб, разрешенные к вылову правилами рыболовства.		

По органолептическим и физическим показателям мороженая рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Таблица

Наименование показателя	**Характеристика и норма для сорта**	
	первого	**второго**
Внешний вид:		
- мороженых блоков	Целые, плотные; поверхность чистая, ровная. Допускаются незначительные впадины на поверхности блоков.	
- рыбы, замороженной поштучно	Поверхность чистая, рыбы отделены друг от друга.	
- рыбы после размораживания	Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду рыбы.	
		Допускается пожелтение мяса на срезе, не связанное с окислением жира
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений и кровоподтеков.	
	Допускаются:	
	- не более трех повреждений у одного экземпляра рыбы (проколы глубиной не более 1 см; порезы длиной не более 5 см; срывы кожи площадью не более 5 см не более, чем у 10% рыб (по счету) в одной упаковочной единице	- незначительные кровоподтеки, наружные повреждения (проколы, порезы, срывы кожи)
Разделка	В соответствии с 4.2.2.1-4.2.2.6	
	Линии срезов ровные, без выхватов мяса. Мясо без порезов.	
	Допускается:	
	- небольшая неровность среза приголовка у позвоночной кости;	
	- небольшие отклонения от правильной разделки	- отклонения от правильной разделки
Консистенция	Плотная.	
		Допускается ослабевшая
Запах (после размораживания)	Свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов.	
		Допускается кисловатый запах в жабрах
Вкус*	Свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса. Специфический кисловатый привкус у макрели, меч-рыбы, тунца	
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается	
Глубокое обезвоживание, %, не более**	10,0	
* Определяется в спорных случаях, как проба на варку. ** Определяется в спорных случаях.		

HACCP EXPERT

Рекомендуемый срок годности мороженой рыбы, с даты изготовления, при температуре хранения не выше минус 18 °С и не выше минус 25 °С приведен в таблице

Таблица

Вид мороженой продукции	Срок годности, мес, не более, при температуре не выше	
	минус 18 °С	минус 25 °С
Неразделанные глазированные:		
Макрель (ярусного лова)	5,0	7,0
Марлин	6,0	8,0
Меч-рыба	6,0	-
Парусник	6,0	-
Тунец (ярусного лова)	5,0	-
Тунец (кошелькового лова)	3,5	-
Разделанные глазированные:		
Макрель (ярусного лова)	4,0	6,0
Марлин	5,0	7,0
Меч-рыба	5,0	-
Парусник	5,0	-
Тунец (ярусного лова)	4,0	-
Тунец (кошелькового лова)	2,5	-

Примечания

1 Срок годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной под вакуумом в пакеты из полимерных материалов, приравнивается к сроку годности мороженой глазированной рыбы.

2 Срок годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной в потребительскую упаковку (кроме упакованной в пакеты под вакуумом), уменьшается на 1 мес по сравнению со сроком годности мороженой глазированной рыбы.

3 Срок годности мороженой неглазированной рыбы, обернутой в антиадгезионную или парафинированную бумагу, уменьшается на 20% по сравнению со сроком годности мороженой глазированной рыбы.

18 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 34203-2017 МЯСО КРИЛЯ МОРОЖЕНОЕ

Дата введения в действие – 01 января 2018 г. Дата актуализации текста – 09 апреля 2018 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на сыромороженое и варено-мороженое мясо антарктического криля (*Euphausia superba*), предназначенное для пищевых целей. По органолептическим, физическим и химическим показателям мороженое мясо криля должно соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма для мяса криля	
	сыромороженого	варено-мороженого
Внешний вид:		
- мороженых блоков	Целые, плотные с ровной чистой поверхностью без значительных перепадов по высоте блока. Могут быть незначительные впадины на поверхности блоков	
- мяса криля, замороженного россыпью	-	Кусочки мяса криля различной формы и размера
- мяса криля после размораживания	Густая студнеобразная масса	Кусочки мяса криля различной формы и размера
Цвет	От розового до темно-розового	От белого до розового
Консистенция после размораживания	Эластичная, липкая	Упругая, сочная. Может быть суховатая
Запах (после размораживания)	Свойственный свежему крилю, без постороннего запаха	Свойственный вареному мясу криля, без постороннего запаха
Вкус*	Свойственный вареному мясу криля, без постороннего привкуса	

Глубокое обезвоживание поверхности блоков**, %, не более	10,0	
Массовая доля депротеинизированного панциря, %, не более	0,2	
Массовая доля глаз в мясе криля, %, не более	0,07	
Массовая доля хлористого натрия***, %, не более	1,8	
Массовая доля воды, %, не более	82,0	80,0
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается	
* В сыромороженом мясе криля определяют в спорных случаях. ** Определяют в спорных случаях. *** Для мяса криля, предназначенного для промышленной переработки.		

Термины и определения В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ ISO 5492, а также следующие термины с соответствующими определениями: **мясо криля** (krill meat): Мышечная ткань абдомена криля. ***Примечание*** - Абдомен (шейка) - задний отдел тела криля. **мясо криля варено-мороженое** (frozen cooked krill meat): Мясо криля, полученное из предварительно проваренного до полной коагуляции белка криля, замороженное до температуры не выше минус 18°С. **мясо криля сыромороженое** (raw frozen krill meat): Мясо криля, полученное из криля-сырца, замороженное до температуры не выше минус 18°С. **криль-сырец (свежий)** (fresh krill): Криль, изъятый из воды и находящийся при температуре, близкой к температуре среды обитания. **глазирование мяса криля** (krill meat glazing): Процесс образования защитного слоя льда на поверхности мороженых блоков варено-мороженого мяса криля при орошении или погружении их в чистую морскую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них. **чистая морская вода** (clean sea water): Морская обеззараженная (очищенная) вода, которая не содержит микроорганизмов, вредных и радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности пищевой рыбной продукции. **Рекомендуемый срок годности и условия хранения мороженого мяса криля.**

Рекомендуемый срок годности мороженого мяса криля (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18°С приведен в таблице

Таблица

Наименование продукции	Срок годности, мес, не более
Мясо криля варено-мороженое глазированное	12
Мясо криля варено-мороженое неглазированное	11
Мясо криля сыромороженое	12
Примечание - Срок годности неглазированного варено-мороженого мяса криля в упаковке из полиэтилена высокого давления, а также в пакетах из полимерных материалов под вакуумом приравнивается к сроку годности мяса криля варено-мороженого глазированного.	

HACCP EXPERT

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 814-2019 РЫБА ОХЛАЖДЕННАЯ

Дата введения в действие – 01.01.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на охлажденную рыбу всех семейств и видов, предназначенную для пищевых целей. По органолептическим и физическим показателям охлажденная рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая; окраска, свойственная данному виду рыбы. Жабры от темно-красного до розового цвета. Чешуйчатый покров целый (для рыб с неудаленной чешуей) Допускаются: - сбитость чешуи без повреждения кожи; - изменение окраски поверхности до бледно-розового или частичное побледнение поверхности - у морского окуня; - изменение окраски по брюшку и бокам в виде сплошного порозовения пятен и полос - у балтийского лосося; - буровато-розовые полосы на брюшке и боках - у тихоокеанских лососевых рыб; - незначительное изменение формы челюстей - у самцов балтийского лосося; - увеличение высоты спинки (зачатки будущего горба) - у самцов горбуши; - превышение длины верхней челюсти по сравнению с нижней, незначительная ее загнутость - у горбуши и кеты;
	- не связанное с окислением жира подкожное окрашивание от золотистого до ярко-желтого - у кефали. Как результат кровоизлияния: - покраснение поверхности - у стерляди, ставриды, буффало; - багрово-красная окраска поверхности - у воблы, кефали, кутума, леща, пиленгаса, сазана, сома, тарани, судака, язя; - незначительные кровоподтеки, частичное покраснение поверхности - у осетровых рыб; - незначительное покраснение поверхности - у сиговых рыб; - пятна различного цвета - у камбалы; - незначительное покраснение поверхности жаберных крышек, челюстей и хвостовой части - у судака
Отношение длины челюсти к длине тушки, не более:*	
- у горбуши	0,13
- у кеты	0,14
Высота зубов, см, не более:*	
- у горбуши	0,4
- у кеты	0,6
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений. Допускаются: - надрывы мяса длиной до 2,5 см и оголение плечевых костей до их длины у отдельных экземпляров рыб в упаковочной единице - у потрошеной обезглавленной пикши, сайды и трески
Разделка	В соответствии с 5.2.3.1-5.2.3.12 и приложением А. Для филе допускаются незначительные порезы мяса у пикши, трески и других крупных рыб
Консистенция	От плотной до мягкой, свойственная данному виду рыбы. Допускается слегка ослабевшая. Допускается свойственное данным видам рыб частичное расслоение мяса по септам у филе альбулы, нототении, осетровых рыб, палтуса, сазана, сельди, скумбрии, снэка, судака, тресковых рыб
Запах	Свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Допускаются: - йодистый - для морских рыб; - илистый - для пресноводных рыб; - кисловатый запах в жабрах (кроме осетровых), легко удаляемый при промывании водой
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается

Общий азот летучих оснований, мг азота/100 г, не более:* для видов рыб семейства:	
- скорпеновые	25
- камбаловые (кроме палтуса)	30
для других видов рыб	35
* Определяют в спорных случаях.	

Рекомендуемый срок годности охлажденной рыбы остальных видов разделки с даты изготовления, сут, не более: 12 - упакованной в термоконтейнеры из пенополистирола; пакеты или пленку из полимерных материалов под вакуумом; 15 - упакованной в пакеты из полимерных материалов в модифицированной газовой среде (МГС). **Рекомендуемый срок годности рыбы**, охлажденной жидким льдом (потрошеная, потрошеная обезглавленная, кусок, спинка) при температуре хранения от минус 3°С до минус 2°С - не более 20 сут с даты изготовления. Охлажденную рыбу аквакультуры, упакованную без льда, хранят при температуре не выше 5°С не более 2 сут. Срок годности охлажденной разделанной рыбы (тушка, спинка, кусок, филе, филе-кусок, теша, стейк), изготовленной из охлажденного сырья, устанавливают с учетом (включением) срока хранения используемой охлажденной рыбы до ее разделки.

18 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 34191-2017 РЫБА МЕЛКАЯ ВЯЛЕНАЯ**

Дата введения в действие – 01.01.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мелкую вяленую рыбу (далее - вяленая рыба), предназначенную для пищевых целей. По органолептическим, физическим и химическим показателям вяленая рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	**Характеристика и норма для сорта**	
	первого	**второго**
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая. Допускается: - незначительный налет поваренной соли на поверхности голов рыб; - отпечатки от сетки на поверхности рыб;	
		- налет поваренной соли на поверхности рыбы
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений. Допускается наличие рыб с наружными повреждениями (проколы, порезы, срывы кожи, повреждения жаберных крышек, отломанные головы) и лопнувшим брюшком без обнажения внутренностей у неразделенной рыбы, % (по счету), в одной упаковочной единице, не более:	
	у тюльки	
	10	20
	у кильки черноморской, балтийской и североморской	
	20	30
	у кильки каспийской	
	30	40
	у бычка	
	50	Не нормируется
Цвет	Свойственный данному виду вяленой продукции. Допускается: - незначительное пожелтение плавников и брюшка	
		- пожелтение поверхности, не проникшее в мясо у кильки и тюльки
Консистенция	Плотная	Плотная или твердая
	Брюшко плотное у неразделанной рыбы. Допускается слегка ослабевшее брюшко у бычка	
Вкус и запах	Свойственные вяленой рыбе, без посторонних привкуса и запаха	
		Допускается: - у бычка незначительный привкус ила
Массовая доля поваренной соли, %	6,0-10,0	8,0-11,0

HACCP EXPERT

Массовая доля воды, %	30,0-43,0
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается

Термины и определения В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ ISO 5492, а также следующие термины с соответствующими определениями: **мелкая рыба** (small-sized fish): Рыба, имеющая незначительный размер, обусловленный особенностями биологии вида, или рыба, для которой ограничение размера установлено в стандартах, нормативных и технических документах. ***Примечания*** К рыбам, имеющим незначительный размер, обусловленный биологическими особенностями вида, относят анчоусы (Engraulis), тюльки (Clupeonella), шпроты (Sprattus) и им подобные. Как правило, ограничение размера связано с технохимическими свойствами неразделанной рыбы, а также потребительскими характеристиками готовой продукции. **вяленая рыба** (dried fish) Продукция, полученная из предварительно посоленной рыбы в процессе вяления до массовой доли воды не менее 30%, обладающая плотной консистенцией и свойствами созревшей рыбы. ***Примечание*** - Под вялением понимают обработку соленой рыбы воздухом температурой не выше 30°С в естественных или искусственных условиях.

Видовой состав рыб приведен в таблице

Таблица

Товарное наименование рыбы	**Название видов рыб**	
	русское	**латинское**
	Семейство Бычковые - Gobiidae	
Бычок	Бычок	Виды родов Gobius, Neogobius, Pomatoschistus
	Семейство Сельдевые - Clupeidae	
	Род Сельди - Clupea	
Салака	Салака (сельдь балтийская)	Clupea harengus membras
Килька каспийская	Род Тюльки - Clupeonella	
	Килька анчоусовидная	Clupeonella engrauliformis
	Килька большеглазая	Clupeonella grimmi
	Килька обыкновенная	Clupeonella cultriventris caspia
Тюлька	Тюлька	Clupeonella delicatula (Clupeonella cultriventris)
Килька балтийская	Род Шпроты - Sprattus	
	Килька балтийская (шпрот балтийский)	Sprattus sprattus balticus
Килька североморская	Килька североморская (шпрот североморский)	Sprattus sprattus sprattus
Килька черноморская	Килька черноморская (шпрот черноморский)	Sprattus sprattus phalericus
	Семейство Ставридовые - Carangidae Род Ставриды - Trachurus	
Ставрида черноморская	Ставрида черноморская (азово-черноморская)	Trachurus mediterraneus ponticus

HACCP EXPERT

Рекомендуемый срок годности и условия хранения вяленой рыбы приведены в таблице Таблица

Наименование продукции	**Вид упаковки**	**Наличие вакуума**	**Температура хранения**	**Рекомендуемый срок годности с даты изготовления, сут, не более**
Килька балтийская, каспийская, черноморская, североморская, салака, ставрида черноморская, тюлька вяленые	Ящики, пачки, термоусадочная пленка	Без вакуума	От минус 4°С до 0°С	30
	Пакеты из полимерных пленок	Под вакуумом		40
Бычок вяленый	Ящики, пачки, термоусадочная пленка	Без вакуума		120
	Пакеты из полимерных пленок	Под вакуумом		150
	Ящики, пачки, пакеты из полимерных пленок	Без вакуума	Не выше 20°С	60
Килька каспийская вяленая	Ящики, пачки, пакеты из полимерных пленок	Без вакуума	Не выше 10°С	15
			Не выше 20°С	5
Бычок вяленый замороженный	Пакеты из полимерных пленок	Без вакуума	Не выше минус 18°С	150

18 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 16079-2017 РЫБЫ СИГОВЫЕ СОЛЕНЫЕ

Дата введения в действие – 01.02.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция на соленые рыбы семейства Сиговые (далее - соленые сиговые рыбы), предназначенные для пищевых целей.

Видовой состав **рыб приведен в таблице**

Таблица

Товарное наименование рыбы	**Название видов и подвидов рыб***	
	русское	**латинское**
Семейство Сиговые (*Coregonidae)*		
род Нельмы - *Stenodus*		
Белорыбица	Белорыбица	*Stenodus leucichthys leucichthys*
Нельма	Нельма	*Stenodus leucichthys nelma*
род Сиги - *Coregonus*		
Валаамка	Валаамка	*Coregonus widegreni*
Лудога	Лудога	*Coregonus lutokka*
Муксун	Муксун	*Coregonus muksun*
Омуль	Омуль беринговоморский	*Coregonus laurettae*
Омуль арктический	Омуль арктический	*Coregonus autumnalis*
Омуль байкальский	Омуль байкальский	*Coregonus migratorius*
Пелядь	Пелядь	*Coregonus peled*
Рипус	Рипус	*Coregonus albula ladogensis*
Ряпушка	Ряпушка европейская	*Coregonus albula*
Ряпушка сибирская	Ряпушка сибирская	*Coregonus sardinella*

Сиг	Сиг амурский (уссурийский)	*Coregonus ussuriensis*
	Сиг байкальский	*Coregonus baicalensis*
	Сиг обыкновенный	*Coregonus lavaretus*
	Сиг многотычинковый	*Coregonus lavaretus pallasi*
	Сиг невский (европейский)	*Coregonus lavaretus lavaretus*
	Сиг озерный проходной	*Coregonus lavaretus lavaretoides*
	Сиг чудской	*Coregonus lavaretus maraenoides*
	Сиг омулевидный	*Coregonus subautumnalis*
	Сиг-х дары	*Coregonus chadary*
Сиг-пыжьян	Сиг-пыжьян	*Coregonus pidschian*
Тугун	Тугун	*Coregonus tugun tugun*
	Тугун ленский	*Coregonus tugun lenensis*
Чир	Чир	*Coregonus nasus*
род Вальки - *Prosopium*		
Валёк	Валёк обыкновенный	*Prosopium cylindraceum*
* В том числе рыб, выращенных в хозяйствах аквакультуры. Допускается использование гибридов рыб семейства Сиговые (сигрип, пелсиг, пелчир и др.).		

По органолептическим и химическим показателям соленые сиговые рыбы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Таблица

Наименование показателя	**Характеристика и норма для сорта**	
	первого	**второго**
Внешний вид	Поверхность чистая; окраска, свойственная данному виду рыбы. Чешуйчатый покров целый (для рыб с неудаленной чешуей).	
	Допускаются:	
	- незначительная сбитость чешуи	- сбитость чешуи не нормируется
	- слабовыраженные буроватые полосы на брюшке и боках;	
	- незначительное поверхностное пожелтение брюшка;	
		- незначительное поверхностное пожелтение кожного покрова, брюшной полости и на разрезах, не проникшее в мясо; - потускневшая поверхность
	У неразделанной и жаброванной рыбы:	
	- слегка ослабевшее брюшко	- ослабевшее брюшко
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений.	
		Допускаются:
		- незначительные наружные повреждения (проколы, порезы, срывы кожи);
		- повреждения жаберных крышек
	У неразделанной рыбы брюшко целое.	
	Допускается лопнувшее брюшко без обнажения внутренностей у рыб (по счету) в одной упаковочной единице, %, не более:	
	у ряпушки:	
	5	10
	у остальной рыбы:	
	-	5
Консистенция рыбы:	Мягковатая, нежная, сочная.	
	Допускается:	
- мало- и слабосоленой		- ослабевшая
- среднесоленой	Уплотненная, нежная, сочная. Допускается:	
	- плотная	- жестковатая или ослабевшая
Вкус и запах	Свойственные рыбе данного вида без постороннего привкуса и запаха.	

								Допускается: - слабый запах окислившегося жира на поверхности, не проникший в мясо; - слабый кисловатый запах в жабрах; - слабый привкус ила		
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается									
Массовая доля поваренной соли, %, для рыбы:										
- малосоленой				От	3,0	до	5,0	включ.		
- слабосоленой				Св.	5,0	"	7,0	"		
- среднесоленой				"	7,0	"	12,0	"		
Примечание - Качество замороженных соленых сиговых рыб определяют после размораживания.										

Рекомендуемый срок годности и условия хранения соленых сиговых рыб (с даты изготовления) приведен в таблице

Вид упаковки	**Вид разделки**	**Степень солености**	**Рекомендуемый срок годности, не более**	**Температура хранения, °С**
Бочки и контейнеры из полимерных	Неразделанные	Слабосоленые	6 мес	минус 8 - минус 4
материалов	Жаброванные	Среднесоленые	8 мес	минус 8 - минус 4
Ящики и ведра из полимерных материалов	Потрошеные Потрошеные обезглавленные	Слабо- и среднесоленые	3 мес	минус 8 - минус 4
Ящики деревянные	Полупласт	Слабо- и среднесоленые	3 мес	минус 8 - минус 4
Банки стеклянные	Ломтики	Все степени солености, кроме малосоленых	3 мес	минус 8 - минус 4
Пакеты из полимерных пленок без вакуума, термоусадочная пленка	Неразделанные Все виды разделки	Все степени солености	8 сут	минус 8 - минус 4
Пакеты из полимерных пленок под вакуумом	Потрошеные	Все степени солености	30 сут	минус 8 - минус 4
	Потрошеные обезглавленные Кусок Филе Филе-кусок		50 сут	не выше минус 18
	Остальные виды разделки		20 сут	минус 8 - минус 4
	Неразделанные Наборы		35 сут	не выше минус 18

HACCP EXPERT

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 7448-2021 РЫБА СОЛЕНАЯ

Дата введения в действие – 01.03.2022 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на соленую рыбу всех семейств и видов, предназначенную для пищевых целей.

Термины и определения: морская рыба (marine fish): Рыба, обитающая в соленых или солоноватых водах морей и океанов. **пресноводная рыба (freshwater fish):** Рыба, обитающая в пресных или солоноватых водах бассейнов рек, озер, водохранилищ и прудов. **прудовая рыба (pond fish):** Рыба, извлеченная из прудов, обводненных карьерах, а также на водных объектах, используемых в процессе функционирования мелиоративных систем, включая ирригационные системы. **рыба соленая (salted fish):** Пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, обработанной поваренной или морской солью, с добавлением или без добавления пищевых добавок, готовая к употреблению. **натуральный тузлук (natural brine):** Раствор поваренной или морской соли в тканевом соке, выделившемся из рыбы при ее обработке солью. **Хранение** Срок годности соленой рыбы, отличающийся от указанного в приложении Б, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Замороженную соленую рыбу хранят при температуре не выше минус 18°С.

