

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ ССАГПЗ  
(ОСС)**



**GSO 1406/2015 (E)**

**Замороженное рыбное филе**

**ICS : 67.120.30**

## **Замороженное рыбное филе**

**Дата утверждения Советом директоров** 03.08.1436 г. по Хиджре (21.05.2015)  
**Организации по стандартизации ССАГПЗ** :  
**Статус выпуска** : Технический регламент

### **Вступление**

Организация по стандартизации ССАГПЗ (ОСС) является региональной организацией, которая состоит из национальных органов стандартизации государств-членов ССАГПЗ. Одна из основных функций Организации по стандартизации ССАГПЗ – выпуск Стандартов / Технических регламентов стран Персидского залива через специализированные технические комитеты (ТК).

Организация по стандартизации ССАГПЗ через техническую программу комитета ТК № (5) «Технический комитет по стандартам на пищевые и сельскохозяйственные продукты» внесла поправки в Технический регламент №: GSO 1406/2005 «Замороженное рыбное филе». Проект технического регламента подготовлен Объединенными Арабскими Эмиратами.

Настоящий Технический регламент утвержден Советом директоров Организации по стандартизации ССАГПЗ на заседании № (21), состоявшемся 03.08.1436 г. по Хиджре (21.05.2015). Утвержденный стандарт заменит собой стандарт № GSO 1406/2005.

## **Замороженное рыбное филе**

### **1. Предмет стандарта**

Настоящий стандарт стран Персидского залива применяется к быстрозамороженному рыбному филе, предлагаемому для непосредственного употребления без дальнейшей обработки. Он не распространяется на продукты, указанные как предназначенные для дальнейшей переработки или для других промышленных целей.

### **2 . Дополнительные стандарты**

- 2.1 GSO 9: Маркировка расфасованных продуктов питания.
- 2.2 GSO 20: Методы определения загрязняющих металлических элементов в пищевых продуктах.
- 2.3 GSO 21: Гигиенические правила для продовольственных предприятий и их персонала.
- 2.4 GSO 149: Небутылированная питьевая вода
- 2.5 GSO 150: Даты истечения срока годности пищевых продуктов – Часть 2: Ориентировочные сроки годности.
- 2.6 GSO/CAC 193: Общий стандарт касательно содержания контаминантов и токсинов в пищевых продуктах и кормах
- 2.7 GSO 323: Основные требования к транспортировке и хранению охлажденных и замороженных продуктов питания
- 2.8 GSO 380: Охлажденная рыба.
- 2.9 GSO 382, 383: Предельно допустимые пределы остатка пестицидов в сельскохозяйственных и пищевых продуктах – 1-й и 2-й части.
- 2.10 GSO 384: Лед для потребления человеком.
- 2.11 GSO 589: Метод физико-химических испытаний рыбы, моллюсков и их продуктов
- 2.12 GSO 655: Методы микробиологического исследования мяса, рыбы и моллюсков
- 2.13 GSO 839: Продуктовые пакеты – Часть 1: Общие требования
- 2.14 GSO 988: Допустимые пределы радиоактивности в пищевых продуктах – часть 1.
- 2.15 GSO 998 Метод определения пределов уровней радиации, разрешенных в сельском хозяйстве и пищевых продуктах. Часть 1: «Гамма-спектрометрический анализ – цезий-134, цезий-137».
- 2.16 GSO 1016: Микробиологические критерии пищевых продуктов – часть 1.
- 2.17 GSO 1026: Кодекс гигиенической практики по приготовлению, транспортировке, обращению и хранению рыбы.
- 2.18 GSO 1694: Общие принципы гигиены пищевых продуктов.
- 2.19 GSO 1881: Методы отбора проб рыбы, моллюсков и их продуктов.
- 2.20 GSO 1861: Рыбные продукты. Определение гистамина. Эталонный метод.
- 2.21 Стандарт стран Персидского залива, который будет утвержден OCC в отношении следующего:
  - 2.21.1 Определение остатков пестицидов в сельскохозяйственных и пищевых продуктах.

2.21.2 Метод, упомянутый в книге Ассоциации химиков-аналитиков, работающих в государственных организациях – «Раздел «Рыбы» 983.18 и 950.46.

### **3. Определение**

#### **3.1 Рыбное филе**

Ломтики рыбы неправильного размера и формы, которые извлекаются из тушки рыбы того же вида, пригодной для употребления в пищу людьми, посредством надрезов, выполняемых параллельно позвоночнику, и разрезания филе таким образом, чтобы облегчить упаковку и обработку.

#### **3.2 Процесс быстрой заморозки**

Продукт после любого подходящего приготовления подвергается резкой заморозке. Процесс заморозки должен проводиться на соответствующем оборудовании и таким образом, чтобы быстро достичь нужный диапазон температур максимальной кристаллизации. Процесс быстрой заморозки не должен считаться завершенным до тех пор, пока температура продукта не достигнет  $-18^{\circ}\text{C}$  или ниже.

