

Государственный стандарт безопасности пищевых свежих и мороженных продуктов из гидробионтов

Преамбула

Настоящий стандарт заменяет соответствующие положения GB 2733-2005 "Гигиенические стандарты свежих и мороженных продуктов из водных животных".

Основные изменения в данном стандарте, по сравнению с GB 2733-2005, следующие:

- Название стандарта изменено на "Государственный стандарт безопасности свежих и мороженных пищевых продуктов из гидробионтов";
- Изменена область применения;
- Изменены требования к органолептическим показателям;
- Изменены физико-химические показатели;
- Увеличены предельно допустимые уровни токсинов моллюсков;
- Изменены предельно допустимые уровни остатков (MRL);
- Увеличены предельно допустимые уровни остатков ветеринарных лекарственных средств.

"Государственный стандарт безопасности свежих и мороженных пищевых продуктов из гидробионтов"

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие и мороженные продукты из гидробионтов, в том числе морских и пресноводных.

2 Технические требования

2.1 Требования к органолептическим показателям

Требования к органолептическим показателям должны соответствовать положениям в Таблице 1.

Таблица 1 Требования к органолептическим показателям

Показатель	Требования	Метод анализа
Блеск	Имеет блеск, присущий гидробионту.	Возьмите необходимое количество пробы, поместите на белые фарфоровые чашки, наблюдайте за цветом, внешним видом и оцените на запах при дневном свете.
Запах	Имеет соответствующий запах гидробионта, без специфического запаха	
Состояние	Имеет нормальную ткань гидробионта, с плотными и эластичными мышцами.	

2.2 Физико-химические показатели

Физико-химические показатели должны соответствовать положениям в Таблице 2.

Таблица 2. Физико-химические показатели

Показатель	Значение показ	Метод анализа
Общий азот летучих оснований ^a / (мг / 100г)		
Морская рыба ≤	30	GB 5009.228
Краб ≤	25	
Пресноводная рыба ≤	20	
Мороженые моллюски ≤	15	
Гистамин ^a / (мг/100г)		
^a Рыба с высоким содержанием гистамина ≤	40	GB/T 5009.208
^b Другая морская рыба ≤	20	
^a Отсутствует у живых гидробионтов ^b Рыба с высоким содержанием гистамина: касается скумбрии, ставридовых, ставриды, пелаמידы, тунца, сайры, сардин и другой морской рыбы с голубой шкурой и красным мясом.		

2.3 Максимальные уровни контаминантов

Максимальные уровни контаминантов должны соответствовать положениям Стандарта GB 2762.

2.4 Предельно допустимые уровни концентраций токсинов в моллюсках

Предельно допустимые уровни концентраций токсинов моллюсков должны соответствовать нормативам, установленным в Таблице 3.

Таблица 3 Предельно допустимые уровни концентраций токсинов моллюсков

Показатель	Макс. уровень	Метод анализа
Паралитический токсин моллюсков(PSP) / (мкг/г) Моллюски ≤	4	GB/T 5009.213
Диарейный токсин моллюсков (DSP) / (мкг/г) Моллюски ≤	0.05	GB/T 5009.212

2.5 Предельно допустимые уровни остатков пестицидов и остатков ветеринарных лекарственных средств

2.5.1 Предельно допустимые уровни остатков пестицидов должны соответствовать положениям Стандарта GB 2763.

2.5.2 Остатки ветеринарных лекарственных средств должны соответствовать релевантным государственным положениям и извещениям.

2.6 Пищевые добавки и питательные добавки

Пищевые добавки должны использоваться в соответствии с положениями в Стандарте GB 2760.

1 Другое

3.1 Моллюсков, пресноводных крабов, черепах и угрей разделяют пока они живые (очищают, умерщвляют, отделяют мясо от створок раковины) в процессе замораживания.

3.2 Замороженные продукты из гидробионтов должны храниться при температуре не выше -18°C . Не разрешается хранить их в том же помещении, в котором находятся токсические, опасные или пахучие вещества.