Рекомендуемый срок годности и условия хранения соленой рыбы Рекомендуемый срок годности соленой рыбы (с даты изготовления) при температуре хранения от минус 8°С до минус 4°С приведен в таблице.

Таблица

Степень солености рыбы	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, мес, не более
Слабосоленая	Бочки и контейнеры из полимерных материалов (с тузлуком)	4,0
Среднесоленая		6,0
Крепкосоленая		9,0
Все степени солености (для следующих рыб: зубатка, камбала, морской окунь, палтус, тресковые рыбы)	Бочки и контейнеры из полимерных материалов (без тузлука)	4,0
Все степени солености	Ящики деревянные	4,0
	Ящики и ведра из полимерных материалов	3,0
	Банки из полимерных материалов	1,0
	Банки стеклянные	1,5

HACCP EXPERT

Рекомендуемый срок годности соленой рыбы в пакетах из полимерных пленок и комбинированных материалов, в термоусадочной пленке (с даты изготовления) при температуре хранения от минус 8°С до минус 4°С приведен в таблице

Таблица

Степень солености рыбы	Наличие консерванта (Е211)	Наличие вакуума	Рекомендуемый срок годности, не более
Слабосоленая, среднесоленая и крепкосоленая	-	+	2 мес
		-	20 сут
Малосоленая	+	+	2 мес
		-	1 мес
	-	+	30 сут
		-	10 сут
Все степени солености	-	+	4 мес*
		-	2 мес*
* При температуре хранения не выше минус 18°С. Примечание - Знак "+" - наличие консерванта, вакуума; знак "-" - отсутствие консерванта, вакуума.			

22 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 7442-2017 ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ

Дата введения в действие – 01.02.2019 г. Дата актуализации текста – 27.12.2021 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на зернистую икру осетровых рыб (далее - зернистая икра), предназначенную для пищевых целей.

Видовой состав и идентификационные коды осетровых рыб

Видовой состав и идентификационные коды осетровых рыб приведены в таблице.

Таблица

Название рыбы		Код*
русское	**латинское**	
Род белуги** - *Huso*		
Белуга	*Huso huso*	HUS
Калуга	*Huso dauricus*	DAU
Род осетра** - *Acipenser*		
Осетр адриатический	*Acipenser naccarii*	NAC
Осетр амурский	*Acipenser schrenckii*	SCH
Осетр атлантический (европейский)	*Acipenser sturio*	STU
Осетр байкальский	*Acipenser baerii baikalensis*	BAI
Осетр белый (американский)	*Acipenser transmontanus*	TRA
Осетр китайский	*Acipenser sinensis*	SIN
Осетр корейский	*Acipenser dabryanus*	DAB
Осетр тупорылый	*Acipenser brevirostrum*	BVI
Осетр Мексиканского залива	*Acipenser oxyrhynchus desotoi*	DES
Осетр озерный	*Acipenser fulvescens*	FUL
Осетр остроносый (американский)	*Acipenser oxyrhynchus*	OXY
Осетр персидский	*Acipenser persicus*	PER
Осетр русский	*Acipenser gueldenstaedtii*	GUE
Осетр сахалинский (зеленый)	*Acipenser medirostris*	MED
Осетр сибирский	*Acipenser baerii*	BAE
Осетр японский	*Acipenser micadoi*	MIK
Севрюга	*Acipenser stellatus*	STE
Стерлядь	*Acipenser ruthenus*	RUT

Шип	*Acipenser nudiventris*	NUD

* Рекомендации Резолюции 12.7 "Сохранение и торговля осетровыми и веслоносыми" Конференции сторон Конвенции о международной торговле видами дикой фауны и флоры, находящимися под угрозой исчезновения" от 3 марта 1973 г.(СИТЕС).
** В том числе осетровые рыбы аквакультуры и их гибриды.
Примечание - Идентификационный код гибрида - код (название) женского вида * код (название) мужского вида - XXX YYY
Пример - Гибрид осетра русского и осетра сибирского (русско-сибирский осетр) - GUE BAE.

По органолептическим и химическим показателям зернистая икра должна соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Таблица

Наименование показателя	**Характеристика и норма для сорта**		
	Экстра	**Высший**	**Первый**
Внешний вид	Икра одного вида рыбы. Икринки одного размера для данного вида рыбы:		
	- крупные	- крупные или средние	- крупные, средние или мелкие. Допускается незначительная разница в размере икринок
Цвет	Равномерный, свойственный икре данного вида рыбы		
	От светло-серого до серого	От светло-серого до черного	
	От бледно-желтого до желтовато-серого у непигментированной икры. Допускается: - желтоватые или коричневатые оттенки у икры осетра		
	-		- разница в цвете икринок (без смешивания светло-серой и черной икры)
Консистенция и состояние	Икринки легко отделяются одна от другой		
	-		Допускается влажноватая или густоватая; икринки слабо отделяются одна от другой
Вкус и запах	Свойственные икре данного вида рыбы, без посторонних привкуса и запаха		
	-		Допускается незначительный специфический вкус и запах
Массовая доля поваренной соли, %	2,5-3,0	3,5-5,0	
Наличие посторонних примесей	Не допускается		

Термины и определения: зернистая икра осетровых рыб (granular sturgeon caviar): Продукция, полученная из икры-зерна рыб семейства осетровых и их гибридов, обработанной пищевой поваренной солью или смесью пищевой поваренной соли с пищевыми добавками.

Примечания Под икрой-зерном понимают икринки, отделенные от соединительной ткани ястыков, достигших IV стадии зрелости. Под IV стадией зрелости ястыков понимают ястыки осетровых рыб и их гибридов, достигшие максимальных размеров, у которых жир отсутствует или присутствует в виде небольших наслоений, полярность икринок резко выражена - ядро расположено в непосредственной близости от оболочки икринки. **посторонние примеси (в икре)** (foreign matter (in caviar)): Вещества (включения), которые не являются природными составляющими икры осетровых рыб и их производными и легко распознаются без увеличения или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включающим увеличение, и указывают на нарушение санитарных правил и норм производства.

икра-сырец (свежая) осетровых рыб (raw (fresh) caviar sturgeon): Ястыки или икра-зерно, полученные от живой осетровой рыбы и охлаждаемые. **Приложение Б (рекомендуемое). Рекомендуемый срок годности и условия хранения зернистой икры**

Рекомендуемый срок годности и условия хранения зернистой икры приведены в таблице Таблица

Вид продукции	Сорт	Наличие консерванта	Срок годности с даты изготовления при температуре от минус 4°С до минус 2°С, мес, не более
Икра зернистая осетровых рыб	Экстра	Без консерванта	0,5
	Высший и первый		2,5

18 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 6481-2015 ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ И ВЯЛЕНЫЕ**

Дата введения в действие – 01.01.2017 г. Дата актуализации текста – 01.08.2020 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на балычные изделия из осетровых рыб холодного копчения и вяленые (далее - балычные изделия), предназначенные для пищевых целей. Изделия балычные должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Продукция предназначена для реализации в розничной или оптовой торговой сети, и сети объектов общественного питания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Балычные изделия изготавливаются в охлажденном и в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: балык из осетра вяленый; - балык из стерляди вяленый. По качеству балычные изделия (кроме ломтиков) подразделяются на высший и первый сорт. Балычные изделия, упакованные в пакеты из полимерных пленок под вакуумом или в модифицированной газовой среде, по сортам не подразделяют. При изготовлении балычных изделий используют коптильные ароматизаторы в соответствии с требованиями ТР ТС 029/2012 или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Рыба должна быть разделана, посолена, подвергнута холодному копчению или вялению, охлаждена и упакована.

Термины и определения рыба аквакультуры (*fish of aquaculture*): Рыба, разводимая и (или) содержащаяся, выращиваемая в искусственно созданной среде обитания. **потрошеная (осетровая) рыба** (drawn fish): Рыба, у которой через разрез по брюшку удалены икра или молоки, печень, плавательный пузырь, почки, сфинктер анального отверстия вместе с кишечником; вязига (спинная струна) может быть удалена или оставлена. **Примечание - Осетровые рыбы, кроме стерляди, перед разделкой должны быть обескровлены. коптильный ароматизатор** (*коптильный препарат*) (smoke flavour): Смесь веществ, выделенных из дымов, применяемых в традиционном копчении, путем фракционирования и очистки конденсатов дыма. **холодное копчение** (cold-smoking): Обработка рыбы в коптильной среде при температуре не выше 40°С с частичным обезвоживанием до получения запаха и вкуса копчености. *Примечание - Различают дымовой, бездымный (с использованием коптильного ароматизатора) и смешанный способ холодного копчения.* **балычные изделия (из осетровых рыб)** (balyk products): Пищевая продукция, полученная из осетровых рыб балычной разделки в процессе посола и холодного копчения или посола и вяления. Примечание - К видам балычной разделки относят боковник, спинку, тешу, филе, филе-спинку, ломтики. **По видам разделки балычные изделия подразделяют: Спинка -** потрошеная рыба, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), реберные и внутренние хрящи грудных плавников, позвоночный хрящ на половину толщины от начала головного среза до конца подреза хвостового стебля, почки; брюшная часть (теша) отделена от приголовка к анальному плавнику на расстоянии от 4 до 5 см ниже боковых жучек; сгустки крови и пленки зачищены; хрящи, расположенные в мышечной ткани, не

удаляют. **Спинка-кусок** - спинка, у которой удалена хвостовая часть на уровне начала основания анального плавника; тушка нарезана поперек на куски. **Теша** - брюшная часть рыбы в виде продольных половинок, у которой удалены плавники; сгустки крови и пленки зачищены. **Теша-кусок** - теша, нарезанная поперек на куски. **Боковник** - потрошеная рыба, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), плавники, хрящи, спинной ряд жучек, почки, хвостовая часть на уровне начала основания, а у белуги и калуги - конца основания анального плавника; теша отделена от приголовка к анальному плавнику на расстоянии от 4 до 5 см ниже боковых жучек; сгустки крови и пленки зачищены. **Филе** - потрошеная рыба, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), плавники, хрящи, почки; сгустки крови и пленки зачищены. **Филе-спинка** - потрошеная рыба, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), плавники, спинной ряд жучек, хвостовая часть на уровне середины длины анального плавника; теша отделена от приголовка к анальному плавнику на расстоянии от 3 до 5 см ниже средней линии бокового ряда жучек; тушка разрезана по спине вдоль позвоночного хряща на две половины, позвоночный и реберные хрящи удалены; сгустки крови и пленки зачищены. **Кусок филе-спинки** - филе-спинка, нарезанное поперек на части. **Филе-кусок** - филе, нарезанное поперек на части. **Ломтики** - боковник, спинка, теша, филе или филе-спинка, нарезанные на части, толщиной не более 0,8 см.

Рекомендуемый срок годности и условия хранения

Наименование продукции	Вид упаковки	Наличие вакуума	Температура хранения	Срок годности, с даты изготовления, не более
Балычные изделия холодного копчения и вяленые	Ящики	-	От минус 8°С до минус 2°С	1,5 мес
Балычные изделия холодного копчения	Пакеты из полимерных пленок	+	От минус 8°С до минус 4°С	3,0 мес
Ломтики холодного копчения	Банки	-	От минус 8°С до минус 2°С	
	Пакеты из полимерных пленок	+		
		-	От минус 6°С до 8°С	72* ч
* Исчисляется с часа окончания технологического процесса. Примечание - В графе "Наличие вакуума" знак "+" означает наличие вакуума в упаковке, знак "-" - отсутствие вакуума.				

Рекомендуемые сроки годности балычных вяленых изделий при температуре хранения от минус 8°С до плюс 2°С в вакууме – не более 3 месяцев.

12 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 34432-2018 ПАЛОЧКИ «КРАБОВЫЕ» ОХЛАЖДЕННЫЕ И МОРОЖЕНЫЕ

Дата введения в действие — 01.09.2019 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на имитированную пищевую рыбную продукцию - "крабовые" палочки охлажденные и мороженые (далее - "крабовые" палочки), готовые к употреблению в пищу в качестве самостоятельного продукта или в составе различных блюд. "Крабовые" палочки изготовляют в потребительской упаковке или россыпью в охлажденном или мороженом виде. Термины и определения по ГОСТ ISO 5492: **имитированная пищевая рыбная продукция** (imitation seafood products): Пищевая рыбная продукция, воспроизводящая показатели заданного имитируемого продукта (например, "аналоги икры", "изделия структурированные", "крабовые палочки"). **фарш "сурими"** ("surimi" minced fish meat): Фарш тонкого измельчения из мяса рыбы и/или мяса водных беспозвоночных, подвергнутый многократному промыванию питьевой или чистой водой, очищенный от остатков костей, кожи, черных пленок, внутренностей, соединительной ткани, сгустков крови, панциря, без рыбного запаха и вкуса, обладающий гелеобразующей способностью и эластичностью, с применением пищевых добавок. Примечание - Пищевые добавки вносят в фарш в целях повышения влагоудерживающей способности, предотвращения денатурации белков и окисления липидов. **"крабовые" палочки** ("crab" sticks): Имитированная

пищевая рыбная продукция в виде рулетов в индивидуальной оболочке, изготовленная на основе фарша "сурими" или фарша рыбы и/или водных беспозвоночных, обладающего свойствами "сурими", содержание которого в рецептуре должно составлять не менее 60%, с использованием пищевых компонентов, в т.ч. пищевых добавок и ароматизаторов, и воспроизводящая органолептические показатели мяса конечностей краба.

Рекомендуемый срок годности охлажденных "крабовых" палочек (с часа изготовления) при температуре хранения от минус 1°С до минус 5°С: - пакеты из полимерных пленок под вакуумом – не более 72 часов; - ящики полимерные многооборотные и из гофрированного картона (россыпью) – не более 48 часов; **Рекомендуемый срок годности** мороженых "крабовых" палочек (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18°С: - потребительская упаковка – не более 9 месяцев; - ящики полимерные многооборотные и из гофрированного картона (россыпью) – не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 34190-2017 СУБПРОДУКТЫ РЫБЫ МОРОЖЕНЫЕ**

Дата введения в действие — 01.01.2019 год. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Технологическая инструкция распространяется на субпродукты рыбы мороженые (далее - мороженые субпродукты), получаемые при разделке рыбы всех семейств и видов, предназначенные для пищевых целей. Технологическая инструкция не распространяется на мороженые икру, молоки и печень рыб, а также мороженые субпродукты, получаемые при разделке сельдевых (*Clupeidae*) и хрящевых (*Chondrichthyes*) рыб, мелочи первой, второй и третьей групп.

Термины и определения: **субпродукты рыбы** : Второстепенные пищевые части рыбы, полученные при ее разделке.

Примечание - К второстепенным пищевым частям рыбы относят головы, приголовные и прихвостовые части, калтычки, плечевые, позвоночные и реберные кости с прирезями мяса, срезки мяса, щеки и языки рыб, плавники с прирезями мяса; желудки рыб; вязигу, хрящи, пробойки осетровых рыб и др. **мороженые субпродукты рыбы**: субпродукты рыбы, температура в толще которых составляет не выше минус 18°С. **глазурь**: Защитный слой льда на поверхности мороженых субпродуктов, полученный при орошении или погружении их в питьевую или чистую морскую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них. **Характеристики** Вязига - спинная струна (хорда), извлеченная из позвоночного хряща осетровых рыб, разрезанная по длине, у которой удалена студенистая хрящевая масса ("скрип"). Голова - передняя часть тела рыбы от вершины рыла до окончания жаберных крышек, отделенная вместе с плечевыми костями и грудными плавниками или без них; чешуя, остатки внутренностей и сгустки крови удалены. Могут быть: - удалены жабры; - у морского леща и морского окуня удалены глаза; - у карася, карпа, леща, сазана и осетровых рыб в черепной коробке отверстия, просверленные для изъятия гипофиза; - головы крупных рыб разрезаны на части. Не допускается заготавливать головы храмули для изготовления субпродуктов. Желудок - плотный мешковидный внутренний мышечный орган рыбы, отделенный от кишечника, разрезанный вдоль или вывернутый. Калтычок - брюшная часть тела рыбы, расположенная между жаберными крышками и грудными плавниками. Грудные плавники могут быть оставлены при калтычке. Плавники с прирезями мяса - спинные, грудные, брюшные, хвостовой или анальные плавники рыб с остатками мышечной ткани и кожи на их основаниях. Плечевые кости с прирезями мяса - кости плечевого пояса с прилегающими к ним остатками мышечной ткани рыбы, расположенные позади жаберных крышек. Позвоночная кость с прирезями мяса - осевой скелет рыбы без головы и крупных реберных костей с хвостовым плавником или без него с прилегающими к ним остатками мышечной ткани. Позвоночная кость может быть разрезана на части. Приголовная часть с прирезями мяса - спинная часть тела рыбы, расположенная между затылочной частью и местом окончания жаберных крышек с прилегающими к приголовной части остатками мышечной ткани. Прихвостовая часть - часть тела рыбы от начала хвостового стебля до основания средних лучей хвостового плавника или окончания кожного покрова. Хвостовой

плавник может быть оставлен. Пробойки осетровых рыб - части соединительной ткани ястыков осетровых рыб, полученные при их пробивке. Реберные кости с прирезями мяса - реберные кости с прилегающими к ним остатками мышечной ткани рыбы. Срезки мяса - кусочки мышечной ткани рыбы произвольной формы и размера с кожей или без кожи; чешуя удалена. Хрящи осетровых рыб - части реберных и позвоночных хрящей осетровых рыб с прилегающими к ним остатками мышечной и (или) жировой ткани или без них. Щеки - челюстная мышечная ткань рыбы, находящаяся на боковой стороне головы. Щеки и язык на кости - нижняя челюсть головы рыб с языком и щеками без затылочной кости и жабр, с плечевыми костями и грудными плавниками. Плечевые кости и грудные плавники могут быть удалены. Язык - часть глоточной мышцы рыб с нижней стороны ротовой полости. Допускается изготавливать субпродукты других наименований при условии их надлежащего описания на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение. Субпродукты замораживают сухим искусственным способом поштучно, россыпью или блоками. Температура мороженых субпродуктов или блока должна быть не выше минус 18°С. Мороженые субпродукты изготовляют в глазированном или неглазированном виде. Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность мороженых субпродуктов или блока, и не должна отставать при легком постукивании. Не глазируют мороженые субпродукты: - обернутые перед замораживанием в парафинированную бумагу по ГОСТ 9569 или антиадгезионную бумагу по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт; - упакованные перед замораживанием в полимерную пленку по ГОСТ 10354, пакеты из полимерных пленок по ГОСТ 12302, мешки-вкладыши пленочные, пачки или коробки из картона, парафинированные или ламинированные с внутренней стороны по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт; - упакованные после замораживания под вакуумом в пакеты из полимерных пленок.

Рекомендуемый срок годности и условия хранения мороженых субпродуктов рыбы

Рекомендуемый срок годности мороженых субпродуктов рыбы (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18°С приведен в таблице

Таблица

Наименование продукции	**Рекомендуемый срок годности, мес, не более**			
	глазированных или упакованных в пленку из полиэтилена высокого давления	неглазированных		упакованных в антиадгезионную (парафинированную) бумагу
		в транспортной упаковке	в потребительской упаковке	
Мороженые субпродукты: из пресноводных рыб	8,0	6,0	7,0	6,4
из нототении мраморной, зубатки	6,0	-	5,0	4,8
из тресковых рыб, палтуса	5,0	4,0	4,0	4,0
из морского окуня	6,0	4,0	5,0	4,8
из остальных морских рыб	3,0	-	2,0	2,4
из осетровых рыб	-	2,0	2,0	-
в т.ч. упакованных под вакуумом	-	-	3,0	-
из семги, нельмы	3,0	-	2,0	2,4
головы пресноводных рыб, в	-	2,0	-	-

том числе осетровых				
головы тихоокеанских лососевых рыб	4,0	-	-	-
головы клыкача	6,0	3,0	-	-
желудки трески	-	5,0	-	-
Примечание - Рекомендуемый срок годности субпродуктов смешанного состава (без подразделения по наименованиям субпродуктов и видам рыб) приравнивается к минимальному сроку годности входящих в состав упаковки субпродуктов				

18 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 1084-2016 СЕЛЬДИ И САРДИНА ТИХООКЕАНСКАЯ ПРЯНОГО ПОСОЛА И МАРИНОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 01.01.2017 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство сельди и тихоокеанской сардины пряного посола и маринованных (далее - рыбы пряного посола и маринованные), предназначенных для пищевых целей. Настоящий стандарт не распространяется на мелкие сельди пряного посола, соответствующие требования к которым установлены в ГОСТ 32807.