Разрешается общепризнанная практика переупаковки быстрозамороженных продуктов в контролируемых условиях, благодаря которым будет поддерживаться необходимое качество продукта, с последующим повторным применением процесса быстрой заморозки, согласно определению.

#### **3.3 Нанесение защитного покрытия в форме ледяной оболочки (глазирование)**

Нанесение защитного покрытия из льда (ледяной глазури) на замороженный продукт путем погружения или опрыскивания его водой или с использованием поверхностного раствора ледяной глазури.

#### **3.4 Обезвоживание (обморожение)**

Когда единица образца демонстрирует чрезмерную потерю влаги, отчетливо проявляющуюся в виде депигментации белого или желтого цвета, которая маскирует цвет мякоти и выходит за пределы поверхности, таким образом, что ее нельзя с легкостью удалить, соскабливая ножом или другим острым инструментом без того, чтобы ненадлежащим образом не повлиять на внешний вид продукта.

#### **3.5 Посторонние примеси**

Наличие в единице образца какого-либо вещества, которое не было получено из рыбы, не представляет угрозы для здоровья человека и легко распознается без увеличения либо присутствует на уровне, определяемом любым методом, включая увеличение, что указывает на несоблюдение санитарных норм и надлежащих практик организации производства.

### **4. Требования**

Для замороженного рыбного филе должны быть соблюдены следующие требования:

4.1 Замороженное рыбное филе должно быть приготовлено из качественной рыбы, пригодной для продажи в свежем виде для потребления человеком. Рыбное филе должно соответствовать стандарту GSO, указанному в п. (2.8).

4.2 Замороженное рыбное филе должно производиться в соответствии с условиями, указанными в стандарте GSO, упомянутом в п. (2.18 / 2.3).

4.3 Лед, используемый в процессе охлаждения, должен соответствовать стандарту GSO, указанному в п. (2.10).

- 4.4 В случае покрытия глазурью, вода, используемая для глазирования или приготовления растворов для глазирования, должна соответствовать стандарту GSO, указанному в п. 2.4. Если использовалась морская вода, она должна быть чистой и соответствовать тем же микробиологическим стандартам, что и питьевая вода, и не содержать нежелательных веществ.
- 4.5 Продукт должен быть расфасован для предотвращения обезвоживания и ограничения прогорклости. Он должен оставаться замороженным при температуре  $-18^{\circ}\text{C}$  или ниже, чтобы сохранить его качество в процессе транспортировки, хранения и реализации.
- 4.6 Продукты не должны содержать в среднем более 20 мг / 100 г гистамина в исследуемой единице образца. Что касается следующих видов:  
*семейства Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae и Pomatomidae Coryphaenidae*, продукты не должны содержать в среднем более 10 мг / 100 г гистамина в исследуемой единице образца.
- 4.7 Единица образца считается дефектной, если она проявляет какое-либо из свойств, определенных ниже:
- 4.7.1 Обезвоживание (обморожение)  
Когда затронуто более 10% площади поверхности единицы образца или размеров упаковки, как описано ниже:

	Размер упаковки	Область дефекта
1	единицы $\leq 200$ г	$\geq 25 \text{ см}^2$
2	единицы 201-500 г	$\geq 50 \text{ см}^2$
3	единицы 501-5000 г	$\geq 150 \text{ см}^2$

- 4.7.2 Посторонние примеси  
Наличие каких-либо посторонних примесей в образце может повлиять на здоровье человека.
- 4.7.3 Паразиты  
Наличие двух или более паразитов на кг единицы образца с капсульным диаметром более 3 мм или неинкапсулированного паразита длиной более 10 мм.
- 4.7.4 Наличие более чем одной из следующих костей на кг единицы образца (в упаковках, обозначенных как бескостные):
- 4.7.4.1 Наличие кости не менее 10 мм длиной или не менее 1 мм в диаметре
- 4.7.4.2 Наличие кости длиной не более 5 мм не считается дефектом, если ее диаметр не превышает 2 мм.
- 4.7.4.3 Конечность скелета (в месте крепления к позвонку) не должна приниматься во внимание, если ее ширина меньше или равна 2 мм, или если ее можно легко соскоблить ногтем.
- 4.7.5 Единица образца, подверженная постоянным и отчетливым неприятным запахам или ароматам, характерным для состояния разложения, прогорклости или корма.

4.7.6 Единица образца, подверженная образованию чрезмерного количества желатина в мякоти вместе с более чем 86% влаги, обнаруженной в любом отдельном филе или единице образца с пастообразной текстурой, возникающей в результате паразитарного заражения, затрагивающего более 5% единицы образца по массе.

