
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
34884—
2022

**РЫБА, ВОДНЫЕ БЕСПОЗВОНОЧНЫЕ,
ВОДНЫЕ МЛЕКОПИТАЮЩИЕ, ВОДОРΟΣЛИ
И ПРОДУКЦИЯ ИЗ НИХ**

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2022

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 31 августа 2022 г. № 153-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 16 сентября 2022 г. № 948-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34884—2022 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 августа 2023 г.

Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 50380—2005 и ГОСТ Р ИСО 7088—2013*

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 16 сентября 2022 г. № 948-ст отменены ГОСТ Р 50380—2005 и ГОСТ Р ИСО 7088—2013 с 1 августа 2023 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Оформление. ФГБУ «РСТ», 2022



В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения	1
2 Термины и определения	1
Алфавитный указатель терминов	12
Библиография	17

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области продукции из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Не рекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Нрк».

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два (три, четыре) термина, имеющие общие терминологические элементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно при необходимости изменить, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, синонимы — курсивом.

**РЫБА, ВОДНЫЕ БЕСПОЗВОНОЧНЫЕ, ВОДНЫЕ МЛЕКОПИТАЮЩИЕ, ВОДОРΟΣЛИ
И ПРОДУКЦИЯ ИЗ НИХ****Термины и определения**

Fish, water invertebrate, water mammals, algae and products from them. Terms and definitions

Дата введения — 2023—08—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области продукции из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей.

Термины, устанавливаемые настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы по данной отрасли, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

Стандарт не включает термины и определения на консервы и пресервы, продукты диетического и специализированного питания из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей.

2 Термины и определения**Общие понятия**

1 пищевая рыбная продукция: Рыба [в том числе живая рыба и рыба-сырец (свежая)], водные беспозвоночные (в том числе живые и свежие водные беспозвоночные), водные млекопитающие (в том числе свежие водные млекопитающие) и другие водные животные, а также водоросли [в том числе водоросли-сырец (свежие)] и другие водные растения (в том числе свежие водные растения), в том числе продукция из них, в переработанном или переработанном (обработанном) виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу.

Примечание — В соответствии с [1].

2 уловы водных биологических ресурсов животного происхождения: Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, извлеченные (выловленные) из естественной среды обитания.

Примечание — В соответствии с [1].

3 уловы водных биологических ресурсов растительного происхождения: Водоросли и другие водные растения, извлеченные (выловленные) из естественной среды обитания.

Примечание — В соответствии с [1].

4 пищевая продукция аквакультуры растительного происхождения: Водоросли и другие водные растения, извлеченные (выловленные) из полувольных условий их содержания, разведения или искусственно созданной среды обитания.

Примечание — В соответствии с [1].

5 пищевая продукция аквакультуры животного происхождения: Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, извлеченные (выловленные) из полувольных условий их содержания, разведения или искусственно созданной среды обитания.

Примечание — В соответствии с [1].

6 пищевая продукция прикорма на растительно-рыбной основе: Пищевая рыбная продукция для детского питания, предназначенная для питания детей раннего возраста, изготовленная из растительных компонентов (плодов, овощей, круп, муки) и из рыбы различных видов, содержащая от 8 % до 18 % мышечной ткани рыбы от общей массы продукта.

Примечание — В соответствии с [1].

7 пищевая продукция прикорма на рыбной основе: Пищевая рыбная продукция для детского питания, предназначенная для питания детей раннего возраста, изготовленная из рыбы различных видов, содержащая свыше 40 % мышечной ткани рыбы от общей массы продукта.

Примечание — В соответствии с [1].

8 пищевая продукция прикорма на рыбо-растительной основе: Пищевая рыбная продукция для детского питания, предназначенная для питания детей раннего возраста, изготовленная из рыбы различных видов с добавлением растительных компонентов (плодов, овощей, круп, муки), содержащая свыше 18 % до 40 % мышечной ткани рыбы от общей массы продукта.

Примечание — В соответствии с [1].

9 пищевая рыбная продукция для детского питания: Пищевая рыбная продукция, предназначенная для детского питания (для детей раннего возраста от 8 месяцев до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вреда здоровью ребенка соответствующего возраста.

Примечание — В соответствии с [1].

10 пастеризованная пищевая рыбная продукция: Пищевая рыбная продукция, изготовленная с добавлением или без добавления гарниров, соусов, заливок, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая пастеризации.