Видовой состав рыб:

Товарное наименование рыбы	**Название видов рыб**	
	Русское	**Латинское**
Семейство Сельдевые *(Clupeidae)* род *Clupea*		
Сельдь атлантическая	Сельдь атлантическая	*Clupea harengus*
Сельдь беломорская	Сельдь беломорская	*Clupea pallasii marisalbi*
Сельдь тихоокеанская	Сельдь тихоокеанская	*Clupea pallasii pallasii*
Сельдь чешско-печорская	Сельдь чешско-печорская	*Clupea pallasii suworowi*
род *Alosa*		
Сельдь азово-черноморская (донская, днепровская, дунайская, керченская)	Сельдь черноморско-азовская морская	*Alosa maeotica*
	Сельдь черноморско-азовская проходная	*Alosa immaculate (Alosa pontica)*
Сельдь каспийская	Пузанок каспийский	*Alosa caspia caspia*
	Пузанок большеглазый	*Alosa caspia saposhnikovi*
	Сельдь аграханская	*Alosa brashnikovii agrachanica*
	Сельдь долгинская	*Alosa brashnikovii brashnikovii*
Сельдь-черноспинка*	Сельдь-черноспинка	*Alosa kessleri kessleri*
Сельдь-финта	Финта атлантическая	*Alosa fallax fallax*
род *Sardinops*		
Сардина тихоокеанская (иваси)	Сардина тихоокеанская	*Sardinops sagax melanosticta*
род *Clupanodon*		
Сельдь пятнистая	Сельдь пятнистая	*Clupanodon punctatus*
* Сельдь-черноспинка пряного посола и маринованная длиной 36 см и менее имеет товарное наименование "сельдь каспийская". Примечание - Допускается использовать другие виды (подвиды) сельдей, отнесенные к объектам промышленного и прибрежного рыболовства в соответствии нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.		

Характеристики Для изготовления продукции пряного посола рыба должна быть обработана пряно-солевой смесью, уложена в тару с добавлением или без добавления натурального тузлука (пряно-солевой заливки, солевого раствора).

HACCP EXPERT

Для изготовления маринованной продукции рыба должна быть обработана пряно-солевой смесью, уложена в тару с добавлением натурального тузлука с растворенной в нем уксусной кислотой (маринадной заливки, уксусно-солевого раствора). При использовании соленого полуфабриката рыба должна быть обработана смесью пряностей и сахара с добавлением пряно-солевой (для продукции пряного посола) или маринадной заливки (для маринованной продукции). Созревшие рыбы пряного посола или маринованные могут быть расфасованы из транспортной упаковки в пакеты из полимерных пленок или в термоусадочную пленку без заливки. Рыбы пряного посола и маринованные изготавливают в неразделанном (целом) или разделанном виде. Азово-черноморскую сельдь изготавливают в неразделанном виде. Сельдь со степенью наполнения желудка пищей более двух баллов изготовляют в разделанном виде с обязательным удалением пищеварительного тракта.

По видам разделки рыбы пряного посола и маринованные подразделяют Жаброванная - рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей без разреза по брюшку. Зябренная - рыба, у которой удалены жабры, грудные плавники вместе с прилегающей частью брюшка, калтычком и частью внутренностей; жабры, икра или молоки могут быть оставлены. Полупотрошеная - рыба, у которой через поперечный разрез у грудных плавников (не более 3,0 см) удален желудок с частью кишечника; икра или молоки могут быть оставлены. Обезглавленная - рыба, у которой удалены голова, плечевые кости, грудные плавники и внутренности без разреза по брюшку. ***Допускается:*** оставление части внутренностей, в том числе икры или молок; удаление головы вместе с грудными плавниками и частью брюшка; поперечный надрез в области анального отверстия. Тушка - рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки; тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3,0 см от основания его средних лучей; сгустки крови и почки зачищены. Кусок - обезглавленная рыба, у которой удален хвостовой плавник, или тушка, разрезанные на поперечные части длиной 5,0 см и более. Кусочки - обезглавленная рыба, у которой удален хвостовой плавник, или тушка, разрезанные на поперечные части длиной менее 5,0 см. Филе с кожей - рыба, у которой удалены чешуя, голова, внутренности, плавники, позвоночная кость, черная пленка, плечевые и крупные реберные кости, киль брюшка, разрезанная по длине на две продольные половины; сгустки крови и почки зачищены. Филе без кожи - филе, у которого удалена кожа. Филе с кожей сдвоенное (филе-"бабочка") - филе с кожей в виде сдвоенных половинок без разреза рыбы по спинке с оставлением лучей спинного плавника и остатков черной пленки. Ломтики - филе без кожи, нарезанное наклонным резом к внутренней стороне филе на поперечные части, толщиной не более 0,5 см. Тихоокеанскую сардину на филе и ломтики не разделывают. Допускаются другие виды разделки рыб пряного посола и маринованных при условии соответствия продукции всем требованиям настоящего стандарта и их надлежащего описания на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение. Сельдь атлантическую и тихоокеанскую, а также тихоокеанскую сардину пряного посола и маринованные в зависимости от массовой доли жира подразделяют на жирную и нежирную. Другие виды сельдей по жирности не подразделяют. Рыбы пряного посола и маринованные в потребительской упаковке могут быть заморожены сухим искусственным способом. Температура замороженного продукта должна быть не выше минус 18°С.

HACCP EXPERT

Рекомендуемый срок годности и условия хранения Рекомендуемый срок годности рыбы пряного посола (с даты изготовления) при температуре хранения от минус 8°С до минус 4°С приведен в таблице.

Таблица

Вид упаковки	Наименование продукции пряного посола	Рекомендуемый срок годности, не более
Бочки, ведра, контейнеры	Сельди:	
	- неразделенные	4 мес
	- разделанные	3 мес
	Сардина тихоокеанская	4 мес
Пакеты из полимерных пленок без вакуума, термоусадочная пленка	Сельдь атлантическая жирная и нежирная	1 мес
	Сельдь тихоокеанская жирная	8 сут
	Сардина тихоокеанская	2 сут
	Сельдь атлантическая жирная: - филе и ломтики	7 сут
	Сельдь тихоокеанская жирная: - филе и ломтики	10 сут
		3 сут*
	Сардина тихоокеанская, изготовленная из соленого полуфабриката, со сроком хранения полуфабриката:	
	- 1 мес	8 сут
	- 2 мес	4 сут
	- 3 мес	2 сут
Пакеты из полимерных пленок под вакуумом	Сельдь атлантическая жирная и нежирная	2 мес
	Сельдь тихоокеанская жирная	1 мес
	Сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная: - филе и ломтики	20 сут
		10 сут*
		3 сут**
* Рекомендуемый срок годности при температуре хранения от минус 4°С до 2°С. ** Рекомендуемый срок годности при температуре хранения от 4°С до 6°С.		

Рекомендуемый срок годности маринованной рыбы (с даты изготовления) при температуре хранения от минус 8°С до минус 4°С приведены в таблице

Таблица

Вид упаковки	Наименование маринованной продукции	Рекомендуемый срок годности, не более
Бочки, ведра, контейнеры	Сардина тихоокеанская	4 мес
	Сельдь тихоокеанская	4 мес
	Другие виды сельдей:	
	- неразделанные	4 мес
	- разделанные	3 мес
Пакеты из полимерных пленок без вакуума, термоусадочная пленка	Сельдь атлантическая жирная и нежирная	15 сут
	Сельдь атлантическая нежирная:	
	- филе и ломтики	10 сут*
* Рекомендуемый срок годности при температуре хранения от минус 4°С до 2°С.		

HACCP EXPERT

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33282-2024 ФИЛЕ РЫБЫ МОРОЖЕНОЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.11.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство филе рыбы мороженого (далее - филе), предназначенного для питания детей старше трех лет. **Видовой состав рыб**

Товарное наименование рыб	**Название рыб**	
	русское	**латинское**
Лососевые:		
Горбуша	Горбуша	*Oncorhynchus gorbuscha*
Кета	Кета	*Oncorhynchus keta*
Нерка	Нерка	*Oncorhynchus nerka*
Семга	Лосось атлантический (семга)	*Salmo salar*
Форель	Форель	*Oncorhynchus mykiss*
Осетровые:		
Белуга	Белуга	*Huso huso*
Калуга	Калуга	*Huso dauricus*
Осетр	Род Осетр	*Род Acipenser*
Севрюга	Севрюга	*Acipenser stellatus*
Стерлядь	Стерлядь	*Acipenser ruthenus*
Сиговые:		
Муксун	Муксун	*Coregonus muksun*
Омуль	Омуль	*Coregonus autumnalis*
Сиг	Сиг	*Coregonus huntsmani*
Тресковые:		
Минтай	Минтай	*Theragra chalcogramma*
Пикша	Пикша	*Melanogrammus aeglefinus*
Сайда	Сайда	*Pollachius virens*
Треска	Треска атлантическая, тихоокеанская	*Gadus morhua, Gadus macrocephalus*
Мерлузовые		
Хек	Хек серебристый	*Merluccius bilinearis*
Скорпеновые		
Морской окунь	Морской окунь	Sebastes marinus, Sebastes alutus, Sebastes mentella, Sebastodes introniger, Sebastodes mystinus
Пресноводные рыбы:		
Пиленгас	Пиленгас	*Mugil so-iuy Basilewsky*
Сазан	Сазан	*Cyprinus carpio*
Сом	Сом	*Silurus glanis*
Судак	Судак	*Sander lucioperca*
Щука	Щука	*Esox lucius*

HACCP EXPERT

По органолептическим, физическим и химическим показателям филе должно соответствовать требованиям, указанным в Таблице

Таблица

Наименование показателя	**Характеристика и норма**
Внешний вид:	
мороженых блоков	Целые, плотные с ровной поверхностью без значительных перепадов по высоте блока. Поверхность чистая
филе, замороженного поштучно	Целое, без значительной деформации. Поверхность чистая, ровная, естественной окраски
Консистенция (после размораживания)	Плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы
Цвет мяса	Свойственный данному виду рыбы. Допускается не связанное с окислением жира незначительное подкожное пожелтение у осетровых, кефали.
Запах (после размораживания)	Свойственный данному виду рыбы, без постороннего запаха Допускается слабовыраженный йодистый запах для морских рыб
Вкус и запах (после варки)*	Свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса и запаха
Наличие посторонних примесей	Не допускается
Глубокое обезвоживание, %, не более*	10,0
Массовая доля белка, %, не менее	16,0
Массовая доля жира, %	0,5-11,0
Наличие костей	Не допускается в 1 кг продукции наличие более чем одной кости равной или превышающей 10 мм в длину, или превышающей 1 мм в диаметре. Наличие одной кости длиной 5 мм или менее не считается дефектом, если ее диаметр не превышает 2 мм. Нижняя часть кости (место прикрепления к позвоночной кости) не учитывается, если ее ширина составляет 2,2 мм или менее или если ее можно легко удалить
Наличие паразитов	Не допускается в 1 кг продукции наличие более одного нежизнеспособного паразита с диаметром капсулы более 3 мм или одного паразита без капсулы длиной более 10 мм
* Определяют в спорных случаях.	

Термины и определения: глазирование рыбы (glazing of fish): Процесс образования защитного слоя льда на поверхности мороженой рыбы при орошении или погружении ее в питьевую или чистую морскую воду. **посторонние примеси** (foreign matter): Вещества (включения), которые не являются природными составляющими рыбы и их производными и легко распознаются без увеличения или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включающим увеличение, и указывают на нарушение санитарных правил и норм производства. **рыба аквакультуры** (fish of aquaculture): Рыба, разводимая и (или) содержащаяся, выращиваемая в искусственно созданной среде обитания. **рыба-сырец (свежая)** (raw fish): Рыба, без признаков жизни находящаяся при температуре не выше температуры среды обитания или охлаждаемая. **чистая вода** (clean water): Морская или пресная вода, в том числе обеззараженная (очищенная), которая не содержит микроорганизмов, вредных и радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности пищевой рыбной продукции.

HACCP EXPERT

Рекомендуемый срок годности мороженого филе (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18°С:

Вид мороженой продукции	Срок годности, мес, не более
1 Лососевые рыбы	
1.1 Филе лососей (горбуши, кеты, нерки):	
- замороженное блоками в коробках из парафинированного или ламинированного картона	12
- замороженное поштучно с послойным перекладыванием полиэтиленовой пленкой в коробках из парафинированного или ламинированного картона	12
- упакованное в термоусадочную пленку	12
- упакованное в пакеты из полимерных пленок	12
1.2 Филе лососей (семга, форель):	
- глазированное поштучно	6
2 Осетровые рыбы	
2.1 Филе, глазированное поштучно, упакованное под вакуумом в пакеты из полимерных пленок	8
3 Сиговые рыбы (омуль, муксун, сиг):	
- филе глазированное, упакованное в пакеты из полимерных пленок	11
- филе неглазированное, упакованное в пакеты из полимерных пленок	7
4 Тресковые (треска, пикша, минтай, сайда):	
- филе, глазированное в блоках	12
- филе замороженное поштучно с послойным перекладыванием полиэтиленовой пленкой в коробках из парафинированного или ламинированного картона	12
- филе, упакованное в термоусадочную пленку	12
- филе, упакованное в пакеты из полимерных пленок	12
5 Мерлузовые (хек):	
- филе, замороженное поштучно с послойным перекладыванием полиэтиленовой пленкой в коробках из парафинированного или ламинированного картона	12
- филе, упакованное в термоусадочную пленку	12
- филе, упакованное в пакеты из полимерных пленок	12
6 Скорпеновые	
6.1 Филе окуня морской:	
- глазированное в блоках	6
- замороженное поштучно с послойным перекладыванием полиэтиленовой пленкой в коробках из парафинированного или ламинированного картона	12
- упакованное в термоусадочную пленку	12
- упакованное в пакеты из полимерных пленок	12
7 Пресноводные рыбы	
7.1 Филе судака, сома, щуки, сазана, кефали:	
- глазированное блоками или поштучно	10
- под вакуумом, глазированное, упакованное в пакеты из полимерных пленок	10
7.2 Филе судака, сома:	
- без вакуума, неглазированное, упакованное в пакеты из полимерных пленок	3
- под вакуумом, неглазированное, упакованное в пакеты из полимерных пленок	4

HACCP EXPERT

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 18222-2015 САРДИНА, САРДИНЕЛЛА И САРДИНОПС ПРЯНОГО ПОСОЛА

Дата введения в действие – 01.01.2017 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство сардины, сардинеллы и сардинопса пряного посола (далее - рыба пряного посола), предназначенных для пищевых целей. Видовой состав рыб:

Название рыбы	
русское	**латинское**
Семейство Сельдевые (*Clupeidae*)	
Сардина атлантическая (европейская, марокканская, сардина-пильчард, обыкновенная)	*Sardina pilchardus*
Сардинелла большеголовая (сардина индийская жирная)	*Sardinella longiceps*
Сардинелла круглая (алаша, аурита, тропическая)	*Sardinella aurita*
Сардинелла бразильская	*Sardinella brasiliensis*
Сардинелла желтополосная (сардинелла-джусси)	*Sardinella gibbosa*
Сардинелла плоская (эба, сардинелла мадейрская)	*Sardinella maderensis (Sardinella eba)*
Сардинопс [австралийско-новозеландский, калифорнийский, южноафриканский, южнотихоокеанский (чилийский)]	*Sardinops sagax (neopilchardus, caeruleus, ocellatus, sagax)*

Рекомендуемые сроки годности рыбы пряного посола

Наименование продукции	**Вид упаковки**	**Сроки годности при температуре от минус 8°С до минус 4°С**	**Сроки годности при температуре не выше минус 18°С**
Рыба пряного посола неразделанная:	Бочки из полимерных материалов		
сардина атлантическая		3,0 мес	
сардинелла, сардинопс		4,0 мес	
Рыба пряного посола разделанная:			
сардина атлантическая		3,0 мес	
сардинелла, сардинопс		6,0 мес	
Сардина атлантическая, сардинелла, сардинопс пряного посола	Ведра, контейнеры из полимерных материалов	3,0 мес	
	Пакеты из полимерных пленочных материалов:		
	- под вакуумом	30 сут	3 мес
	- без вакуума	8 сут	1 мес
	Термоусадочная пленка	8 сут	
	Банки из полимерных материалов	25 сут	

HACCP EXPERT

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33283-2015 МИДИИ ЖИВЫЕ

Дата введения в действие - 01.01.2017 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство живых мидий, предназначенных для пищевых целей. Видовой состав мидий

Товарное наименование мидий	Русское и латинское название Мидий
Семейство *Mytilidae* Род *Mytilus*	
Мидия черноморская (мидия средиземноморско-черноморская)	Мидия средиземноморская *Mytilus galloprovincialis*
Мидия обыкновенная (мидия)	Мидия голубая (мидия съедобная) *Mytilus edulis*
Мидия чилийская	Мидия чилийская *Mytilus chilensis*
Мидия корейская	Мидия блестящая *Mytilus coruscus*
Мидия тихоокеанская	Мидия тихоокеанская *Mytilus trossulus*
Род *Crenomytilus*	
Мидия дальневосточная	Мидия Грея *Crenomytilus grayanus*

Примечание - Допускается использовать мидий других видов, отнесенных к объектам промышленного и прибрежного рыболовства, в том числе выращенные в хозяйствах аквакультуры.

По органолептическим показателям живые мидии должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма
Состояние мидий	Створки раковин целые, плотно закрыты или приоткрыты, при постукивании по ним должны закрываться. Допускается в партии наличие неживых и поврежденных мидий не более 5% (по счету)
Внешний вид	Поверхность створок чистая, без ила и песка. Допускаются на поверхности створок незначительные остатки раковин балянуса
Запах	Свойственный живым мидиям, без постороннего запаха
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается

Транспортируют живые мидии всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к условиям их хранения (содержания). **Срок годности** для живых мидий не устанавливают.

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33286-2015 МЯСО БРЮХОНОГИХ МОЛЛЮСКОВ ОХЛАЖДЕННОЕ И МОРОЖЕНОЕ

Дата введения в действие – 01.01.2017 Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясо брюхоногих моллюсков охлажденное и мороженое (далее - мясо моллюсков), предназначенное для пищевых целей. **Видовой состав моллюсков:** Ампулярия (*Ampullaria glauca*); Морское ушко (виды рода *Haliotis*); Рапана (*Rapana venosa*);

Трубач (виды родов *Buccinum, Ancistrolepis, Clinopegma, Volutopsius, Pyrulofusus, Neptunea, Lussivolutopsius*). *Примечание* - Допускается использовать брюхоногие моллюски других видов, отнесенных к объектам промышленного и прибрежного рыболовства, в том числе выращенные в хозяйствах аквакультуры.

Видовой состав брюхоногих моллюсков приведен в таблице

Таблица

Название моллюска	
русское	**латинское**
Ампулярия	*Ampullaria glauca*
Морское ушко	Виды рода *Haliotis*
Рапана	*Rapana venosa*
Трубач	Виды родов *Buccinum, Ancistrolepis, Clinopegma, Volutopsius, Pyrulofusus, Neptunea, Lussivolutopsius*
Примечание - Допускается использовать брюхоногие моллюски других видов, отнесенных к объектам промышленного и прибрежного рыболовства, в том числе выращенные в хозяйствах аквакультуры.	

По органолептическим и физическим показателям мясо моллюсков должно соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид мяса моллюсков:	
- охлажденного	Поверхность чистая, без слизи.
- мороженого:	Блоки целые, плотные с ровной чистой поверхностью без значительных перепадов по высоте блока.
- в блоках	Допускаются незначительные впадины на поверхности блоков.
- россыпью	Мясо отделяется друг от друга, поверхность чистая.
- после размораживания	Поверхность чистая, без слизи
Разделка	Раковина, внутренности, жабры, мантия, голова, роговая пластинка-крышечка удалены, черная пленка зачищена. Допускаются: - роговая пластинка-крышечка у трубачей; - незначительные остатки черной пленки и мантии
Консистенция	Плотная, упругая
Запах	Свойственный мясу моллюска данного вида, без постороннего запаха
Вкус и запах (после варки)*	Свойственный мясу моллюска данного вида, без постороннего привкуса и запаха
Глубокое обезвоживание у мороженого мяса моллюсков*, %, не более	10,0
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается
* Определяют в спорных случаях.	

Рекомендуемый срок годности и условия хранения мяса брюхоногих моллюсков:

Наименование продукции	**Температура хранения**	**Срок годности, не более**
Мясо рапаны охлажденное	От минус 2°С до 0°С	2 сут с момента окончания технологического процесса
Мясо рапаны мороженое:	Не выше минус 18°С	
- глазированное	6 мес	
- неглазированное	5 мес	
Мясо ампулярии мороженое:	Не выше минус 18°С	
- глазированное	4 мес	
- неглазированное	3 мес	
Мясо трубача мороженое	Не выше минус 18 °С	10 мес

Примечание - Срок годности мяса моллюска мороженого устанавливают с даты изготовления.

НАССР EXPERT

14 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 1573-2011 ИКРА РЫБ ПРОБОЙНАЯ СОЛЕНАЯ

Дата введения в действие – 01 июля 2016 г. Дата актуализации текста – 07 июня 2018 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство соленой пробойной икры рыб по ГОСТ 1573-2011 (далее продукция). Настоящая технологическая инструкция не распространяется на икру осетровых и лососевых рыб.

