



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КАЛЬМАР ЗАМОРОЖЕНИЙ

Технічні умови

ДСТУ 4381:2005

Видання офіційне

БЗ № 11–2004/560

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2006

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технічний комітет зі стандартизації ТК 33 «Рибне господарство» та Відкрите акціонерне товариство «Південрибтехцентр»

РОЗРОБНИКИ: **Ю. Фокін** (керівник розробки); **І. Апанович**; **Н. Косій**; **Р. Косінова**; **Л. Купріянова**

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 28 лютого 2005 р. № 54а

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні ГОСТ 20414–93 у частині кальмара замороженого)

**Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України**

Держспоживстандарт України, 2006

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	3
4 Основні параметри та розміри	3
5 Технічні вимоги	4
6 Вимоги щодо безпеки та охорони довкілля	6
7 Маркування	6
8 Пакування	7
9 Правила транспортування та зберігання	7
10 Методи контролювання	8
11 Правила приймання	9
12 Гарантії виробника	9
Додаток А Способи варіння (теплового оброблення) кальмара замороженого для органолептичного оцінювання	9
Додаток Б Послідовність контролювання органолептичних та фізичних показників	10
Додаток В Код ДКПП	10
Додаток Г Бібліографія	11

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КАЛЬМАР ЗАМОРОЖЕНИЙ

Технічні умови

КАЛЬМАР МОРОЖЕННИЙ

Технические условия

FROZEN SQUID

Specifications

Чинний від 2006–04–01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на кальмари таких родин: *Gonatidae*, *Ommastrephidae*, *Loliginidae* та видів: аляскинський (*Berryteuthis anonychus*), бартрама (*Ommastrephes bartrami*), гігантський (*Dosidicus gigas*), іллекс американський (*Illex illecebrosus*), іллекс аргентинський (*Illex argentinus*), іллекс європейський (*Illex coindetii*), командорський (*Berryteuthis magister*), коренастий (*Todaropsis eblanae*), новозеландський (*Nototodarus sloani*), лоліго європейський (*Loligo vulgaris*), лоліго па-тагонський (*Loligo patagonica*), лоліго північно-американський (*Loligo pealei*), стрілка північна (*Todarodes sagittatus*), стрілка південна (*Todarodes angolensis*), тихоокеанський (*Todarodes pacificus*), заморожені у сирому стані і приготовлені для експорту та внутрішнього ринку.

Вимоги щодо безпечності продукції викладено у 5.1; 5.3.5; 5.3.8 (показники «Запах після розморожування», «Смак та запах після варіння», «Наявність сторонніх домішок»); 5.3.9; 5.3.10; 5.3.11; 5.3.12; 5.4.2; 7; 8.6; 9.1; 9.3; 9.4; 12.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі стандарти:

ДСТУ 2641–94 Риба, морські безхребетні, водорості, ракоподібні, молюски та продукти їхньої переробки. Упакування

ДСТУ 3147–95 Коди і кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихкодів позначок EAN на тарі та пакуванні товарної продукції. Загальні вимоги

ГОСТ 427–75 Линейки измерительные металлические. Технические условия (Лінійки вимірювальні металеві. Технічні умови)

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия (Пергамент рослинний. Технічні умови)

ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия (Підпергамент. Технічні умови)

ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Вимоги щодо гігієни і контролювання якості)

ГОСТ 7630–96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка (Риба, морські ссавці, морські безхребетні, водорості і продукти їх перероблення. Маркування і пакування)

ГОСТ 7631–85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний (Риба, морські ссавці, морські безхребетні, водорості і продукти їх перероблення. Правила приймання, органолептичні методи оцінювання якості, методи відбирання проб для лабораторного випробовування)

ГОСТ 7636–85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа (Риба, морські ссавці, морські безхребетні і продукти їх перероблення. Методи аналізування)

ГОСТ 9569–79 Бумага парафинированная. Технические условия (Папір парафінований. Технічні умови)

ГОСТ 10444.2–94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus* (Продукти харчові. Методи виявлення і визначання кількості *Staphylococcus aureus*)

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначання кількості мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів)

ГОСТ 13356–84 Ящики деревянные для продукции рыбной промышленности. Технические условия (Ящики дерев'яні для продукції рибної промисловості. Технічні умови)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 23285–78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия (Пакети транспортні для харчових продуктів і скляної тари. Технічні умови)

ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры (Пакети тарно-штучних вантажів. Основні параметри і розміри)

