



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО  
РЫБОЛОВСТВУ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ  
АТЛАНТИЧЕСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ  
РЫБНОГО ХОЗЯЙСТВА И ОКЕАНОГРАФИИ (ФГУП «АТЛАНТИРО»)**

**КАТАЛОГ**

**НОРМАТИВНАЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ  
ДОКУМЕНТАЦИЯ НА РЫБНУЮ  
ПРОДУКЦИЮ. НОВЫЕ ПРОЕКТЫ  
*(Дополненное издание)***

**Калининград 2015**

## **Наши идеи – Ваш успех**

### **Уважаемые коллеги!**

Перед вами каталог технологических разработок Атлантического научно-исследовательского института рыбного хозяйства и океанографии (АтлантНИРО) – одного из признанных лидеров российского рынка перспективных технологических продуктов из рыбы и нерыбных объектов промысла.

*Наши институт сотрудничает с организациями и предприятиями рыбообработывающих отраслей России, Республики Беларусь, Украины, Польши, Германии, Эстонии, Литвы и Латвии. Партнерство – это ключевой момент деятельности АтлантНИРО, строящего отношения с клиентами на принципах взаимоуважения, доверия и открытости. Лучшее подтверждение тому: свыше 700 предприятий из более чем 60 регионов России являются постоянными клиентами.*

*Качеству продукции мы отводим ведущую роль, поэтому постоянно боремся за его высокий уровень. Исследуем химический состав и пищевую ценность сырья и готовой продукции, обосновываем сроки годности, разрабатываем рецептуры продуктов с учетом вкусов потребителей, а также нормативную и техническую документацию для их производства, оцениваем безопасность пищевой продукции с целью сертификации и содействуем предприятиям во внедрении системы ХАССП.*

*АтлантНИРО – это больше чем поставщик технологий. Мы прекрасно понимаем, что нужно крупной компании, а что предприятиям среднего и малого бизнеса. Мы не просто продаем научно-техническую продукцию, мы помогаем решить ту или иную проблему, опираясь на свой многолетний опыт.*











Основой нашей деятельности является:



















- *адаптация технологических процессов к производственным условиям заказчика,*
- *разработка технологических процессов, обоснование показателей безопасности*
- *содействие в обеспечении предприятий технической документацией на продукцию с современными параметрами качества,*
- *обоснование сроков годности продукции в Испытательном Центре, имеющем аккредитацию в системе Роспотребнадзора РФ,*
- *участие в организации систем качества,*
- *разработка бизнес-планов,*
- *подготовка рекомендаций по оснащению предприятий современным технологическим оборудованием,*
- *проектирование цехов и заводов,*
- *совместные семинары и конференции,*
- *презентации новых видов продукции.*

Российская Федерация,  
236022, г. Калининград,

Факс: (4012) 21-99-97  
Тел.: (4012) 21-63-91

## СОДЕРЖАНИЕ

	<u>Рыба-сырец</u>	
	<u>3</u>	
	<u>Первичная обработка рыбы и морепродуктов</u>	
	<u>3</u>	
	<u>Охлажденная и мороженая продукция</u>	<u>3</u>
	<u>Консервы из рыбы и нерыбных объектов</u>	
	<u>8</u>	
	4.1. <u>Консервы в мягкой упаковке</u>	<u>8</u>
	4.2. <u>Натуральные, натуральные с добавлением масла</u>	<u>8</u>
	4.3. <u>С добавлением масла из подкопченной рыбы</u>	<u>9</u>
	4.4. <u>Из печени, икры и молок рыб</u>	<u>10</u>
	4.5. <u>В желе</u>	<u>11</u>
	4.6. <u>Консервы на основе фарша, формованных изделий</u>	<u>11</u>
	4.7. <u>Растительнорыбные, рыборастительные</u>	<u>11</u>
	4.8. <u>В соусе, крем-соусе, заливке</u>	<u>12</u>
	4.9. <u>В масле</u>	<u>13</u>
	4.10. <u>Паштет, суфле, пюре, мусс</u>	<u>13</u>
	4.11. <u>Из моллюсков, ракообразных</u>	<u>13</u>
	4.12. <u>Из водорослей (морской капусты, фукуса)</u>	<u>15</u>
	4.13. <u>Лист утверждения режима стерилизации</u>	<u>16</u>
	4.14. <u>Инструктивно-методические материалы</u>	<u>16</u>
	<u>Полуконсервы (пастеризованные продукты) из рыбы и нерыбных объектов</u>	
	<u>17</u>	
	<u>Пресервы из рыбы и морепродуктов</u>	
	<u>18</u>	
	<u>Соленая и пряная рыбопродукция</u>	
	<u>22</u>	
	<u>Копченая рыба и морепродукты</u>	
	<u>24</u>	
	<u>Провесная, вяленая и сушеная продукция</u>	
	<u>27</u>	
	<u>Икра соленая</u>	
	<u>29</u>	

  	<u>Продукция из рыбного фарша. Комбинированные продукты</u>	
		<u>30</u>
  	<u>Кулинарная продукция и полуфабрикаты</u>	
		<u>32</u>
  	<u>Прочая пищевая продукция</u>	
		<u>35</u>
  	<u>Добавки, биологически активные вещества, ферментные препараты</u>	
		<u>36</u>
  	<u>Кормовая и техническая продукция</u>	
		<u>37</u>
  	<u>Материалы по нормированию расхода сырья</u>	
		<u>38</u>
	<b><u>Контакты с подразделениями</u></b>	<b>39</b>

*Техническая документация (ТУ, СТО, режимы стерилизации, инструктивные материалы и материалы по нормированию), представленная на ваше рассмотрение, передается на основании договора после подтверждения платежа и получения нами факсимильной копии подписанного договора. Нам необходимы реквизиты вашей фирмы и точный почтовый адрес для отправки документов.*

## **1 Рыба-сырец**

### **1.1 Тунцы-сырец. ТУ**

Тунцы (макрелевидный, скумбриевидный, полосатый, пятнистый, большезлазый, желтоперый). Для определения качества рыбы-сырца перед направлением в обработку.

### **1.2 Рыба океанического промысла – сырец. ТУ**

Океаническая рыба всех семейств и видов, кроме сельдевых, тунцовых, хрящевых и жирной мойвы. Для определения качества рыбы-сырца.

### **1.3 Сельдь атлантическая, салака, корюшка, килька балтийская и североморская – сырец. ТУ**

Для определения качества рыбы-сырца.

**1.4 Информация** о технологических свойствах всех традиционных и редких видов рыб и морепродуктов.

**1.5 Рекомендации** по рациональному использованию океанического сырья и пресноводных объектов промысла.

## **2 Первичная обработка рыбы и морепродуктов**

### **2.1 Рыба спецразделки незамороженная. ОСТ**

Сырье – все виды рыб, кроме сельдевых, анчоусовых, воблы, тарани, азово-черноморской кефали, стрелозубого палтуса.

Срок хранения – не более 24 ч. при температуре от минус 2 до 2 °С.

### **2.2 Технологическая инструкция по сбору и заготовке печени-сырца макрурусовых и тресковых рыб**

Для выработки консервов и вытопки жиров на промысловых судах и береговых предприятиях.

### **2.3 Сборник Технологических инструкций по обработке рыбы, том 1**

Отраслевые технологические инструкции по первичной обработке рыбы, производству охлажденной, мороженой, соленой, пряной, маринованной рыбы. Утверждены Приказом № 272 от 05.09.91 Минрыбхоза СССР.

## **3 Охлажденная и мороженая продукция**

### **3.0. Субпродукты рыбные мороженые-ТУ,ТИ.**

Настоящие технические условия распространяются на субпродукты рыбные мороженые из тресковых, лососевых видов рыб (кроме аргентины), судака, щуки, окуня морского, окуня речного и озерного: Мороженые рыбные субпродукты предназначены для реализации в торговой сети и для переработки на промышленных предприятиях и предприятиях общественного питания.

Мороженые субпродукты изготавливают:

Из приголовных и плечевых частей, позвоночных костей с прирезами мяса.

Из голов рыб с добавлением плавников с прирезами мяса, приголовных и плечевых частей, позвоночных, реберных костей с прирезами мяса, калтычков лососевых рыб (кроме аргентины).

Из голов, плавников с прирезами мяса, приголовных, плечевых, прихвостовых частей, позвоночных костей с прирезами мяса, калтычков лососевых рыб (кроме аргентины).

Из голов, приголовных и плечевых прихвостовых частей.

Из голов, приголовных и плечевых частей с прирезами мяса. Из **позвоночных костей** с прирезами мяса.

Из голов, приголовных и плечевых частей с прирезами мяса. Из приголовных и плечевых частей, позвоночных костей с прирезами мяса.

Из голов, плавников с прирезами мяса, приголовных, плечевых, прихвостовых частей, позвоночных костей с прирезами мяса, калтычков лососевых рыб (кроме аргентины).

Из других видов субпродуктов по согласованию с потребителем или договором на поставку. В составе мороженых рыбных субпродуктов могут быть использованы: рыба с механическими повреждениями или отклонениями от правильной разделки; срезы филе.

По основным размерам и параметрам мороженые субпродукты должны соответствовать следующим параметрам: Длина прихвостовых кусков в мороженых субпродуктах должна быть от 4 до 8 см. 2.3.2 Мороженые субпродукты изготавливают массой нетто, кг: - от 0,5 до 1,0; - не более 12,0 — для последующей распиловки.

Хранят мороженые субпродукты при температуре не выше минус 18 °С.

Допускается хранить мороженые субпродукты при температуре не выше минус 12 °С в холодильниках, оборудование которых не рассчитано на поддержание более низких температур. Хранят мороженые субпродукты глазированные в блоках при температуре не выше минус 18 °С не более 6 мес с даты изготовления.

Хранят мороженые субпродукты неглазированные в потребительской таре с даты изготовления, мес, не более:

5 - при температуре не выше минус 18 °С:

2 - при температуре не выше минус 12 °С.

### **3.1 Рыба разделанная охлажденная, изготовленная из рыбы-сырца, охлажденной или мороженой рыбы. ТУ и ТИ.**

Рыба различных видов разделки.

Настоящие технические условия распространяются на рыбу разделанную охлажденную, изготовленную из рыбы-сырца, охлажденной или мороженой рыбы:

*морскую* аргентину, берикса, дорадо, зубана, зубатку, камбалы, капитан-рыбу, кефаль, клыкча, лососевые рыбы (в том числе семга, голец), луфарь, макруруса, масляную рыбу, минтай, окуня морского, палтуса, пелаמידу, путассу, сардинеллу, сельдь атлантическую, сибаса, скумбрию атлантическую, ставриду океаническую, тресковые (треска, пикша, сайда), хека;

*пресноводную* карася (речного или озерного), карпа, леща, муксуна, налима, окуня (речного или озерного), омуля, палию, сазана, сома, судака, толстолобика, форель, угря, чехонь, щуку.

Хранят охлажденную разделанную рыбу при температуре от минус 2 до 0 °С.

Срок годности охлажденной разделанной рыбы с даты изготовления, сут., не более:

12 – упакованной в ящики полимерные многооборотные с пересыпкой льдом, приготовленной из рыбы-сырца и охлажденной рыбы;

10 – упакованной в ящики полимерные многооборотные с пересыпкой льдом, приготовленной из мороженой рыбы;

12 – упакованной в пакеты или пленку из полимерных или материалов под вакуумом;

15 – упакованной в пакеты из полимерных материалов в модифицированной газовой среде (МГС).

### **3.2 Печень морских рыб охлажденная или мороженая. ОСТ, ТИ**

Сырье – тресковые виды рыб и макрурус.

Замораживание – сухим искусственным способом до 25 кг.

Упаковка – бочки деревянные и полиэтиленовые, фляги металлические, ящики полимерные и из гофрированного картона.

Хранение: охлажденная – не более 4 сут при температуре от минус 1 °С до 5 °С; мороженая – до 2 мес. при температуре не выше 25 °С.

### **3.3 Анчоусовые и мелкие сельдевые рыбы мороженые. ОСТ**

Сырье – килька, салака, анчоус, хамса, тюлька.

Хранение – до 6 мес. в зависимости от вида сырья при температуре не выше минус 18 °С.

### **3.4 Рыба мелкая мороженая. ОСТ**

Сырье – корюшка, бычок, ерш, камбала (глосса), красноперка, мелочь второй и третьей групп.

Хранение – до 8 мес. в зависимости от вида сырья при температуре не выше минус 18 °С.

### **3.5 Сельдь мороженая. ОСТ**

Новые виды разделки (включая филе).

Современные виды упаковки.

Хранение – до 7 мес. в зависимости от вида сельди и упаковки при температуре не выше минус 18 °С.

### **3.6 Мойва жирная мороженая. ОСТ, ТИ**

Современные виды упаковки. Новые сроки хранения мороженой мойвы.

Хранение – не более 4 мес. при температуре не выше минус 18 °С.

### **3.7 Мясо мидий варено-мороженое, ОСТ, ТИ**

Блоки продукции предельной массой 10 кг.

Сырье – мидии дальневосточные, беломорские, черноморские.

Хранение – не более 3 мес. при температуре не выше минус 18 °С.

### **3.8 Мясо антарктической креветки (криля) варено-мороженое.**

**ОСТ, ТИ**

Изготавливают россыпью, брикетами (0,1 кг), блоками (0,3–12,0 кг).

Хранение – не более 12 мес. при температуре не выше минус 18 °С.

### **3.9 Крабы варено-мороженые. ОСТ, ТИ**

Сырье – все виды крабов. Крабы целые, разделанные в панцире, мясо крабов.

Виды замораживания – россыпью или блоками сухим искусственным или контактным рассольным способом с предварительным упаковыванием или без него.

