

Государственный стандарт по безопасности пищевой продукции – Переработанные водные продукты животного происхождения

Введение

Настоящий Стандарт GB 10136-2015 заменяет Стандарт GB 10132-2005 "Гигиенический стандарт на продукты из сурими", Стандарт GB 10136-2005 "Гигиенический стандарт на маринованное водное сырье животного происхождения", Стандарт GB 10138-2005 "Гигиенический стандарт на соленую рыбу" и Стандарт GB 10144-2005 "Гигиенический стандарт на сушеные водные продукты животного происхождения".

В настоящий стандарт, введенный вместо стандартов, упомянутых выше, внесены следующие изменения:

- Наименование настоящего Стандарта изменено на "Государственный стандарт безопасности пищевой продукции – Переработанные водные продукты животного происхождения";
- Внесены изменения в область применения;
- Добавлены термины и определения;
- Внесены изменения в физические и химические показатели;
- Добавлены максимальные уровни остаточных количеств пестицидов и ветеринарных лекарственных препаратов;
- Внесены изменения в микробиологические показатели.
- Внесены изменения в показатели зараженности метацеркариями;
- Внесены изменения в приложения.

Государственный стандарт безопасности пищевой продукции – Переработанные водные продукты животного происхождения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на водные продукты животного происхождения.

2 Термины и определения

2.1 Водные продукты животного происхождения

Водные продукты, производимые посредством соответствующих процессов с использованием свежих и мороженых водных продуктов животного происхождения в качестве основного сырья с добавлением или без добавления добавок, включая готовые к употреблению продукты водных животных, полуфабрикаты из водных животных и другие продукты водных животных, за исключением консервированных продуктов из водных животных.

2.2 Продукты быстрого приготовления из водных животных

Продукты водных животных, которые можно непосредственно употреблять без дальнейшей тепловой обработки, в том числе, готовые сырые продукты из водных животных и прошедшие тепловую обработку продукты из водных животных.

2.2.1 Сырые продукты быстрого приготовления из водных животных

Водные продукты, которые можно употреблять непосредственно после очистки без тепловой обработки, основным сырьем которых являются свежие и мороженые продукты водных животных, включая маринованные сырые продукты из водных животных и сырые продукты быстрого приготовления из водных животных.

2.2.1.1 Маринованные сырые продукты из водных животных

Маринованные продукты, которые можно непосредственно употреблять в пищу после маринования, квашения и других процессов, с использованием в качестве сырья живых улиток, моллюсков, пресноводных крабов и свежих или мороженых крабов, икры и других продуктов водных животных.

2.2.1.2 Сырые продукты быстрого приготовления из водных животных

Несоленые или прошедшие тепловую обработку водные продукты, которые после очистки можно непосредственно употреблять в пищу, с использованием в качестве сырья свежих, живых, охлажденных, мороженых рыбы, ракообразных, моллюсков, головоногих моллюсков и других водных продуктов животного происхождения.

2.2.2 Прошедшие тепловую обработку продукты из водных животных

Водные продукты, которые можно непосредственно употреблять в пищу после варки, обжаривания, копчения, вяления и других процессов, с добавками или без добавок, с использованием свежих и мороженых продуктов из водных животных в качестве сырья.

2.3 Полуфабрикаты из водных животных

Продукты, не употребляемые непосредственно в пищу, изготовленные посредством маринования, сушки, перемешивания, глазирования и других процессов, с добавками или без добавок, с использованием в качестве сырья сырых и мороженых продуктов водных животных, в том числе, соленых водных продуктов, полуфабрикатов сухих водных продуктов, продуктов из сурими, мороженых глазированных продуктов, рыбы в панировочных сухарях или рыбы в пасте из хлеба с молоком и других полуфабрикатов, исключая водное сырье, произведенное посредством очистки (резки или снятия створок с устриц) и замораживания.

2.3.1 Соленая рыба

Соленые водные продукты, которые сразу не пригодны в пищу; производятся посредством посола свежей и мороженой рыбы, используемой в качестве сырья.

2.3.2 Полуфабрикаты из сухих водных продуктов

Сухие водные продукты, которые сразу не пригодны в пищу, производятся посредством

сушки и других процессов, с пищевыми добавками или без пищевых добавок, из свежих и мороженых водных продуктов животного происхождения.

3 Технические требования

3.1 Требования к ингредиентам

3.1.1 Сырье должно соответствовать положениям Стандарта GB 2733.

3.1.2 Вспомогательное сырье должно соответствовать применяемым пищевым стандартам и нормативным актам.

3.2 Органолептические требования

Органолептические требования должны соответствовать положениям Таблицы 1.

Таблица 1 Органолептические требования

| Наименование | Требования | Метод анализа |
|--------------|--|---|
| Блеск | Продукт должен иметь нормальный блеск для данного конкретного продукта. | Взять соответствующее количество пробы, поместить на белую фарфоровую пластинку и наблюдать за цветом и внешним видом при естественном свете. Понюхать, прополоскать рот теплой водой и попробовать ее. |
| Вкус и запах | Этот вид продукта должен иметь нормальный вкус, запах, должны отсутствовать неприятный запах и прогорклость | |
| Состояние | Продукт должен иметь нормальную форму и состояние тканей; должны отсутствовать видимые посторонние вещества, плесень и насекомые | |

3.3 Физические и химические показатели

Физические и химические показатели должны соответствовать положениям Таблицы 2.