Примечание — В соответствии с [1].

11 очистка (выдержка, передержка) (Нрк. *пурификация*): Выдерживание водных беспозвоночных в распределительно-очистительном центре в установках с чистой водой с целью их биологической очистки.

12 распределительно-очистительный центр: Установка с чистой проточной или питьевой водой, в которую помещают живых двусторчатых моллюсков на время, необходимое для их биологической очистки, сортировки и упаковывания.

Примечание — В соответствии с [1].

13 рыбные отходы: непригодное для производства пищевой рыбной продукции пищевое (производственное) сырье или образовавшиеся в процессе производства пищевой рыбной продукции неиспользуемые остатки этой продукции.

Примечание — В соответствии с [1].

14 упаковочный газ (модифицированная газовая среда): Пищевой газ или смесь пищевых газов заданного состава (кроме воздуха), предназначенные для введения в потребительскую или транспортную упаковку пищевой рыбной продукции.

15 холодильная цепь пищевой рыбной продукции: Организационно-технологический комплекс, обеспечивающий постоянность заданного термического состояния пищевой рыбной продукции при хранении, транспортировании и реализации.

16 чистая вода: Морская или пресная вода, в том числе обеззараженная (очищенная) вода, которая не содержит микроорганизмов, вредных, радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности пищевой рыбной продукции.

Примечание — В соответствии с [1].

17 **тузлук**: Раствор, образующийся в процессе тузлучного или смешанного посола.

18 **натуральный тузлук**: Раствор пищевой соли в тканевом соке, выделившемся из рыбы в процессе сухого посола.

Примечание — Под сухим посолом следует понимать обработку рыбы способом пересыпания сухой пищевой солью с добавлением или без добавления пряностей, сахара, пищевых добавок.

19 **пряно-солевая заливка**: Отвар (водный раствор экстрактов) пряностей с добавлением пищевой соли, с добавлением или без добавления пищевых добавок и сахара.

20 **маринад**: Водный раствор пищевой соли и пищевой кислоты с добавлением или без добавления сахара, пряностей, их экстрактов, пищевых добавок.

21 **солевой раствор**: Раствор пищевой соли в питьевой воде с заданной концентрацией.

22

ризоиды: Часть водоросли, являющаяся органом прикрепления к субстрату.
[ГОСТ 31583—2012, пункт 3.1]

23 **имитированная пищевая рыбная продукция**: Пищевая рыбная продукция, воспроизводящая органолептические показатели заданного имитируемого продукта.

Примечание — Примеры: «аналоги икры», «изделия структурированные», «крабовые палочки».

24 **коагель**: Концентрированный гель (коагулят), полученный в результате процесса осаждения из раствора водорослевого полисахарида и/или замораживания-размораживания геля агара.

25 **водорослевый остаток**: Часть водоросли, остающаяся после ее переработки.

26 **биссус**: Секрет биссусовой железы двустворчатого моллюска в виде пучка нитей, которыми моллюск прикрепляется к поверхности.

27 **штормовые выбросы водорослей и других водных растений**: Водоросли, морские травы и другие водные растения, а также их части, выброшенные на берег под влиянием приливно-отливных течений или свободно плавающие в воде в зоне прибоя.

28 **головогрудь**: Отдел тела ракообразных, образующийся в результате слияния головных и грудных сегментов.

29 **рыбный кулинарный полуфабрикат**: Пищевая рыбная продукция с добавлением или без добавления пищевых компонентов и (или) пищевых добавок, прошедшая одну стадию кулинарной обработки или более, без доведения до кулинарной готовности.

30 **рыбное кулинарное изделие**: Пищевая рыбная продукция, изготовленная с добавлением или без добавления пищевых компонентов и (или) пищевых добавок, готовая к употреблению в пищу после тепловой обработки или без нее.

Примечание — В соответствии с [1].

31 **кулинарная готовность**: Совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей пищевой рыбной продукции, определяющих ее пригодность к употреблению в пищу.

Виды разделки рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей

32 **жаброванная рыба**: Рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей без разреза по брюшку.

33 **зябренная рыба**: Рыба, у которой удалены грудные плавники вместе с прилегающей частью брюшка, калтычком и частью внутренностей.

34 **полупотрошенная рыба**: Рыба, у которой через поперечный разрез у грудных плавников удален желудок с частью кишечника.