Хранение – от 3,5 до 5 мес. при температуре не выше минус 18 °С.

### **3.10 New. Рыбы лососевые разделанные мороженые. ТУ или СТО**

Рыба различных видов разделки.

Сырье – семга (атлантический лосось), форель, лососи дальневосточные  
Хранение:

- рыба в упаковке под вакуумом или в модифицированной газовой среде – 18;
- рыба в ящиках из гофрокартона с вкладышами из полимерных материалов, глазированной или замороженная в блок-лайнерах – 12;
- рыба в ящиках из гофрокартона без вкладышей из полимерных материалов – 9;
- «Наборы для ухи» в упаковке без вакуума и без МГС – 6.

### **3.11 Лососи тихоокеанские (дальневосточные) с нерестовыми изменениями мороженые. ОСТ, ТИ**

Роды лососей: голец (Oncorhynchus) в целом виде и разделанные.

Упаковка – потребительская тара, ящики из гофрированного картона, ящики полимерные, мешки бумажные, тюки рогожные.

Хранение – до 9 мес. при температуре не выше минус 18 °С.

### **3.12 Тунцы охлажденные и подмороженные для промпереработки. ТУ**

Тунцы – макрелевидный, скумбриевидный, полосатый, пятнистый, большеглазый, желтоперый. Охлаждение – морской водой или рассолом. Подмораживание контактным рассольным способом и сухим искусственным способом. Тунцы в целом виде и разделанные: потр. б/г, кусок.

Упаковывание со льдом в ящики деревянные, без льда – в тюки, полотна, мешки.

Хранение: охлажденные льдом не более 2 сут. при температуре от 0 до минус 1 °С, подмороженные – не более 20 сут. при температуре от минус 2 до минус 3 °С.

### **3.13 Субпродукты рыбные мороженые. ОСТ. ТИ**

Реализуются населению на пищевые цели и идут на промпереработку.

Сырье – отходы, полученные при разделке всех промысловых видов рыб, кроме хрящевых (акулы, скаты, химеры), мелочи I, II, III групп и сельдевых.

Хранение – до 8 мес. в зависимости от вида сырья и упаковки при температуре не выше минус 18 °С.

### **3.14 Рыба разделанная охлажденная и мороженая. ТУ**

Основные виды промысловых рыб.

Виды разделки – филе, филе-кусочек, филе-кусочки, обезглавленная, потрошенная с головой, потрошенная обезглавленная, тушка, спинка, кусок.

Сырье – для изготовления охлажденной – рыба-сырец; для изготовления мороженой – сырец, охлажденная, мороженая.

Современные виды упаковки.

Хранение: охлажденной разделанной рыбы – не более 3 сут. при температуре от 0 до минус 2 °С; мороженой рыбы – до 6 мес. в зависимости от вида сырья и разделки при температуре не выше минус 18 °С.

### **3.16 Морепродукты мороженые и варено-мороженые, СТО, ТИ или ТУ и ТИ**



Продукцию креветок, крабов, кальмаров и др. выпускают варено- и сыро-мороженными в глазированной или неглазированной форме.

Глазурь на варено-мороженой и бланшированной продукции может быть окрашена пищевыми красителями.

Продукция в потребительской таре может быть заморожена с добавлением в тару воды, солевого или пряно-солевого раствора в произвольном соотношении.

Особенности маркирования – среди прочего, информация на потребительской таре должна содержать данные о массе основного продукта; дате изготовления и упаковке.

Фасование – в ящики из гофрированного картона с предварительным упаковыванием в полимерную пленку или мешки-вкладыши из полимерных материалов по техническим документам; в лотки, пакеты и контейнеры из полимерных материалов. Лотки, пакеты и контейнеры могут быть вакуумированы или укупорены в модифицированной газовой атмосфере; в «скин-упаковку».

Срок хранения продукции с даты изготовления при температуре не выше минус 18 °С, мес., не более:

- ✓ракообразные сыро-мороженые – 4;
- ✓ракообразные варено-мороженые и бланшированные мороженые – 12;
- ✓другие виды продукции:
  - в вакуумной упаковке или в модифицированной газовой среде – 12;
  - в упаковке без вакуума или без модифицированной газовой среды – 6.

Срок годности варено-мороженой и бланшированной мороженой продукции должен быть в пределах срока годности варено-мороженого или бланшированного мороженого сырья, поступившего на обработку.

### **3.17 Икра, молоки и печень рыб мороженые. ТУ**

Икра: тресковых рыб, сельди, ледяной рыбы, нототении, скумбрии, ставриды, макруруса, палтуса, камбалы, мойвы;

Молоки: тресковых, лососевых, сельдевых, нототении.

Печень: тресковых и макруросовых.

Современные виды упаковки.

Хранение: икра и молоки – не более 4 мес.; печень – не более 5 сут. при температуре не выше минус 18 °С.

### **3.18 Салака тушка мороженая. ТУ**

Салака (сельдь балтийская – тушка) заморожена блоками и в потребительской таре.

Хранение – не более 3 мес. при температуре не выше минус 18 °С.

### **3.19 Салака, килька балтийская мороженые**

**для промышленной переработки. ТУ**

Для переработки на пищевые цели (фаршевые изделия, консервы, кулинарные изделия).

Глазированные блоки предельной массой 12 кг.

Хранение – не более 4 мес. при температуре не выше минус 18 °С.

### **3.20 Скот разделанный мороженный. ТУ**

«Крылья» (грудные плавники) ската замороженные блоками и поштучно. Сырье скат-сырец. Для реализации населению и промпереработки.

Хранение – не более 3 мес. при температуре не выше минус 18 °С.

### **3.21 Фарш антарктической креветки (криля) сыромороженный. ТУ**

Сырье – сырец атлантической креветки (криль). Может быть использован для реализации в торговой сети и промышленной переработки для производства широкого ассортимента продукции. Обладает высокой пищевой ценностью, вкусом и ароматом креветки.

### **3.22 Рыба охлажденная с использованием ЭХА-льда. ТУ**

Сырье – рыба внутренних водоемов и прибрежного лова (килька балтийская, лещ, камбала, пикша, пиленгас, сайда, салака, судак, толстолобик, треска, тюлька, хамса).

Особенности – увеличение сроков хранения охлажденной рыбы при помощи бактерицидной воды и льда из нее, приготовленных обработкой питьевой воды электрохимическим способом на специальной малогабаритной установке.

Вид разделки – неразделанная, потрошенная с головой, потрошенная обезглавленная, филе.

Упаковка – со льдом в ящики деревянные, металлические, полимерные.

Хранение – при температуре от минус 2 до 0 °С салаки, кильки, тюльки, хамсы, не более 10 сут.; трески, пикши, сайды и других рыб – не более 13 сут. Возможно продление сроков хранения других видов рыб.

### **3.23 ТИ по изготовлению кальмара и каракатицы мороженных (к ГОСТ 20414-93)**

Мороженные кальмар и каракатица следующих видов разделки: потрошенные с головой и щупальцами, тушка, тушка без кожицы, филе, филе без кожицы, щупальца с головой. Для внутреннего рынка и экспорта.

### **3.24 ТИ по изготовлению креветок мороженных к ГОСТ 20845-2002**

Сырье – креветки видов: гребенчатая, гренландская, равнолапая, северная углохвостовая, чилим травяной, шримс-медвежонок. Целые креветки и «шейки» в панцире (сыромороженные, варено-мороженные).

Новые виды упаковки.

Срок хранения – до 10 мес.

### **3.25 Техническая документация по производству рыбы замороженной в среде двуокиси углерода**

Сырье – форель радужная, лосось балтийский, осетр, сиг, щука, судак, треска, камбала, корюшка.

Особенности – быстрое замораживание рыбы, обеспечение высокого качества мороженной продукции.

Виды разделки – неразделанная, потрошенная с головой, потрошенная обезглавленная, кусок, филе, филе-кусочек.

Упаковка – под вакуумом или без вакуума в полимерные пакеты.

Срок хранения – при температуре не выше минус 18 °С в зависимости от вида рыб и разделки от 3 до 8 мес.

### **3.26 Сборник Технологических инструкций по обработке рыбы, том 1**

Отраслевые технологические инструкции по первичной обработке рыбы, производству охлажденной, мороженой, соленой, пряной, маринованной рыбы. Утверждены Приказом № 272 от 05.09.91 Минрыбхоза СССР.

## **4. Консервы из рыбы и нерыбных объектов**

### **4.1 Консервы в мягкой упаковке**

***НОВОЕ НАПРАВЛЕНИЕ!***  
**«Ретортные продукты»**

#### **4.1.1 Консервы рыбные. Ассорти рыбоовощное в томатном соусе в пакетах из комбинированного пленочного материала. ТУ, ТИ**

Ассортиментный перечень: 13 наименований консервов «ассорти из рыбы и овощей в томатном соусе».

Рыбное сырье: треска, судак, лещ, толстолобик, путассу, пикша, сайда, хек, аргентина, макрурус, минтай, ставрида и др. Технология предусматривает использование рыбы без предварительной термической обработки, овощи. Продукт представляет собой смесь филе-кусочков рыбы и разнообразных овощей с добавлением томатного соуса. Различные сочетания позволяют регулировать потребительские свойства, пищевую ценность и себестоимость продукта.

Срок годности консервов – не менее 12 мес.

Консервная тара: пакеты из полимерного комбинированного материала. Их использование позволяет повысить качество продукта за счет кратковременных режимов стерилизации по сравнению с традиционной консервной тарой (металлической и стеклянной банкой). Прочность, современный дизайн, легкость вскрытия упаковки и удобство использования продукта делают консервы привлекательными для массовых потребителей, как в розничной торговле, так и в сети общественного питания. При этом за счет сокращения массы консервной тары (более чем в 4 раза) достигается экономия до 30 % площади складских помещений.

### **4.2 Натуральные, натуральные с добавлением масла**

#### **4.2.1 Консервы из лосося атлантического и форели радужной натуральной группы. ТУ, ТИ**

Ассортиментный перечень: «Лосось атлантический натуральный», «Лосось атлантический филе натуральный», «Лосось атлантический теша натуральный», «Рагу из лосося атлантического натуральное», «Рагу из форели радужной натуральное», «Уха из лосося атлантического», «Уха из форели радужной», «Форель радужная натуральная», «Форель радужная филе натуральная», «Лосось атлантический кусочки натуральный», «Семга кусочки натуральная», «Форель радужная кусочки натуральная». Наименования консервов могут быть уточнены.

Сырье – лосось атлантический, семга, форель радужная различных видов разделки. Предусматривается использование тушки, филе, кусочков произвольной формы и размера, субпродуктов (калтычки, приголовная и прихвостовая часть, срезки мяса) для консервов «рагу натуральное», а также части позвоночной кости, реберные и плечевые кости с прирезами мяса для консервов «уха».

Консервная тара: металлическая и стеклянная банки.  
Срок годности консервов не менее 24 мес.  
Продукт отмечен Дипломом конкурса «Рыбпромэкспо-2006».

#### **4.2.2 Консервы из салаки натуральные с добавлением масла. ТУ, ТИ**

Ассортиментный перечень: «Салака натуральная с добавлением масла» и др. Предусматривается ароматизация масла, использование экстрактов пряностей.  
Консервная тара: металлическая банка.  
Срок годности консервов не менее 24 мес.

#### **4.2.3 Консервы из трески натуральные с добавлением масла. ТИ**

Ассортиментный перечень: «Треска натуральная с добавлением масла», «Треска натуральная с добавлением ароматизированного масла», «Треска натуральная с добавлением ароматизированного коптильным препаратом масла». Предусматривается использование экстрактов пряностей и коптильного ароматизатора.

Консервная тара: металлическая и стеклянная банка.  
Срок годности консервов не менее 24 мес.

#### **4.2.4 Консервы из карася морского натуральные с добавлением масла. ТИ**

Ассортиментный перечень: «Карась морской натуральный с добавлением масла», «Карась морской натуральный с добавлением ароматизированного масла», «Карась морской натуральный с добавлением ароматизированного коптильным препаратом масла». Предусматривается использование экстрактов пряностей и коптильного ароматизатора.

Консервная тара: металлическая банка.  
Срок годности консервов не менее 24 мес.

#### **4.2.5 Консервы из петуха морского натуральные, натуральные с добавлением масла. ТУ, ТИ**

Ассортиментный перечень: «Петух морской натуральный», «Петух морской натуральный с добавлением масла». Предусматривается использование экстрактов пряностей.

Консервная тара: металлическая банка.  
Срок годности консервов не менее 24 мес.

### **4.3 С добавлением масла из подкопченной рыбы**

#### **4.3.1 Консервы из подкопченной рыбы с добавлением масла. ТУ, ТИ**

Ассортиментный перечень: 11 наименований консервов с возможностью дополнения. Рыбное сырье: камбала, минтай, путассу, салака, сардина, сардинелла, сельдь, скумбрия, ставрида, треска, хек и др. Оригинальные свойства продукта достигаются нетрадиционной предварительной обработкой рыбы «холодным» копчением. Предусматриваются использование экстрактов пряностей, возможность как механизированной набивки подкопченного полуфабриката, так и ручной укладки рыбы в банки.

Консервная тара: металлическая и стеклянная банка.

Срок годности консервов не менее 24 мес.

#### **4.4 Из печени, икры и молок**

##### **4.4.1 Консервы из печени, икры и молок рыб. ОСТ**

Ассортиментный перечень: консервы из икры или молок рыб 14 наименований, можно выпускать консервы других наименований при наличии ассортиментного знака и режима стерилизации.

Сырье: печень, молоки, икра всех видов рыб. Распространяется на консервы с добавлением гарнира или без него, с заливкой или без заливки томатным соусом или маринадом.