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования (Пакети транспортні. Формування з застосуванням засобів пакетування. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов (Продукти харчові і смакові. Методи відбирання проб для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукти харчові і смакові. Готування проб для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов (Продукти харчові. Методи культивування мікроорганізмів)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути (Сировина і продукти харчові. Методи визначання ртуті)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина і продукти харчові. Готування проб. Мінералізування для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина і продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина і продукти харчові. Методи визначання міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина і продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина і продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка (Сировина і продукти харчові. Методи визначання цинку)

ГОСТ 29185–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий (Продукти харчові. Методи виявлення і визначання кількості сульфитредукувальних клостридій)

ГОСТ 29329–92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования (Тези для статичного зважування. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина і продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів)

ГОСТ 30518–97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) (Продукты харчові. Методи виявлення і визначання кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій))

ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом (Продукты харчові. Методика визначання токсичних елементів атомно-емісійним методом).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті наведено такі терміни з відповідними визначеннями:

кальмар-сирець

Кальмар без ознак життєдіяльності з температурою в товщі м'язової тканини, близькою до температури навколишнього середовища

кальмар заморожений

Кальмар, температуру якого в товщі м'язової тканини підтримують на рівні мінус 18 °С і нижче

кальмар заморожений у блоці

Підпресований заморожений кальмар у формі паралелепіпеда

заморожування кальмара

Процес, який проводять на відповідному устаткованні таким чином, щоб діапазон температур максимальної кристалізації тканинного соку змінювався максимально швидко. Процес вважається закінченим, коли температура в центрі продукту досягне заданої межі, але буде не вища ніж мінус 18 °С

глазурування кальмара

Процес нанесення захисного шару льоду, який утворюється на поверхні замороженого продукту

вода питна

Прісна вода, придатна для споживання людиною та відповідає ГОСТ 2874

вода морська чиста

Морська вода, яка відповідає тим самим мікробіологічним нормам і гігієнічним вимогам, що і питна вода

глибоке зневоднення

Втрата кальмаром тканинного соку, ознакою якої є відсутність блиску, наявність на поверхні кальмара білих і жовтих плям, що проникли в товщу м'яса кальмара

сторонні домішки

Речовини та предмети, які не є похідними кальмара і вказують на порушення санітарних правил і норм виробництва

сторонні смак чи запах

Стійкий неприємний запах, зокрема невластивий продукту, або смак гіркоти, що є ознакою псування продукту

невластива консистенція

Структурний розпад м'яса, якому характерна пастоподібна консистенція м'язів.

4 ОСНОВНІ ПАРАМЕТРИ ТА РОЗМІРИ

4.1 За масою та розміром замороженого кальмара не поділяють.

4.2 Заморожений кальмар виготовляють блоками граничною масою: для роздрібної торгівлі — 1,5 кг; для підприємств громадського харчування — 6,0 кг; для наступного розпилювання на блоки чи для промислового перероблення — 12,0 кг.

Для наступного розпилювання використовують тільки філе чи тушку.

5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Заморожений кальмар повинен бути виготовлений відповідно до вимог цього стандарту за технологічною інструкцією з дотриманням санітарних норм та правил, затверджених у встановленому порядку [1].

5.2 Вимоги до розбирання, пакування продукції можуть бути змінені відповідно до договору (контракту).

5.3 Характеристики

5.3.1 За видами розбирання замороженого кальмара розподіляють на:

- нерозібраний — кальмар у цілому вигляді;
- патраний з головою та щупальцями — мантия розрізана, нутрощі, очі, дзьоб, хітинова пластинка видалені, черевна частина зачищена;
- тушка — мантия ціла, нутрощі, голова зі щупальцями та хітинова пластинка видалені;
- філе — мантия розрізана, нутрощі та голова зі щупальцями видалені, черевна частина зачищена, хітинова пластинка видалена;
- щупальця з головою (одержані під час розбирання кальмара на філе та тушку) — видалені очі, дзьоб.

Можуть бути залишені:

для кальмара патраного з головою та щупальцями та філе — хітинова пластинка;

для тушки — залишки нутрощів та хітинова пластинка.

Кальмар нерозібраний та патраний з головою та щупальцями виготовляють для промислового перероблення чи за погодженням зі споживачем.

5.3.2 Патраний кальмар з головою та щупальцями, тушка та філе можуть бути виготовлені зі шкірочкою і без шкірочки.

5.3.3 Для кальмара без шкірочки допустима наявність шкіряного покриву до 15 % загальної площі.