35 **потрошенная рыба**: Рыба, у которой через разрез по брюшку удалены внутренности, в том числе икра или молоки.

36 **потрошенная рыба семужной разделки**: Рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: от анального отверстия до брюшных плавников и от брюшных плавников до калтычка, у которой удалены жабры, внутренности, в том числе икра или молоки.

37 **обезглавленная рыба**: Рыба, у которой удалена голова с пучком внутренностей.

38 **обезглавленная потрошенная рыба**: Потрошенная рыба, у которой удалена голова.

39 рыба палтусной разделки: Рыба, у которой удалены голова, плечевые кости, внутренности и плавники, кроме хвостового; мясо отделено с глазной стороны тела ровным срезом до позвоночника.

40 полупотрошенная тушка рыбы: Обезглавленная рыба, у которой удален хвостовой плавник с прихвостовой частью.

41 тушка рыбы: Обезглавленная или обезглавленная потрошенная рыба, у которой удален хвостовой плавник.

42 тушка рыбы специальной разделки: Тушка рыбы, у которой удалены плавники, плечевые кости, чешуя и черная пленка.

43 кусок рыбы: Обезглавленная потрошенная рыба, у которой удален хвостовой плавник, или тушка рыбы, нарезанная на поперечные части прямым резом.

44 пласт рыбы: Рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночной кости от верхней губы до хвостового плавника, у которой удалены внутренности, в том числе икра или молоки.

45 обезглавленный пласт рыбы: Обезглавленная рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночной кости до хвостового плавника, у которой удалены грудные плавники, внутренности, в том числе икра или молоки; плечевые кости могут быть удалены или оставлены на пласте рыбы.

46 клипфиский пласт рыбы: Рыба, разрезанная по брюшку от головы до конца хвостового стебля, у которой удалены голова, внутренности, в том числе икра или молоки, часть позвоночной кости.

47 полупласт рыбы: Рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночной кости от правого глаза до хвостового плавника, у которой удалены внутренности, в том числе икра или молоки.

48 спинка рыбы: Рыба, у которой удалены голова, брюшная часть и внутренности, в том числе икра или молоки; голова может быть оставлена.

49 полуспинка рыбы: Спинка рыбы, разрезанная вдоль позвоночной кости на две продольные половины.

50 боковник рыбы: Обезглавленная потрошенная рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночной кости на две продольные половины, у которой удалены плавники, хвостовая часть, брюшная часть, позвоночная кость и плечевые кости; хрящи удалены или оставлены.

51 теша рыбы: Брюшная часть рыбы, отделенная от нее срезом от приголовка до анального плавника.

52 сдвоенное филе рыбы с кожей «бабочка»: Обезглавленная потрошенная рыба, разрезанная вдоль по брюшку без разреза по спинке с оставлением лучей спинного плавника, у которой удалены позвоночная кость с хвостовым плавником, плечевые и реберные кости, грудные плавники, зачищена черная пленка.

53 филе рыбы: Продольная часть тела, срезанная с рыбы параллельно позвоночной кости.

54 филе-кусочек [филе-кусочек] рыбы: Филе рыбы, нарезанное прямым резом на поперечные части определенной ширины.

55 филе-ломтик рыбы: Филе рыбы, нарезанное наклонным резом на поперечные части определенной ширины.

56 субпродукты рыбы: Второстепенные пищевые части, полученные при ее разделке.

П р и м е ч а н и е — К субпродуктам рыбы относят головы, приголовные и прихвостовые части, калтычки, позвоночные и реберные кости с прирезами мяса, срезки мяса рыб, щеки и языки рыб, плавники с прирезами мяса, желудки рыб, вязигу, хрящи, пробойки осетровых рыб и другие второстепенные пищевые части рыбы, кроме печени, икры и молока.

57 мясо водных млекопитающих: Совокупность мышечной, соединительной и жировой тканей туши водных млекопитающих, за исключением костной ткани и покровного сала водных млекопитающих.

58 покровное сало водных млекопитающих: Спинно-боковые участки сала туши водных млекопитающих, у которого удалены соединительная ткань и мясо.

59 шейка [абдомен] ракообразных: Задний отдел тела ракообразных.

60 целый краб: Краб, у которого удалены абдомен и внутренности; панцирь головогруды (карапакс) и конечности оставлены.

61 комплект конечностей краба в панцире: Ходильные и две клешненосные конечности краба, разделенные пополам на две части.