Консервная тара: металлическая банка.

Хранение при температуре от 0 до 20 °С не более 12 мес. с даты изготовления.

##### **4.4.2 Консервы из печени рыб. ТУ, ТИ**

Ассортиментный перечень: «Паштет из печени рыб «Светловский»; «Печень трески по-балтийски»; «Печень сайды по-балтийски»; «Печень трески с овощами по-балтийски»; «Печень сайды с овощами по-балтийски», «Суфле из печени рыб». Наименования консервов могут быть уточнены.

Сырье: охлажденная и мороженая печень трески, сайды и других рыб различной жирности. Продукт представляет собой равномерно перемешанную массу из печени и пищевых компонентов (наполнителей) различной степени измельчения.

Тара: металлическая и стеклянная банка.

Срок годности консервов не менее 24 мес.

Продукт отмечен Дипломом конкурса выставки «Рыбпромэкспо-2005».

##### **4.4.3 Консервы из молок тресковых рыб. ТУ, ТИ**

Ассортимент: «Молоки трески натуральные с добавлением масла».

Сырье: охлажденные и мороженые молоки трески. Продукт характеризуются оригинальным внешним видом и приятным вкусом.

Консервная тара: металлическая и стеклянная банка.

Срок годности консервов не менее 12 мес.

Продукт отмечен Дипломом конкурса выставки «Рыбпромэкспо-2005».

##### **4.4.4 Консервы из икры рыб. ТУ, ТИ**

Ассортиментный перечень: консервы «икра стерилизованная» из икры трески, сельди атлантической, частиковых рыб.

Сырье: икра охлажденная и мороженая, икра из мороженой рыбы. Предусматривается использование в качестве добавок овощей, водорослей (морской капусты, фукуса). Продукт имеет высокие потребительские свойства.

Технологические решения позволяют увеличить срок годности консервов не менее 24 мес.

Консервная тара: металлическая и стеклянная банка.

Продукт отмечен Дипломом конкурса «Рыбпромэкспо-2006».

## **4.5 В желе**

### **4.5.1 Консервы рыбные. Тушенка рыбная деликатесная.**

#### **ТУ, ТИ**

Ассортиментный перечень: «Тушенка из трески деликатесная», «Тушенка из чехони деликатесная», «Тушенка из путассу деликатесная» и др. Наименования консервов могут быть уточнены.

Сырье: густера, минтай, пикша, путассу, толстолобик, треска, чехонь, сардинелла и др. Может быть использована рыба с механическими повреждениями, ослабленной консистенции, также срезки мяса рыбы, остающиеся после разделки. Продукт представляет собой массу из равномерно распределенных кусочков мяса рыбы и желе, при выкладывании сохраняет целостность порции в обычных условиях без охлаждения.

Консервная тара: металлическая и стеклянная банка. Техническое решение имеет правовую защиту (Патент РФ № 2115343).

Срок годности консервов не менее 24 мес.

## **4.6 Консервы на основе фарша, формованных изделий**

### **4.6.1 Консервы рыбные. Фарши. ОСТ, ТИ**

Ассортиментный перечень: «Завтрак туриста», консервы типа «закуска из рыбы с рисом», «зельц», «плов», «салат рыбоовощной», «фарш», «икра рыбоовощная», «фрикасе», «холодец» и др.

Сырье: фарш рыбный, креветочный, нарезанные кусочки, пищевые отходы от разделки рыбы, печень трески, морская капуста и др. Предусматривается измельчение и перемешивание сырья и материалов, их укладка в банки с заливкой или без заливки томатным соусом или маслом.

Хранение консервов при температуре от 0 до 15 °С не более 12 мес.; консервов «Фарш антарктической креветки бутербродный», «Фарш лососевый натуральный», «Фарш лососевый с крупой» при температуре от 2 до 10 °С не более 18 мес. с даты изготовления.

## **4.7 Растительнорыбные, рыбо-растительные**

### **4.7.1 Консервы овощерыбные. Салаты. ТУ, ТИ**

Ассортиментный перечень: «Салат «Селянка», «Салат «Шпротный», «Салат «Осенний». Наименования консервов могут быть уточнены.

Сырье: ставрида, лещ, килька, салака, тресковые, частиковые, тунец, лососевые и другие виды. Закусочный продукт при низкой себестоимости (норма закладки рыбы менее 40 %) характеризуется гармоничным вкусом и ароматом.

Консервная тара: металлическая и стеклянная банка.

Срок годности консервов не менее 18 мес.

### **4.7.2 Консервы рыбные с гарнирами. ТУ, ТИ**

Ассортиментный перечень: «Килька балтийская неразделанная с перловым гарниром», «Килька балтийская неразделанная с горохом», «Килька каспийская неразделанная с баклажанами», «Килька каспийская неразделанная с горохом», «Килька каспийская неразделанная с овощами», «Килька каспийская неразделанная с рисовым гарниром», «Килька каспийская неразделанная с перловым гарниром», «Килька черноморская неразделанная с перловым гарниром», «Килька черноморская неразделанная с рисовым гарниром», «Корюшка неразделанная с перловым гарниром», «Путассу с рисовым гарниром», «Путассу с томатно-перловым гарниром», «Путассу с гарни-

ром из морской капусты», «Салака с томатно-перловым гарниром», «Салака с гороховым гарниром», «Сельдь атлантическая с рисовым гарниром», «Сельдь атлантическая с гороховым гарниром», «Толстолобик с рисовым гарниром», «Толстолобик с овощным гарниром», «Толстолобик с гарниром из морской капусты», «Тресочка полярная с томатно-перловым гарниром», «Тресочка полярная с гарниром из морской капусты», «Тюлька неразделанная с перловым гарниром», «Тюлька неразделанная с перловым гарниром», «Хамса неразделанная с перловым гарниром». Наименования кон сервов могут быть уточнены.

Предусматривается использование сырья, включая неразделанные малоразмерные виды рыб, и растительных компонентов преимущественно без предварительной термической обработки. Технология реализуется на линии производства натуральных рыбных консервов, включая механизированные процессы фасования и порционирования на набивочных машинах.

Герметичность упаковки, полная готовность, возможность разогревания продукта перед использованием делают его удобным при употреблении в домашних и особых условиях.

Срок годности консервов не менее 18 мес.

#### **4.8 В соусе, крем-соусе, заливке**

##### **4.8.1 Консервы рыбные в кремообразном соусе. ТУ, ТИ**

Ассортиментный перечень: «Сельдь атлантическая бланшированная в горчичном крем-соусе», «Сельдь атлантическая бланшированная в майонезном крем-соусе», «Сельдь атлантическая бланшированная в томатном крем-соусе», «Сельдь атлантическая филе бланшированная в томатном крем-соусе», «Скумбрия атлантическая бланшированная в горчичном крем-соусе», «Скумбрия атлантическая бланшированная в майонезном крем-соусе», «Скумбрия атлантическая бланшированная в томатном крем-соусе». Наименования консервов могут быть уточнены. Технология предусматривает использование разделанной рыбы, включая филе, преимущественно с предварительной термической обработкой. Соусы готовятся горячим способом путем нагревания компонентов и/или холодным способом с использованием процесса интенсивного перемешивания до однородного состояния. Предлагаются технологические решения по ассортименту рыбных консервов в кремообразных соусах на томатной, горчичной и майонезной основах.

Консервная тара: металлическая банка.

Срок годности консервов не менее 24 мес.

##### **4.8.2 Консервы из рыбы неразделанной в соусе.**

**НОВИНКА!**

##### **ТУ, ТИ**

Ассортиментный перечень: «Анчоус неразделанный в томатном соусе», «Килька балтийская неразделанная в горчично-томатном соусе», «Килька балтийская неразделанная в папрично-томатном соусе», «Килька балтийская неразделанная в томатном соусе», «Килька каспийская неразделанная в томатном соусе», «Килька черноморская неразделанная в томатном соусе», «Корюшка неразделанная в томатном соусе», «Мойва неразделанная в томатном соусе», «Салака неразделанная в томатном соусе», «Тресочка полярная неразделанная в папрично-томатном соусе», «Тресочка полярная неразделанная в томатном соусе», «Тюлька неразделанная в папрично-томатном соусе», «Тюлька неразделанная в томатном соусе», «Хамса неразделанная в томатном соусе», «Хамса неразделанная в томатном соусе».

Сырье: килька, корюшка, мойва, салака, тресочка полярная, тюлька, хамса. Предлагаются рецептуры соусов с использованием томатопродуктов. По сравнению с техническими требованиями ГОСТа 16978 в данных технических условиях минимизирована массовая доля рыбы в готовом продукте.

Консервная тара: металлическая банка.

Срок годности консервов: от 15 до 24 мес.

#### **4.9 В масле**

##### **4.9.1 Консервы рыбные. Сардина кусочки в масле. ОСТ**

Сырье – сардина, сардинелла, сардинопс. Предусматривается разделка рыбы на кусочки, укладка в банки, бланширование с удалением бульона и заливка растительного масла.

Консервная тара: металлическая банка.

Хранение консервов при температуре от 0 до 20 °С не более 30 мес. с даты изготовления.

##### **4.9.2 Консервы «Угорь морской копченый в масле». ТИ**

Ассортиментный перечень: «Угорь морской копченый в масле».

Консервная тара: металлическая и стеклянная банка.

Срок годности не менее 30 мес.

#### **4.10 Паштет, суфле, пюре, мусс**

##### **4.10.1 Консервы-суфле. ТУ, ТИ,**

Ассортиментный перечень: «Суфле из креветок», «Суфле из лосося/трески/семги/форели с креветками», «Суфле из лосося/трески/семги с орехами и сливками», «Суфле из лосося/трески/семги с сыром», «Суфле из сельди с ароматом копчения», «Суфле из сельди с овощами», «Суфле из сельди с морской капустой», «Суфле из тунца». Предусматривается возможность использовать загустители, эмульгаторы, ароматизаторы, растительные компоненты. Продукт представляет собой однородную взбитую массу и характеризуется рациональной долей сухих веществ.

Консервная тара: металлическая и стеклянная банка.

Срок годности от 12 до 18 мес.

#### **4.11 Из моллюсков, ракообразных**

##### **4.11.1 Консервы. Мидии черноморские в собственном соку.**

###### **ОСТ, ТИ**

Предусматривается изготовление консервов «Мидии черноморские в собственном соку» из мяса бланшированных мидий с заливкой его бульоном, полученным после бланширования мидий и упаривания.

Хранение консервов при температуре от 0 до 20 °С в течение срока годности, установленного изготовителем.

##### **4.11.2 Консервы из кальмара натуральные. ТУ, ТИ**

Ассортиментный перечень: «Кальмар тушка и филе без кожи порционированный натуральный», «Кальмар хвостовая часть порционированный натуральный», «Кальмар гигантский филе без кожи порционированный натуральный», «Кальмар гигантский хвостовая часть без кожи порционированный натуральный», «Кальмар гигантский фи-



ле-кусочки без кожи натуральный», «Кальмар гигантский кусочки без кожи натуральный», «Щупальца кальмара гигантского без кожи натуральные».

Сырье: промысловые виды кальмаров, включая гигантский (*Dosidicus gigas*), различных видов разделки, включая щупальца. Технологией предусматривается рациональный способ подготовка гигантского кальмара, также разнообразные виды резки полуфабриката. В документации регламентируется наличие минеральных примесей (струвита).

Консервная тара: металлическая банка.

Срок годности консервов не менее 15 мес.

#### **4.11.3 Консервы из морепродуктов.**

##### **Кальмар бланшированный в масле. ТУ, ТИ.**

Ассортиментный перечень: «Кальмар бланшированный в масле «Ароматный», «Кальмар гигантский бланшированный в масле «Ароматный». Сырье: промысловые виды кальмаров, включая гигантский, различных видов разделки. Технологией предусматривается рациональный способ подготовка гигантского кальмара, вид резки полуфабриката кольцами, ароматизация масла.

Консервная тара: металлическая банка.

Срок годности консервов не менее 18 мес.

#### **4.11.4 Консервы из морепродуктов.**

##### **Кальмар копченый в масле. ТУ, ТИ**

Ассортиментный перечень: «Кальмар копченый в масле», «Кальмар гигантский филе без кожи копченый в масле», «Щупальца кальмара копченые в масле», «Щупальца кальмара гигантского без кожи копченые в масле».

Сырье: промысловые виды кальмаров, включая гигантский, различных видов разделки, включая щупальца. Технологией предусматривается рациональный способ подготовка гигантского кальмара, вид резки полуфабриката кольцами.

Консервная тара: металлическая банка.

Срок годности консервов не менее 18 мес.

#### **4.11.5 Консервы из моллюсков с добавлением**

##### **масла и в масле. ТУ, ТИ**

Ассортиментный перечень: консервы натуральные; из подкопченных, копченых, бланшированных моллюсков с добавлением масла или в масле.

Сырье: промысловые виды моллюсков – мидия, трубач, рапана, сердцевидка, гребешок морской, улитка виноградная. Технология предусматривает копчение в жидкой коптильной среде, использование коптильных ароматизаторов, натуральных и идентичных натуральным.

Консервная тара: металлическая и стеклянная банка.

Срок годности консервов от 12 до 24 мес.

#### **4.11.6 Консервы «Сердцевидка натуральная». ТУ, ТИ**

Сырье: промысловый вид двустворчатых моллюсков – сердцевидка (семейство *Gardidae*), в разделанном и неразделанном виде. Оригинальный продукт предназначен для употребления в пищу в составе салатов, закусок.

Консервная тара: металлическая и стеклянная банка.

Срок годности консервов 12 мес.

#### **4.11.7 Консервы из краба натуральные. ТУ, ТИ**

Ассортиментный перечень: «Мясо краба натуральное» (из варено-мороженого сырья).