Наименование продукции: Икра камбалы пробойная соленая Икра макруруса пробойная соленая Икра нототении пробойная соленая Икра палтуса пробойная соленая Икра сельди пробойная соленая Икра скумбрии атлантической пробойная соленая Икра судака пробойная соленая Икра тресковых рыб пробойная соленая Икра хека серебристого пробойная соленая Икра щуки пробойная соленая

Примечание: *Допускается изготавливать икру других видов рыб, соответствующую требованиям настоящей технологической инструкции, при наличии ассортиментного знака и с использованием предусмотренных стандартом сырья и материалов.*

Транспортирование и хранение Транспортируют соленую пробойную икру транспортом всех видов, в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от минус 1 до минус 6ºС. Транспортируют икру в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности в соответствии с требованиями ГОСТ 15846. Пакетирование - по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Хранение Хранят икру пробойную соленую при температуре от минус 2 до минус 6ºС: - в тубах и стаканах- не более 1 месяца; - в банках- не более 5 месяцев; - слабосолёною в бочках- не более 4 месяцев; - среднесоленую в бочках- от минус 1 до минус 6ºС не более 7 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Срок годности икры, фасованной из бочек, ведер, контейнеров, устанавливает изготовитель с даты изготовления икры в бочках, ведрах, контейнерах.

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33802-2016 КРАБЫ МОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие 01.01.2018 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на крабы, замороженные в сыром или вареном виде, и мясокраба, замороженное в вареном виде (далее мороженые крабы), предназначенные для пищевых целей. Настоящий стандарт не распространяется на крабов продукцию аквакультуры.

АССОРТИМЕНТ: ***Классификация:*** краб (волосатый или колючий) варено-мороженый или сыромороженый неразделанный; краб (видовое название) варено-мороженый или сыромороженый. Целый; краб (видовое название) варено-мороженый или сыромороженый. Комплект конечностей в панцире; краб (видовое название) варено-мороженый или сыромороженый. Набор ходильных конечностей в панцире; краб (видовое название) варено-мороженый или сыромороженый. Отдельные конечности в панцире; краб (видовое название) варено-мороженый. Набор клешненосных конечностей в панцире; краб (видовое название) варено-мороженый. Клешни в панцире; краб (видовое название) варено-мороженый. Набор члеников в панцире; краб (видовое название) варено-мороженый. Мясо; краб (видовое название) варено-мороженый. Мясо толстого членика; краб (видовое название) варено-мороженый. Мясо тонкого членика; краб (видовое название) варено-мороженый. Мясо коленца; краб (видовое название) варено-мороженый. Мясо розочки; краб (видовое название) варено-мороженый. Лапша. Допускается другой ассортимент мороженых крабов при условии соответствия продукции всем требованиям настоящего стандарта.

HACCP EXPERT

Термины и определения В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями **мясо краба** (crabs meat): Мышечная ткань клешненосных и ходильных конечностей краба. **залицовка** (topping): Способ формирования верхнего слоя мяса крабов в блоке или в потребительской упаковке с использованием целых члеников или разрезанных на две половинки или подрезанных и распластанных в любом сочетании. **чистая вода** (clean water): Морская или пресная вода, в том числе обеззараженная (очищенная), которая не содержит микроорганизмов, вредных и радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности пищевой рыбной продукции.**глазирование крабов** (glazing of crabs): Процесс образования защитного слоя льда на поверхности мороженых крабов при орошении или погружении их в питьевую или чистую морскую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них.

Рекомендуемый срок годности мороженых крабов (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18°С приведен в таблице.

Таблица

Наименование продукции	Срок годности, мес, не более
Крабы варено-мороженые в панцире (ассортимент, указанный в разделе 4, в том числе, неразделанный колючий и целые крабы), кроме волосатого краба	10,0
Крабы сыромороженые в панцире (ассортимент, указанный в разделе 4), кроме волосатого краба	6,0
Краб волосатый сыромороженый и варено-мороженый	5,0
Мясо крабов (в том числе лапша) варено-мороженое	3,5

18 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 20352-2012 ИКРА РЫБ СОЛЕНАЯ ДЕЛИКАТЕСНАЯ

Дата введения в действие — 01.07.2013 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на соленую деликатесную икру рыб (далее - икра), предназначенную для пищевых целей. Настоящая технологическая инструкция не распространяется на икру осетровых и лососевых рыб.

Термины и определения **икра-зерно:** Икринки рыбы, отделенные от соединительной ткани ястыка. **деликатесная соленая икра рыб:** Продукция, полученная из икры-зерна рыб, обработанной поваренной солью с добавлением пищевых добавок и других пищевых ингредиентов.

Классификация Наименование и ассортиментные знаки для икры в банках приведены в таблице Таблица

Наименование продукции	Ассортиментный знак
Икра ледяной рыбы соленая деликатесная	71Д
Икра минтая соленая деликатесная	254
Икра минтая соленая деликатесная "Закусочная"	-
Икра минтая соленая деликатесная "Бутербродная"	-
Икра минтая соленая деликатесная "Любительская"	-
Икра минтая соленая деликатесная "Провансаль"	-
Икра мойвы соленая деликатесная	26К
Икра нототении соленая деликатесная	346
Икра палтуса соленая деликатесная	505
Икра пресноводных рыб соленая деликатесная	-
Икра сельди соленая деликатесная	927
Икра сиговых рыб соленая деликатесная "Северянка"	61К
Икра трески соленая деликатесная	П09

Допускается изготавливать икру других видов рыб, соответствующую требованиям настоящего стандарта, при наличии ассортиментного знака и с использованием предусмотренных стандартом сырья и материалов.

Рекомендуемые сроки годности икры рыб

Таблица

Наименование продукции	Вид сырья	Вид тары	Срок годности, не более
Икра ледяной рыбы соленая деликатесная	Мороженая икра не более 4 мес хранения	Банки металлические; банки стеклянные	15 сут
Икра минтая соленая деликатесная	Ястыки рыбы-сырца и охлажденной	Банки металлические; банки стеклянные	3,0 мес
	Соленая икра не более 1 мес хранения		2,0 мес
	Мороженая икра не более 1 мес хранения		1,5 мес
Икра минтая соленая деликатесная "Закусочная"	Соленая икра не более 1 мес хранения	Банки металлические; банки стеклянные	1,5 мес
	Соленая икра	Банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом; банки и стаканы из полимерных материалов	5 сут
Икра минтая соленая деликатесная "Бутербродная"	Все виды сырья	Банки стеклянные	10 сут
	Все виды сырья	Банки и стаканы из полимерных материалов	6 сут
Икра минтая соленая деликатесная "Провансаль",	Все виды сырья	Банки металлические; банки стеклянные; банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом; банки и стаканы из полимерных материалов; тубы из алюминия	10 сут
Икра минтая соленая деликатесная "Любительская"	Все виды сырья	Банки металлические; банки стеклянные; банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом; банки и стаканы из полимерных материалов; тубы из алюминия	10 сут
Икра мойвы соленая деликатесная	Все виды сырья	Банки металлические; банки стеклянные	1,0 мес
Икра нототении соленая деликатесная	Все виды сырья	Банки металлические; банки стеклянные	1,0 мес
Икра палтуса соленая деликатесная	Все виды сырья	Банки металлические; банки стеклянные	1,0 мес
Икра сиговых рыб соленая деликатесная "Северянка"	Все виды сырья	Банки стеклянные	6,0 мес
	Все виды сырья	Банки из полимерных материалов	15 сут
Икра трески соленая деликатесная	Ястыки рыбы-сырца и охлажденной не более 1 сут хранения	Банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом; банки из полимерных материалов	15 сут
	Мороженая икра не более 1 мес хранения	Банки металлические; банки стеклянные	15 сут

HACCP EXPERT

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 7368-2013 ИКРА ПАЮСНАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ

Дата введения в действие – 01.07.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на паюсную икру осетровых рыб (далее - паюсная икра).

Видовой состав осетровых рыб и идентификационные коды биологических видов

Таблица

Название осетровых рыб		**Код ***
русское	**латинское**	
Род Белуги** - Huso		
Белуга	Huso huso	HUS
Калуга	Huso dauricus	DAU
Род Осетры** - Acipenser		
Осетр адриатический	Acipenser naccarii	NAC
Осетр амурский	Acipenser schrenckii	SCH
Осетр атлантический (европейский)	Acipenser sturio	STU
Осетр байкальский	Acipenser baerii baikalensis	BAI
Осетр белый (американский)	Acipenser transmontanus	TRA
Осетр китайский	Acipenser sinensis	SIN
Осетр корейский	Acipenser dabryanus	DAB
Осетр тупорылый	Acipenser brevirostrum	BVI
Осетр Мексиканского залива	Acipenser oxyrhynchus desotoi	DES
Осетр озерный	Acipenser fulvescens	FUL
Осетр остроносый (американский)	Acipenser oxyrhynchus	OXY
Осетр персидский	Acipenser persicus	PER
Осетр русский	Acipenser gueldenstaedtii	GUE
Осетр сахалинский (зеленый)	Acipenser medirostris	MED
Осетр сибирский	Acipenser baerii	BAE
Осетр японский	Acipenser micadoi	MIK
Севрюга	Acipenser stellatus	STE
Стерлядь	Acipenser ruthenus	RUT
Шип	Acipenser nudiventris	NUD

Термины и определения **паюсная икра осетровых рыб** (black pressed caviar): Продукция в виде прессованной соленой массы из икры-зерна осетровых рыб с массовой долей воды не более 40%. **икра-зерно** (fish eggs): Икринки, отделенные от соединительной ткани ястыка рыбы. **овулировавшая икра** (ovulated eggs): Икринки, свободно отделяющиеся от ястыков в процессе нереста или искусственной стимуляции рыбы. **острота (вкус)** (acuity): Слабо выраженный кисловатый привкус, образующийся в паюсной икре в результате гидролиза белков.

Рекомендуемый срок годности и условия хранения Рекомендуемый срок годности паюсной икры с даты изготовления, мес, не более: 8 - при температуре от минус 6 °С до минус 2 °С; 12 - при температуре от минус 18 °С до минус 12 °С.

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 6606-2015 РЫБА МЕЛКАЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Дата введения в действие - 01.01.2017 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мелкую рыбу горячего копчения (далее - рыба горячего копчения), предназначенную для пищевых целей.

Термины и определения **мелкая рыба** (small-sized fish): Рыба, имеющая незначительный размер, обусловленный особенностями биологии вида, или рыба, для которой ограничение размера установлено в стандартах, нормативных и технических документах.

Примечания К рыбам, имеющим незначительный размер, относят виды родов Анчоусы (Engraulis), Тюльки (Clupeonella), Шпроты (Sprattus) и им подобные. Как правило, ограничение размера связано с технохимическими свойствами неразделанной рыбы, а также потребительскими характеристиками готовой продукции.**горячее копчение рыбы** (hot smoking of fish): Тепловая обработка рыбы в коптильной среде при температуре от 80°С до 180°С до готовности продукта.

Примечание - Различают дымовой, бездымный (с использованием коптильных ароматизаторов) и смешанный способы горячего копчения. **рыба горячего копчения** (hot-smoked fish): Пищевая продукция, полученная из предварительно посоленной рыбы в процессе горячего копчения, обладающая вкусом, цветом и запахом копчености. **коптильный ароматизатор** (*коптильный препарат*) (smoke flavor): Смесь веществ, выделенных из дымов, применяемых в традиционном копчении, путем фракционирования и очистки конденсатов дыма.

Видовой состав рыб

Таблица

Товарное наименованиерыбы	**Название рыбы**	
	русское	латинское
Анчоус	**Семейство Анчоусовые - Engraulidae** Род Анчоусы - Engraulis	
	Анчоус австралийский	Engraulis australis
	Анчоус аргентинский	Engraulis anchoita
	Анчоус европейский	Engraulis encrasicolus
	Анчоус калифорнийский	Engraulis mordax
	Анчоус перуанский	Engraulis ringens
	Анчоус японский	Engraulis japonicus
Хамса	Хамса черноморская	Engraulis encrasicolus ponticus
	Хамса азовская	Engraulis encrasicolus maeoticus
Барабуля (султанка)	**Семейство Барабулевые - Mullidae** Род Барабули - Mullus	
	Барабуля черноморская	Mullus barbatus ponticus
Бычок азово-черноморский	**Семейство Бычковые - Gobiidae**	
	Бычок	Виды родов Gobius, Neogobius, Pomatoschistus
Корюшка	**Семейство Корюшковые - Osmeridae** Род Корюшки - Osmerus	
	Корюшка азиатская зубастая	Osmerus mordax
	Корюшка европейская	Osmerus eperlanus
	Род Малоротые корюшки - Hypomesus	
	Корюшка малоротая	Hypomesus olidus
	Корюшка малоротая морская	Hypomesus japonicus*
	Корюшка малоротая японская	Hypomesus nipponensis*
Салака	**Семейство Сельдевые - Clupeidae** Род Сельди - Clupea	
	Салака (сельдь балтийская)	Clupea harengus membras
Сельдь атлантическая	Сельдь атлантическая	Clupea harengus
Сельдь беломорская	Сельдь беломорская	Clupea pallasii marisalbi
Сельдь тихоокеанская	Сельдь тихоокеанская	Clupea pallasii pallasii
Килька каспийская	Род Тюльки - Clupeonella	
	Килька анчоусовидная (тюлька анчоусовидная)	Clupeonella engrauliformis

НАССР ЭКСПЕРТ

	Килька большеглазая (тюлька большеглазая)	Clupeonella grimmi
	Килька обыкновенная (тюлька черноморско-каспийская)	Clupeonella cultriventris caspia
Тюлька	Тюлька	Clupeonella cultriventris (Clupeonella delicatula)
Килька балтийская	Род Шпроты - Sprattus	
	Килька балтийская (шпрот балтийский)	Sprattus sprattus balticus
Килька североморская	Килька североморская (шпрот североморский)	Sprattus sprattus sprattus
Килька черноморская	Килька черноморская (шпрот черноморский)	Sprattus sprattus phalericus
Рипус	**Семейство Сиговые - Coregonidae** Род Сиги - Coregonus	
	Рипус	Coregonus albula ladogensis
Ряпушка	Ряпушка европейская	Coregonus albula
	Ряпушка сибирская	Coregonus sardinella
Скумбрия азово-черноморская	**Семейство Скумбриевые - Scombridae** Род Скумбрии - Scomber	
	Скумбрия азово-черноморская (атлантическая)	Scomber scombrus
Ставрида черноморская	**Семейство Ставридовые - Carangidae** Род Ставриды - Trachurus	
	Ставрида черноморская (азово-черноморская)	Trachurus mediterraneus ponticus
Мерланг черноморский	**Семейство Тресковые - Gadidae** Род Мерланги - Merlangius (Odontogadus)	
	Мерланг черноморский	Merlangius merlangus euxinus
Примечание - Допускается использовать мелкую рыбу других видов (подвидов), разрешенных к вылову правилами рыболовства.		

Рекомендуемый срок годности и условия хранения рыбы горячего копчения Рекомендуемый срок годности рыбы горячего копчения с часа изготовления, ч, не более: 48 - при температуре хранения от 2°С до 6°С; 72 - при температуре хранения от минус 2°С до плюс 2°С. Рекомендуемый срок годности замороженной рыбы горячего копчения - не более 30 сут с даты изготовления, при температуре хранения не выше минус 18°С.

12 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 33803-2016 РЫБА ПРЕСНОВОДНАЯ СУШЕНО-ВЯЛЕНАЯ

Дата введения в действие - 01.01.2018 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пресноводную сушено-вяленую рыбу (далее - сушено-вяленаярыба), предназначенную для пищевых целей.

Пресноводная рыба (freshwater fish): Рыба, обитающая в пресных или солоноватых водах бассейнов рек, озер, водохранилищ и прудов. **сушено-вяленая рыба** (sun-dried fish): Пищевая продукция, полученная из предварительно посоленной рыбы в процессе сушки-вяления до массовой доли воды от 20% до 30%.

Примечание - Под сушкой-вялением понимают сушку соленой рыбы в естественных условиях и/или обработку подогретым воздухом температурой не выше 40°С. **По видам разделки сушено-вяленую рыбу подразделяют** Тушка полупотрошеная - рыба, у которой удалена голова прямым срезом позади жаберных крышек, хвостовой плавник на уровне конца чешуйчатого покрова, тонкая нижняя брюшная часть с внутренностями; икра и плавательный пузырь оставлены. Тушку полупотрошеную изготавливают только из сушено-вяленой воблы длиной не менее 17 см. Филе с кожей без чешуи - рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные части, у которой удалены голова, чешуя, позвоночная кость вместе с хвостовым плавником, брюшная часть вместе с реберными костями и внутренностями, включая икру или молоки. Филе без кожи - филе с кожей без чешуи, у которого удалена кожа. Кусочки - части сушено-вяленого филе произвольной формы.

Примечание - При изготовлении кусочков используют части, образующиеся при выравнивании длины или ширины филе, а также нарезанное на части сушено-вяленое филе. Допускаются другие виды разделки сушено-вяленой рыбы при условии соответствия продукции всем требованиям настоящего стандарта и их надлежащего описания на этикетке, во избежание введения потребителя в заблуждение.

Видовой состав рыб

Таблица

Товарное наименование рыбы	**Название рыб**	
	русское	**латинское**
	Семейство Карповые - *Cyprinidae*	
Вобла	Род Плотва - *Rutilus*	
	Вобла каспийская	*Rutilus rutilus caspicus*
Плотва	Плотва	*Rutilus rutilus rutilus*
Тарань	Тарань	*Rutilus rutilus heckeli*
Красноперка	Род Красноперки - *Scardinius*	
	Красноперка	*Scardinius erythrophthalmus*
Лещ	Род Лещи - *Abramis*	
	Лещ	*Abramis brama orientalis*
Примечание - Допускается использовать другие виды пресноводных рыб семейства Карповые, имеющих сходные морфометрические характеристики, размерно-массовый и химический состав и отнесенные к объектам промышленного и прибрежного рыболовства, в соответствии нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.		

Рекомендуемый срок годности и условия хранения сушено-вяленой рыбы

Таблица

Наименование продукции	**Вид упаковки**	**Температура хранения**	**Срок годности, с даты изготовления, мес, не более**
Рыба неразделанная сушено-вяленая	Ящики из гофрированного картона, мешки бумажные ламинированные полиэтиленом	От минус 8°С до 0°С	4,0
Вобла-тушка полупотрошеная сушено-вяленая	Банки металлические		
Рыба неразделанная сушено-вяленая, вобла-тушка полупотрошеная сушено-вяленая	Ящики из гофрированного картона, мешки бумажные ламинированные полиэтиленом	Не выше минус 18°С	5,0
Вобла-тушка полупотрошеная сушено-вяленая	Банки металлические		
Филе и кусочки сушено-вяленые	Пакеты из полимерных пленок под вакуумом	От минус 4°С до 0°С	4,0
		От 2°С до 6°С	2,0

HACCP EXPERT

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32911-2014 РЫБА МЕЛКАЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Дата введения в действие - 01.01.2016 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на рыбу мелкую холодного копчения (далее - рыба холодного копчения), предназначенную для пищевых целей.

Термины и определения **мелкая рыба** (small-sized fish): Рыба, имеющая незначительный размер, обусловленный особенностями биологии вида или рыба, для которой ограничение размера установлено в стандартах, нормативных и технических документах.

Примечания К рыбам, имеющим незначительный размер, обусловленный биологическими особенностями вида, относят - Анчоусы (Engraulis), Тюльки (Clupeonella), Шпроты (Sprattus) и им подобные. Как правило, ограничение размера связано с технохимическими свойствами неразделанной рыбы, а также потребительскими характеристиками готовой продукции. **рыба холодного копчения** (cold-smoked fish): Пищевая продукция, полученная из предварительно посоленной рыбы в процессе дымового, бездымного или смешанного способа холодного копчения и обладающая запахом и вкусом копчености.

Примечания Под холодным копчением понимают обработку рыбы в коптильной среде при температуре не выше 40°С, в результате которой достигается частичное обезвоживание продукции. Под бездымным копчением понимают обработку рыбы с помощью коптильного ароматизатора.

Видовой состав рыб

Таблица

Товарное наименование рыбы	Название рыбы	
	русское	**латинское**
	Семейство Анчоусовые - Engraulidae	
	Род Анчоусы - Engraulis	
Хамса	Хамса	Engraulis encrasicholus ponticus
	Семейство Барабулевые - Mullidae	
	Род Барабули - Mullus	
Барабуля	Барабуля черноморская	Mullus barbatus ponticus
	Семейство Бычковые - Gobiidae	
Бычок азово-черноморский	Бычок	Виды родов Gobius, Neogobius, Pomatoschistus
	Семейство Нототениевые - Nototheniidae	
	Род Патагонские нототении - Patagonotothen	
Желтоперка	Желтоперка	Patagonotothen guentheri
	Семейство Сельдевые - Clupeidae	
	Род Алоза - Alosa	
Пузанок азовский	Пузанок азовский [сельдь азово-черноморская (пузанок)]	Alosa tanaica (Alosa caspia tanaica)
	Род Сельди - Clupea	
Салака	Салака (сельдь балтийская)	Clupea harengus membras
Сельдь атлантическая	Сельдь атлантическая	Clupea harengus
Сельдь беломорская	Сельдь беломорская	Clupea pallasii marisalbi
Сельдь тихоокеанская	Сельдь тихоокеанская	Clupea pallasii pallasii
	Род Тюльки - Clupeonella	
Килька каспийская	Килька анчоусовидная (тюлька анчоусовидная)	Clupeonella engrauliformis
	Килька большеглазая (тюлька большеглазая)	Clupeonella grimmi
	Килька обыкновенная (тюлька черноморско-каспийская)	Clupeonella cultriventris caspia
Тюлька	Тюлька	Clupeonella delicatula (Clupeonella cultriventris)
	Род Сардинопсы -Sardinops	

HACCP EXPERT

Сардина тихоокеанская	Сардина тихоокеанская (иваси)	Sardinops sagax melanosticta
	Род Шпроты - Sprattus	
Килька балтийская	Килька балтийская (шпрот балтийский)	Sprattus sprattus balticus
Килька североморская	Килька североморская (шпрот североморский)	Sprattus sprattus sprattus
Килька черноморская	Килька черноморская (шпрот черноморский)	Sprattus sprattus phalericus
	Семейство Ставридовые -Carangidae	
	Род Ставриды - Trachurus	
Ставрида черноморская	Ставрида черноморская (азово-черноморская)	Trachurus mediterraneus ponticus
	Семейство Тресковые - Gadidae	
	Род Мерланги - Odontogadus (Merlangius)	
Мерланг черноморский	Мерланг черноморский (мерланка)	Odontogadus merlangus euxinus
Примечание - Допускается использовать другие виды (подвиды) мелких рыб, разрешенные к вылову правилами рыболовства.		