4.8 Уровень загрязнения тяжелыми металлическими элементами в замороженном продукте не должен превышать соотношение, указанное ниже (мг/дм<sup>3</sup>):

Тяжелые металлические элементы	Максимально допустимый уровень
Кадмий	0,05
Ртуть	0,5
Свинец	0,3
Неорганический мышьяк	1,0

4.9 Пищевые добавки

Допускаются следующие пищевые добавки, если они не превышают максимальный уровень, указанный ниже:

Влагодерживающие средства	Максимальный уровень в конечном продукте
339 (i) Мононатрийортофосфат 340 (i) Монокалийортофосфат 450 (III) Тетранатрия дифосфат 450 (v) Тетракалия дифосфат 451 (i) Пентанатрия трифосфат 451 (ii) Пентакалия трифосфат 452 (i) Полифосфат натрия 452 (iv) Кальций, полифосфаты	10 г / кг, выраженный как P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , отдельно или в комбинации (включает природный фосфат)
401 Альгинат натрия	Надлежащая практика производства
<b>Антиоксиданты</b>	
301 Аскорбат натрия	Надлежащая практика производства
303 Аскорбат калия	Надлежащая практика производства

4.10 Микробиологическое содержание продуктов не должно превышать пределов в соответствии со стандартом GSO, упомянутым в п. (2.16).

4.11 Уровень остатков пестицидов в продуктах не должен превышать пределов в соответствии со стандартом GSO, упомянутым в п.(2.9).

4.12 Уровни радиации продуктов не должны превышать пределы в соответствии со стандартом GSO, упомянутым в п. (2.14).

4.13 Содержание контаминантов и токсинов в продуктах не должно превышать пределов в соответствии со стандартом GSO, упомянутым в п. (2.6).

## 5. Упаковка

Используемые упаковки должны соответствовать стандарту GSO, указанному в п. (2.13).

**6. Транспортировка и хранение**

6.1 Процессы транспортировки и хранения должны осуществляться в соответствии со стандартами GSO, упомянутыми в п. (2.7) и п. (2.17).

6.2 Замороженное рыбное филе должно храниться при температуре  $-18^{\circ}\text{C}$  или ниже.

**7. Маркировка**

Без ущерба для положений стандартов стран Персидского залива, упомянутых в пункте 2.1, применяются следующие конкретные положения:

7.1 На этикетке должны быть указаны название и тип рыбы, используемые применительно к методу ее приготовления и представлению.

7.2 Этикетка должна включать термины «быстрозамороженный» или «замороженный» в дополнение к терминам, которые указывают, что продукт должен храниться при температуре  $-18^{\circ}\text{C}$  или ниже.

7.3 В тех случаях, когда пищевые продукты были глазированы, заявление о чистом содержании пищевых продуктов должно быть исключено из глазури.

7.4 На этикетке должна присутствовать фраза (не замораживать после размораживания).

7.8 На этикетке должно быть указано, был ли процесс глазирования выполнен с использованием морской воды.

7.9 На этикетке должна быть указана дата истечения срока годности в соответствии со стандартом GSO, указанным в п. (2.5).

7.10 Этикетка должна включать любой метод подготовки, такой как удаление кожи или костей. Когда пачки обозначены как бескостные, все кости должны быть удалены, включая мелкие межмышечные кости.

**8. Отбор образцов**

Образцы должны отбираться в соответствии со стандартом GSO, упомянутым в п. (2.19).

**9. Методы исследования**

9.1 Методы химического и физического исследования образцов должны соответствовать Стандарту стран Персидского залива, упомянутому в пункте 2.11.

9.2 Методы микробиологического исследования образцов должны соответствовать Стандарту стран Персидского залива, упомянутому в пункте 2.12.

9.3 Обнаружение загрязняющих металлических элементов в образцах должно соответствовать Стандарту стран Персидского залива, упомянутому в пункте 2.2.

9.4 Обнаружение остатков пестицидов должно осуществляться в соответствии со Стандартом стран Персидского залива, упомянутым в пункте 2.21.

9.5 Обнаружение пределов уровней радиации должно соответствовать Стандарту стран Персидского залива, упомянутому в пункте 2.15.

9.6 Обнаружение гистамина в образце должно соответствовать Стандарту стран Персидского залива, упомянутому в пункте 2.20.

9.7 Определение желатинового состояния образца определяется в соответствии с методом, упомянутым в книге Ассоциации химиков-аналитиков, работающих в государственных организациях – «Раздел «Рыбы» 983.18 и 950.46.



**Ссылки:**

- Комиссия Кодекса Алиментариус, *БЫСТРО ЗАМОРОЖЕННЫЕ РЫБНЫЕ ФИЛЕ*, САС 190-1995.