Сырье: мясо крабов (камчатского, синего, стригуна и других) варено-мороженое. Деликатесный продукт представляет собой мясо краба (второго членика, четвертого членика, коленца, также категории «лапша» и др.) в определенном наборе с добавлением солевого раствора. В документации регламентируется доля мяса краба в готовых консервах.

Консервная тара: металлическая и стеклянная банка.

Срок годности консервов 24 мес.

#### **4.11.8 Консервы из варено-мороженого мяса краба в панцире натуральные. ТУ, ТИ**

Ассортиментный перечень: «Мясо краба камчатского в панцире натуральное», «Мясо краба камчатского в панцире натуральное «Экстра», «Мясо краба синего в панцире натуральное», «Мясо краба синего в панцире натурально «Экстра».

Сырье: варено-мороженые и сыромороженные конечности крабов камчатского, в том числе, акклиматизированного в Баренцевом море, синего. Продукт представляет собой не отделенное от панциря мясо краба (второго и/или четвертого членика) в солевом растворе. В документации регламентируется доля мяса краба (без панциря) в готовых консервах.

Консервная тара: металлическая и стеклянная банка.

Срок годности консервов 24 мес.

#### **4.11.9 Консервы из пресноводных раков в заливке. ТУ, ТИ**

Ассортиментный перечень: «Раки пресноводные неразделанные в пивной/солевой/томатной/укропной заливке», «Шейки раков пресноводных в панцире в солевой/укропной заливке», «Шейки раков пресноводных в солевой/укропной заливке».

Сырье: раки пресноводные, в т. ч. выращенные в условиях аквакультуры, живые или варено-мороженые целые, также хвостовая часть («шейка») в панцире или без панциря.

Консервная тара: металлическая и стеклянная банка, применение ограничено.

Срок годности консервов от 12 до 24 мес. Продукт отмечен Дипломом конкурса на выставке «Рыба Балтики -2006».

#### **4.12 Из водорослей (морской капусты, фукуса)**

##### **4.12.1 Консервы из рыбы, морских беспозвоночных с морской капустой, в томатном соусе или масле. ОСТ**

Ассортиментный перечень: «Голубцы из морской капусты», «Котлеты рыбные с морской капустой», «Салат из морской капусты «Дальневосточный», «Салат из кукумари/трепанга с морской капустой», «Солянка из рыбы и морской капусты в томатном соусе», а также в пряно-уксусной заливке и в масле. Возможно расширить ассортимент консервов из предусмотренных стандартом сырья и материалов при наличии ассортиментного знака и режима стерилизации.

Консервная тара: металлическая банка.

Хранение консервов при температуре от 0 до 20°C не более 24 мес., из сардины атлантической и ставриды океанической с морской капустой в масле – не более 12 мес. с даты изготовления.

#### **4.12.2 Консервы из морской капусты с овощами диетические. ОСТ, ТИ**

Ассортиментный перечень: «Морская капуста с овощами в томатном соусе диетическая», «Икра из морской капусты «Здоровье» диетическая», «Икра из морской капусты с овощами диетическая», «Солянка овощная с морской капустой диетическая».

Сырье: морская капуста, овощи и др. Продукты характеризуются пониженной массовой долей поваренной соли, представляют собой смесь измельченных морской капусты и овощей с соусом, не содержат острых пряностей.

Консервная тара: металлическая банка.

Хранение при температуре от 0 до 20 °C не более 24 мес. с даты изготовления.

#### **4.12.3 Консервы из морских водорослей натуральные и натуральные с добавлением масла. ТУ, ТИ**

Ассортиментный перечень: «Морская капуста натуральная», «Морская капуста натуральная с добавлением масла», «Морская капуста натуральная с добавлением масла «Кольская», «Фукус натуральный», «Фукус натуральный с добавлением масла», «Фукус натуральный с добавлением масла «Кольский».

Сырье: водоросли ламинариевые (морская капуста) и фукусовые. Продукт предназначен для непосредственного употребления в пищу или в составе салатов, закусок, гарниров.

Консервная тара: металлическая банка.

Срок годности консервов не менее 24 мес.

#### **4.12.4 Консервы из морской капусты. Салаты. ТУ, ТИ**

Ассортиментный перечень: «Салат из морской капусты с кальмаром», «Салат из морской капусты с мясом краба», «Салат из морской капусты с паприкой», «Салат из морской капусты с трубочком», «Салат из морской капусты с тунцом». Сырье – водоросли ламинариевые (морская капуста). Продукт предназначен для употребления в пищу в качестве закуски, гарнира. Предусматривается добавление овощей, рыбы, моллюсков, ракообразных.

Консервная тара: металлическая и стеклянная банка.

Срок годности консервов не менее 24 мес.

#### **4.13 Лист утверждения режима стерилизации**

Имеется банк разработанных и утвержденных в установленном порядке режимов стерилизации консервов из рыбы и нерыбных объектов, расфасованных в металличе-

скую и стеклянную банки различных типоразмеров, для осуществления процесса стерилизации в автоклавах различных типов.

#### **4.14 Инструктивно-методические документы**

##### **4.14.1 Реестр номеров рыбоконсервных предприятий, 2003 (ксерокопия)**

Включает перечень предприятий различной формы собственности 14 регионов Российской Федерации (Камчатка, Сахалин, приморский край, Восточный регион, Сибирь, Центральный регион, Москва и Московская область, Южный регион, Северный регион, Северо-Западный регион, Западный регион), выпускающих консервы, пресервы и продукцию, фасованную в банки, из рыбы и нерыбных объектов.

##### **4.14.2 Технологическая инструкция по ступенчатой стерилизации и пастеризации консервов**

Предназначена для подготовленных специалистов, занимающихся обоснованием режимов теплового консервирования, при разработке технологических инструкций по ведению процесса стерилизации (пастеризации) консервов (полуконсервов) ступенчатым способом. При соответствующем техническом оснащении процесса позволяет научно обосновать рациональные режимы стерилизации и пастеризации путем оценки эффективности высоко- и низкотемпературных этапов обработки.

##### **4.14.3 Инструкция по оценке эффективности режимов стерилизации рыбных консервов аналитическим экспресс-методом по показателю биологической ценности продукта**

Для комплексной оценки эффективности режимов стерилизации консервов группы А из рыбы и нерыбных объектов предлагается дополнительный показатель контроля термодеструкции белковых веществ в определенных условиях теплопередачи. При приоритете микробиологической безопасности способ рекомендуется использовать при обосновании рациональных режимов стерилизации консервов. Техническое решение имеет правовую защиту (Патент РФ 2181977).

##### **4.14.4 Методика использования в технологии теплового консервирования гидробιονтов сохраняющих факторов (барьеров)**

Предлагаются подходы к совершенствованию технологии теплового консервирования рыбы и нерыбных объектов на основе регулирования процессов, вызывающих порчу и снижение качества стерилизованного продукта, путем учета микробиологической эффективности физико-химических факторов (барьеров).

## **5 Полуконсервы (пастеризованные продукты) из рыбы и нерыбных объектов**

**НОВОЕ НАПРАВЛЕНИЕ !**  
**«Готовые блюда в упаковке»**

### **5.1 Консервы из рыбного фарша пастеризованные. ТУ, ТИ**

Ассортиментный перечень: «Ветчина рыбная деликатесная», «Закуска из сельди», «Шницель рыбный», «Котлеты рыбные», «Тефтели рыбные».

Сырье: все промысловые виды рыб, кальмаров. Щадящие режимы пастеризации позволяют сохранить качество и пищевую ценность продукта, приближая его по вкусовым свойствам к свежеприготовленным блюдам.

Упаковка: пакеты, лоточки из полимерных комбинированных материалов емкостью от 100 до 500 см<sup>3</sup>.

Хранение при температуре от 0 до 5 °С, срок годности от 2 до 6 мес. Технологическое решение («Ветчина рыбная деликатесная») имеет правовую защиту (Патент РФ № 2115342).

## **5.2 Консервы пастеризованные.**

### **Рыбные изделия из фарша в заливках. ТУ, ТИ**

Ассортиментный перечень: «Фрикадельки рыбные в молочном соусе с овощами», «Фрикадельки в томатном соусе с овощами», «Тефтели рыбные в майонезной заливке», «Тефтели рыбные в желевой заливке».

Сырье: все промысловые виды рыб жирностью ниже 5 %. Щадящие режимы пастеризации позволяют сохранить качество и пищевую ценность продукта, приближая его по вкусовым свойствам к свежеприготовленным блюдам. Соотношение изделий и заливки на уровне 1:1 определяет невысокую стоимость готового продукта. При необходимости перед употреблением блюда рекомендуется разогреть.

Упаковка: банки стеклянные и из полимерных комбинированных материалов емкостью от 200 до 500см<sup>3</sup>. Хранение при температуре от 0°С до 5°С; срок годности от 2 до 6 мес.

## **5.3 Инструктивно-методические документы**

### **Инструкция по разработке режимов пастеризации консервов группы «Д» из рыбы и морских беспозвоночных**

Устанавливает порядок научного обоснования, оформления, согласования и утверждения режимов пастеризации консервированных продуктов группы «Д» (полу-консервов) из рыбы и нерыбных объектов. Предназначена для организаций-разработчиков режимов теплового консервирования, имеющих подготовленных специалистов и соответствующее техническое оснащение. Способ определения продолжительности процесса пастеризации имеет правовую защиту (Патент РФ № 2216255).

## **6 Пресервы из рыбы и морепродуктов**

### **6.1 Пресервы рыбные. Пасты. ОСТ**

Тонко измельченная, перемешанная с компонентами рыба уложена в металлические, стеклянные или полимерные банки.

Хранение – в металлических и стеклянных банках не более 6 мес.; в банках из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом – не более 3 мес. при температуре от 0 до минус 8 °С.

### **6.2 Пресервы из филе морского гребешка в соусах. ОСТ**

Филе морского гребешка уложено в банки с добавлением горчичного или укропного соуса.

Хранение – от 15 сут. до 3 мес. при температуре от 0 до минус 8 °С в зависимости от наличия консерванта и массовой доли поваренной соли.

### **6.3 Пресервы из обезглавленной рыбы. ОСТ**

Рыба (мойва, килька каспийская и черноморская, сельдь беломорская, хамса, анчоус, сардина) уложена в банки (металлические, стеклянные, полимерные) с добавлением соусов, заливок или растительных масел с добавлением или без добавления гарниров.

Хранение – от 3 до 6 мес. при температуре от 0 до минус 8 °С в зависимости от ассортимента

### **6.4 Пресервы из сельди иваси специального посола. ОСТ**

Рыба (неразделанная, обезглавленная, тушка) уложена в банки (металлические, стеклянные, полимерные) и залита соевым раствором с добавлением сахара.

Хранение: из мелкой сельди иваси (сардины тихоокеанской) – не более 3мес.; из крупной рыбы и тушки полупотрошенной – не более 5 мес. при температуре от минус 6 до минус 8 °С.

### **6.5 Пресервы из кусочков рыбы в различных соусах и заливках.**

#### **ОСТ**

Рыба (сельдь атлантическая, беломорская, тихоокеанская, азово-черноморская, сельдь (иваси), скумбрия, сайра) разрезана на кусочки, уложена в банки с добавлением соусов, заливок, растительных масел, с добавлением или без добавления гарнира.

Хранение – от 3 до 6 мес. при температуре от 0 до минус 8 °С или от минус 6 до минус 8 °С в зависимости от ассортимента.

### **6.6 Пресервы рыбные малосоленые. ОСТ**

Пресервы с массовой долей поваренной соли от 4 до 6 % в ассортименте: пряно-го и специального посола, в различных соусах и заливках.

Рыба (килька балтийская и каспийская, салака, мойва, сардина атлантическая и тихоокеанская (иваси), сардинелла, атлантические сельдь, скумбрия, океаническая ставрида) неразделанная или разделанная на: обезглавленную, тушку, филе-кусочки, филе-ломтики; сырая или подкопченная уложена в банки с добавлением (в зависимости от рецептуры) соусов, заливок, копильного препарата, вкусо-ароматических добавок и овощей.

Хранение – от 2,5 до 6 мес. при температуре от минус 2 до минус 5 °С в зависимости от ассортимента.

### **6.7 Пресервы из разделанной рыбы «Матье» в заливках.**

#### **ТУ, ТИ**

Большой ассортимент пресервов с использованием созревателей, красителей, вкусо-ароматических добавок из многих видов рыб (включая нетрадиционные), разделанных на тушку, кусочки, филе, филе-кусочки, ломтики, тешу, кусочки рубленые. Выход соленого полуфабриката до 110%. Допускается выпуск ассорти из разных видов рыб. Массовая доля рыбы не менее 55%.

Упаковка: банки, пакеты, лотки.

Срок хранения: 4 мес. при температуре от 0 до минус 5 °С. Для торговой сети – от 10 до 30 сут. при 0–5 °С в зависимости от ассортимента. Для ассортимента «Матъе+», в т.ч. в масле – 2 мес. при температуре от 1 до 6 °С.

### **6.8 Пресервы из разделанной рыбы в заливках.**

#### **ТУ,ТИ**

Технические условия распространяются на пресервы из разделанной рыбы в заливках, изготавливаемые с использованием или без использования препаратов для созревания, с добавлением или без добавления овощных (фруктовых) гарниров, пищевых красителей и других компонентов.

Ассортимент подразделяется на 2 группы – с традиционной и повышенной стойкостью при положительной температуре

Разделка – тушка (икра и молоки могут быть оставлены), кусочки, филе, филе-кусочки, филе-ломтики, теша, филе рубленое (кусочки мяса рыбы произвольной формы и размера).