Рекомендуемый срок годности и условия хранения Рекомендуемый срок годности рыбы холодного копчения (с даты изготовления), сут, не более: 15 - при температуре от минус 2°С до 0°С; 3 - при температуре от 5°С до 18°С.

16 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 10385-2014 КОМБИКОРМА ДЛЯ РЫБ**

Дата введения в действие - 01.01.2016 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на комбикорма для рыб, выращиваемых и воспроизводимых в аквакультуре: карповых и сомовых рыб, осетров, лососей, бестеров, форели, веслоносов, сигов.

Классификация Комбикорма для рыб подразделяются на следующие категории: оптимальные, предназначенные для хозяйств с оптимальными условиями содержания рыб (температура и проточность воды, газовый и гидрохимический режим, стабильность абиотических факторов); экономичные, предназначенные для хозяйств с неоптимальными (переменными) условиями выращивания рыб.

Рекомендуемый срок хранения комбикормов для рыб - 2 мес.

18 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 7449-2016 РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ СОЛЕНЫЕ**

Дата введения в действие - 01.01.2018 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на соленые рыбы семейства лососевых рода Salmo (далее - соленые лососевые рыбы), предназначенные для пищевых целей.

Термины и определения **рыба аквакультуры** (fish of aquaculture): Рыба, разводимая и (или) содержащаяся, выращиваемая в искусственно созданной среде обитания. **соленые лососевые рыбы** (salted salmon fish): Пищевая продукция из разделанных рыб семейства лососевых рода Salmo, обработанных поваренной или морской солью, готовая к употреблению. **По видам разделки соленые лососевые рыбы подразделяют** Потрошеная - рыба, у которой разрез сделан по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее, не более 2,0 см; калтычок может быть перерезан; внутренности, в т.ч. икра или молоки удалены, сгустки крови и почки зачищены, жабры могут быть оставлены. У беломорского лосося калтычок не перерезают; в хвостовой части (у нароста) со стороны брюшной полости вдоль позвоночника может быть один укол; у крупных рыб допускается до четырех уколов в спинной части со стороны брюшной полости с обеих сторон позвоночника без повреждения кожи и реберных костей.

Потрошеная обезглавленная - рыба, у которой разрез сделан по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия (калтычок не перерезают); голова, внутренности, в т.ч. икра или молоки удалены, сгустки

крови и почки зачищены; в хвостовой части (у нароста) со стороны брюшной полости вдоль позвоночника может быть один укол; у крупных рыб допускается до четырех уколов в спинной части со стороны брюшной полости с обеих сторон позвоночника без повреждения кожи и реберных костей.

Потрошеная семужной разделки - рыба, которая разрезана по брюшку двумя продольными разрезами: первый - от анального отверстия до брюшных плавников; второй - отступая от брюшных плавников до калтычка; калтычок не перерезают; жабры, внутренности, в т.ч. икра или молоки удалены; сгустки крови и почки зачищены; в хвостовой части (у нароста) со стороны брюшной полости вдоль позвоночника может быть один или два укола; у крупных рыб допускается до шести уколов в спинной части со стороны брюшной полости с обеих сторон позвоночника без повреждения кожи и реберных костей. У крупных рыб возможны небольшие срезы кожи по спине у приголовка и у хвостовой части.

Кусок - потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плечевые кости и хвостовой плавник, разрезанная на поперечные части толщиной более 1,5 см. Пласт с головой - рыба, у которой разрез проведен по спине вдоль позвоночника от верхней губы до хвостового плавника; жабры, внутренности, в т.ч. икра или молоки удалены; сгустки крови и почки зачищены. Филе с кожей или без кожи - рыба, у которой удалены чешуя, голова, внутренности, в т.ч. икра или молоки, плавники, позвоночная кость, плечевые и реберные кости, разрезанная по спине вдоль позвоночника на две продольные половины; сгустки крови и почки зачищены. У филе без кожи должна быть удалена кожа. Филе-кусок с кожей или без кожи - филе с кожей или без кожи, разрезанное на поперечные части. Теша с кожей или без кожи - брюшная часть рыбы, которая отделена от нее срезом от приголовка до анального плавника, сгустки крови и пленки зачищены. Теша может быть разрезана на две продольные половины. У теши без кожи должна быть удалена кожа. Кусочки с позвоночной костью или без нее - потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плавники, чешуя, разрезанная на поперечные части толщиной не более 1,5 см. У кусочков без позвоночной кости должна быть удалена позвоночная кость. Ломтики - филе без кожи, нарезанное поперек или наклонным резом на части, толщиной не более 1,0 см. Допускаются другие виды разделки соленых лососевых рыб при условии их надлежащего описания на этикетке, во избежание введения потребителя в заблуждение.

Видовой состав рыб Видовой состав лососевых рыб, в том числе рыб аквакультуры, приведен в таблице

Таблица

Название рыбы	
русское	**латинское**
Семейство - Лососевые (*Salmonidae*) Род - Лососи (*Salmo*)	
Лосось атлантический (балтийский, беломорский, семга)	*Salmo salar*
Лосось озерный	*Salmo salar morpha sebago*
Лосось каспийский	*Salmo trutta caspius*
Кумжа	*Salmo trutta*
Форель озерная	*Salmo trutta morpha lacustris*
Форель ручьевая	*Salmo trutta morpha fario*
Форель севанская (иссык-кульская)	*Salmo ischchan*

Рекомендуемый срок годности и условия хранения соленых лососевых рыб Таблица

Вид упаковки	**Вид разделки**	**Рекомендуемый срок годности, не более**
Бочки, контейнеры из полимерных материалов	Потрошеные Потрошеные обезглавленные Потрошеные семужной разделки Пласт с головой	6 мес - при температуре хранения от минус 8°С до минус 4°С
Ящики полимерные многооборотные		3 мес - при температуре хранения от минус 8°С до минус 4°С
Пакеты из полимерных пленок под вакуумом	Потрошеные Потрошеные обезглавленные Пласт с головой Филе Филе-кусок Кусок	40 сут - при температуре хранения от минус 8°С до минус 4°С
	Потрошеные Потрошеные обезглавленные Пласт с головой Филе Филе-кусок Кусок Ломтики Теша Кусочки Наборы	60 сут - при температуре хранения не выше минус 18°С

	Ломтики Теша Кусочки Наборы Другие виды разделки*	30 сут - при температуре хранения от минус 8°С до минус 4°С
	Другие виды разделки*	45 сут - при температуре хранения не выше минус 18°С
Пакеты из полимерных пленок без вакуума	Все виды разделки	10 сут - при температуре хранения от минус 8°С до минус 4°С 5 сут - при температуре хранения от минус 4°С до минус 2°С
Банки стеклянные	Ломтики	3 мес - при температуре хранения от минус 8°С до минус 4°С
Банки из полимерных материалов		25 сут - при температуре хранения от минус 8°С до минус 4°С
* Под "другими видами разделки" следует понимать не перечисленные в настоящем стандарте виды разделки соленых лососевых рыб.		

18 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 3948-2016 ФИЛЕ РЫБЫ МОРОЖЕНОЕ**

Дата введения в действие – 01.01.2018 г. Дата актуализации текста – 09.09.2020 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мороженое филе из рыб всех семейств (далее - мороженое филе), предназначенное для пищевых целей. Настоящая технологическая инструкция не распространяется на мороженое филе рыбы, изготовляемое по ГОСТ 32006,ГОСТ 33282, а также на филе хрящевых рыб.

Термины и определения **филе рыбы** (fillet of fish): Продольная часть тела различных формы и размера, срезанная с рыбыпараллельно позвоночной кости. **рыба аквакультуры** (fish of aquaculture): Рыба, разводимая и/или содержащаяся, выращиваемая в искусственно созданной среде обитания. **замораживание филе** (freezing of fillet): Технологический процесс понижения температуры филе рыбыниже криоскопической до достижения температуры филе или блока не выше минус 18°С. **глазирование филе** (glazing of fillet): Процесс образования защитного слоя льда на поверхности мороженого филе рыбы при орошении или погружении его в питьевую или чистую морскую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них. **глубокое обезвоживание филе** (deep dehydration of fillet): Потеря тканевого сока на поверхности мороженого филе рыбы, проявляющаяся в потускнении участков поверхности, наличии белых и (или) желтых пятен, проникших в толщу и не удаляющихся соскабливанием без нарушения внешнего вида.

По видам разделки мороженое филе подразделяют Филе с кожей и чешуей - рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые и крупные реберные кости, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка (при наличии), сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены. Филе с кожей - филе с кожей и чешуей, у которого удалена чешуя. У океанической ставриды удалены "жучки". Филе с кожей и с удаленной брюшной частью - филе с кожей и чешуей или филе с кожей, у которого удалена брюшная часть от приголовка до конца основания анального плавника. Филе осетровых рыб с кожей - потрошеная рыба, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной "жучки" (оставляемой при голове), хвостовой плавник, позвоночные и реберные хрящи, почки, пленки, "жучки"; сгустки крови зачищены; хрящи, расположенные в мышечной ткани, оставлены. Филе океанической ставриды с кожей и остатками "жучек". Филе макруронуса с кожей и остатками черной пленки. Филе с кожей и реберными костями - рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная и плечевые кости, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка (при наличии); сгустки крови зачищены; крупные и мелкие реберные кости оставлены. Филе без кожи - рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые и крупные реберные кости, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, кожа, черная пленка (при наличии); сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены. Филе макруруса и удильщика изготовляют только без кожи. У удильщика удалена брюшная часть. У филе остальных рыб может быть удалена брюшная часть от приголовка до конца основания анального плавника.

Филе без кожи и костей - рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые, крупные и мелкие реберные кости, остатки костей оснований брюшных и спинных плавников, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, кожа, черная пленка (при наличии); сгустки крови зачищены. Филе с кожей сдвоенное (филе-"бабочка") - филе с кожей и чешуей или филе с кожей в виде сдвоенных половинок без разреза по спинке рыбы с оставлением лучей спинного плавника и остатков черной пленки. Филе-кусок с кожей - филе с кожей и чешуей или филе с кожей, у которого удалены мелкие реберные кости, нарезанное на поперечные части.Допускается нарезать на продольные части филе с кожей и с удаленной брюшной частью. Филе-кусок без кожи - филе без кожи и костей, нарезанное на поперечные части.Допускается нарезать на продольные части филе без кожи и костей после удаления брюшной части. Филе спинки с кожей - филе с кожей, у которого удалены остатки костей оснований брюшных и спинных плавников, мелкие реберные кости, хвостовая часть на уровне основания последнего луча анального плавника и брюшная часть от приголовка до конца основания анального плавника Филе спинки без кожи - филе без кожи и костей, у которого удалены хвостовая часть на уровне основания последнего луча анального плавника и брюшная часть от приголовка до конца основания анального плавника. Филе хвостовой части с кожей - хвостовая часть филе, полученная при разделке рыбы на филе спинки с кожей по 4.2.1.13, с удаленными костями. Филе хвостовой части без кожи - хвостовая часть филе, полученная при разделке рыбы на филе спинки без кожи по 4.2.1.14, с удаленными костями и кожей. Допускаются другие виды разделки мороженого филе при условии соответствия продукции всем требованиям настоящего стандарта и их надлежащего описания на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение. **Рекомендуемый срок годности и условия хранения мороженого филе рыбы** Рекомендуемый срок годности мороженого филе рыбы (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18°С приведен в таблице Таблица

Вид мороженого филе	**Рекомендуемый срок годности, мес, не более**
1 Лососевые рыбы:	
1.1 Филе горбуши без кожи:	
- замороженное блоками в коробках из картона парафинированных или ламинированных;	6
- замороженное рядами с послойным перекладыванием полиэтиленовой пленкой	4
2 Осетровые рыбы:	
2.1 Филе, изготовленное из мороженой рыбы, глазированное поштучно	8*
2.2 Филе, изготовленное из мороженой рыбы, упакованное под вакуумом в пакеты из полимерных пленок	8*
3 Пресноводные рыбы:	
3.1 Филе карася, линя, окуня, сазана, сома, судака, щуки, изготовленное из мороженойрыбы, глазированное в блоках или поштучно	10*
3.2 Филе карася, линя, окуня, сазана, щуки, изготовленное из мороженой рыбы, упакованное под вакуумом в пакеты из полимерных пленок	10*
3.3 Филе сома, судака, изготовленное из мороженой рыбы, упакованное под вакуумом в пакеты из полимерных пленок:	
- неглазированное;	7*
- глазированное	8*
3.4 Филе судака, пиленгаса, толстолобика, сома, упакованное в пакеты из полимерных пленок:	
- без вакуума, неглазированное;	3
- под вакуумом, неглазированное;	4
- под вакуумом, глазированное	5
3.5 Филе судака, пиленгаса, толстолобика, сома, упакованное в лотки из полимерных материалов, обернутые пленкой из полимерных материалов с термосвариванием	3,5
4 Морские рыбы:	
4.1 Камбаловые	
4.1.1 Филе палтуса, глазированное в блоках	6
4.1.2 Филе камбалы, глазированное в блоках	5
4.2 Кефалевые	
4.2.1 Филе кефали, глазированное в блоках	5
4.3 Мерлузовые	
4.3.1 Филе макруронуса, глазированное в блоках	5

HACCP EXPERT

4.4 Сельдевые	
4.4.1 Филе помолобуса с кожей сдвоенное (филе-"бабочка") глазированное	4
4.4.2 Филе сардины, глазированное в блоках	4
4.4.3 Филе сардинеллы, сардинопса, глазированное в блоках	5
4.4.4 Филе сельди, обернутое в антиадгезионную или парафинированную бумагу или замороженное в потребительской упаковке	3
4.4.5 Филе сельди, глазированное или упакованное под вакуумом в пакеты из полимерных пленок	4
4.4.6 Филе тихоокеанской жирной и нежирной сельди, глазированное и упакованное в мешки-вкладыши пленочные или замороженное блоками в коробках из картона парафинированных или ламинированных	7
4.5 Скорпеновые	
4.5.1 Филе морского окуня, глазированное в блоках	6
4.6 Скумбриевые	
4.6.1 Филе пеламиды, глазированное в блоках	5
4.6.2 Филе скумбрии, глазированное в блоках	4
4.6.3 Филе тунца, глазированное в блоках	5
4.7 Ставридовые	
4.7.1 Филе океанической ставриды, глазированное в блоках	4
4.7.2 Филе ставриды с кожей сдвоенное (филе-"бабочка") глазированное	4
4.8 Тресковые	
- филе тресковых рыб (кроме минтая), глазированное в блоках;	12
- филе минтая, глазированное в блоках;	12
- филе минтая, замороженное в коробках из картона парафинированных или ламинированных;	24
- филе минтая, изготовленное способом распиловки блоков, упакованное в пачки, коробки из картона и комбинированных материалов	9
4.9 Рыбы других семейств и видов	
4.9.1 Филе альбулы, глазированное в блоках	5
4.9.2 Филе зубатки, глазированное в блоках	6
4.9.3 Филе кабан-рыбы, глазированное в блоках	5
4.9.4 Филе каранкса, глазированное в блоках	5
4.9.5 Филе латилиды, глазированное в блоках	5
4.9.6 Филе лемонемы	
- глазированное в блоках;	5
- замороженное в коробках из картона парафинированных или ламинированных	10
4.9.7 Филе луфаря, глазированное в блоках	5
4.9.8 Филе лосося австралийского, глазированное в блоках	5
4.9.9 Филе морского леща, глазированное в блоках	5
4.9.10 Филе морского угря, глазированное в блоках	5
4.9.11 Филе масляной рыбы, глазированное в блоках	5
4.9.12 Филе нигриты, глазированное в блоках	5
4.9.13 Филе нототении, глазированное в блоках	5
4.9.14 Филе сабли-рыбы, глазированное в блоках	5
4.9.15 Филе сериолы, глазированное в блоках	5
4.9.16 Филе сериолеллы, глазированное в блоках	5
4.9.17 Филе снэка, глазированное в блоках	5
4.10 Филе остальных морских рыб, глазированное в блоках	5
* Срок годности установлен с учетом срока хранения мороженой рыбы. ***Примечания*** Срок годности неглазированного мороженого филе, упакованного в пленку, пакеты, мешки-вкладыши из полиэтилена высокого давления, приравнивается к сроку годности мороженого глазированного филе в блоках. Срок годности неглазированного мороженого филе, обернутого в антиадгезионную или парафинированную бумагу, уменьшается на 20% по сравнению со сроком годности мороженого глазированного филе в блоках. Срок годности филе неглазированного, замороженного в потребительской упаковке (кроме упакованного в пакеты из полимерных пленок под вакуумом или полиэтилена высокого давления), уменьшается на 1 мес по сравнению со сроком годности глазированного мороженого филе в блоках. Срок годности неглазированного мороженого филе, изготовленного способом распиловки на мелкие блоки и упакованного в потребительскую упаковку, уменьшается на 1 мес по сравнению со сроком годности глазированного мороженого филе в блоках.	

HACCP EXPERT

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32744-2014 РЫБА МЕЛКАЯ МОРОЖЕНАЯ

Дата введения в действие - 01.07.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мелкую мороженую рыбу (далее - мороженая рыба), предназначенную для пищевых целей.

Термины и определения **мороженая рыба** (frozen fish): Рыба или блок рыбы, температура внутри которых составляет не выше минус 18°С. **чистая вода** (clean water): Морская или пресная вода, в том числе обеззараженная (очищенная), которая не содержит микроорганизмов, вредных, радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности пищевой рыбной продукции.

Видовой состав рыб

Товарное наименование рыбы	Название рыбы	
	русское	латинское
	Семейство Анчоусовые (Engraulidae)	
Анчоус	Анчоус	Виды рода Engraulis
Хамса	Хамса	Engraulis encrasicolus
	Семейство Бычковые (Gobiidae)	
Бычок	Бычок	Виды родов Gobius, Neogobius, Pomatoschistus
	Семейство Карповые (Cyprinidae)	
Елец сибирский	Елец сибирский	Leuciscus leuciscus baicalensis
	Семейство Окуневые (Percidae)	
Ерш пресноводный	Ерш пресноводный	Gymnocephalus cernuus
	Семейство Камбаловые (Pleuronectidae)	
Камбала-глосса	Камбала-глосса	Platichthys flesus luscus
	Семейство Сельдевые (Clupeidae)	
Килька балтийская	Шпрот балтийский (килька балтийская)	Sprattus sprattus balticus
Килька североморская	Шпрот североморский (килька североморская)	Sprattus sprattus sprattus
Килька черноморская	Шпрот черноморский (килька черноморская)	Sprattus sprattus phalericus
Салака	Сельдь балтийская (салака)	Clupea harengus membras
Килька каспийская	Килька анчоусовидная	Clupeonella engrauliformis
	Килька большеглазая	Clupeonella grimmi
	Килька обыкновенная	Clupeonella caspia
Тюлька	Тюлька	Clupeonella delicatula (clupeonella cultriventris)
	Семейство Корюшковые (Osmeridae)	
Корюшка	Корюшка азиатская зубастая	Osmerus mordax
	Корюшка европейская, в т.ч.	Osmerus eperlanus
	Снеток	Osmerus eperlanus eperlanus morpha
	Корюшка малоротая	Hypomesus olidus
	Корюшка малоротая морская	Hypomesus japonicus
	Корюшка малоротая японская	Hypomesus nippomensis
	Семейство Косатковые (Bagridae)	
Косатка-скрипун	Косатка - скрипун китайская	Pseudobagrus fulvidraco

HACCP EXPERT

Рекомендуемый срок годности и условия хранения мороженой рыбы Рекомендуемый срок годности мороженой рыбы (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18°С и не выше минус 25°С приведен в таблице Таблица

Вид мороженой продукции	Срок годности, мес, не более, при температуре хранения не выше	
	минус 18°С	минус 25°С
Анчоусовые глазированные:		
Анчоусы	1	-
Хамса	4	-
Бычки:		
- глазированные	8	-
- неглазированные	6	-
Елец сибирский		
- глазированный	8	-
- неглазированный	6	-
Ерш пресноводный:		
- глазированный	8	10
- неглазированный	6	7
Камбала - глосса глазированная	6	-
Килька балтийская глазированная:		
весенняя	4	5
осенняя	2	3
зимняя	3	4
Килька каспийская глазированная:		
(анчоусовидная, большеглазая, обыкновенная)	6	–
Килька североморская глазированная:		
весенняя	4	-
осенняя	2	-
зимняя	3	-
Килька черноморская глазированная:		
весенне-летняя	2	-
осенняя	3	-
Корюшка:		
- глазированная	8	-
- неглазированная	6	-
Косатка-скрипун глазированная	8	-
Салака глазированная:		
весенняя	4	5
осенняя	2	3
зимняя	3	4
Тюлька глазированная	4	-
Примечания Срок годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной в потребительскую тару (кроме упакованной в пакеты под вакуумом) при температуре хранения не выше минус 18°С уменьшается на 1 мес по сравнению со сроком годности мороженой глазированной рыбы. Срок годности мороженой неглазированной рыбы, обернутой в парафинированную или антиадгезионную бумагу уменьшается на 20% по сравнению со сроком годности глазированной рыбы.		

