

Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и
медикаментам (SFDA)



SFDA.FD GSO 1753/2017

Мороженая рыба

ICS: 67.040.00

Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и медикаментам (SFDA)

Введение

Управление является независимым органом, основная цель которого представляет собой регулирование и контроль за продуктами питания, лекарствами и медицинскими изделиями.

В его задачи входит установление технических регламентов и спецификаций в области продуктов питания, лекарств, медицинских изделий и приборов, как импортных, так и местного производства. Ответственность за выполнение задач несут компетентные технические комиссии. Сектор продуктов питания подготовил данный стандарт «Мороженая рыба» № 1753. Проект был подготовлен после рассмотрения соответствующих спецификаций. Стандарт был принят на заседании совета директоров Управления № 15, которое состоялось 08 раби аль-авваль 1439 г. по хиджре, что соответствует 26 ноября 2017 г.

Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и медикаментам (SFDA)

Мороженая рыба

1. Область применения:

Настоящий стандарт Саудовской Аравии распространяется на мороженую рыбу всех видов.

2. Дополнительные стандарты:

- 2.1. SFDA.FD GSO 9 «Этикетки на упаковках продуктов питания».
- 2.2. SFDA.FD GSO 21 «Санитарные правила и нормы на предприятиях пищевой промышленности и требования к персоналу».
- 2.3. SFDA.FD GSO 150-1 «Определение срока годности продуктов питания. Часть 1: Определение срока хранения продуктов питания».
- 2.4. SFDA.FD GSO 150-2 «Определение срока годности продуктов питания. Часть 2: Определение срока реализации продуктов питания».
- 2.5. SFDA.FD GSO 1881 «Методы отбора проб рыбы, ракообразных и продукции, вырабатываемой из них».
- 2.6. SFDA.FD GSO 323 «Общие требования к транспортировке и хранению охлажденных и замороженных продуктов».
- 2.7. SFDA.FD GSO 380 «Охлажденная рыба».
- 2.8. SFDA.FD GSO 149 «Небутилированная питьевая вода».
- 2.9. SFDA.FD GSO 384 «Лед, пригодный для потребления человеком».

Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и медикаментам (SFDA)

- 2.10. SFDA.FD GSO 839 «Упаковка продуктов питания, часть первая: общие требования»
- 2.11. SFDA.FD GSO 1026 «Руководство по санитарным требованиям к переработке, транспортировке, реализации и хранению рыбы».
- 2.12. SFDA.FD GSO 382 «Максимально допустимые уровни остаточного содержания действующих веществ пестицидов в пищевой и сельскохозяйственной продукции: часть первая».
- 2.13. SFDA.FD GSO 383 «Максимально допустимые уровни остаточного содержания действующих веществ пестицидов в пищевой и сельскохозяйственной продукции: часть вторая».
- 2.14. SFDA.FD GSO 514 «Общие технические и санитарные требования к реализации свежей морской рыбы».
- 2.15. SFDA.FD GSO 988 «Нормативы на радиационное загрязнение продуктов питания: часть первая».
- 2.16. SFDA.FD GSO 1016 «Микробиологические показатели пищевых продуктов».
- 2.17. SFDA.FD GSO 193 «Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах».
- 2.18. SFDA.FD GSO CAC/MRL 2 «Максимально допустимые уровни остатков содержания ветеринарных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения».
- 2.19. SFDA.FD GSO 2500 «Добавки, разрешенные для использования в пищевой промышленности».
- 2.20. SFDA.FD GSO 1694 «Общие правила здорового питания».

Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и медикаментам (SFDA)

3. Термины и определения:

- 3.1. Мороженая рыба: готовый продукт из свежей клинически здоровой рыбы, у которой могут быть удалены внутренности, плавники, жабры и голова. Перед замораживанием рыба промывается водой, затем подвергается сушке, раскладывается по контейнерам и замораживается в морозильной камере. Процесс замораживания считается завершенным при стабилизации температуры продукта на отметке в -18°C .
- 3.2. Покрытие тонким слоем льда (глазирование): образование защитной ледяной оболочки на поверхности замороженного продукта путем орошения или погружения продукта в сосуд с питьевой водой с добавлением специального раствора (пункт 5.8.)
- 3.3. Размораживание: размораживание мороженого продукта путем повышения его температуры выше температуры замораживания.

3.4. Дефекты:

- 3.4.1. Поверхностные и допустимые дефекты:
 - 3.4.1.1. Усушка или морозный ожог. Заметны при замачивании: верхний слой мяса рыбы приобретает неестественный белый или желтый оттенок, который не может быть удален путем соскабливания или любым другим способом без нанесения вреда целостности продукта.
 - 3.4.1.2. Изменение окраски в результате физических повреждений: четкое изменение цвета продукта из-за распространения крови от места ушиба.

Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и медикаментам (SFDA)

3.4.1.3. Изменение окраски: четкое визуальное изменение естественного для каждого вида цвета рыбы.

3.4.2. Дефекты при потрошении и чистке:

3.4.2.1. Наблюдаются остатки внутренних органов: внутренности удалены не полностью.

3.4.2.2. Плохая очистка: наблюдаются остатки чешуи, слизи, крови и части внутренних органов в брюшной полости.

3.4.2.3. Разрыв или расхождение костей брюшной полости: заметное повреждение тканей брюшной полости или повреждение костей брюшной полости до их отделения от мяса.

3.4.3. Дефекты, связанные с запахом: наличие неприятного запаха, запаха аммиака или других дурнопахнущих газов, которые являются признаками гниения или разложения.

3.4.4. Недопустимые дефекты:

Значительное изменение химического состава или естественной формы мяса рыбы, которое непременно повлияет на пригодность продукта к употреблению или на его вкус, включая следующее:

3.4.4.1. Желеобразное состояние мяса, студенистость:

Мясо рыбы частично или полностью склизкое.

3.4.4.2. Молочное состояние:

Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и медикаментам (SFDA)

Мясо рыбы частично или полностью белое, мягкое, вязкое или рыхлое.

3.4.4.3. Известковое состояние:

Мясо рыбы частично или полностью имеет сухой, «вареный» вид.

4 – Классификация продуктов:

Замороженный продукт должен быть классифицирован в соответствии со способом его изготовления или упаковки:

4.1. Виды продукции:

4.1.1. Цельная рыба заморожена без какой-либо дополнительной обработки.

4.1.2. Потрошенная рыба.

4.1.3. Потрошенная рыба без жабр и плавников.

4.1.4. Потрошенная рыба без головы.

4.1.5. Потрошенная рыба без жабр, хвоста, плавников и чешуи; может быть как с головой, так и без.

4.1.6. Нарезка рыбы: толщина нарезанных кусков обработанной рыбы (пункт 4.1.5) не должна превышать 4 см.

4.1.7. Толщина кусков обработанной рыбы (из пункта 4.1.5.) превышает 4 см при общей массе рыбы 5 кг и более.

Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и медикаментам (SFDA)

4.2. Тип упаковки:

- 4.2.1. Индивидуальная упаковка: любой вид продукции, упомянутый в пункте 4.1, упаковывается и замораживается в индивидуальной упаковке.
- 4.2.2. Групповая упаковка: рыба, указанная в пункте 4.1, упаковывается и замораживается в общих контейнерах.

5. Общие требования:

Мороженая рыба должна соответствовать следующим требованиям:

- 5.1. Должна использоваться только свежая рыба в соответствии с саудовским стандартом, упомянутым в пункте 2.7.
- 5.2. Рыбу следует охлаждать до температуры от $\pm 0,5$ ° C до $+ 1$ ° C в случае незамедлительного замораживания.
- 5.3. Производство филе мороженой рыбы должно осуществляться в соответствии с условиями, указанными в саудовских стандартах, упомянутых в пунктах 2.2. и 2.20.
- 5.4. Лед, используемый в процессе охлаждения, должен соответствовать техническому стандарту Саудовской Аравии, указанному в пункте 2.9. Разрешается использовать лед, изготовленный из морской воды.
- 5.5. Вода, используемая в процессе производства, должна соответствовать техническому стандарту Саудовской Аравии, указанному в пункте 2.8.
- 5.6. При замораживании рыбы температура не должна быть выше $- 18$ ° C.
- 5.7. Мороженая рыба должна быть одного вида и максимально схожей по форме и весу.

Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и медикаментам (SFDA)

- 5.8. Мороженая рыба, как в индивидуальной, так и в групповой упаковке, может быть покрыта тонким слоем льда или ледяной оболочки для предотвращения усушки продукта и окисления жира.
- 5.9. Вода, используемая для покрытия поверхности льдом (глазирования) или раствор, используемый для этой цели, должны соответствовать техническому стандарту Саудовской Аравии, упомянутому в пункте 2.8. В случае использования морской воды она должна быть чистой и соответствовать микробиологическим требованиям для питьевой воды и не содержать нежелательных элементов.
- 5.9. Одно из веществ (сахар, крахмал, альгиновая кислота или карбоксиметилцеллюлоза) может быть добавлено в воду, используемую для глазирования.
- 5.10. Температура раствора, используемого для глазирования, не должна превышать 5 °C.
- 5.11. Мороженая рыба не может быть повторно заморожена после размораживания (или оттаивания).
- 5.12. Готовый продукт не должен иметь неприятный запах, менять цвет или содержать и посторонние предметы, запахи или ароматизаторы.
- 5.13. Продукт не должен содержать сгустки, пятна крови или слизи и сохранять остатки или целые внутренние органы и жабры таким образом, чтобы это противоречило положениям пунктов 4.1.1. и 4.1.2.
- 5.14. Хребет мороженой рыбы должен быть максимально прямым.

Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и медикаментам (SFDA)

- 5.15. Если существует какой-либо из следующих дефектов, образец считается недоброкачественным:
- 5.15.1. Усушка и морозные ожоги
- Площадь поврежденной поверхности или потеря массы нетто образца составляет более 10% от общей.
- 5.15.2. Разрыв брюшной полости
- Наличие любого разрыва брюшной полости у непотрошенных рыб указывает на процесс гниения.
- 5.16. Продукт должен быть плотным, равномерным и не должен иметь необычных дефектов.
- 5.17. Паразиты: количество паразитов составляет не более одного или двух на килограмм единицы пробы, а диаметр паразита не превышает 3 мм при длине не более 10 мм.
- 5.18. Инструменты, используемые при обработке и приготовлении рыбы, должны соответствовать положениям технического стандарта Саудовской Аравии, упомянутого в пункте 2.2.
- 5.19. Содержание гистамина не должно превышать в среднем 10 мг на 100 г рыбного мяса в расчете на общее количество протестированных образцов при условии, что ни один из образцов не содержит более 20 мг гистамина на 100 мг рыбного мяса.
- 5.20. Общее содержание компонентов азота не должно превышать 25 мг на 100 г рыбного мяса или 50 мг на 100 г мяса хрящевой рыбы.

Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и медикаментам (SFDA)

- 5.21. Триметиламинный азот не должен превышать 3 мг на 100 г рыбного мяса.
- 5.22. Показатели загрязняющих и токсичных веществ в продукте не должны превышать максимально допустимый уровень в соответствии с техническим стандартом Саудовской Аравии, упомянутым в пункте 2.17.
- 5.23. Микробиологические показатели замороженного продукта должны соответствовать техническому стандарту Саудовской Аравии, указанному в пункте 2.16.
- 5.24. Остатки паразитов не должны превышать максимально допустимый уровень в соответствии с техническим стандартом Саудовской Аравии, упомянутым в пункте 2.12.
- 5.25. Остатки пестицидов не должны превышать максимально допустимые уровни в соответствии с техническим стандартом Саудовской Аравии, упомянутым в пункте 2.13.
- 5.26. Уровень радиоактивного загрязнения продукта не должен превышать максимально допустимые уровни в соответствии с техническим стандартом Саудовской Аравии, упомянутым в пункте 2.15.
- 5.27. Остатки содержания ветеринарных препаратов не должны превышать максимально допустимый уровень в соответствии с техническим стандартом Саудовской Аравии, упомянутым в пункте 2.21.
- 5.28. Процент потери массы нетто после глазирования не должен превышать 3%.
- 5.29. Содержание добавок должно быть в пределах максимально допустимых уровней в соответствии с техническим стандартом Саудовской Аравии, указанным в пункте 2.19.

Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и медикаментам (SFDA)

6. Отбор проб:

Пробы отбираются в соответствии с саудовским стандартом, указанным в пункте 2.5.

7. Упаковка:

Тара, используемая для упаковки, должна соответствовать техническому стандарту Саудовской Аравии, указанному в пункте 2.10.

8. Транспортировка и хранение:

8.1. Транспортировка и хранение мороженой рыбы должны осуществляться в соответствии со стандартами Саудовской Аравии, указанными в пунктах 2.6. и 2.11.

8.2. Перевозить и хранить мороженую рыбу допускается при температуре не выше -18 ° C.

9. Пояснения

В соблюдение стандарта Залива, упомянутого в пункте 2.1, этикетки на упаковке должны содержать следующие данные:

9.1. Наименование (торговое или общепринятое) сорт и категория рыбы.

9.2. Дата замораживания и дата истечения срока годности в формате «месяц-год».

9.3. Указание массы нетто продукта.

**Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и
медикаментам (SFDA)**

- 9.4. Указания места и способа промысла (аквакультура, морская или речная рыбалка).
- 9.5. Указание страны происхождения.

Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и медикаментам (SFDA)

Технические термины

Потрошение

Размораживание

Глазирование

Разрыв брюшной полости

Прогорклость, вызванная окислительными процессами

Деформация тела

Расхождение костей брюшной полости

Обесцвечивание

Повреждение защитного слоя

Усушка

Морозный ожог

Рыба-сырец

Цельная рыба

Потрошенная рыба

Потрошенная рыба без жабр

Потрошенная рыба без головы

**Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и
медикаментам (SFDA)**

Ссылки

Саудовский стандарт для мороженой рыбы 1114

SAS/RCP 52-2003 Свод практических правил для рыбы и рыбных продуктов

Карманный справочник по новым требованиям к маркировке рыбы и рыбной продукции
ЕС - ЕС