Упаковка: в банках, ведерках, лотках и пакетах из полимерных материалов; в банках стеклянных и металлических

Хранят пресервы с даты изготовления, мес., не более:

*Пресервы группы А:*

- ✓ при температуре от 0 до минус 5 °С – 4
- ✓ при температуре не выше минус 18 °С – 6 .

Допускается хранить пресервы в торговой сети при температуре от 0 до 6 °С не более 10 сут, в маринадной заливке – не более 30 сут. Информация указывается в качественном удостоверении.

*Пресервы группы Б:*

- ✓ при температуре от 0 до минус 5 °С – 4;
- ✓ при температуре от 1 до 6 °С – 2;
- ✓ при температуре не выше минус 18 °С – 6.

### **6.9 Пресервы из копченой рыбы**

В документации 2 группы пресервов – из рыбы холодного и горячего копчения.

Используется много видов рыбного сырья, включая мелкие (напр., килька).

Упаковка – банки, ведерки, пакеты, лотки.

Сроки и режимы хранения: из рыбы холодного копчения – при температуре от 0 до минус 5 °С – до 4 мес.; при 0–5 °С – 10 сут.; из рыбы горячего копчения – при температуре от 0 минус 4 °С – 2 мес.; при 0–5 °С – 1 мес.

### **6.10 Пресервы из жареной рыбы в маринадных заливках.**

#### **ТУ, ТИ**

Пресервы из рыбы всех видов, икры, молок и фаршевых изделий (фрикадельки).

Вид разделки – тушка, кусок, филе, филе-кусочек.

Упаковка – плотно закупоренные стеклянные и полимерные банки, лотки, ведра вместимостью до 5 кг (для реализации вразвес).

Срок хранения – 3 мес. при температуре от минус 3 до плюс 5 °С.

### **6.11 Пресервы из морепродуктов. ТУ, ТИ**

Пресервы из кальмара, осьминога, каракатиц, мидий, морского гребешка, рапаны, креветки, крабового мяса, крабовых палочек, раковых шеек, морских водорослей в рассоле; масле, различных заливках, желе.

Упаковка – банки, лотки, ведерки.

Срок хранения – от 3 до 6 мес. (в зависимости от вида упаковки) при температуре от 0 до минус 5 °С, в желе и для розничной торговли – 30 сут. при 0–5 °С; пресервы из морских водорослей – от 3 до 6 мес. в зависимости от температуры хранения.

### **6.12 Пресервы из маринованной рыбы. ТУ, ТИ**

Продукция с повышенной кислотностью в различных заливках (масло, маринады, соусы), в т.ч. с овощами и фруктами.

Сырье – сельдевые, тресковые, лососевые и пр.

Упаковка – банки, пакеты, лотки, ведерки (возможность продавать вразвес).

Соотношение – рыба не менее 60%.

Срок хранения – 3 мес. при температуре 0–5 °С.

В инструкции представлены рецептуры и для изготовления рыбы маринованной «Хе».

### **6.13 Пресервы из икры рыб в соусах. ТУ, ТИ**

Икра пробойная сельди, мойвы, минтая, трески, салаки, судака, лососевая и других рыб в майонезных соусах (густых и нетекучих) с добавлением или без добавления сыра, мяса соленых или копченых рыб, морепродуктов, в т.ч. морской капусты

Упаковка – банки, тубы.

Срок хранения – до 4 мес. при температуре от 0 до минус 4 °С (в таре под вакуумом – 6 мес.); до 30 сут. – при 0–5 °С.

### **6.14 Пресервы из термообработанной рыбы в желейных заливках ТУ, ТИ**

Пресервы из вареной, жареной рыбы и рыбы горячего копчения всех видов. Желейные заливки на водной, винной, майонезной, томатной основе.

Упаковка – полимерные и стеклянные плотно укупоренные банки, полимерные пакеты под вакуумом, в т.ч. для реализации вразвес.

Срок хранения – от 20 до 60 сут. при 0–5 °С в зависимости от кислотности желе.

### **6.15 Пресервы из рубленой соленой и копченой рыбы. ТУ, ТИ**

Продукт на основе фарша, получаемого из стандартного или некондиционного (по мехповреждениям и т.п.) сырья, пищевых отходов, образующихся при разделке размороженной, соленой или копченой рыбы.

Массовая доля соли от 3,5 до 7,0%;

Упаковка – банки, стаканчики и лотки полимерные, банки стеклянные.

Срок хранения – до 2 мес. при температуре от 0 до минус 8 °С.

### **6.16 Пресервы из соленой рыбы. СТО (стандарт организации)**

Стандарт объединяет требования к пресервам из различных ГОСТ и ОСТ.



Сырье: салака, сельдь, сардина, сардинелла, скумбрия, ставрида, сайра, анчоус, килька балтийская, мойва, рыбы семейства сиговых

Пресервы выпускают специального и пряного посола, с пряностями и в ароматизированной водной заливке:

Хранение от 3 до 6 мес. в зависимости от ассортимента при отрицательной температуре

Допускается хранить пресервы в торговой сети при температуре от 0 до 2 °С в течение 10 сут.

### **6.17 Пресервы из морских водорослей. ТУ,ТИ**

Технические условия распространяются на пресервы из маринованных морских водорослей, изготовленные с добавлением или без добавления соленой, копченой или маринованной рыбы, икры соленой, маринованных морепродуктов, овощей, фруктов, грибов и других ингредиентов с внесением заливок или в желе, с использованием или без использования консервантов

Пресервы выпускают в следующем ассортименте:

- салаты из морских водорослей с овощами, фруктами (ягодами), рыбой соленой, маринованной или копченой, нерыбными объектами, аналогами рыбы и нерыбных объектов на основе рыбного фарша, икрой соленой пробойной и ястычной, грибами, папоротником с майонезом; майонезным, томатным, горчичным, уксусно-масляным, соевым соусом, растительным маслом; в маринаде; желе

- водоросли морские маринованные с растительным маслом, в маринаде

Основное сырье – водоросли морские родов *Laminaria*, *Fucus*, *Ulva*, *Alaria*, *Porphyra* мороженые, варено-мороженые или сушеные

Упаковка – банки, лотки, ведра (ведерки) и контейнеры из полимерных материалов вместимостью не более 3000 см<sup>3</sup>; банки стеклянные

Срок годности продукции с даты изготовления, мес.:

- пресервы с консервантами:

при температуре от минус 3 до 0 °С – 4

при температуре от 1 до 6 °С – 3

- пресервы без консервантов и пресервы в желе

при температуре от минус 3 до 5 °С – 1

При реализации вразвес продукцию после вскрытия хранить при температуре от минус 3 до 5 °С – 24 часа.

### **6.18 Реестр ассортиментных знаков консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов**

Взамен Реестра 1999 г. в связи с уточнением ассортимента и наименований по группам продукции с учетом пересмотренных технологических инструкций, а также внесения нового ассортимента

### **6.19 Компьютерная программа расчета пищевой ценности**

Содержит около 500 компонентов и позволяет рассчитывать ценность многокомпонентных продуктов с учетом требований СанПиН 2.3.2.1078-01. Может быть использована как справочный материал. Направим демонстрационную версию при наличии электронного адреса.

## **7 Соленая и пряная рыбопродукция**

### **7.1 Рыбы анчоусовые и мелкие сельдевые соленые. ОСТ**

Неразделанная слабосоленая, среднесоленая, крепосоленая рыба; салака, килька (балтийская, североморская, каспийская, черноморская), анчоус, сельдь мелкая (азово-черноморская, атлантическая, беломорская, тихоокеанская), тюлька, хамса.

Хранение: в бочках – не более 4 мес.; в стеклянных банках – не более 3 мес.; в пленочных пакетах – не более 7 сут. при температуре от минус 40 до минус 8 °С.

### **7.2 Сардины соленые. ОСТ**

Сардина, сардинелла, сардинопс, разделанные на полупотрошеную, обезглавленную или кусок.

Упаковка: пакеты, ведра п/э, бочки п/э, деревянные.

Хранение: среднесоленые – не более 6 мес., слабосоленые – не более 4 мес., в полимерных пакетах под вакуумом (неразделанные) – не более 35 сут. при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С.

### **7.3 Мойва жирная соленая. ОСТ, ТИ**

Слабосоленая или среднесоленая мойва в неразделанном виде.

Упаковка: банки п/э; пакеты п/э; ведра п/э; бочки п/э, деревянные.

Хранение: в бочках и ведрах – не более 4 мес., в полимерных банках – не более 20 сут., в полимерных пакетах под вакуумом – не более 20 сут. при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С.

### **7.4 Мойва жирная пряного посола. ОСТ, ТИ**

Современные виды упаковки (бочки, ведра, банки п/э, пакеты п/э), новые сроки хранения.

Хранение: в бочках и ведрах – не более 2 мес., в полимерных банках – не более 20 сут., в пленочных пакетах – не более 7 сут. при температуре от минус 3 °С до минус 8 °С.

### **7.5 Рыба соленая в вакуумной упаковке. ТУ, ТИ**

Вид разделки – от ломтиков до неразделанной; кусочки мяса неопределенной формы и размера, в т.ч с костями – для наборов к пиву.

Соленость от 3,5 до 8,5% (группы малосоленой и слабосоленой продукции).

Допускается упаковка в одну потребительскую тару ломтиков рыб различных наименований.

Хранят соленую рыбу, в том числе с использованием модифицированной газовой среды, с даты изготовления, не более:

✓ при температуре от минус 2 до минус 8 °С:

- с массовой долей соли не более 6% без консерванта – 1,5 мес.;

- другие виды продукции – 2,0 мес.;

✓ при температуре от 0 до минус 8 °С:

- с массовой долей соли не более 6%:

с консервантом – 2,0 мес.;

без консерванта – 1,0 мес.;

- с массовой долей соли более 6% и «Наборы к пиву» – 2,0 мес.;
- ✓ при температуре от 1 до 6 °С:
- рыба неразделанная – 15 сут.;
- рыба разделанная:
- с консервантом – 1,0 мес.;
- без консерванта – 15 сут.;
- ✓ при температуре не выше минус 18 °С – 4,0 мес.

### **7.6 Рыба соленая «Пряная». ТУ, ТИ**

Ассортимент – рыба малосоленая, солено-мороженая, в том числе рулет из нескольких филе, кусочков одного или разных видов рыб.

Разделка – пласт, боковник, филе, кусочки неопределенной формы, теша.

Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %:

- солено-мороженой – 2,0–5,0;
- малосоленой – 3,0–6,0.

Сырье – сельдь, скумбрия, палтус, рыбы семейства лососевых, сиговых и др.

Упаковка – пакеты полимерные под вакуумом; стрейч-пленка, колбасная оболочка.

Срок хранения – от 7 сут. до 5 мес. в зависимости от солёности, упаковки и температуры хранения.

### **7.7 Рыба соленая и пряного посола в полимерной таре. ТУ, ТИ**

Сырье – килька, мойва, салака, сардина, сельдь (атлантическая, тихоокеанская), ставрида океаническая; скумбрия; зубатка, лососи дальневосточные, семга, лосось балтийский; форель радужная и озерная, окунь морской, палтус, рыбы семейства тресковых, сиговых, тунец, хамса.

Вид разделки – от неразделанной до ломтиков.

Из кусочков мяса рыбы соленой или пряного посола произвольной формы и размера с кожей или без кожи, в том числе, с реберными костями, позвоночной костью и плавниками, калтычков, срезов тешы одного или нескольких видов рыбы могут выпускаться «Наборы к пиву»

Упаковка – бочки, ведра, банки, вакуумные пакеты.

Солёность – от 3,5 до 10%.

Срок хранения при температуре от 0 до минус 8 °С – от 45 сут. до 5 мес. в зависимости от массовой доли соли, разделки и вида рыбы.

При температуре от 1 до 6 °С, не более:

- рыба неразделанная (кроме кильки, мойвы, хамсы) – 15 сут.;
- килька, мойва, хамса – 10 сут.;
- рыба разделанная:
- с консервантом – 1,0 мес.;
- без консерванта – 15 сут.

**7.8 Технологические инструкции** по изготовлению соленой, пряной, маринованной и копченой рыбы, балычных изделий, икорных продуктов, вяленых продуктов, хранению рыбы и рыбных продуктов.

## **8 Копченая рыба и морепродукты**

### **8.1 Рыба холодного копчения типа «Кипперс». ОСТ**

Сардина атлантическая, сардинопс, сардинелла, сельдь атлантическая и тихоокеанская, скумбрия, ставрида, разделанные на пласт с головой.

### **8.2 Рыба мелкая холодного копчения. ОСТ**

Килька (балтийская, каспийская, североморская, черноморская), салака, мерланка, желтоперка, мелкая сельдь (атлантическая, азово-черноморская, беломорская, иваси, тихоокеанская), ставрида азово-черноморская, тюлька, хамса.

### **8.3 Мойва жирная холодного копчения. ОСТ,ТИ**

Современные виды упаковки.

Срок хранения – не более 2 мес. при температуре от 0 до 5 °С.

### **8.4 Рыба разделанная подкопченнная в вакуумной упаковке. ТУ**

Различные виды рыб, разделанные на обезглавленную, тушку, спинку, пласт, боковник, филе, филе-ломтики, тешу.

Массовая доля влаги – до 68 %, соли от 3 до 6 % (для пивных наборов – до 8 %).

В единице упаковки могут быть филе и ломтики различных видов рыб.

Срок хранения – до 90 сут. при температуре от 0 до минус 5 °С; до 20 сут. (до 1 мес. с консервантами) – при температуре 1–5 °С; 4 мес. – при минус 18 °С.