HACCP EXPERT

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32004-2012 РЫБА МЕЛКАЯ ОХЛАЖДЕННАЯ

Дата введения в действие - 01.01.2014 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мелкую охлажденную рыбу, предназначенную для пищевых целей.

Термины и определения: В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями: **охлажденная рыба:** Рыба, подвергнутая процессу охлаждения до температуры 5 °С и ниже, не достигая точки замерзания тканевого сока. **рыба-сырец:** рыба без признаков жизни, находящаяся при температуре, близкой к температуре окружающей среды или охлаждаемая.

Видовой состав рыб Таблица

Наименование рыб	
русское	**латинское**
Анчоусы	Виды рода Engraulis
Бычки	Виды родов Gobius, Neogobius, Pomatoschistus
Ерш пресноводный	Gymnocephalus cernuus
Камбала-глосса	Platichthys flesus luscus
Килька балтийская (шпрот балтийский)	Sprattus sprattus balticus
Килька каспийская:	
анчоусовидная	Clupeonella engrauliformis
большеглазая	Clupeonella grimmi
обыкновенная	Clupeonella cultriventris caspia
Килька североморская (шпрот североморский)	Sprattus sprattus sprattus
Килька черноморская (шпрот черноморский)	Sprattus sprattus phalericus
Корюшки	Виды родов Osmerus, Hypomesus
Косатка	Pseudobagrus fulvidraco
Салака (сельдь балтийская)	Clupea harengus membras
Тюлька	Clupeonella delicatula
Хамса	Engraulis encrasicholus ponticus

Транспортирование Транспортируют охлажденную рыбу всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре от 0 °С до минус 2 °С. Время транспортирования охлажденной корюшки - не более 1 сут с даты изготовления.

Хранение Срок годности охлажденной рыбы при температуре от 0 °С до минус 2 °С - не более 48 ч с часа окончания технологического процесса. Срок годности с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32366-2013 РЫБА МОРОЖЕНАЯ

Дата введения в действие – 01.01.2015 г. Дата актуализации текста – 02.04.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мороженую рыбу, предназначенное для пищевых целей. *Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.*

АССОРТИМЕНТ: форель радужная, горбуша, голец, зубатка, камбала, палтус, карась, кета, минтай, окунь морской, сайда, ставрида, хек, скумбрия атлантическая, судак, треска, стерлядь. **Виды разделки: Обезглавленная** - рыба, у которой удалены голова, плечевые кости и внутренности без разреза по брюшку. ***Допускается:*** - оставление части внутренностей, в том числе икры или молок, невскрытого плавательного пузыря; - оставление плечевых костей; - удаление головы вместе с грудными плавниками; - осуществление поперечного надреза в области анального отверстия. **Полупотрошеная** - рыба, у которой через поперечный разрез у грудных плавников удален

желудок с частью кишечника; икра или молоки могут быть оставлены. **Потрошеная** - рыба, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены. ***Допускается:*** - отклонение линии разреза от середины брюшка у рыб (кроме камбалообразных и других, сходных с ними по форме тела) не более 1 см для первого сорта и 1 см и более - для второго сорта; - ассиметричное перерезание калтычка и нижней челюсти у потрошеных тихоокеанских лососевых рыб. **Потрошеная обезглавленная** - потрошеная рыба, у которой удалена голова с плечевыми костями. Допускается: - оставление плечевых костей; - частичное удаление брюшка вместе с брюшными плавниками; - удаление головы вместе с грудными плавниками или вместе с грудными плавниками и частью брюшка. **Тушка** - рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка; тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия: хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей; сгустки крови и почки зачищены. ***Допускается:*** - оставление почек и черной пленки у сардины атлантической, сардинеллы, сардинопса, скумбрии атлантической и ставриды океанической; - оставление тонкой брюшной части у сардин. **Тушка полупотрошеная** - обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей. Допускается при разделке на тушку и тушку полупотрошеную удаление внутренностей через приголовный срез без разрезания брюшка с надрезом его в области анального отверстия. **Спинка** - рыба, у которой срезана брюшная часть; удалены голова с плечевыми костями и анальный плавник с прилегающим к нему мясом; остатки внутренностей, сгустки крови и почки зачищены. У минтая должна быть удалена часть позвоночной кости. **Кусок** - потрошеная обезглавленная рыба, у которой удален хвостовой плавник, или тушка, разрезанные на части. **Потрошеная семужной резки** - рыба, которая разрезана по брюшку двумя продольными разрезами: от анального отверстия до брюшных плавников и от брюшных плавников до калтычка; калтычок не перерезают; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены. Рекомендуется применять для крупных лососевых рыб. **Теша** - брюшная часть рыбы, которая отделена от нее срезом от приголовка до анального плавника, сгустки крови и пленки зачищены. Допускается: - разрезание теши на две продольные половины; - оставление плечевых костей. **Стейк** - потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плечевые кости, чешуя, черная пленка, плавники на уровне кожного покрова, хвостовой плавник вместе с прихвостовой частью на расстоянии не менее 3 см от основания его средних лучей, разрезанная на поперечные куски толщиной не более 4 см. Рекомендуется применять для крупных рыб. **Другие виды разделки рыбы** - в соответствии с договором (контрактом) на поставку. Рыбу замораживают сухим искусственным способом поштучно, россыпью или блоками. Допускается замораживание рыбы в естественных условиях. Размеры и масса блоков зависят от вида рыбы и используемого для ее замораживания оборудования. При замораживании крупной рыбы блоками для обеспечения их одинаковой массы допускается добавлять не более двух кусков рыбы того же названия. ***Температура в теле или толще блока мороженой рыбы должна быть не выше:*** - минус 18 °С - при сухом искусственном замораживании; - минус 10 °С - при естественном замораживании. Если температура при естественном замораживании выше минус 18 °С, рыбу домораживают до температуры минус 18 °С и ниже. Мороженую рыбу изготовляют в глазированном или неглазированном виде. Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность рыбы или блока, и не должна отставать при легком постукивании. Массовая доля глазури по отношению к массе глазированной рыбы или блока должна соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Мороженую рыбу по качеству подразделяют на первый и второй сорт.

Термины и определения: В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями: **пресноводная рыба** (freshwater fish): Рыба, обитающая в пресных или солоноватых водах бассейнов рек, озер, водохранилищ и прудов. **морская рыба** (marine fish): Рыба, обитающая в соленых или солоноватых водах морей и океанов. **рыба аквакультуры** (fish of aquaculture): Рыба, содержащаяся, разводимая, в том числе выращиваемая, в полувольных условиях или искусственно созданной среде обитания. **мороженая рыба** (frozen fish): Рыба, температура внутри которой составляет не выше минус 18 °С. **замораживание рыбы** (freezing of fish): Технологический процесс понижения температуры рыбы ниже криоскопической, сопровождаемый льдообразованием, до достижения температуры в теле рыбы или толще блока не выше минус 18°С.

глазирование рыбы (glazing of fish): Процесс образования защитного слоя льда на поверхности мороженой рыбы при орошении или погружении ее в питьевую или чистую морскую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них. **глубокое обезвоживание рыбы** (deep dehydration of fish): Потеря тканевого сока на поверхности мороженой рыбы, проявляющаяся в потускнении участков поверхности, наличии белых и (или) желтых пятен, проникших в толщу мышечной ткани и не удаляющихся соскабливанием без нарушения внешнего вида. **посторонние примеси** (foreign matter): Вещества (включения), которые не являются природными составляющими рыбы и их производными и легко распознаются без увеличения или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включающим увеличение, и указывают на нарушение санитарных правил и норм производства. **чистая вода** (clean water): Морская или пресная вода, в том числе обеззараженная (очищенная), которая не содержит микроорганизмов, вредных и радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности пищевой рыбной продукции.

Рекомендуемый срок годности мороженой рыбы Б.1 Рекомендуемый срок годности мороженой рыбы (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18 °С и не выше минус 25 °С приведен в таблице

Таблица

Вид мороженой продукции	**Срок годности, мес, не более, при температуре не выше**	
	минус 18 °С	**минус 25 °С**
1 Лососевые рыбы		
1.1 Гольцы глазированные 1.2 Горбуша:	7	9
- неразделанная и разделанная глазированная	9	11,5
- разделанная, обработанная раствором ПВС	10	-
1.3 Форель глазированная	7	9
1.4 Лососи тихоокеанские (кета, кижуч, нерка, сима, чавыча): - неразделанные и разделанные глазированные 1.5 Лососи (балтийский, каспийский, озерный) и другие лососевые рыбы:	8	10
- неразделанные глазированные 1.6 Лосось балтийский и другие лососевые рыбы:	4	6
- разделанные глазированные	3	5
2 Осетровые рыбы		
2.1 Разделанные глазированные	7	9
2.2 Обработанные раствором ПВС	12	-
2.3 Стерлядь неразделанная глазированная	7	9
3 Сиговые рыбы 3.1 Белорыбица и нельма:		
- неразделанные глазированные 3.2 Сиги и другие сиговые рыбы:	8	10
- глазированные	8	10
- неглазированные	6	7
4 Пресноводные рыбы:		
4.1 Глазированные	8	10
4.2 Неглазированные 4.3 Окунь речной, сом, судак, щука:	6	7
- неразделанные глазированные и упакованные в пленочные мешки-вкладыши или замороженные блоками в парафинированных или ламинированных коробках	-	9
4.4 Мелочь первой группы (подуст):		
- глазированная	8	10
- неглазированная	6	7
4.5 Мелочь второй группы (голавль, красноперка), кроме ерша пресноводного, красноперки дальневосточной, пектарины азовской):		
глазированная	4	-
4.6 Мелочь третьей группы (вьюн, пескарь, уклея и другие рыбы внутренних водоемов длиной менее 12 см, не ограниченные к вылову правилами рыболовства):		
- глазированная	8	10
- неглазированная	6	7
5 Морские рыбы: 5.1 Калкановые 5.1.1 Калкан (азовский, черноморский):		

HACCP EXPERT

- глазированный	8	10
- неглазированный	6	-
5.2 Камбаловые 5.2.1 Камбалы:		
- неразделанные глазированные	8	10
- разделанные глазированные	7	9
- неразделанные глазированные и упакованные в пленочные мешки-вкладыши или замороженные блоками в парафинированных или ламинированных коробках	-	9
- разделанные и неразделанные, обернутые в антиадгезионную (парафинированную) бумагу 5.2.2 Палтусы:	5	-
- неразделанные глазированные	8	10
- разделанные глазированные	7	9
- разделанные и неразделанные, обернутые в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	-
- неразделанные глазированные и упакованные в пленочные мешки-вкладыши или замороженные блоками в парафинированных или ламинированных коробках	-	8
- разделанные глазированные и упакованные в пленочные мешки-вкладыши или замороженные блоками в парафинированных или ламинированных коробках	-	7
5.3 Кефалевые 5.3.1 Кефали:		
- неразделанные глазированные	8	10
5.4 Макрелещуковые (скумбрещуковые)		
5.4.1 Сайра атлантическая неразделанная глазированная 5.4.2 Сайра тихоокеанская:	3	4
- неразделанная глазированная	2	-
- неразделанная и полупотрошеная глазированная	-	5
5.5 Мерлузовые		
5.5.1 Макруронус разделанный глазированный 5.5.2 Мерлуза:	6	8
- неразделанная и разделанная глазированная	6	8
- неразделанная и разделанная неглазированная	4	6
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу 5.5.3 Хек серебристый:	5	-
- неразделенный глазированный	8	10
- разделанный глазированный 5.5.4 Хек тихоокеанский:	7	9
- неразделанный глазированный	6	8
- разделанный глазированный	5	8
5.6 Налимовые 5.6.1 Менек обыкновенный (морской):		
- неразделанный глазированный	8	10
- разделанный глазированный 5.6.2 Мольва:	-	10
- неразделанная и разделанная глазированная	6	8
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	-
- неглазированная 5.6.3 Налимы:	4	6
- неразделенные и разделанные глазированные	8	10
5.7 Нототениевые		
5.7.1 Бычок океанический (нототения зеленая) неразделанный глазированный	8	10
5.7.2 Желтоперка неразделанная глазированная	6	8
5.7.3 Клыкач неразделанный глазированный	8	10
5.7.4 Нототения разделанная глазированная	6	8
5.7.5 Сквама неразделанная глазированная	6	8
5.8 Сельдевые 5.8.1 Сардинелла, сардинопс, сардина (кроме сардины тихоокеанской (иваси)):		
- неразделанная глазированная	8	10
- разделанная глазированная	7	9
5.8.2. Сардина тихоокеанская (иваси):		
- неразделанная глазированная	1	-
- неразделанная глазированная и упакованная в пленочные мешки-вкладыши	2	-
5.8.3 Помолобус неразделанный глазированный 5.8.4 Илиша	4	5
- разделанная глазированная	4	6
5.9 Скорпеновые 5.9.1 Окунь морской:		

HACCP EXPERT

- неразделанный и разделанный глазированный	9	11,5
- неразделанный и разделанный, обернутый в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	-
- неразделанный и разделанный неглазированный	8	-
5.10 Скумбриевые 5.10.1 Пеламида атлантическая:		
- неразделанная глазированная	8	10
- разделанная глазированная	7	9
5.10.2 Скумбрия азово-черноморская неразделанная глазированная 5.10.3 Скумбрия атлантическая:	6	8
- неразделанная глазированная	8	10
- разделанная глазированная	7	9
5.10.4 Скумбрия дальневосточная неразделанная глазированная	2	2,5
5.10.5 Скумбрия курильская неразделанная глазированная	2	2,5
5.11 Ставридовые		
5.11.1 Ставрида азово-черноморская неразделанная глазированная 5.11.2 Ставрида океаническая:	6	8
- неразделанная глазированная	8	10
- разделанная глазированная **5.12 Тресковые** 5.12.1 Мерланг:	7	9
- неразделанный и разделанный глазированный	9	-
- неразделанный и разделанный неглазированный	8	-
- обернутый в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	-
5.12.2 Минтай:		
- неразделанный глазированный	9	11,5
- обезглавленный, потрошеный обезглавленный глазированный и упакованный в пленочные мешки-вкладыши	18	-
- разделанный глазированный или замороженный в парафинированных или ламинированных коробках	10	-
- разделанный, замороженный блоками в парафинированных или ламинированных коробках	-	12
- разделанный, обернутый в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	4	-
- обработанный раствором ПВС	10	-
- спинка, глазированный 5.12.3 Навага:	6	8
- неразделанная и разделанная глазированная	9	11,5
- неразделанная и разделанная неглазированная	8	-
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	-
- обезглавленная глазированная и упакованная в пленочные мешки-вкладыши или замороженная блоками в парафинированных или ламинированных коробках 5.12.4 Пикша:	-	12
- неразделанная и разделанная глазированная	9	11,5
- неразделанная и разделанная неглазированная	8	-
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу 5.12.5 Путассу:	5	-
- неразделанная глазированная	8	10
- разделанная глазированная 5.12.6 Сайда:	7	9
- неразделанная и разделанная глазированная	9	11,5
- неразделанные и разделанная неглазированная	8	-
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу 5.12.7 Треска:	5	-
- неразделанная и разделанная глазированная	9	11,5
- неразделанная и разделанная неглазированная	8	-
- обернутая в антиадгеэионную (парафинированную) бумагу 5.12.8 Тресочка атлантическая (тресочка Эсмарка):	5	-
- неразделанная и разделанная глазированная	6	8
- неразделанная и разделанная неглазированная	4	6
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу 5.12.9 Тресочка полярная (сайка):	5	-
- неразделанная и разделанная глазированная	6	8
- неразделанная и разделанная неглазированная	4	6
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	-
5.13 Рыбы других семейств и видов		
5.13.1 Альбула неразделанная глазированная	3	4
5.13.2 Аргентина неразделанная глазированная	6	8

HACCP EXPERT

5.13.3 Баркус неразделанный глазированный	6	8
5.13.4 Баттерфиш неразделанный глазированный	6	8
5.13.5 Белоция неразделанная глазированная	5	7
5.13.6 Бельдюга океаническая неразделанная глазированная	6	8
5.13.7 Берикс неразделанный глазированный	6	8
5.13.8 Бесуго неразделанный глазированный	6	8
5.13.9 Гладкоголов неразделанный глазированный	10,5	-
5.13.10 Зеленоглазка неразделанная глазированная	5	7
5.13.11 Зубан неразделанный глазированный	6	8
5.13.12 Зубатка разделанная глазированная	6	8
5.13.13 Кабан-рыба неразделанная глазированная	6	9
5.13.14 Капитан-рыба (горбыль серый) неразделанная глазированная	6	8
5.13.15 Карась океанический неразделанный глазированный	8	9
5.13.16 Каранкс неразделанный глазированный	4	5
5.13.17 Красноглазка разделанная глазированная	5	7
5.13.18 Кубера:		
- неразделанная глазированная	4	5
- разделанная неглазированная	3	-
5.13.19 Ледяная рыба неразделанная и разделанная глазированная	6	7
5.13.20 Лемонема:		
- тушка полупотрошеная глазированная	5	6,5
- тушка полупотрошеная глазированная и упакованная в мешки-вкладыши пленочные	8	10
- тушка полупотрошеная неглазированная, обернутая в пленку полиэтиленовую и упакованная в мешки-вкладыши пленочные	8	10
5.13.21 Летрин неразделанный глазированный	8	10
5.13.22 Лещ морской неразделанный глазированный	8	9
5.13.23 Лихия:		
- неразделанная глазированная	8	8
- разделанная глазированная	5	6,5
5.13.24 Лосось австралийский глазированный	6	8
5.13.25 Лутьян океанический неразделанный глазированный	8	10
5.13.26 Луфарь неразделанный глазированный	6	10
5.13.27 Маринка разделанная глазированная	6	8
5.13.28 Масляная рыба неразделанная глазированная	6	8
5.13.29 Мероу неразделанный глазированный	6	8
5.13.30 Макрурус разделанный глазированный	6	8
5.13.31 Мойва жирная неразделенная глазированная	4	6
5.13.32 Минога неразделанная глазированная	8	10
5.13.33 Нигрита неразделенная глазированная	6	8
5.13.34 Ошибень неразделанный и разделанный глазированный	6	8
5.13.35 Пальцепер неразделанный глазированный	6	8
5.13.36 Парго неразделанный глазированный	-	10
5.13.37 Петух морской неразделанный глазированный	6	8
5.13.38 Перро (губан длинноперый) неразделанный глазированный	6	8
5.13.39 Пинагор разделанный глазированный	5	6,5
5.13.40 Полиномус разделанный и неразделанный глазированный	8	10
5.13.41 Помпано серебристый неразделанный глазированный	6	8
5.13.42 Пристипома неразделанная глазированная	6	8
5.13.43 Рексия разделанная глазированная	6	8
5.13.44 Рубия (луциан желтохвостый) неразделанная глазированная	8	10
5.13.45 Сабля-рыба неразделанная глазированная	3	5
5.13.46 Саурида неразделанная глазированная	6	8
5.13.47 Сериола неразделанная глазированная	4	5
5.13.48 Сериолелла неразделанная глазированная	8	10
5.13.49 Сиганус неразделанный глазированный	4	5
5.13.50 Снэк неразделанный глазированный	3	4
5.13.51 Солнечник неразделенный глазированный	8	10
5.13.52 Сом океанический неразделанный глазированный	6	8
5.13.53 Строма разделанная глазированная	5	6,5

HACCP EXPERT

5.13.54 Терпуг неразделанный глазированный	6	8
5.13.55 Угольная рыба:		
- неразделанная глазированная	6	8
- разделанная глазированная	10,5	-
5.13.56 Угорь морской неразделанный глазированный	6	8
5.13.57 Умбрина неразделанная глазированная	5	7
5.13.58 Эпигонус разделанный глазированный	6	8
5.13.59 Язык морской неразделанный глазированный	5	7
5.13.60 Мелочь второй группы, вылавливаемая в Каспийском море (белоглазка, густера (тарань), красноперка каспийская, синец (сопа), чехонь):		
- глазированная	8	10
- неглазированная	6	7
5.13.61 Мелочь третьей группы (атерина (ферина), мойва длиной менее 10 см, песчанка, смарида и другие рыбы прибрежных вод длиной менее 12 см, не ограниченные к вылову Правилами рыболовства):		
- глазированная	6	-
5.13.62 Мелочь третьей группы океанического промысла глазированная	6	8
5.14 Остальные морские рыбы:		
- глазированные	6	8
- неглазированные	4	5

Примечания Срок годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной в потребительскую упаковку (кроме упакованной в пакеты под вакуумом) уменьшается на 1 мес по сравнению со сроком годности мороженой глазированной рыбы.

Срок годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной под вакуумом в пакеты из полимерных материалов, приравнивается к сроку годности мороженой глазированной рыбы.