5.3.4 Гігантського кальмара (*Dosidicus gigas*) виготовляють тільки розібраним на тушку чи філе.

5.3.5 Кальмара заморожують сухим штучним способом блоками, поштучно, у пачках чи у пакетах за температури не вищої ніж мінус 18 °С.

Температура у товщі замороженого продукту під час вивантажування з морозильного устаткування повинна бути не вища ніж мінус 18 °С.

5.3.6 Замороженого кальмара виготовляють у глазурованому і неглазурованому вигляді.

Глазур повинна бути у вигляді льодяної кірки, що рівномірно покриває поверхню блока, та не повинна відставати під час легкого постукування. Маса глазури під час відвантажування продукції з підприємства-виробника повинна бути від 2 % до 4 % відносно маси глазурованих кальмара чи блока кальмара.

Не глазурують замороженого кальмара:

— обгорненого до заморожування у парафінований папір, згідно з ГОСТ 9569, чи антиадгезійний папір згідно з чинним нормативним документом;

— запакованого під вакуумом у пакети з полімерних матеріалів згідно з чинним нормативним документом;

— замороженого в пакетах з полімерних матеріалів чи в пачках з картону та скомбінованих матеріалів згідно з чинним нормативним документом;

— філе та тушку кальмара, виготовлені способом розпилювання великих заморожених глазурованих блоків.

5.3.7 Заморожені філе та тушка кальмара можуть бути виготовлені з діленням блока смугою антиадгезійного паперу, пергаментом, згідно з ГОСТ 1341, чи підпергаментом, згідно з ГОСТ 1760, на дрібні блоки масою не більшого ніж 2,5 кг з наступним глазуруванням відкритих поверхонь блока.

5.3.8 За органолептичними і фізичними показниками заморожений кальмар повинен відповідати вимогам і нормам, зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1

Назва показника	Характеристика та норма
Зовнішній вигляд: блоків	Цілі. Поверхня рівна, чиста. Можуть бути незначні западини на поверхні окремих блоків
кальмара (після розморожування)	Поверхня чиста. Допустимі: — порушення цілості мантиї (порізи, проколи); — порушення шкіряного покриву — для кальмара зі шкірочкою
Колір після розморожування	Природний, властивий цьому виду; для кальмара без шкірочки — від білого до рожевуватого
Розбирання	Згідно з 5.3.1
Консистенція м'яса: після розморожування після варіння (теплого оброб- лення)	Пружна, еластична Від соковитої до тугої, але не жорстка
Запах після розморожування	Властивий цьому виду кальмара, без стороннього запаху
Смак та запах після варіння (теплого оброб- лення)	Приємні, властиві цьому виду продукції, без сторонніх присмаків і гіркоти. Може бути незначний аміачний запах у гігантського кальмара (<i>Dosidicus gigas</i>)
Глибoce зневоднення, % від площі поверхні блока чи кальмара, не більше ніж	10
Наявність сторонніх домішок	Не допустима

5.3.9 Вміст токсичних елементів у кальмарі замороженому не повинен перевищувати допустимих рівнів, зазначених у таблиці 2.

Таблиця 2

Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг	Метод випробування згідно з
Свинець	10,0	ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538
Кадмій	2,0	ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538
Миш'як	5,0	ГОСТ 26930, ГОСТ 30538
Ртуть	0,2	ГОСТ 26927
Мідь	30,0	ГОСТ 26931, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538
Цинк	200,0	ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538

5.3.10 За мікробіологічними показниками кальмар заморожений не повинен перевищувати норм, зазначених у таблиці 3.

Таблиця 3

Назва показника	Норма	Метод випробування згідно з
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО у 1,0 г	1×10^5	ГОСТ 10444.15
Бактерії групи кишкових паличок (коліформні бактерії) у 0,001 г	Не допустимі	ГОСТ 30518
<i>Staphylococcus aureus</i> у 0,01 г	Не допустимі	ГОСТ 10444.2
Патогенні мікроорганізми, зокрема роду <i>Salmonella</i> , у 25,0 г	Не допустимі	8.3
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> , КУО у 1,0 г	10	8.3
Сульфітредукувальні клостридії у 0,01 г*	Не допустимі	ГОСТ 29185
* Визначають у продукції, пакованій під вакуумом.		

5.3.11 Вміст радіонуклідів ^{137}Cs та ^{90}Sr у кальмарі замороженому не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених ДР-97 «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді» [2].