### **8.5 Продукты рыбные холодного копчения. ТУ, ТИ**

Объединен в одном документе видовой состав рыб из различных ГОСТ, ОСТ и ТУ; использование пряных и пряно-овощных смесей; «наборы к пиву», ассорти.

Сырье – все виды рыб

Упаковка – ящики, коробки, пачки, пакеты, в т.ч. вакуумированные.

Массовая доля влаги – до 68%; соли – от 3,5 до 8% (для разных сортов).

Хранение:

✓ при температуре не выше минус 18 °С

- в вакуумной, «стрейч» и «скин»-упаковке, в том числе с использованием при фасовании модифицированной газовой среды – 4 мес.;

- упакованные в другие виды тары – 1 мес.;

✓ при температуре от 0 до минус 8 °С

- в вакуумной и «скин»-упаковке, в том числе с использованием при фасовании модифицированной газовой среды – 3 мес.;

- упакованные в другие виды тары:

с массовой долей влаги не более 60% – 2 мес.;

с массовой долей влаги более 60% – 1 мес.;

✓ при температуре от 1 до 6 °С:

- в вакуумной и «скин»-упаковке, в том числе с использованием при фасовании модифицированной газовой среды:

с консервантами – 1 мес.;

без консервантов – 15 сут.;

- упакованные в другие виды тары – 7 сут.

## **8.6 Продукты горячего копчения из рыбы и водных беспозвоночных.**

### **ТУ, ТИ**

Продукты выпускают в следующем ассортименте:

- рыба горячего копчения; рыба горячего копчения фаршированная; рулет рыбный горячего копчения, в том числе, фаршированный; изделия горячего копчения из рубленого мяса рыб; головы рыбные горячего копчения; наборы с использованием приголовной части с плечевыми костями и прирезами мяса; теши; позвоночной кости (хребта) и плавников с прирезами мяса; кусочков мяса неопределенной формы и размера с позвоночной костью, реберными костями или без них; прихвостовой части по-отдельности или в любых сочетаниях;

- кальмар (тушка, филе, филе-кусочек, кольцо, соломка, щупальца, хвостики) горячего копчения, в том числе фаршированный; осьминог, каракатица (потрошенные, тушка, кусочек, щупальца) горячего копчения; креветки (неразделанные, очищенные, в том числе с хвостовым плавником) горячего копчения;

- раковые шейки горячего копчения; мидии и морской гребешок (мясо или моллюск в раковине) горячего копчения.

Изготовитель имеет право присвоения продуктам копченым собственных торговых наименований.

Упаковка – полимерные вакуумные пакеты, стрейч-упаковка (растягивающаяся пленка), skin-упаковка, ящики, пачки, коробки

Хранят продукты копченые, с даты изготовления, сут., не более:

✓ в вакуумной и «skin» упаковке, в модифицированной газовой среде при температуре от минус 4 до 5 °С – 15;

при температуре не выше минус 18 °С – 90;

✓ в «стрейч-пленке»

при температуре от минус 4 до 2 °С – 10;

при температуре не выше минус 18 °С – 45;

✓ в других видах тары

при температуре от минус 4 до 2 °С – 10;

при температуре не выше минус 18 °С – 30.

## **8.7 Ассорти рыбное холодного копчения. ТУ, ТИ**

Основные свойства – продукт из смеси рыбного фарша или филе различных видов рыб, формованный в виде прямоугольных порций или батончиков, обработанный дымовоздушной смесью при температуре не выше 30 °С.

Особенности – продукт с деликатесными свойствами из относительно дешевых видов рыб (пугассу, ставрида и т.д.). Эффективный внешний вид, легко нарезается на тонкие ломтики, вкус и запах, характерный для высококачественных балыков.

Упаковка – газопроницаемая пленка или оболочка для копченых ясных колбас.

Срок и режимы хранения – при температуре от минус 2 до минус 5 °С до 60 сут.

## **8.8 Морепродукты горячего копчения**

Ассортимент – кальмар (тушка, филе, филе-кусочек, кольцо, соломка, щупальца, хвостики) горячего копчения; осьминог, каракатица (потрошенный, тушка, кусочек, щупальца) горячего копчения; креветки (неразделанные, очищенные, в том числе с

хвостовым плавником) горячего копчения; раковые шейки горячего копчения; мясо мидий, морского гребешка горячего копчения;

Упаковка – полимерные вакуумные пакеты, лотки, стрейч-упаковка, «скин-упаковка», ящики, коробки, пачки

Пакеты и лотки могут быть вакуумированы и термосварены или закрыты без вакуумирования. При фасовании может быть использована модифицированная газовая среда.

Хранят морепродукты: при температуре от 1 до 6 °С в упаковке под вакуумом, в том числе в «скин-упаковке», с использованием модифицированной газовой среды и в «стрейч-упаковке» – 7сут.; в других видах тары – 2 сут. При температуре от 0 до минус 4 °С: в упаковке под вакуумом, в том числе в «скин-упаковке» – 25 сут.; в «стрейч-упаковке» – 15 сут.; в других видах тары – 3 сут. При температуре не выше минус 18 °С: от 1 до 3 мес. в зависимости от упаковки.

### **8.9 Кальмар горячего копчения. ТУ, ТИ**

Сырье – все виды кальмара, в т.ч. гигантский.

Срок хранения – 72 ч. в коробках, пачках; 15 сут (стрейч-упаковка), 25 сут. в вакуумной упаковке при температуре от 0 до минус 4°С (7 сут. при 0–5°С для торговой сети); 3 мес. в замороженном виде в в/у.

### **8.10 Продукция копченая из кальмара гигантского. ТУ, ТИ**

Продукцию выпускают в следующем ассортименте:

- кальмар (кусок, ломтики, кусочки) горячего копчения;
- рулет из кальмара горячего копчения;
- кальмар (кусок, ломтики, полоски, кусочки) копченый.

Массовая доля поваренной соли в кальмаре горячего копчения – не менее 1,5%; в кальмаре копченом – не менее 3,0%.

Продукцию фасуют в пакеты, лотки из полимерных и комбинированных материалов; в растягивающуюся полимерную пленку (стрейч-пленка); в коробки или пачки из картона и комбинированных материалов; в ящики из гофрированного картона

Массовая доля влаги в кальмаре копченом не более 55 %.

### **8.11 ТИ по изготовлению угря горячего копчения к ГОСТ 7447-97**

Вид разделки – неразделанный, потрошенный с головой. Предусмотрены особенности технологических операций по изготовлению угря горячего копчения. Распространяется на угорь обыкновенный (*Anquilla anquilla*).

**8.12 ТИ по изготовлению соленой, пряной, маринованной и копченой рыбы, балычных изделий, икорных продуктов, вяленых продуктов, хранению рыбы и рыбных продуктов.**

## **9 Провесная, вяленая и сушеная продукция**

### **9.1 Рыба провесная. ОСТ**

Сырье – все виды рыб, кроме осетровых, лососевых, хрящевых (океанических), тунцовых.

Срок хранения – не более 4 сут. при температуре от 0 до минус 5 °С.

#### **9.2 Рыба мелкая солено-сушеная. ОСТ, ТИ**

Сырье – снеток, корюшка, ряпушка, мелочь II и III групп.

Упаковка – пакеты п/э, пачки, ящики.

Срок хранения – 3 мес.

#### **9.4 Порошок рыбный пищевой. ОСТ**

Для приготовления сухих супов.

Срок хранения – 12 мес.

#### **9.5 Рыба пресноводная сушено – вяленая. ОСТ, ТИ**

Сырье – вобла, красноперка, лещ.

Вид разделки – неразделанная, тушка полупотрошенная, филе, кусочки различной формы.

Срок хранения – 4 мес. При температуре от минус 8 до 0 °С.

#### **9.6 Продукты рыбные вяленые и копчено-вяленые. ТУ, ТИ**

Предполагает изготовление продукции из всех видов рыб, икры и молок с массовой долей влаги не более 50%, соленостью от 2% и выше. Позволяет использовать отдельные виды рыб, не вошедшие в ГОСТ 1551, пищевые отходы от разделки ; окрашенное филе.

Вид разделки – неразделанная, потрошенная с головой, потрошенная, пласт с головой, пласт обезглавленный, спинка, тушка, филе, ломтики, соломка, крошка, калтычок, теша. Филе, соломка могут быть расплющены и иметь сквозные просветы в мышечной ткани.

Формованную вяленую продукцию готовят из фарша или из фарша с добавлением кусочков рыбы.

Упаковка – полимерные пакеты до 5 кг (без ограничения минимальной вместимости), коробки, ящики.

Хранение – при температуре от 5 до 20 °С от 2 до 8 мес. в зависимости от упаковки, массовой доли влаги и жира.

#### **9.7 Рыба и морепродукты солено-сушеные и сушено-копченые, СТО, ТИ**

Сырье – рыба всех видов с массовой долей жира не более 4–5%; кальмары, осьминоги, креветки, мидии, устрицы, гребешок морской, рапана, трубач;

Срок хранения – при температуре не выше 20°С: с массовой долей влаги от 25 до 34% – 6 мес.; с массовой долей влаги менее 25% – 8 мес.

#### **9.8 Рыба провесная. СТО, ТИ**

Ассортиментный перечень: рыба провесная с массовой долей влаги не более 60%, в том числе с использованием пряностей и ароматизированная

Конкретный ассортимент рыбы провесной устанавливает изготовитель с учетом целесообразности использования определенного вида сырья и способа разделки.

Сырье – все виды рыб

Разделка – неразделанная, потрошенная с головой, потрошенная обезглавленная, тушка, спинка, пласт, филе, теша.

Упаковка: *весовая* – ящики из гофрированного картона; пакеты из пленочных полимерных материалов под вакуумом; *потребительская упаковка* – пачки из картона и комбинированных материалов, пакеты и лотки из пленочных полимерных материалов (пакеты и лотки могут быть вакуумированы); стрейч-упаковка; скин-упаковка

Хранят рыбу провесную с даты изготовления, не более:

- ✓ при температуре не выше минус 18 °С:
  - в упаковке под вакуумом, «стрейч» и скин-упаковке – 4 мес.;
- ✓ при температуре от 0 до минус 5 °С:
  - в упаковке под вакуумом и скин-упаковке – 2 мес.;
  - в стрейч-упаковке – 1 мес.;
  - в других видах тары – 10 сут.;
- ✓ при температуре от 1 до 5 °С:
  - в упаковке под вакуумом и скин-упаковке – 10 сут.;
  - в других видах упаковки – 4 сут.

### **9.9 Продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла вяленые и сушеные фасованные ТУ, ТИ**

Технические условия распространяются на рыбу, икру рыб ястычную и нерыбные объекты промысла (морепродукты) вяленые и сушеные, в том числе обработанные копильным дымом или копильными препаратами, готовые к употреблению, фасованные в потребительскую тару и поступившие на фасование от зарубежного или отечественного производителя. Ассортимент продуктов, как по видовому составу, так и по способу разделки, определяется документами на поставку продукции.

Продуктам может быть присвоено собственное торговое наименование.

По физико-химическим показателям продукты должны соответствовать требованиям, установленным изготовителем продукции и отраженным в документах на поставку.

По показателям безопасности поступающие по импорту продукты должны соответствовать санитарным требованиям Таможенного союза.

Хранят продукты фасованные при температуре, не превышающей указанной изготовителем.

Срок годности продуктов фасованных должен быть в пределах срока, установленного изготовителем.

### **9.10 Кальмар вяленый и копчено-вяленый. ТУ, ТИ**

Массовая доля влаги в широком диапазоне с привязкой к срокам и режимам хранения. Возможен вкус, запах и цвет, характерные для копченого продукта.

Упаковка – пакеты, коробки.

Хранение в диапазоне температур от 0 до 20 °С от от 30 сут. до 4 мес. в зависимости от массовой доли влаги, температуры хранения и упаковки.

### **9.11 Кальмар вяленый. ТУ, ТИ**

Сырье – кальмар. Ассортимент: кальмар-филе вяленый, кальмар соломка вяленая, щупальца кальмара вяленые, кальмар вяленый с ароматом копчения, кальмар вя-



ленный с перцем, кальмар вяленый с декоративными пряностями. Разнообразный ассортимент с различными специями и вкусоароматическими добавками.

Упаковка – под вакуумом и без вакуума в пакеты из полимерных материалов; в пачки из картона и комбинированных материалов; в деревянные и картонные ящики.

Срок хранения: 90 сут. при температуре от 10 до 15 °С (при упаковывании без вакуума); 120 сут. при температуре от 10 до 25 °С (при упаковывании с вакуумом)

## **9.12 ТИ по изготовлению соленой, пряной, маринованной и копченой рыбы, балычных изделий, икорных продуктов, вяленых продуктов, хранению рыбы и рыбных продуктов**

### **9.13 Разработка современных методов сушки гидробионтов**

Энергосберегающая технология производства провесной, вяленой продукции из гидробионтов в разреженной среде. Продолжительность обработки в зависимости от свойств сырья и способов разделки – от 2 до 18 ч. Снижение энергозатрат более чем в 2 раза.

## **10 Икра соленая**

### **10.1 Икра и молоки соленые, маринованные, копченые и вяленые в заливках. СТО, ТИ**

Используют икру и молоки семейства карповых, тресковых, сиговых, камбалы, мойвы, окуня речного, палтуса, пинагора, салаки, сельди, скумбрии, ставриды, сома, судака, хека, щуки и других видов, кроме рыб семейства лососевых и осетровых.