Срок годности мороженой рыбы, обработанной водным раствором ПВС, увеличивается на 50% по сравнению со сроком годности мороженой рыбы.

Срок годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной в пленку из полиэтилена высокого давления, приравнивается к сроку годности мороженой глазированной рыбы.

18 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 24896-2013 РЫБА ЖИВАЯ

Дата введения в действие – 01.07.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на живую рыбу, предназначенную на пищевые цели.

Термины и определения В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями: живая рыба (live fish): Рыба, проявляющая признаки жизнедеятельности, с естественными движениями тела, челюстей, жаберных крышек, плавающая в воде. **пресноводная рыба** (freshwater fish): Рыба, обитающая в пресных или солоноватых водах бассейнов рек, озер, водохранилищ и прудов. **морская рыба** (marine fish): Рыба, обитающая в соленых или солоноватых водах морей и океанов. **рыба аквакультуры** (fish of aquaculture): Рыба, содержащаяся, разводимая, в том числе выращиваемая, в искусственно созданной среде обитания.

Транспортирование и хранение (содержание) Условия транспортирования и хранения (содержания) живой рыбы должны обеспечивать ее жизнедеятельность и безопасность. Транспортируют живую рыбу всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований, обеспечивающих ее жизнедеятельность и безопасность. Разность температур воды в водоеме, емкости для транспортирования с живой рыбой или при приемке на хранение (содержание) живой рыбы должна быть не более 4 °С. Живая рыба должна храниться (содержаться) в емкостях (аквасистемах, контейнерах, аквариумах и других емкостях) с аэрацией или проточной чистой водой, обеспечивающих ее жизнедеятельность и безопасность на время хранения (содержания) и реализации. Срок годности для живой рыбы не устанавливается.

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 7447-2015 РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Дата введения в действие — 01.01.2017 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на рыбу горячего копчения всех семейств и видов, предназначенную для пищевых целей. Настоящий стандарт не распространяется на рыбу горячего копчения, изготовляемую по ГОСТ 812, ГОСТ 6606, ГОСТ 7445, а также на бычков (кроме дальневосточного и океанического), косатку-скрипуна, лосося балтийского, нежирную мойву (мелочь третьей группы), сардину тихоокеанскую (иваси), снетка, лососей тихоокеанских с нерестовыми изменениями и хрящевых рыб.

Термины и определения: В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями: горячее копчение рыбы (hot smoking of fish): Тепловая обработка рыбы в коптильной среде при температуре от 80°С до 180°С до готовности продукта.

Примечание - Различают дымовой, бездымный (с использованием коптильных ароматизаторов) и смешанный способы горячего копчения. **рыба горячего копчения** (hot-smoked fish): Пищевая продукция, полученная из предварительно посоленной рыбы в процессе горячего копчения, обладающая вкусом, цветом и запахом копчености. **коптильный ароматизатор** (*коптильный препарат*) (smoke flavouring): Смесь веществ, выделенных из дымов, применяемых в традиционном копчении, путем фракционирования и очистки конденсатов дыма. **ожог рыбы** (fish burn): Наличие вздутостей, разрывов на кожном покрове рыбы, подгорание плавников, возникающее в результате воздействия температуры, превышающей установленную технологическим режимом. Рыба должна быть посолена, подвергнута горячему копчению, охлаждена и упакована. При изготовлении рыбы горячего копчения "Ароматная" используют пряности с добавлением или без добавления чеснока. Рыбу горячего копчения изготовляют в неразделанном (целом) или разделанном виде. Не допускается изготовлять в неразделанном виде: бычка дальневосточного, зубатку, илишу, маринку, османа, сома крупного (кроме океанического), усача, храмулю, щуку азово-черноморскую крупную, окуня морского массой более 0,3 кг; мольву, пикшу, сайду и треску массой более 0,4 кг; прудовую рыбу; рыбу с явными признаками заглотыша. У илиши, маринки, османа, усача и храмули внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка должны быть полностью удалены и уничтожены; брюшная полость тщательно зачищена. У илиши и храмули, кроме того, должна быть удалена и уничтожена голова. **По видам разделки рыбу горячего копчения подразделяют:** Жаброванная - рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей. Зябренная - рыба, у которой удалены жабры, грудные плавники вместе с прилегающей частью брюшка, калтычком и частью внутренностей; жабры, икра или молоки могут быть оставлены. Обезглавленная - рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями и внутренности без разреза по брюшку. ***Допускается:*** - оставление части внутренностей, в том числе икры или молок; - удаление головы вместе с грудными плавниками; - поперечный надрез в области анального отверстия. Потрошеная - рыба, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены. Потрошеная обезглавленная - потрошеная рыба, у которой удалена голова с плечевыми костями и грудными плавниками. ***Допускается:*** - оставление плечевых костей и грудных плавников; - удаление головы вместе с грудными плавниками или вместе с грудными плавниками и частью брюшка; - вырезание области анального отверстия с частичным подрезанием анального плавника у трески. Тушка - рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка; тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей; сгустки крови и почки зачищены. **Допускается оставление:** - почек и черной пленки у сардины атлантической, сардинеллы, сардинопса, скумбрии атлантической и ставриды океанической; - остатков черной пленки у трески; - тонкой брюшной части у сардин. Кусок - тушка или потрошеная обезглавленная рыба, у которой удален хвостовой плавник, разрезанные на части. Пласт с костью - рыба, у которой разрез проведен по спине вдоль позвоночника; голова, внутренности, в том числе икра или молоки, хвостовой плавник и тонкая прихвостовая часть длиной не менее 3 см удалены; сгустки крови и почки зачищены. Пласт без

HACCP EXPERT

кости - пласт с костью, у которого удалена позвоночная кость. Спинка - рыба, у которой срезана брюшная часть; жабры или голова с плечевыми костями удалены; сгустки крови и остатки внутренностей зачищены. Боковник - рыба, у которой удалены голова, внутренности, плавники, позвоночная кость, черная пленка, брюшная часть, разрезанная по спине вдоль позвоночника на две продольные половины; сгустки крови и почки зачищены. Допускается удаление плечевых и крупных реберных костей. Филе - рыба, у которой удалены чешуя, голова, внутренности, плавники, позвоночная кость, черная пленка, плечевые и крупные реберные кости, "жучки", разрезанная по спине вдоль позвоночника на две продольные половины; сгустки крови и почки зачищены. Допускается наличие чешуек, "жучек" и реберных костей у рыбы "Ароматная", изготовленной из филе океанической ставриды. Филе-кусок - филе рыбы, разрезанное на поперечные части. Допускается изготавливать филе-кусок скумбрии или ставриды из блоков мороженого филе, распиленных и расфасованных в хлопчатобумажные сетки по нормативным документам. Теша - брюшная часть рыбы, которая отделена от нее срезом от приголовка до анального плавника; сгустки крови и пленки зачищены. ***Допускается:*** - разрезание теши на две продольные половины; - оставление плечевых костей. Рулет - рыба, которая разделана на филе, боковник или тешу, свернута в рулон кожей наружу; чешуя удалена. Допускается изготовление рулетов: - из двух и более видов рыб; - с добавлением пряностей и чеснока или только пряностей; - свернутых в рулон кожей внутрь из теши зубатки или нототении, боковника палтуса. Рыбу горячего копчения "Ароматная" изготовляют в разделанном виде: пласт без кости, пласт с костью, филе. Другие виды разделки рыбы горячего копчения - в соответствии с договором (контрактом) на поставку. Рыба горячего копчения может быть заморожена. Температура в толще замороженной рыбы горячего копчения должна быть не выше минус 18°С.

Рекомендуемый срок годности и условия хранения рыбы горячего копчения Рекомендуемый срок годности рыбы горячего копчения с часа изготовления, ч, не более: 48 - при температуре хранения от 2°С до 6°С; 72 - при температуре хранения от минус 2°С до 2°С. **Рекомендуемый срок годности рыбы горячего копчения замороженной** - не более 30 сут с даты изготовления при температуре хранения не выше минус 18°С.

18 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 51494-99 ФИЛЕ ИЗ ОКЕАНИЧЕСКИХ И МОРСКИХ РЫБ МОРОЖЕНОЕ**

Дата введения в действие – 01.01.2001 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на филе из океанических и морских рыб мороженое (кроме филе из рыб семейства осетровых) для экспорта и импорта. **Мороженое филе изготовляют следующих видов разделки:** филе без кожи; филе с кожей без чешуи; филе с кожей сдвоенное (без разреза по спинке); филе-кусок. Подготовленное филе замораживают сухим искусственным способом блоками, поштучно, а также в потребительской таре.

Температура в центре продукта должна быть не выше минус 18°С. Мороженое филе изготовляют в глазированном и неглазированном виде. Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность мороженого блока филе или филе, замороженного поштучно, и не должна отставать при легком постукивании. Допускается переупаковка замороженного филе при контролируемых условиях с последующим повторным применением процесса замораживания, в соответствии с приведенным определением, таким образом, чтобы свести к минимуму обезвоживание и окисление, в соответствии с приведенным определением.

По органолептическим и физическим показателям мороженое филе должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Блоки чистые, плотные, с ровной поверхностью без значительных перепадов по высоте блока. Филе замороженное поштучно, чистое, ровное, целое
Порядок укладывания	Филе уложено в формы равномерными слоями, в нижнем ряду кожей или подкожной стороной вниз, а в верхнем ряду кожей или подкожной стороной вверх. Филе, изготовленное из рыб, имеющих подкожный слой жира, во избежание окисления уложено в формы: в нижнем ряду кожей или подкожной стороной вверх, в верхнем ряду кожей или подкожной стороной вниз
Разделка	В соответствии с требованиями 4.3.1
Консистенция мяса:	
после размораживания	Плотная или нежная, присущая данному виду рыбы. Допускается у отдельных видов рыб частичное расслоение мяса по септам.
после варки	Нежная, сочная, присущая данному виду рыбы
Цвет мяса	Свойственный данному виду рыбы
Запах	Свойственный свежей рыбе, без постороннего запаха. Слабовыраженный йодистый запах у филе из океанических рыб
Вкус и запах после варки	Свойственный данному виду рыбы, без посторонних привкуса и запаха. Слабовыраженный илистый запах и привкус у филе, свойственный отдельным видам рыб
Глубокое обезвоживание, % от площади поверхности блока или отдельного филе, не более	10
Наличие костей	По 7.4
Наличие посторонних примесей	Не допускается

Транспортирование и хранение Транспортируют мороженое рыбное филе в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, которые способствуют сохранению качества продукта во время транспортирования, при температуре минус 18°С и ниже. Хранят мороженое рыбное филе при температуре минус 18°С и ниже. Продукт должен находиться при данной температуре для обеспечения сохранности его качества.

НАССР EXPERT

18 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 51495-99 КАЛЬМАР МОРОЖЕНЫЙ**

Дата введения в действие – 01.01.2002 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на кальмары следующих семейств: Gonatidae, Ommastrephidae, Loliqinidae и видов: аляскинский (Berryteuthis anonychus), бартрама (Ommastrephes bartrami), гигантский (Dosidicus gigas), иллекс американский (Illex illecebrosus), иллекс аргентинский (Illex argentinus), иллекс европейский (Illex coindeti), командорский (Berryteuthis magister), коренастый (Todaropsis eblanae), новозеландский (Nototodarus sloani), лолиго европейский (Loligo vulgaris), лолиго патагонский (Loligo patagonica), лолиго североамериканский (Loligo pealei), стрелка северная (Todarodes sagittatus), стрелка южная (Todarodes angolensis), тихоокеанский (Todarodes pacificus), замороженные в сыром виде и изготовленные для экспорта и импорта.

По органолептическим и физическим показателям мороженый кальмар должен соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид:	
блоков	Целые. Поверхность ровная, чистая. Могут быть незначительные впадины на поверхности отдельных блоков.
кальмара	Поверхность чистая.
после размораживания	Могут быть: нарушения целостности мантии (порезы, проколы); нарушения кожного покрова - для кальмара с кожицей
Цвет (после размораживания)	Естественный, присущий данному виду; для кальмара без кожицы - от белого до розоватого
Разделка	В соответствии с 4.3.1-4.3.4
Консистенция мяса:	
после размораживания	Упругая, эластичная.
после варки	От сочной до плотной, но нежесткая
Запах	Свойственный данному виду кальмара без постороннего запаха
Вкус и запах после варки	Приятные, свойственные данному виду продукции без посторонних признаков и горечи.
	Может быть незначительный аммиачный запах у гигантского кальмара (Dosidicus gigas)
Глубокое обезвоживание, % от площади поверхности блока, не более	10
Наличие посторонних примесей	Не допускается

Транспортирование и хранение Транспортируют мороженый кальмар в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, обеспечивающими сохранность качества продукта во время транспортирования, при температуре не выше минус 18°С. Хранят мороженый кальмар при температуре минус 18°С и ниже.

Продукт должен находиться при данной температуре для обеспечения сохранности его качества.

16 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 51497-99 РЫБА, РАКООБРАЗНЫЕ И КАРАКАТИЦА

Дата введения в действие – 01.01.2001 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящий стандарт устанавливает размерные категории для экспортируемых и импортируемых гидробионтов, поступающих в реализацию: рыбу морскую и океаническую живую и охлажденную; каракатицу живую и охлажденную; ракообразные живые, охлажденные или вареные. Настоящий стандарт не распространяется на мелкие партии продукции, поставляемой непосредственно в розничную торговлю или потребителю прибрежными рыбаками.

HACCP EXPERT

16 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 51493-99 РЫБА РАЗДЕЛАННАЯ И НЕРАЗДЕЛАННАЯ МОРОЖЕНАЯ

Дата введения в действие – 01.01.2001 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на рыбу мороженую разделанную и неразделанную для экспорта и импорта, кроме рыб семейства осетровых. Мороженую рыбу изготовляют следующих видов разделки. Неразделанная - рыба в целом виде. Обезглавленная - рыба, у которой ровным срезом удалены голова с пучком внутренностей. Потрошеная с головой - рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены. Обезглавленная потрошеная - обезглавленная рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены. Рыбу замораживают сухим искусственным способом блоками, поштучно, а также в потребительской таре при температуре не выше минус 18°С. Температура в центре замороженного продукта должна быть не выше минус 18°С. Мороженую рыбу изготовляют в глазированном и неглазированном виде. Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность рыбы или блока рыбы, и не должна отставать при легком постукивании. Допускается переупаковывание замороженной рыбы при контролируемых условиях с последующим повторным применением процесса замораживания таким образом, чтобы свести к минимуму обезвоживание и окисление продукта, в соответствии с приведенным определением.

По органолептическим и физическим показателям мороженая рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид:	
блоков	Целые. Поверхность ровная, чистая. Могут быть незначительные впадины на поверхности отдельных блоков
рыбы	Поверхность чистая. Допускается незначительное подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира
Цвет	Естественный, присущий данному виду рыбы
Разделка	В соответствии с 4.3.1
Консистенция (после размораживания)	Плотная, присущая рыбе данного вида
Запах (после размораживания)	Свойственный данному виду рыбы, без постороннего запаха
Консистенция (после варки)	Нежная, сочная, присущая данному виду рыбы
Глубокое обезвоживание, % от массы рыбы или площади блока, не более	10
Нарушение консистенции	Не допускается
Наличие посторонних примесей	Не допускается

Транспортирование и хранение Транспортируют мороженую рыбу в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, которые обеспечивают сохранение качества продукта во время транспортирования, при температуре не выше минус 18°С. Хранят мороженую рыбу при температуре не выше минус 18°С. Продукт должен находиться при данной температуре для обеспечения сохранности его качества.

16 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 1304-76 ЖИРЫ РЫБ И МОРСКИХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ ТЕХНИЧЕСКИЕ

Дата введения в действие – 01.01.2001 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на жиры рыб и морских млекопитающих, получаемые из жиросодержащего сырья, предназначенные для технических целей и изготовления ветеринарного жира.

В зависимости от вида сырья технические жиры подразделяют на следующие виды: рыбный; ластоногих и белухи; усатых китов; зубатых китов, а также "стеарин" - твердая фракция жира, получаемая после холодной фильтрации жиров. В зависимости от качества технический жир подразделяют на сорта: высший, первый, второй, кроме стеарина, который подразделяют на первый и второй сорта. Хранят технический жир в помещении при температуре окружающего воздуха.

Срок хранения - 1 год.

16 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 9393-82 ЖИР ВЕТЕРИНАРНЫЙ ИЗ РЫБЫ И МОРСКИХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ

Дата введения в действие – 01.01.1983 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на жир, изготовляемый из рыбы и морских млекопитающих, натуральный и с добавлением витаминов, предназначенный для ветеринарных целей и подкормки сельскохозяйственных животных и птиц.

Срок хранения ветеринарного жира при температуре окружающего воздуха (в летний период не выше 30 °С) в темном помещении не более одного года с даты изготовления.

16 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 2116-2000 МУКА КОРМОВАЯ ИЗ РЫБЫ, МОРСКИХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ, РАКООБРАЗНЫХ И БЕСПОЗВОНОЧНЫХ

Ассортимент продукции согласно ГОСТу 2116-2000

16 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 23600-79 КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ, СУПЫ СУХИЕ С РЫБОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ

Дата введения в действие – 01.07.1980 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на сухие супы с рыбой и морепродуктами, представляющие собой смеси различных предварительно подготовленных продуктов и предназначенные для быстрого приготовления готовых блюд. В зависимости от состава и способа обработки сырья сухие супы с рыбой и морепродуктами подразделяются на: пюреобразные, заправочные, прозрачные.

Ассортимент продукции:
Супы рыбные сухие
Суп рыбный полевой 105,0 г
Суп из кальмара с рисом 80,38 г
Суп из кальмара с макаронными изделиями 73,69 г
Суп любительский с кальмаром 90,10 г
Суп рыбный 68,5 г
Суп рыбный с вермишелью 80,0 г
Суп рыбный домашний 71,0 г
Суп рыбный крестьянский 75,0 г
Суп рыбный летний 75,0 г
Суп рыбный любительский 85,0
Суп рыбный с овощами 106,0 г
Суп-пюре рыбный с мидийным бульоном 75,0 г
Суп мидийный с рисом 75,0 г

Сроки хранения супов с рыбой, крилем и мидиями - в пакетах из комбинированного трехслойного материала структуры бумага-фольга-полиэтилен низкой плотности или бумага-фольга-смесь полиэтилена низкой и высокой плотности, не более 12 мес, супов с кальмаром в пакетах из бумаги-фольги-смеси полиэтилена низкой и высокой плотности не более 6 мес, с сухим мидийным бульоном - не более 8 мес с даты изготовления.

16 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 10.16-70* Э ПЛАВНИКИ АКУЛ СУШЕНЫЕ ДЛЯ ЭКСПОРТА

Дата введения в действие – 01.07.1970 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевые, высушенные в естественных или искусственных условиях плавники акул для экспорта. Для изготовления сушеных плавников используют первый спинной, грудные и хвостовой (нижняя лопасть) плавники. У катрана - хвостовой, у акулы-пилонос - два спинных и хвостовой плавники.

По длине плавники акул подразделяют на группы: менее 15 см - плавниковая смесь; от 15 до 20 см - мелкие; от 20 до 30 см - средние; более 30 см - крупные.

Примечание. Плавники от акул размером до 1,5 м и плавники, не имеющие форму треугольника, не используют. Хранят сушеные плавники в чистых, хорошо проветриваемых помещениях при температуре не выше 15 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

16 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 1551-93 РЫБА ВЯЛЕНАЯ

Дата введения в действие – 01.01.1995 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на вяленую рыбу. Стандарт не распространяется на анчоусовые, лососевые (кроме сиговых и австралийского лосося), осетровые рыбы, бычка (кроме океанического), кильку, марлина, мероу, меч-рыбу, мраморную нототению, парусник, салаку, сельди, снетка, тунцов, тюльку, океанические хрящевые рыбы.

По видам разделки вяленую рыбу подразделяют: Неразделанная - рыба в целом виде. **Жаброванная** - рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей. **Потрошеная с головой** - рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее, калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два прореза или прокола в мясистой прихвостовой части (без повреждения кожи). **Потрошеная обезглавленная** - рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее, калтычок может быть перерезан; голова, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови зачищены. Может быть удаление плечевых костей и грудных плавников с частью брюшка; частичное удаление брюшка с брюшными плавниками; оставление икры или молок. **Обезглавленная** - рыба, у которой голова с плечевыми костями и внутренности удалены без разреза по брюшку. Могут быть оставлены в рыбе икра или молоки и часть внутренностей. **Пласт с головой** - рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови зачищены. **Обезглавленный пласт** - рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; голова, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови зачищены. **Полупласт** - рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови зачищены. **Палтусная разделка** - рыба, у которой удалены голова вместе с плечевыми костями, мясо одной из сторон до позвоночника, внутренности, плавники, кроме хвостового, который выравнивается срезом; сгустки крови зачищены. **Спинка** - рыба, у которой срезана брюшная часть, удалены внутренности, жабры или голова с плечевыми костями; сгустки крови зачищены. **Боковник** - рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, внутренности удалены; сгустки крови зачищены; брюшная часть, а также плавники (кроме хвостового) могут быть удалены. **Теша** - брюшная часть рыб в целом виде или в виде двух половинок. При необходимости теша крупных рыб может быть разрезана на куски длиной не менее 15 см.