5.3.12 У кальмарі замороженому не повинно бути живих гельмінтів та їхніх личинок, небезпечних для здоров'я людини.

Допустима кількість безпечних для здоров'я людини гельмінтів та їхніх личинок, а також інших паразитів та паразитарних уражень не повинна перевищувати норм, встановлених «Инструкцией по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженая морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания)» [3].

5.4 Вимоги до сировини та матеріалів

5.4.1 Сировина та матеріали, які використовують для виготовлення замороженого кальмара, повинні відповідати:

- кальмар-сирець — згідно з чинним нормативним документом;
- вода питна — згідно з ГОСТ 2874.

Допустиме застосування для технологічних цілей (глазурування та ін.) чистої морської води.

5.4.2 Сировина, яку використовують для виготовлення кальмара замороженого, за показниками безпеки повинна відповідати вимогам, встановленим «Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» [4] та «Инструкцией по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженая морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания)» [3].

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ТА ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

Під час виготовлення кальмара замороженого необхідно дотримуватись «Державних санітарних правил і норм для підприємств і суден, що виробляють продукцію з риби та інших водних живих ресурсів» [1] та «Санитарных правил для морских судов промыслового флота СССР» [7].

7 МАРКУВАННЯ

7.1 Маркують тару з замороженим кальмаром, згідно з ГОСТ 7630 та нормативно-правовими актами.

Додатково на тару чи етикетку наносять штриховий код згідно з ДСТУ 3147, гранично допустимий відхил від номінальної кількості та назву, повну адресу, зокрема країну та телефони ви-

робника, та, за розбіжності з юридичною адресою, адресу підприємства-виробника. Якщо продукт був поглазурований морською водою, слід нанести напис: «Поглазуровано морською водою». Для продукції, яку фасують під вакуумом — «Розфасовано під вакуумом».

Маса нетто глазуrowаного кальмара повинна бути зазначена без урахування маси глазури.

7.2 Транспортне маркування — згідно з ГОСТ 14192, ГОСТ 7630.

7.3 Маркування транспортної тари з продукцією повинно бути нанесено на самій тарі чи у супроводжувальних документах. Назву харчового продукту, номер партії, юридичну адресу виробника, зокрема країну, та, за розбіжності з юридичною адресою, адресу підприємства-виробника, дату виготовлення, штриховий код потрібно зазначати на самій тарі.

8 ПАКУВАННЯ

8.1 Замороженого кальмара пакують згідно з ДСТУ 2641 та у:

— ящики з гофрованого картону, згідно з чинним нормативним документом, чи ящики дерев'яні, згідно з ГОСТ 13356 або чинним нормативним документом, граничною масою продукту 40 кг, для роздрібно́ї торгівлі та підприємств громадського харчування в блоках та спожитковому пакуванні — 30 кг.

— пакети з полімерних матеріалів, згідно з чинним нормативним документом, чи пачки з картону та комбінованих матеріалів, згідно з чинним нормативним документом, граничною масою продукту 1,5 кг;

8.2 Заморожений кальмар повинен бути запакований таким чином, щоб уникнути зневоднення, окиснювання і щоб забезпечити цілість і якість під час транспортування, зберігання і реалізування.

8.3 У кожній одиниці пакування повинен бути кальмар однієї назви, виду розбирання, дати виготовлення та виду спожиткової тари.

8.4 Пакують замороженого кальмара в пакети та мішки-вкладиші з полімерних матеріалів згідно з «Технологічною інструкцією про пакування харчової продукції з риби та інших водних живих ресурсів у пакети з полімерних матеріалів» [5].

8.5 Гранично допустимий відхил маси нетто продукту в одиниці спожиткової тари від номінального значення згідно з Р 50-056–96 [6] та не повинен бути більший ніж, %:

— $\pm 3,0$ для продукції масою нетто до 0,5 кг включ.;

— $\pm 1,5$ для продукції масою нетто понад 0,5 кг до 1,5 кг включ.

8.6 Тара та пакувальні матеріали, зокрема імпортовані, які використовують для пакування продукції, повинні бути чисті, міцні, без стороннього запаху та виготовлені з матеріалів, дозволених Міністерством охорони здоров'я України для цієї мети.

8.7 Можуть бути використані інші види тари та пакування, дозволені Центральним органом виконавчої влади України у сфері охорони здоров'я, для контакту з ними продукції, що відповідають санітарним вимогам, вимогам нормативного документа і забезпечують збереження та якість продукції під час транспортування та зберігання.