62 лапша краба: Вареное мясо краба, разделенное на волокна.

63 очищенная креветка (мясо креветки): Креветка, у которой удалена головогрудь с остатками внутренностей, панцирь удален полностью.

64 **очищенная креветка с хвостом:** Креветка, у которой удалена головогрудь с остатками внутренностей, панцирь удален, за исключением панциря прихвостового сегмента и хвоста.

65 **мясо брюхоногого моллюска:** Нога моллюска, отделенная от тела и раковины.

66 **очищенная мидия (мясо мидий):** Тело моллюска, извлеченное из раковины, с удаленным бисусом.

67 **мясо криля:** Мышечная ткань абдомена криля.

68 **тушка головоногого моллюска:** Кожно-мышечный мешок головоногого моллюска, отделенный от головы и щупалец с удаленными из мантийной полости внутренностями.

Примечание — У кальмара, каракатицы удалены хитиновые пластины.

69 **потрошенный кальмар с головой и щупальцами:** Кальмар, у которого мантия разрезана, внутренности, глаза, клюв, хитиновая пластинка удалены, брюшная полость зачищена, кожный покров удален или оставлен.

70 **филе кальмара:** Тушка кальмара, разрезанная вдоль.

71 **филе морского гребешка:** Мускул-замыкатель, отделенный от тела раковины.

72 **слоевище водоросли:** Целая водоросль с удаленными черешком и ризоидами.

73 **кусок водоросли:** Слоевище водоросли, разрезанное на поперечные части длиной не более длины блокформы.

Процессы производства (изготовления) пищевой и непищевой рыбной продукции

74 **консервирование:** Процесс подавления жизнедеятельности микроорганизмов и/или биохимических процессов, приводящих к порче пищевой рыбной продукции.

75 **охлаждение:** Процесс понижения температуры пищевой рыбной продукции до 5 °С в толще продукта, но не достигая криоскопической температуры.

76 **глазирование:** Процесс образования защитного слоя льда на поверхности мороженой пищевой рыбной продукции при орошении или погружении ее в питьевую или чистую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них.

Примечание — В соответствии с [1].

77 **замораживание:** Процесс понижения температуры пищевой рыбной продукции до достижения температуры в толще продукта не выше минус 18 °С.

78 **бланширование:** Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции острым паром или в кипящей воде, солевом или уксусно-солевом растворах, нагретом растительном масле с частичным провариванием, обезвоживанием и уплотнением мышечной ткани.

79 **варка:** Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции острым паром или в кипящей воде, солевом или уксусно-солевом растворах, нагретом растительном масле до полной денатурации белка.

80 **холодное копчение:** Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции дымом или коптильным ароматизатором, или дымом и коптильным ароматизатором при температуре не более 40 °С с частичным обезвоживанием до получения запаха и вкуса копченой продукции.

81 **горячее копчение:** Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции дымом или коптильным ароматизатором, или дымом и коптильным ароматизатором при температуре от 80 °С до 180 °С до полной денатурации белков мышечной ткани и получения цвета, запаха и вкуса копченой продукции.

82 **пастеризация:** Тепловая обработка продукции при температуре от 60 °С до 100 °С, обеспечивающая ее безопасность и микробиологическую стабильность при определенной температуре хранения в течение ограниченного срока годности.

Примечание — В соответствии с [1].

83 **обжаривание:** Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции в нагретом растительном масле или пищевом топленом животном жире с частичным обезвоживанием и уплотнением мышечной ткани с образованием корочки на поверхности.

84 **подсушивание:** Процесс частичного обезвоживания пищевой рыбной продукции посредством тепловой обработки нагретым воздухом или инфракрасным излучением до уплотнения поверхностного слоя продукта с образованием корочки.

85 подкапчивание: Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции дымом или копильным ароматизатором, или дымом и копильным ароматизатором при температуре не более 40 °С для придания легкого вкуса и запаха копченой продукции.

86 переработка (обработка): Термическая обработка (кроме замораживания и охлаждения), копчение, консервирование, созревание, посол, сушка, маринование, концентрирование, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов.

Примечание — В соответствии с [1].

87 вяление: Процесс частичного обезвоживания пищевой рыбной продукции под воздействием воздуха при регулируемых или нерегулируемых параметрах влажности, температуры и скорости движения воздуха до установленной массовой доли влаги вяленной продукции более 30 %.