Хранят вяленую рыбу при температуре от 0 °С до минус 8 °С с даты изготовления, мес, не более: 2 - с массовой долей жира в рыбе более 10%; 4 - с массовой долей жира в рыбе 10% и менее. Вяленую рыбу, упакованную в пленочные пакеты без вакуума, хранят, мес, не более: 2 - от 0 °С до минус 4 °С; 5 - не выше минус 18 °С. Вяленая рыба с массовой долей жира менее 10%, в том числе упакованная в пакеты пленочные без вакуума, может храниться при температуре не выше 20 °С в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от солнечного света, не более 2 мес с даты изготовления.

НАССР EXPERT

16 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 11829-66 БАЛЫЧОК СЕЛЬДИ-ЧЕРНОСПИНКИ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ**

Дата введения в действие – 01.01.1967 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на слабовысоленную, подвяленную и выкопченную при температуре не выше 26°С сельдь-черноспинку, разделанную на балычок. Хранят балычок сельди-черноспинки холодного копчения при температуре от 0 до минус 5°С не более 1 мес с даты изготовления. Балычок сельди-черноспинки, упакованной в пленочные пакеты без вакуума, хранят при температуре от 0 до минус 5°С не более 10 сут с момента (часа) окончания технологического процесса.

16 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 7444-2002 ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ИЗ БЕЛОРЫБИЦЫ И НЕЛЬМЫ Х/К И ВЯЛЕНЫЕ**

Ассортимент продукции согласно ГОСТу 7444-2002.

18 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 6052-2004 ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ПАСТЕРИЗОВАННАЯ**

Дата введения в действие – 01.07.2005 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пастеризованную зернистую икру осетровых рыб (далее - пастеризованную икру), изготовляемую для внутреннего рынка и экспорта.

По органолептическим, физическим и химическим показателям пастеризованная икра должна соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	**Характеристика и норма**
Внешний вид	Икра одного вида рыбы. Икринки одного размера: крупные, средние или мелкие; может быть незначительная разница в размере икринок.
	Поверхность икры ровная; может быть небольшая неровность поверхности
Цвет	Равномерный, свойственный икре данного вида рыбы; от бледно-желтого до желтовато-серого у икры рыб-альбиносов.
	Допускаются:
	- незначительная разница в цвете икринок;
	- желтоватые или коричневатые оттенки у икры осетра
Консистенция и состояние	Разбористая - икринки легко отделяются одна от другой; оболочка икринок несколько уплотнена.
	Допускаются:
	- влажноватая с незначительным отделением жидкости;
	- икринки не полностью отделяются друг от друга
Вкус и запах	Свойственный икре данного вида рыбы, без посторонних привкуса и запаха.
	Допускаются:
	- незначительный естественный привкус "травки";
	- острота
Массовая доля поваренной соли, %	3-5
Наличие посторонних примесей	Не допускается

Хранят пастеризованную икру при температуре от минус 2 °С до минус 4 °С с даты изготовления, мес, не более: - без консерванта: 8 - фасованную в стеклянные банки, 10 - фасованную в металлические банки; - с консервантом ЛИВ-2: 12 - фасованную в стеклянные и металлические банки.

18 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 55486-2013 ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ

Дата введения в действие – 01.01. 2015 год. Дата актуализации текста – 27.01.2015 год. Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство зернистой икры осетровых рыб по ГОСТ Р 55486-2013 (далее продукция или икра зернистая).

Транспортирование и хранение Транспортирование Транспортируют зернистую икру всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре от минус 4 °С до минус 2 °С. Транспортируют зернистую икру в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности в соответствии с требованиями ГОСТ 15846. Пакетирование - по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663. Основные параметры и размеры пакетов - по ГОСТ 24597.

Хранение

Хранят зернистую икру при температуре от минус 4 °С до минус 2 °С. **Срок годности с указанием условий хранения зернистой икры устанавливает изготовитель. Коды для идентификации видов осетровых рыб** Коды для идентификации видов осетровых рыб приведены в таблице.

Таблица.

Название осетровых рыб*		**Код**
русское	**латинское**	
Белуга	Huso huso	HUS
Калуга	Huso dauricus	DAU
Осетр адриатический	Acipenser naccarii	NAC
Осетр амурский	Acipenser schrenckii	SCH
Осетр атлантический (европейский)	Acipenser sturio	STU
Осетр байкальский	Acipenser baerii baikalensis	BAI
Осетр белый (американский)	Acipenser transmontanus	TRA
Осетр китайский	Acipenser sinensis	SIN
Осетр корейский	Acipenser dabryanus	DAB
Осетр тупорылый	Acipenser brevirostrum	BVI
Осетр Мексиканского залива	Acipenser oxyrhynchus desotoi	DES
Осетр озерный	Acipenser fulvescens	FUL
Осетр остроносый (американский)	Acipenser oxyrhynchus	OXY
Осетр персидский	Acipenser persicus	PER
Осетр русский	Acipenser gueldenstaedtii	GUE
Осетр сахалинский (зеленый)	Acipenser medirostris	MED
Осетр сибирский	Acipenser baerii	BAE
Осетр японский	Acipenser micadoi	MIK
Севрюга	Acipenser stellatus	STE
Стерлядь	Acipenser ruthenus	RUT
Шип	Acipenser nudiventris	NUD
Лжелопатонос сырдарьинский	Pseudoscaphirhynchus fedtschenkoi	FED
Лжелопатонос амударьинский малый	Pseudoscaphirhynchus hermanni	HER
Лжелопатонос амударьинский большой	Pseudoscaphirhynchus kaufmanni	KAU
Лопатонос обыкновенный	Scaphirhynchus platorhynchus	PLA
Лопатонос белый	Scaphirhynchus albus suttkusi	ALB
Лопатонос Сутткузи	Scaphirhynchus suttkus	SUS
Гибриды: код (название) женского вида код (название) мужского вида		YYY XXX
* В том числе осетровые рыбы аквакультуры и их гибриды.		

HACCP EXPERT

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 18173-2004 ИКРА ЛОСОСЕВАЯ ЗЕРНИСТАЯ БАНОЧНАЯ.

Дата введения в действие – 01.07.2005 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на баночную зернистую лососевую икру (далее - зернистую икру), изготовляемую из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб для внутреннего рынка и экспорта.

Наименования, ассортиментные знаки и назначение зернистой икры указаны в таблице

Таблица

Наименование	Ассортиментный знак	Назначение
Икра лососевая зернистая	ИКРА	Для реализации на внутреннем рынке
Икра лососевая	С	Для реализации на экспорт

Зернистую икру изготовляют из икры-сырца тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб: горбуши - *Oncorhynchus gorbuscha;* кеты - *Oncorhynchus keta;* кижуча - *Oncorhynchus kisutch;* нерки (красной) - *Oncorhynchus nerka;* симы - *Oncorhynchus masu;* чавычи - *Oncorhynchus tschawytscha.*

По органолептическим, физическим и химическим показателям зернистая икра должна соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Икра одного вида рыбы. Икринки чистые, целые, однородные по цвету, без пленок и сгустков крови.	
	Могут быть:	
	- неоднородность цвета для икры нерки (красной) и кижуча;	
	- незначительное количество оболочек икринок - лопанца	- наличие кусочков пленки и оболочек икринок - лопанца;
		- смешение икры двух видов рыб, неоднородный цвет;
		- незначительный отстой
Консистенция и состояние	Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, разбористые - отделяются одна от другой.	
		Могут быть:
		- икринки слабые, влажные;
		- вязкость икры в пределах сохранения зернистой структуры
Запах	Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего запаха	
Вкус	Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса.	
	Могут быть:	
	- привкус горечи для икры нерки (красной) и кижуча;	
	- слабые привкусы горечи и остроты	- привкусы горечи и остроты
Массовая доля поваренной соли, %	4-6	4-7
Массовая доля консервантов, %, не более:		
смесь 1		
- сорбиновая кислота	0,1	
- уротропин*	0,1	
смесь 2		
- сорбиновая кислота	0,1	

- бензоат натрия (в пересчете на бензойную кислоту)	0,1
Наличие посторонних примесей	Не допускается

_____ * Запрещен на территории Российской Федерации.

Хранят зернистую икру при температуре от минус 4 °С до минус 6 °С с даты изготовления, мес, не более: 4 - без консервантов; 12 - с консервантами. Срок годности зернистой икры, фасованной из бочек, устанавливают с даты изготовления бочковой икры. Срок годности лососевой зернистой баночной икры с указанием условий хранения устанавливает в пределах срока хранения изготовитель.

18 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 24645-81 "ПАСТА БЕЛКОВАЯ МОРОЖЕНАЯ «ОКЕАН»**
Ассортимент продукции согласно ГОСТу 24645-81.	
18 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 30314-2006 «ФИЛЕ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА МОРОЖЕНОЕ»**
Ассортимент продукции согласно ГОСТу 30314-2006.	
12 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 6065-2012 «КОНСЕРВЫ ИЗ ОБЖАРЕННОЙ РЫБЫ В МАСЛЕ»**
Ассортимент продукции согласно ГОСТу 6065-2012.	
18 900 РУБ.	**ТИ К ГОСТ 31794-2012 «ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ЛОСОСЕВЫХ РЫБ»**

Дата введения в действие - 01.07.2013 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на зернистую икру тихоокеанских лососевидных рыб (далее - зернистая икра): тихоокеанские лососи - род Oncorhyncus, гольцы - род Salvelinus, изготовляемую с использованием пищевой добавки "Варэкс-2".

Видовой состав лососевых рыб Дальнего Востока России **Род *Oncorhynchus*** (тихоокеанские лососи) Кета - *Oncorhynchus keta* Горбуша - *Oncorhynchus gorbuscha* Чавыча - *Oncorhynchus tschawytscha* Нерка - *Oncorhynchus nerka* Кижуч - *Oncorhynchus kisutch* Сима - *Oncorhynchus masou* **Род *Salvelinus*** (гольцы) Мальма - *Salvelinus malma* Кунджа - *Salvelinus leucomaenis.*

Транспортируют зернистую икру всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре от минус 6 °С до минус 4 °С.

Хранят зернистую икру в бочках, контейнерах и ведрах при температуре от минус 6 °С до минус 4 °С не более 8 мес. Хранят зернистую икру в банках на предприятиях розничной сети при температуре от 2 °С до 4 °С не более 12 мес. Допускается хранить зернистую икру в банках на оптовых складах и базах при температуре от минус 6 °С до минус 4 °С не более 12 мес. Зернистую икру, упакованную в бочки, полимерные контейнеры, ведра, хранившуюся в них не более 1 мес с даты изготовления и расфасованную в банки, хранят не более 11 мес с даты упаковывания в банки. Допускается фасовка в банки зернистой икры, хранившейся в бочках, полимерных контейнерах и ведрах более 1 мес с даты изготовления. При этом хранение икры в банках не должно превышать в сумме 8 мес с даты упаковывания ее в бочки, полимерные контейнеры, ведра. Срок годности зернистой икры лососевых рыб устанавливает изготовитель с даты изготовления продукции.

18 900 РУБ.	ТИ К ГОСТ 31793-2012 «ИКРА ЛОСОСЕВАЯ ЗЕРНИСТАЯ ЗАМОРОЖЕННАЯ»

Дата введения в действие – 01.06.2013 г. Дата актуализации текста – 15.10.2018 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на лососевую зернистую замороженную икру (далее лососевая икра). **Видовой состав лососевых рыб Род лососи благородные *Salmo*** Лосось атлантический: балтийский, беломорский, семга, лосось норвежский садковый *salmo salar;* лосось озерный *salmo salar morpha lacustris;* кумжа *salmo trutta;* лосось каспийский *salmo trutta caspius;* форель озерная *salmo trutta morpha lacustris;* форель ручьевая *salmo trutta morpha fario;* форель севанская (иссык-кульская) *salmo ischchan.* **Род лососи тихоокеанские Oncorhynchus** Кета *oncorhynchus keta;* горбуша *oncorhynchus gorbuscha;* чавыча *oncorhynchus tschawytscha;* нерка *oncorhynchus nerka;* кижуч oncorhynchus kisutch; сима *oncorhynchus masu.* **Род Parasalmo** Микижа *parasalmo mykiss;* семга камчатская *parasalmo penschinensis;* форель радужная *parasalmo irideus;* лосось Кларка *parasalmo clarki.* **Род гольцы *Salvelinus*** Голец *salvelinus alpinus;* палия *salvelinus lepechini;* мальма *salvelinus malma;* кунджа *salvelinus leucomaenis.*

Транспортирование и хранение Транспортируют лососевую икру всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре хранения продукции. Транспортирование лососевой икры, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют по ГОСТ 15846.

Пакетирование по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663. Основные параметры и размеры пакетов по ГОСТ 24597. Хранят лососевую икру при температуре не выше: минус 18 °С не более 12 мес, минус 25 °С не более 14 мес. Срок годности лососевой икры устанавливает изготовитель с даты изготовления.

При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов».

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 31583-2012 КАПУСТА МОРСКАЯ МОРОЖЕНАЯ

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на морскую мороженую капусту (далее - морская капуста), изготовленную из водорослей семейства Ламинариевые и предназначенную для пищевых целей. Видовой состав водорослей семейства Ламинариевые приведен в таблице

Таблица

Наименование водоросли	
русское	**латинское**
Ламинария Бонгарда	Laminaria bongardiana
Ламинария Гурьяновой	Laminaria gurjanovae
Ламинария длинноногая	Laminaria longipes
Ламинария зубчатая	Laminaria dentigera
Ламинария пальчаторассеченная	Laminaria digitata
Ламинария йезоенская	Laminaria yezoensis
Ламинария клиноризоидная	Laminaria inclinatorhiza
Ламинария прижаторизоидная	Laminaria appressirhiza
Ламинария сахаристая	Laminaria saccharina
Ламинария узкая	Laminaria angustata
Ламинария японская	Laminaria japonica
Циматера японская	Cymathaere japonica

Циматера двухскладчатая	Cymathaere fibrosa
Циматера трехскладчатая	Cymathaere triplicata
* Допускается использование других видов водорослей семейства Ламинариевые, разрешенных для использования на территории государства, принявшего стандарт.	

По органолептическим, физическим и химическим показателям морская капуста должна соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика, норма
Внешний вид:	Целый. Поверхность ровная, чистая.
- блока - морской капусты (после размораживания)	Могут быть незначительные впадины на поверхности блока и снежный налет Поверхность чистая
Разделка	В соответствии с 4.2.1
Цвет	Свойственный данному виду морской капусты, от оливкового до темно-коричневого
Консистенция	Плотная, эластичная
Вкус и запах (после варки)*	Свойственные морской капусте без посторонних привкуса и запаха
Размер полосок шинкованной морской капусты:	
- длина, мм, не менее	20
- ширина, мм, не более	5
Порядок укладывания:	
- слоевища или куска	Ровными, плотными (без пустот) рядами
- шинкованной морской капусты	Насыпью с разравниванием
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,1
* Определяется в спорных случаях.	

Рекомендуемые сроки годности мороженой морской капусты, с даты изготовления, мес, не более: 12 - при температуре хранения не выше минус 18°С. 24 - при температуре хранения не выше минус 25°С.

18 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 813-2002
«СЕЛЬДЬ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ»

Дата введения в действие – 01.01.2014 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на рыбу холодного копчения семейства сельдевых и сардину тихоокеанскую (иваси) следующих биологических видов: сельдь азово-черноморскую (донскую, днепровскую, дунайскую, керченскую) - *Alosa pontica*; сельдь атлантическую - *Clupea harengus*; сельдь беломорскую *Clupea pallasii marisalbi*; сельди каспийские: пузанок - *Alosa caspia*; бражниковскую - *Alosa brashnikovi*; сельдь каспийскую черноспинку - *Alosa kesseri kesseri*; сельдь тихоокеанскую - *Clupea pallasii* и сардину тихоокеанскую (иваси) - *Sardinops melanostictus.*

Виды разделки сельди холодного копчения: Неразделанная - рыба в целом виде. Азово-черноморскую, беломорскую сельди и тихоокеанскую сардину (иваси) изготовляют только в неразделанном виде. Зябренная - сельдь, у которой удалены грудные плавники с прилегающей частью брюшка (включая калтычок), часть внутренностей и жабры; допускается не удалять икру, молоки и жабры. Жаброванная - сельдь, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей. Полупотрошеная - сельдь, у которой через поперечный разрез у грудных плавников (не более 3 см) удалены желудок с частью кишечника с оставлением икры или молок. Потрошеная с головой – сельдь разрезана по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены.

Могут быть: удалены жабры; перерезан калтычок. *Допускается:* разрез брюшка далее анального отверстия не более 2 см; поперечный надрез брюшка в области анального отверстия. Обезглавленная - сельдь, у которой удалены голова с плечевыми костями, грудными плавниками и пучком внутренностей без разреза по брюшку.

Допускается наличие икры или молок, голова может быть удалена с грудными плавниками и частью брюшка. Тушка - рыба, у которой голова (с плечевыми костями), внутренности, икра или молоки удалены, тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей, сгустки крови зачищены. Пласт с головой - сельдь, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от головы до хвостового плавника; голова разрезана вдоль до верхней челюсти; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены. Спинка - сельдь, у которой удалены: голова или нижняя часть головы с жабрами; внутренности, икра или молоки; брюшная часть срезана на 1-1,5 см ниже позвоночной кости; сгустки крови и почки зачищены. Спинку изготовляют из крупной жирной атлантической сельди, крупной жирной тихоокеанской сельди и крупной каспийской сельди. Филе с кожей - сельдь, разрезанная по длине на две продольные половинки. Голова, позвоночник, плечевые и крупные реберные кости, плавники, киль брюшка, внутренности, черная пленка, сгустки крови удалены. Филе сдвоенное с кожей - филе сельди, изготовленное при машинной разделке без разреза по спинке в виде сдвоенных половинок с оставлением лучей спинного плавника и наличием остатков черной пленки. Другие виды разделки сельдей и сардины тихоокеанской (иваси) холодного копчения - по согласованию с потребителем и в соответствии с договором на поставку.

По органолептическим, физическим и химическим показателям сельди и сардина тихоокеанская (иваси) холодного копчения должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	**Характеристика и норма для сортов**	
	первого	**второго**
Внешний вид	Поверхность чистая, не влажная, с чешуей или без чешуи; у неразделанной рыбы брюшко целое, плотное.	
	Могут быть: отпечатки сетки, проколы от шомполов или крючков в головной или хвостовой частях рыб;	
	небольшой белково-жировой натек;	белково-жировой натек;
	отмякшее, но не лопнувшего брюшко; повреждения жаберных крышек, плавников;	
Внешний вид	срывы кожи, порезы не более чем у 10% рыб (по счету); для тихоокеанской сардины (иваси) слегка лопнувшее брюшко без выпадения внутренностей не более чем у 15% рыб (по счету)	срывы кожи, порезы, надломанные головы, лопнувшее брюшко без выпадения внутренностей не более чем у 30% рыб (по счету)
Цвет чешуйчатого или кожного покрова	Равномерный золотистый	
		Может быть от соломенного до светло-коричневого; светлые пятна, не охваченные дымом
Разделка	В соответствии с 4.2.2.2-4.2.2.12	
Консистенция	Нежная, сочная. Может быть плотная	
		Допускается суховатая или слегка ослабевшая
Вкус и запах	Свойственные копченой рыбе, без посторонних привкуса и запаха	
Массовая доля поваренной соли, %	5-8	5-10
Массовая доля жира для сардины тихоокеанской (иваси) жирной, сельди атлантической жирной, сельди тихоокеанской жирной, %, не менее	12	
Массовая доля влаги, %, не более	60	
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается	

Транспортирование и хранение Хранят сельди и сардину тихоокеанскую (иваси) холодного копчения при температуре от 0 °С до минус 5 °С не более: 1,5 мес - сельди тихоокеанские и сардины тихоокеанские (иваси); 2,0 мес - прочие сельди; 15,0 сут - фасованные в пачки из картона. Сельдь, фасованную в пакеты из полимерных материалов, хранят, сут, не более: **фасованную под вакуумом:** 20 - при температуре от 0 °С до минус 4 °С; 35 - при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С; **фасованную без вакуума:** 10 - при температуре от 0 °С до минус 4 °С; 15 - при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С. Срок хранения сельди и сардины тихоокеанской (иваси) холодного копчения устанавливают с даты изготовления. Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения*.	
22 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 7453–86 «ПРЕСЕРВЫ ИЗ РАЗДЕЛАННОЙ РЫБЫ»**
Ассортимент продукции согласно ГОСТу 7453–86. Продукция выпускается из сельди, горбуши, мойвы, кильки, семги.	
18 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 11298–2002 «РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ»**
Технологическая инструкция по производству лососевых (горбуша, кета, нерка, кижуч) холодного копчения по ГОСТ 11298–2002.	

HACCP EXPERT

Реквизиты:

Адрес: 393760, Тамбовская область, г Мичуринск, ул. Советская, д. 307

Наименование организации:

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

ИНН организации: 6827033733

Номер счёта: 40702810761000008841

Дата открытия счёта: 07.04.2022

Наименование банка: Тамбовское отделение № 8594 ПАО Сбербанк

Корреспондентский счёт: 30101810800000000649

БИК: 046850649

Реквизиты компании:

ИНН: 6827033733

КПП: 682701001

ОКПО: 55533829

ОГРН: 1226800001339

ОКОПФ: 12300 - Общества с ограниченной ответственностью

ОКАТО: 68 - Тамбовская область

НАССР EXPERT