Таблица 2 Физические и химические показатели

| Показатель | Индекс | Метод анализа |
|--|----------------|---------------|
| Перекисное число (в жире)/(г/100г) Соленая рыба (австрал. серебряный горбыль, скумбрия, лосось) | ≤ 4.0 | GB 5009 227 |
| Соленая рыба (кроме австрал. серебряного горбыля, скумбрии, Полуфабрикаты из сухих водных продуктов | ≤ 2.5 ≤ 0.6 | |
| Гистамин/(мг/100г) Соленая рыба (рыба с высоким содержанием гистамина ^а) | ≤ 40 | |
| Соленая рыба (кроме рыбы с высоким содержанием гистамина) | ≤ 20 | GB/T 5009.208 |
| TVB-N/(мг/100г) Маринованные сырые продукты из водных животных | ≤ 25 | GB 5009.228 |
| Полуфабрикаты из водных животных (кроме сухих продуктов и соленых продуктов) | ≤ 30 | |
| ^а Рыба с высоким содержанием гистамина: Касается скумбрии, австралийского серебристого горбыля, ставриды, пелаמידы, тунца, сайры, сардин и других морских рыб с голубой шкурой и красным мясом. | | |

3.4 Максимально допустимый уровень контаминантов

Максимально допустимый уровень контаминантов должен соответствовать нормативам

Стандарта GB 2762.

3.5 Максимально допустимый уровень остаточных количеств пестицидов и ветеринарных лекарственных препаратов

3.5.1 Максимально допустимый уровень остаточных количеств пестицидов должен соответствовать нормативам Стандарта GB 2763.

3.5.2 Максимально допустимый уровень остатков ветеринарных лекарственных препаратов должен соответствовать применяемым государственным нормативам и извещениям.

3.6 Допустимый уровень содержания патогенных микроорганизмов

3.6.1 Допустимый уровень содержания патогенных микроорганизмов в прошедших тепловую обработку и готовых к употреблению сырых водных продуктах животного происхождения должен соответствовать положениям, установленным в Стандарте GB 29921 для прошедших тепловую обработку и для готовых к употреблению сырых водных продуктов животного происхождения.

3.6.2 Допустимый уровень микроорганизмов в готовых к употреблению сырых водных продуктах животного происхождения также должен соответствовать положениям, приведенным в Таблице 3.

Таблица 3 Допустимый уровень содержания патогенных микроорганизмов

| Показатели | План отбора проб ^a и допустимые уровни | | | | Метод анализа |
|------------------------------------|---|---|-------------------|-----------------|-------------------------------------|
| | n | c | m | M | |
| Общее количество колоний / (КОЕ/г) | 5 | 2 | 5X10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| Колонии БГКП / (КОЕ/г) | 5 | 2 | 10 | 10 ² | Чашечный метод подсчета в GB 4789.3 |

^a Отбор и подготовка проб выполняются в соответствии со Стандартом GB/T4789.19.

3.7 Паразитарный индекс

Готовые к употреблению сырые водные продукты животного происхождения должны соответствовать положениям в Таблице 4.

Таблица 4 Паразитарный индекс

| Наименование | Индекс | Метод анализа |
|---------------------------|----------------|------------------|
| Личинки трематод | Не допускаются | См. Приложение А |
| Личинки нематод | Не допускаются | |
| Ленточный червь Sparganum | Не допускается | |

3.8 Пищевые добавки и усилители питательной ценности

Пищевые добавки должны использоваться в соответствии с нормативами, установленными в Стандарте GB 2760.

4 Другое

4.1 Фирменное наименование

Идентификация продукта должна соответствовать положениям Стандарта GB7718, и должна включать способ потребления.

4.2 Хранение

Продукт должен храниться при заданной температуре. Мороженые водные продукты должны храниться при температуре -18°C или ниже.

Приложение А

Методы тестирования на метацеркарии трематод, личинки нематод и ленточных червей в готовых к употреблению сырых водных продуктах животного происхождения

А.1 Визуальный осмотр

Визуальный осмотр на наличие личинок анисакиса, *Diphyllobothrium Sparganum* и других

более крупных видов паразитов можно выполнять посредством надрезания мышц и внутренних органов, с исследованием под микроскопом, в случае необходимости.

А.2 Микроскопическое исследование

А.2.1 Реактивы

Искусственная жидкость для гидролиза: Возьмите 5г пепсина, растворите в 900мл дистиллированной воды, добавьте 7мл концентрированной соляной кислоты, объем доведите водой до 1000мл, тщательно перемешайте, оставьте на 15 минут и затем используйте.

А.2.2 Оборудование

А.2.2.1 Микроскоп (увеличение = 10X10).

А.2.2.2 Водяная баня или термостат (37 ° C).

А.2.2.3 Ступа с пестиком для измельчения ткани.

А.2.3 Подготовка пробы

Возьмите необходимое количество мышцы и измельчите до пастообразной смеси с помощью аппарата для измельчения (малые обороты, остановите, когда проба измельчена), поместите в коническую колбу и добавьте искусственную жидкость для гидролиза в пропорции 1:10, хорошо перемешайте. Поместите на 4час.~5 час. на водяную баню или в термостат при 37°С , чтобы полностью переварить мышцы, удалите надосадочную жидкость, добавьте соответствующее количество дистиллированной воды, дайте осесть в течение 20 мин.~30 мин. после помешивания, затем вновь удалите надосадочную жидкость, промойте несколько раз подряд, пока надосадочная жидкость не станет прозрачной, дайте осесть и отставьте.

А.2.4 Контроль

Возьмите выпавший осадок, полученный в А.2.3 и наблюдайте паразита под микроскопом, после разбавления осадка дистиллированной водой.

А.3 Отчет о результатах

Если паразиты обнаружены визуально и при проверке под микроскопом, в отчете сообщается об обнаружении паразитов, с указанием вида паразита; если паразитов не выявляют при визуальной проверке и проверке под микроскопом, в отчете указывают, что паразиты не обнаружены.

КОНЕЦ ПЕРЕВОДА