Срок хранения – до 4 мес при температуре 0-минус 5°С; от 10 до 60 сут при температуре 0-+6°С в зависимости от ассортимента

### **10.2 Икра пробойная соленая и икра рыбы в соусах. СТО, ТИ**

Икра пробойная соленая, изготовленная из зерна зрелых ястыков рыб; икра рыб в соусах на майонезной основе, изготавливаемая из пробойной соленой или копченой икры с добавлением или без добавления морепродуктов, соленой или копченой рыбы, с использованием или без использования вкусо-ароматических добавок, красителей и других компонентов. Объединяет продукцию позиций 6.12 и 10.2

### **10.3 Икра соленая. СТО, ТИ или ТУ, ТИ**

Распространяется на икру соленую пробойную пастеризованную или непастеризованную, в том числе окрашенную, изготовленную из зерна зрелых ястыков рыб, с использованием или без использования консервантов и вкусо-ароматических добавок

Для изготовления продукции используют икру ястычную или пробойную всех видов рыб (в т.ч. соленую, солено-мороженую и мороженую), кроме рыб семейства лососевых и осетровых. Консервант – бензоат натрия и сорбат калия

Икру фасуют в банки стеклянные, металлические, полимерные; в контейнеры и лотки из полимерных материалов.

Срок хранения – при температуре от минус 1 до минус 6 °С – от 6 до 12 мес. в зависимости от массовой доли соли и вида упаковки, при 1–6 °С – до 30 сут.

### **10.4 Икра лососевая зернистая СТО и ТИ или ТУ и ТИ**

Для приготовления икры зернистой используют икру –сырец, мороженую, соленую и солено-мороженую.

Массовая доля соли – от 4 до 7% (второй сорт – до 8%). В единице потребительской упаковки может быть икра различных видов рыб. Консервант – бензоат натрия и сорбат калия

Икру фасуют: в банки стеклянные, металлические, полимерные; в контейнеры и лотки из полимерных материалов.

Срок годности икры с даты изготовления: при температуре от минус 2 до минус 6 °С: до 12 мес., от 0 до 4 °С – до 30 сут.

## **11 Продукция из рыбного фарша. Комбинированные продукты**

### **11.1 Фарш рыбный пищевой мороженный. ОСТ, ТИ**

Из всех видов рыб. Замораживание в потребительской таре и блоками. Новые виды пищевых добавок, современная упаковка

### **11.2 Крабовые палочки. ОСТ, ТИ**

Готовый к употреблению продукт из рыбного фарша, имитирующий крабовое мясо. Изготавливают в потребительской упаковке в замороженном и незамороженном виде.

### **Кулинарные изделия. Пельмени рыбные мороженные, ОСТ,ТИ**

Ассортимент пельменей: рыбные, с кальмаром, лососевые, «Балтийские», «Любительские», с горбушей, рыбные с кальмаром, рыбные с морской капустой, с мясом (фаршем) антарктической креветки (крыля).

### **Пельмени из рыбы, морепродуктов с растительными добавками мороженные. ТУ, ТИ**

Сырье – рыба внутренних водоемов и океанического промысла, кальмары, креветки. Особенности – разнообразный ассортимент, отвечающий вкусам потребителей, низкая себестоимость за счет внесения до 20 % воды.

Ассортимент пельменей: «Бабушкины» (рыбные, кальмаровые, креветочные, лососевые и др.), «Дедушкины» (с грибами, морковью, кукурузой, перцем сладким красным, капустой (белокочанной, квашеной, морской)).

Упаковка – полимерные пленки, лотки, пачки из картона из комбинированных материалов и др.

Срок хранения – не более 80 сут. при температуре минус 18 °С.

### **Изделие кулинарное. Филе формованное рыборастворительное «Курса». ТУ, ТИ**

Сырье – многокомпонентные смеси, включающие рыбный фарш (из любых видов рыб) и морепродуктов, овощи, специи. Особенности – низкая себестоимость за счет использования растительных добавок, большой ассортимент, разнообразие форм и размеров, с использованием и без использования панировки, простота технологиче-

ского процесса. Возможны любые способы термической обработки в зависимости от вкуса покупателей. Ассортимент – курса порционная обжаренная, курса порционная обжаренная замороженная, мороженный полуфабрикат (без термической обработки).

Упаковка – полимерные пакеты или другие виды упаковки.

Срок хранения – при температуре минус 18 °С не более 120 сут. для мороженого полуфабриката; 60 сут. – для курсы обжаренной замороженной.

### **11.6 Изделия из рыбного фарша формованные вареные «Тельное».**

#### **ТУ, ТИ**

Продукт приготавливают из фарша рыб морского океанического промысла, внутренних водоемов с добавлением специй, овощей. Форма продукта – брикеты прямоугольной формы или в виде колбасных батонов.

Оригинальный вкус, плотная сочная консистенция. Низкая себестоимость продукта за счет внесения до 30 % воды. Рекомендуется для приготовления бутербродов, салатов, заливных рыбных коктейлей.

Срок хранения – 12 сут. при температуре от 0 до 5 °С.

### **11.7 Чипсы рыбные. ТУ, ТИ**

Полностью съедобный хрустящий продукт из рыбы, морепродуктов, картофеля и риса.

Сырье – пресноводные и морские виды рыб с низким содержанием жира (минтай, путассу, сайда и др.), филе или фарш из этих рыб. Пищевые добавки – картофельное пюре, крахмал, рисовая крупа.

Упаковка – полимерные пакеты из специальных материалов. Выпускают в виде полуфабриката (для обжарки дома) и готовых чипсов.

Срок хранения – полуфабриката не более 6 мес., чипсов жареных не более 3 мес. при температуре не выше 20 °С.

### **11.8 Палочки рыбнокреветочные «Антарктические». ТУ, ТИ**

Готовый к употреблению продукт, имитирующий мясо креветки. Изготавливают в потребительской таре и россыпью в замороженном и незамороженном виде.

### **11.9 Рыбомучные макаронные изделия. ТУ, ТИ (проект)**

Макаронны разнообразной формы с добавлением фарша из минтая, путассу и других тощих рыб (до 30 %).

### **11.10 Рыбокреветочные колбасы полукопченые, варено-копченые и вареные. ТУ, ТИ (проект)**

Сырье – смесь фарша особого из рыбы и антарктической креветки.

Упаковка – колбасная оболочка.

Срок хранения – от 3 до 30 сут.

### **11.11 Ветчина, паштеты и колбасные изделия рыбные.**

#### **СТО, ТИ**

Стандарт распространяется на ветчину, паштеты вареные и колбасные изделия рыбные термически обработанные или без термообработки, вырабатываемые из фар-

ша и/или кусочков рыб с использованием различных пищевых добавок, (далее – продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

Продукцию выпускают следующего ассортимента – ветчина рыбная вареная; колбаски (палочки) сырокопченые рыбные; колбаски (палочки) сыровяленые рыбные; паштет рыбный.

Сырье – рыба всех видов исходя из целесообразности.

Фасование – В качестве оболочек для продукции в колбасной оболочке используют черева бараньи, говяжьи и свиные или оболочку искусственную белковую «Белкозин»; оболочки синтетические непроницаемые «Амифлекс», «Пентафлекс» различных модификаций (или другие барьерные полиамидные оболочки);

Колбаски (палочки) сырокопченые и сыровяленые могут быть фасованы под вакуумом или модифицированной газовой среде в пакеты, лотки из полимерных материалов по техническим документам.

Срок годности продукции с даты изготовления при температуре от 0 до 6 °С от 72 час до 4 мес. в зависимости от ассортимента, вида упаковки

## **12 Кулинарная продукция и полуфабрикаты**

### **12.1 Масло рыбное и икорное. ТУ, ТИ**

Продукт из соленой или копченой сельди, скумбрии, лососевых, масла сливочного и растительного, масла мягкого (спред), икры лососевых рыб, сельди, трески, минтая и других компонентов.

Масло рыбное выпускают на основе масла сливочного или маргарина; масло икорное – масла сливочного, спреда или масла растительного.

Упаковка – банки, тубы.

Срок хранения – при температуре хранения от 0 до минус 5 °С – 40 сут., от 0 до 5 °С – 10 сут., из икры на растительном масле – 4 мес.

### **12.2 Салаты из рыбы и морепродуктов. ТУ, ТИ**

Многокомпонентные смеси, включающие соленую, копченую рыбу различных видов, морскую капусту, кальмары, креветки, крабовые палочки, масло растительное, майонез, томатная паста, овощи, фрукты, вкусовые добавки

Упаковка - полимерные банки, пакеты, лотки, ведерки. Есть допуск для реализации салатов из морской капусты вразвес

К ТУ – две инструкции (салаты рыбо-овощные – 19 рецептур; салаты из морской капусты – 19 рецептур)

Хранение – салаты рыбоовощные и в желе – до 30 сут. при температуре от 0 до 6 °С, салатов из морской капусты – 3 мес. при температуре от минус 3 до плюс 6 °С.

### **Паштеты и другая пастообразная продукция из рыбы, икры и морепродуктов**

Однородная пастообразная масса рыбы и/или икры и/или морепродуктов с использованием масла растительного сливочного, спредов и других ингредиентов. Могут быть включения не растертых кусочков рыбы и морепродуктов, измельченных специй и других добавок; икринки в целом виде.

Упаковка – банки стеклянные, металлические, полимерные, из алюминиевой фольги, тубы, лотки, контейнеры из полимерных материалов.

Хранят продукцию с даты изготовления, не более: на растительном масле и спредах растительно-жировых: от 0 до минус 5 °С – 4 мес., от 1 до 6 °С – 1 мес.; на масле сливочном и спредах сливочно-растительных и растительно-сливочных: от 0 до минус 5 °С – 1,5 мес.; от 1 до 6 °С – 10 сут.

#### **12.4 Паштеты из рыбного сырья**

Однородная измельченная масса из термобработанных шкурок соленой или не соленой сельди и мяса рыб, с добавлением или без добавления морепродуктов, с использованием других пищевых ингредиентов

Упаковка – банки стеклянные, металлические, полимерные, из алюминиевой фольги, тубы, лотки, контейнеры из полимерных материалов.

Срок годности продукции с даты изготовления при температуре от минус 3 до 3 °С от 4 до 5 мес. в зависимости от упаковки.

#### **12.5 Кулинарный полуфабрикат из рыбы и морепродуктов замороженный. СТО, ТИ**

Полуфабрикаты для термической обработки в духовке, СВЧ, кипящей воде, в печи-гриль, в т.ч. с маринадами, соусами, гарнирами

Соотношение компонентов соуса, гарнира определяет технологическая служба

Полуфабрикаты изготавливают из разделанной рыбы, кальмаров, осьминогов, креветок и т.д.

Полуфабрикаты фасуют в пакеты, лотки с вакуумированием или в присутствии инертных газов; в контейнеры из алюминия (касалетки), картона; в skin-упаковку

Хранят полуфабрикаты от 2 до 10 мес. в зависимости от температуры и вида упаковки

#### **12.6 Полуфабрикаты рыбные охлажденные и мороженые.**

##### **ТУ, ТИ**

Полуфабрикаты выпускают следующего ассортимента:

-шашлык рыбный; стейк рыбный; гриль-колбаски рыбные; рыба в фольге.

Конкретный ассортимент полуфабрикатов в зависимости от целесообразности использования определенного вида сырья и способа его разделки устанавливает изготовитель и определяет его в Дополнении к базовой технологической инструкции.

Изготовитель имеет право присваивать полуфабрикатам фирменные торговые наименования.

Полуфабрикаты изготавливают из рыбы неразделанной и разделанной, в том числе из фарша.

Полуфабрикаты фасуют в пакеты, лотки, банки, контейнеры и ведерки из полимерных материалов; в фольгу алюминиевую пищевую; в колбасную натуральную или белкозиновую оболочку.

Срок годности полуфабрикатов с даты изготовления:

- ✓ при температуре не выше минус 18 °С:
  - в вакуумной упаковке – 10 мес.;
  - в МГС, плотно укупоренной таре – 6 мес.;
- ✓ при температуре от минус 1 до плюс 5 °С:
  - в вакуумной упаковке и в МГС – 7 сут.;
  - в плотно укупоренных ведерках, контейнерах, банках – 5 сут.;

- в неплотно укуренных ведерках, контейнерах, банках – 36 час.

### **12.7 Вторые замороженные блюда из кальмара. ТУ, ТИ.**

### **НОВОЕ НАПРАВЛЕНИЕ ! «Готовые блюда в упаковке»**

Ассортиментный перечень: «Кальмар в белом соусе», «Кальмар в томатном соусе», «Кальмар тушеный с капустой», «Солянка из кальмара». Сырье: все промышленные виды кальмаров. Быстрое замораживание блюд в мелкой потребительской упаковке при температуре от минус 30 °С до минус 18 °С позволяют сохранить качество и пищевую ценность (включая незаменимые аминокислоты, полиеновые жирные кислоты) **продукта**, приближая его по вкусовым свойствам к свежеприготовленным блюдам. Упаковка: пакеты (без применения вакуумирования), формочки из полимерных или комбинированных материалов, формочки и лоточки из алюминиевой фольги, банки из ламистера емкостью от 100 до 500 см<sup>3</sup>. Хранение при температуре не выше минус 18°С; срок годности - от 2 до 4 мес. Перед употреблением блюда разогревают в духовом шкафу, на сковороде или в микроволновой печи.