9 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

9.1 Транспортують замороженого кальмара згідно з правилами перевезення швидкопсувних вантажів за температури, не вищої ніж мінус 18 °С.

9.2 Пакування — згідно з ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основні параметри та розміри пакетів — згідно з ГОСТ 24597.

9.3 Зберігають замороженого кальмара від дати виготовлення, міс., не більше:

— за температури, не вищої ніж мінус 25 °С:

8 — нерозібраного;

10 — розібраного;

— за температури, не вищої ніж мінус 18 °С:

- 4 — нерозібраного, крім кальмарів іллекс аргентинський та іллекс командорський;
- 6 — розібраного, крім кальмарів іллекс аргентинський та іллекс командорський;
- 8 — іллекса аргентинського та іллекса командорського нерозібраних;
- 10 — іллекса аргентинського та іллекса командорського розібраних.

Строки зберігання неглазурованого замороженого кальмара:

запакованого в поліетилен під високим тиском та пакування під вакуумом прирівнюють до строків зберігання глазурованого;

обгорнутого в парафінований чи антиадгезійний папір зменшують на 20 % порівняно зі строком зберігання глазурованого кальмара в блоках;

замороженого в спожитковому пакуванні, виготовленого способом розпилювання на дрібні блоки й запакованого в спожиткове пакування зменшують на 1 міс., порівняно зі строком зберігання глазурованого кальмара в блоках.

9.4 Строк придатності замороженого кальмара до споживання встановлює виробник згідно з 9.3.

10 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

10.1 Методи відбирання проб для:

— визначання органолептичних та фізичних показників, токсичних елементів — згідно з ГОСТ 7631;

— проведення мікробіологічних аналізів — згідно з ГОСТ 26668 та «Инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных» [8];

— паразитологічне оцінювання — згідно з «Методикой паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая)» [10].

Готування проб проводять для:

— визначання фізичних показників — згідно з ГОСТ 7631;

— визначання токсичних елементів — згідно з ГОСТ 26929;

— проведення мікробіологічних аналізів — згідно з ГОСТ 26669 та «Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных» [8];

— визначання органолептичних показників — згідно з ГОСТ 7631, ГОСТ 7636 та в сумнівних випадках — згідно з додатком А.

10.2 Методи випробовувань для визначання:

— органолептичних показників — згідно з ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;

— токсичних елементів — згідно зі стандартами, зазначеними у 5.3.9.

— мікробіологічних показників — згідно з ГОСТ 26670 та стандартами, зазначеними у 5.3.10.

10.3 Аналізування на патогенні мікроорганізми проводять у порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічні станції за затвердженими методами.

10.4 Вміст радіонуклідів визначають за методами, затвердженими Міністерством охорони здоров'я України.

10.5 Наявність паразитів і паразитарних уражень визначають згідно з «Методикой паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая)» [10].

10.6 Масу нетто визначають згідно з ГОСТ 7631 вагами для статичного зважування згідно з ГОСТ 29329.

10.7 Визначання глибокого зневоднення

Визначання площі глибокого зневоднення замороженого кальмара проводять вимірюванням площі лінійкою, згідно з ГОСТ 427, тих ділянок, які не можна видалити ножом або іншим гострим предметом без нанесення шкоди зовнішньому вигляду кальмара. Вимірюють загальну поверхню відібраного зразка та визначають у відсотках площу ураженої ділянки.

10.8 Наявність сторонніх домішок визначають згідно з ГОСТ 7631.

10.9 Послідовність контролювання за органолептичними та фізичними показниками наведено у додатку Б.

10.10 Вибірку, відібрану для контролювання за органолептичними (сенсорними) та фізичними показниками, повинні оцінювати особи, підготовлені для проведення такого контролювання.

11 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

11.1 Правила приймання — згідно з ГОСТ 7631.

11.2 Періодичність контролювання мікробіологічних показників — згідно з «Инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных» [8].

11.3 Періодичність контролювання вмісту токсичних елементів та радіонуклідів — згідно з Методичними вказівками «Порядок та періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки» [9].

11.4 Одиницю вибірки вважають дефектною за органолептичними показниками, згідно з ГОСТ 7631, та якщо в ній виявлено такі дефекти: сторонні запах та смак, невластивий колір, глибоке зневоднення (більше 10 %), сторонні домішки, невластива консистенція м'яса.

12 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

Виробник гарантує відповідність якості кальмара замороженого вимогам цього стандарту в разі дотримання умов транспортування та зберігання.