### **12.7 Вторые замороженные блюда из рыбы жареной. ТУ, ТИ**

### **НОВОЕ НАПРАВЛЕНИЕ ! «Готовые блюда в упаковке»**

Ассортиментный перечень: «Рыба жареная», «Рыба жареная в кляре», «Рыба жареная в остром томатно-овощном гарнире» «Рыба жареная в томатном соусе». Сырье: все промышленные виды рыб. Предусматривается разделка на тушку, филе, кусочки, филе-кусочки и др. Быстрое замораживание блюд в мелкой потребительской упаковке при температуре от минус 30 °С до минус 18 °С позволяют сохранить качество и пищевую ценность (включая незаменимые аминокислоты, полиеновые жирные кислоты) **продукта**, приближая его по вкусовым свойствам к свежеприготовленным блюдам. Упаковка: пакеты (без применения вакуумирования), формочки из полимерных или комбинированных материалов, формочки и лоточки из алюминиевой фольги, банки из ламистера емкостью от 100 до 500 см<sup>3</sup>. Хранение при температуре не выше минус 18°С; срок годности – от 2 до 4 мес. Перед употреблением блюда разогревают в духовом шкафу, на сковороде или в микроволновой печи.

### **12.8 Вторые замороженные блюда из рыбы запеченной. ТУ, ТИ**

### **НОВОЕ НАПРАВЛЕНИЕ ! «Готовые блюда в упаковке»**

Ассортиментный перечень: «Рыба запеченная», «Рыба запеченная с овощами в майонезе», «Рыба запеченная с луком». Сырье: все промышленные виды рыб, в т. ч. лещ, сом, сазан, щука, амур, толстолобик, карась, карп. Предусматривается использование как разделанной рыбы всех видов разделки, так и неразделанной. Быстрое замораживание блюд в мелкой потребительской упаковке при температуре от минус 30 °С до минус 18 °С позволяют сохранить качество и пищевую ценность (включая незаменимые аминокислоты, полиеновые жирные кислоты) **продукта**, приближая его по вкусовым свойствам к свежеприготовленным блюдам. Возможно запекание изделий

в жарочных шкафах на противне с последующим фасованием в пакеты, формочки, а также непосредственно в формочках, лоточках из алюминиевой фольги и других термостойких материалов. Упаковка: пакеты (без применения вакуумирования), формочки из полимерных или комбинированных материалов, формочки и лоточки из алюминиевой фольги и других термостойких материалов, банки из ламистера емкостью от 100 до 500 см<sup>3</sup>. Хранение при температуре не выше минус 18°С; срок годности 2 мес. Перед употреблением блюда разогревают в духовом шкафу, на сковороде или в микроволновой печи.

### **12.10 Изделия рыбные фаршевые жареные замороженные и охлажденные. ТУ, ТИ.**

Ассортиментный перечень: **олады, омлетики рыбные.** Сырье: все виды промысловых рыб жирностью менее 5 %, в т. ч. треска, путассу, минтай, макрурус, окунь, кета, горбуша и другие виды, а также фарш рыбный мороженный. Доля рыбного фарша в составе продукта около 50 % определяет его невысокую стоимость. Быстрое замораживание штучных изделий в мелкой потребительской упаковке при температуре от минус 30 °С до минус 18 °С позволяют сохранить качество и пищевую ценность **продукта**. Упаковка: пакеты из полимерных материалов, укупоренные термосвариванием под вакуумом. Хранят замороженные изделия при температуре минус 18 °С в течение 3 мес., охлажденные изделия – при температуре 0– 4 °С в течение 1 мес. Перед употреблением продукт в упаковке разогревают в кипящей воде, после удаления упаковки – в микроволновой печи.

## **13 Прочая пищевая продукция**

### **13.1 Картофель хрустящий. ТУ, ТИ**

Сырье – картофель свежий для переработки на продукты питания, масло растительное, специи, соль. Особенности – традиционный продукт из картофеля, тонко нарезанного на ломтики, соломку или пластинки, обжаренные в масле. Ассортимент – «Картофель хрустящий ломтики», «Картофель хрустящий со специями (например, перцем, укропом, корицей), «Картофель хрустящий со смесью пряностей «Деко».

Упаковка – картонные пачки из комбинированных материалов, пакеты из фольги и бумаги, многослойные пакеты, банки из полимерных материалов, лотки.

Срок хранения – в чистом, сухом помещении при температуре от 10 до 25 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 % не более 35 сут.

### **13.2 Полуфабрикаты мясные рубленые мороженые. ТУ, ТИ**

Сырье – говядина, свинина, шпик, растительные и связующие добавки, специи. Особенности – нежная сочная консистенция, хороший вкус и аромат, снижение себестоимости продукта за счет внесения до 30 % воды, минимум технологического оборудования, масса продукта от 50 до 300 г. Ассортимент – ромштекс «Калининградский», шницель «Балтийский», шницель «Крестьянский».

Упаковка – полимерные пленки, лотки.

Срок хранения – не более 30 сут. при температуре не выше минус 18 °С.

### **13.3 Изделия куриные фаршевые жареные замороженные и охлажденные. ТУ, ТИ.**

Ассортиментный перечень: **омлетики, оладьи куриные.** Сырье: тушки кур, мясо цыплят-бройлеров, фарш мясной цыплят-бройлеров. Доля куриного фарша в составе продукта около 50 % определяет его невысокую стоимость. Быстрое замораживание штучных изделий в мелкой потребительской упаковке при температуре от минус 30 °С до минус 18 °С позволяют сохранить качество и пищевую ценность **продукта**. Упаковка: пакеты из полимерных материалов, укупоренные термосвариванием под вакуумом. Хранят замороженные изделия при температуре минус 18 °С в течение 3 мес., охлажденные изделия – при температуре 0–4 °С в течение 1 мес. Перед употреблением продукт в упаковке разогревают в кипящей воде, после удаления упаковки – в микроволновой печи.

### **13.4 Овощи в маринаде. ТУ, ТИ**

Неоднородная перемешанная масса на основе моркови, капусты, папоротника, «спаржи» соевой, свеклы без добавления или с добавлением других ингредиентов (овощи, фрукты, маринованная рыба «Хе», кальмары и пр.) в различных сочетаниях и соотношениях, заправленная маринадом с растительным или без растительного масла;

Упаковка – банки полимерные и стеклянные; ведерки, пакеты, лотки, стаканчики из полимерных материалов. Тара должна быть плотно укупорена.

Срок годности продукции с даты изготовления: 2 мес. – при температуре от 0 до минус 3 °С; 2 мес. – при температуре от 0 до 5 °С.

## **14 Добавки, биологически активные вещества, ферментные препараты**

### **14.1 Альгинат натрия пищевой. ОСТ**

Предназначен для использования в пищевой промышленности (жировая, мясо-молочная, консервная, рыбная, кондитерская, хлебопекарная, пищевконцентратная). Из морских водорослей рода ламинария и фукусов.

### **14.2 Жиродержащее сырье морских млекопитающих и рыб. ОСТ**

Для изготовления витамина А в жире, полуфабрикатов медицинского и ветеринарного жиров.

**14.3 Технологическая инструкция** по сбору и заготовке печени-сырца макрurusовых и тресковых рыб. Для выработки консервов и вытопке жиров на промысловых судах и береговых предприятиях.

### **14.4 Жир натуральный кальмаровый. ТУ, ТИ (проект)**

Сырье – отходы от разделки кальмаров.

Срок хранения жира – 1 год при температуре не выше 10 °С.

### **14.5 Концентрат протамина-сульфата из молок сельдевых рыб. ТУ, ТИ**



Натуральный белок, полученный из молок сельдевых рыб, предназначен для использования в качестве основы пищевого консерванта для рыбных продуктов.

Порошок белого цвета, обладает высокой антимикробной активностью.

Срок хранения – 1 год при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности 75 %.

#### **14.6 Ароматизатор крабовый «АИС»; пищевая вкусовая добавка крабовая КМ- 1. ТУ, ТИ (проект)**

Сырье – рыбный и креветочный экстракты с добавлением аминокислот, сахаров, меланоидинов, витаминов.

Упаковка – металлические банки и бочки, стеклянные полимерные емкости.

#### **14.7 Кальмаровое масло. ТУ, ТИ (проект)**

Сырье – отходы от разделки кальмаров. Фармакологическое действие масла – ингибирование образования эйкозаноидов. Проект фармакопейной статьи.

#### **14.8 «Фитополиен». ТУ, ТИ (проект).**

**Лечебно-профилактический препарат на основе рыбного жира и фитодобавок.**

Упаковка – стеклянные и полиэтиленовые емкости, полимерные пакеты.

#### **14.9 Носитель «Хитосорб» ТУ, ТИ (проект)**

Сырье – хитин и хитозан из панциресодержащих отходов ракообразных. Применяется в медицине и пищевой промышленности.

#### **14.10 Пищевой краситель. ТУ, ТИ (проект).**

**Сырье – ракообразные (криль) или отходы от их разделки. Новизна технического процесса защищена охраняемым документом № 1579036.**

#### **14.11 Комплекс поверхностно активных веществ (ПАВ). ТУ, ТИ (проект)**

Сырье – технические рыбные жиры. ПАВы могут использоваться при производстве моющих средств, шампуней, лечебно-косметических препаратов. Композиция шампуня на основе разработанных ПАВ получила серебряную медаль ВДНХ.

### **15 Кормовая и техническая продукция**

#### **15.1 Рыба мороженая для пушных зверей. ОСТ**

Малоценные виды рыб, рыба с мехповреждениями, наличием паразитов (нетоксичных). Рыба всех семейств и видов океанического и морского п

#### **15.2 Продукция кормовая из рыбы и кальмара для сельскохозяйственных животных. ОСТ**

Кормовая продукция из отходов рыб всех семейств и видов (охлажденная, мороженая, соленая, копченая, а также консервированная солью или пиросульфидом натрия. Предназначена для кормления с/х животных и птиц.

### **15.3 Рыба кормовая для сельскохозяйственных животных.**

#### **ОСТ**

Кормовая рыба всех семейств и видов (охлажденная, мороженая, соленая), предназначенная для кормления с/х животных и птиц. Мелкая, малоценная рыба, с мехповреждениями.

### **15.4 Фарш кормовой. ОСТ**

Фарш, консервированный пиросульфитом (метабисульфитом) натрия или муравьиной кислотой, для кормления с/х животных и птиц. Из рыб всех семейств и видов и морских млекопитающих.

### **15.6 Белковая кормовая добавка для с/х животных, птицы, пушных зверей. ТУ, ТИ.**

Для изготовления белковой кормовой добавки используют сырье растительного (продукция растениеводства и побочные продукты ее переработки) и животного (побочные продукты молочной, мясной, птице- и рыбоперерабатывающей промышленности, шелкового производства) происхождения.

### **15.7 Клей рыбный жидкий особых кондиций. ОСТ**

Вырабатывается из мороженой кожи трески, пикши, сайды, хека, путассу, минтая, предназначен для теневых масок в производстве кинескопов цветных телевизоров.

### **15.8 Продукция рыбная мороженая для пушных зверей. ОСТ**

Отходы, получаемые при разделке рыбы: мелкая и малоценная рыба, с мехповреждениями, с наличием нетоксичных гельминтов. Группы: содержащая тиаминазу; не содержащая тиаминазу. Рыба всех семейств и видов океанического и морского промысла.

### **15.9 Внутренности рыбные консервированные. ОСТ, ТИ**

Внутренности скумбрии, ставриды, сардины, сардинеллы, сельди, кильки балтийской, сайры, сельди-иваси, лососей дальневосточных, консервированные поваренной солью.

### **15.10 Криль и крилевый жом мороженые кормовые. ОСТ, ТИ**

Криль сыромороженный для кормления с/х животных, птиц, пушных зверей и нужд рыбоводства. Крилевый жом сыромороженный для кормления с/х животных и птиц.

### **15.11 Фарш рыбный кормовой мороженный. ТУ**

Из всех видов рыб и нестандартного (без признаков порчи) сырья. Для кормления с/х животных и птиц.

## 16 Материалы по нормированию

**16.1 Инструкция по нормированию расхода сырья** при производстве продукции из гидробионтов. – Москва, 2004. – 67 с.

**16.2 Методика определения единых норм расхода сырья** при производстве продукции из гидробионтов. – Москва, 2002. – 271 с.

### **КОНТАКТЫ:**

Заместитель директора по технологическому направлению, д.т.н.  
**АНДРЕЕВ Михаил Павлович** – тел.: (4012) 21-63-91; факс (4012) 21 -99-97  
моб. Тел. 89062344558  
e-mail: [andreev@atlant.baltnet.ru](mailto:andreev@atlant.baltnet.ru)

Подразделение	Зав. лабораторией, отделом	Телефон	e-mail
Лаборатория технологии пресервов и копчения	Нехамкин Борис Лазаревич	(4012) 925 562; моб. тел. 89062161985	<a href="mailto:posol@atlantniro.ru">posol@atlantniro.ru</a>
Лаборатория технологии теплового консервирования	Рулева Татьяна Николаевна	(4012) 925 412	<a href="mailto:ruleva@atlantniro.ru">ruleva@atlantniro.ru</a>

Лаборатория нормирования и технического регулирования - нормирование  - стандартизация и техническое регулирование	Одинцова Татьяна Сергеевна Токмакова Ирина Васильевна	(4012) 925 312  (4012) 925 357	<a href="mailto:pesca@atlantniro.ru">pesca@atlantniro.ru</a>  <a href="mailto:norma@atlantniro.ru">norma@atlantniro.ru</a>
Лаборатория маркетинговых исследований	Шульжик Валерий Дмитриевич	(4012) 925 563	<a href="mailto:shkval@atlantniro.ru">shkval@atlantniro.ru</a>
Технологическое проектирование	Андреев Михаил Павлович	(4012) 216 391	<a href="mailto:andreev@atlantniro.ru">andreev@atlantniro.ru</a>
Орган по сертификации	Шендерюк Владимир Владимирович	(4012) 212 950	<a href="mailto:vvs@ae03.ru">vvs@ae03.ru</a>
Испытательный Центр	Бахолдина Лидия Петровна	(4012) 925 326	<a href="mailto:icenter@atlantniro.ru">icenter@atlantniro.ru</a>