ДОДАТОК А
(довідковий)

СПОСОБИ ВАРІННЯ (ТЕПЛОВОГО ОБРОБЛЕННЯ) КАЛЬМАРА ЗАМОРОЖЕНОГО ДЛЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНОГО ОЦІНЮВАННЯ

A.1 Способи варіння (теплого оброблення) ґрунтуються на нагріванні продукту до температури від 65 °С до 70 °С. Продукт не повинен бути переварений. Строк теплового оброблення змінюють залежно від маси продукту і використаної температури. Точний час і умови теплового оброблення продукту повинні бути визначені експериментально.

A.2 Спосіб варіння — згідно з ГОСТ 7631.

A.3 Спосіб запікання: продукт загортають в алюмінієву фольгу і розміщують рівномірно на листі чи сковороді.

A.4 Спосіб варіння на парі: продукт загортають в алюмінієву фольгу і розміщують на дротяну решітку, підвішену над киплячою водою, у закритому контейнері.

A.5 Спосіб варіння в упаковці: продукт поміщають у пакет з полімерних матеріалів, призначений для варіння, і запечатують його. Пакет з продуктом занурюють у киплячу воду і варять.

A.6 Спосіб мікрохвильового оброблення: продукт поміщають у контейнер, придатний для оброблення у мікрохвильовій печі. У разі використання пакетів з полімерних матеріалів необхідно переконатися, що запах від пакетів не передається продукту. Варять згідно з інструкцією для мікрохвильової печі.

ДОДАТОК Б
(довідковий)

**ПОСЛІДОВНІСТЬ КОНТРОЛЮВАННЯ
ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ТА ФІЗИЧНИХ ПОКАЗНИКІВ**

Б.1 Відбирання проб, оглядання транспортної тари з продукцією на відповідність пакування та маркування вимогам стандарту, зовнішній вигляд продукту, стан глазури, пакувальних матеріалів, визначання маси нетто, маси глазури — згідно з ГОСТ 7631.

Б.2 Досліджують замороженого кальмара на наявність глибокого зневоднення згідно з 10.7; у випадку зневоднення визначають площу ураженої ділянки.

Б.3 Проводять розморожування та обстежування кожного кальмара на наявність у зразку сторонніх домішок та визначають колір, консистенцію та запах.

Б.4 Оцінюють кальмара на запах, зміну кольору, якщо потрібно.

Б.5 У тих випадках, коли немає можливості одержати остаточний висновок за запахом і смаком у розмороженому і невареному стані, варто виділити порцію зразка і негайно визначити запах, смак і консистенцію одним із методів варіння, вказаних у додатку А.

ДОДАТОК В
(довідковий)

КОД ДКПП

Таблиця В.1

Код	Назва
15.20.15	Кальмар заморожений

ДОДАТОК Г
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 Державні санітарні правила і норми для підприємств і суден, що виробляють продукцію з риби та інших водних живих ресурсів, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 06.05.2003 № 197

2 ДР-97 Державні гігієнічні нормативи «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді», затверджені Міністерством охорони здоров'я України 25.06.97

3 *Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженая морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания)*, затверджена Міністерством рибного господарства СРСР 29.12.88

4 *Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов*, затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.89 № 5061-89

5 *Технологічна інструкція про пакування харчової продукції з риби та інших водних живих ресурсів у пакети з полімерних матеріалів*, затверджена Державним департаментом рибного господарства України 27.01.05 № 14

6 Р 50-056-96 Рекомендації. Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджена наказом Держстандарту України 18.07.96 № 300

7 *Санитарные правила для морских судов промыслового флота СССР*, затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 22.12.77

8 *Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных*, затверджена Міністерством охорони здоров'я СРСР 22.02.91 № 5319-91

9 МР 4.4.4-108-2004 Методичні рекомендації *Порядок та періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки*, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 02.07.2004 № 329

10 *Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая)*, затверджена Міністерством рибного господарства СРСР 29.12.88.

УКНД 67.120.30

Ключові слова: кальмар заморожений, визначання, технічні вимоги, показники безпеки, правила приймання, методи контролювання, транспортування, зберігання, гарантії виробника.

Редактор **С. Ковалець**
Технічний редактор **О. Касіч**
Коректор **О. Ніколаєнко**
Верстальник **І. Барков**

Підписано до друку 07.04.2006. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 1,86. Зам. Ціна договірна.

Відділ науково-технічного редагування та термінології
нормативних документів ДП «УкрНДНЦ»
03115, м. Київ, вул. Святошинська, 2