88 подвяливание: Процесс частичного обезвоживания пищевой рыбной продукции под воздействием воздуха при регулируемых или нерегулируемых параметрах влажности, температуры и скорости движения воздуха до установленной массовой доли воды провесной продукции свыше 50 % до 60 %.

89 сушка: Процесс частичного обезвоживания пищевой рыбной продукции под воздействием воздуха при регулируемых или нерегулируемых параметрах влажности, температуры и скорости движения воздуха до установленной массовой доли влаги сушеной продукции не более 20 %.

90 сушка-вяление: Процесс частичного обезвоживания пищевой рыбной продукции под воздействием воздуха при регулируемых или нерегулируемых параметрах влажности, температуры и скорости движения воздуха до установленной массовой доли влаги сушено-вяленной продукции свыше 20 % до 30 %.

91 естественная сушка: Сушка пищевой рыбной продукции под воздействием воздуха при нерегулируемых параметрах влажности, температуры и скорости движения воздуха.

92 искусственная сушка: Сушка пищевой рыбной продукции под воздействием воздуха при регулируемых параметрах влажности, температуры и скорости движения воздуха.

93 посол: Процесс обработки пищевой рыбной продукции пищевой солью, с добавлением или без добавления пряностей, их экстрактов, сахара, пищевых добавок.

94 сухой стоповый посол: Процесс обработки пищевой рыбной продукции способом пересыпания сухой пищевой солью и укладывания в штабеля с произвольным стеканием натурального тузлука.

95 созревание соленой рыбы: Биохимические и физико-химические изменения, происходящие в течение определенного срока хранения, в результате которых под действием ферментов изменяются консистенция и вкусоароматические свойства соленой рыбы.

96 маринование: Процесс обработки пищевой рыбной продукции пищевой солью и пищевой кислотой с добавлением или без добавления сахара, пряностей, их экстрактов.

97 кулинарная обработка: Воздействие на пищевую рыбную продукцию механическим, химическим или термическим способом, кроме охлаждения и замораживания, с целью придания ей свойств, делающих ее пригодной для дальнейшей обработки и/или употребления в пищу.

Примечание — К механическому способу кулинарной обработки относят разделку, порционирование, измельчение, фарширование и др.; к химическому способу кулинарной обработки — маринование и др.; к термическому способу кулинарной обработки — отваривание, обжаривание, бланширование, запекание и др.

98 панирование: Процесс кулинарной обработки пищевой рыбной продукции, заключающийся в нанесении на ее поверхность панировки (муки, сухарной крошки, нарезанного пшеничного хлеба, орехов, специальной панировочной смеси).

99

запекание: Тепловая кулинарная обработка продуктов в камере тепловых аппаратов с целью доведения их до кулинарной готовности.

[ГОСТ 31985—2013, статья 109]

Непереработанная пищевая рыбная продукция: живая, сырец (свежая), охлажденная, мороженая

100 непереработанная пищевая рыбная продукция: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, не прошедшая переработку (обработку).

Примечание — В соответствии с [1].

101 живая рыба: Рыба, плавающая в естественной или приближенной к ней среде обитания, с естественными движениями тела, челюстей, жаберных крышек.

Примечание — В соответствии с [1].

102 свежая рыба (рыба-сырец): Рыба без признаков жизни, находящаяся при температуре не выше температуры среды обитания или охлаждаемая.

Примечание — В соответствии с [1].

103 охлажденная пищевая рыбная продукция: Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, подвергнутые процессу охлаждения при температуре, не достигающей температуры заморзания тканевого сока, а также продукция из них, подвергнутая процессу охлаждения до температуры в толще продукта не выше 5 °С.

Примечание — В соответствии с [1].

104 мороженая пищевая рыбная продукция: Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, в том числе продукция из них, подвергнутые процессу замораживания до температуры в толще продукта не выше минус 18 °С.

Примечание — В соответствии с [1].

105 подмороженная пищевая рыбная продукция: Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, подвергнутые процессу замораживания до температуры на 1 °С или 2 °С ниже температуры заморзания тканевого сока внутри них.

Примечание — В соответствии с [1].

106 свежие водные млекопитающие: Водные млекопитающие без признаков жизни, находящиеся при температуре не выше температуры среды обитания или охлаждаемые.

Примечание — В соответствии с [1].

107 живые водные беспозвоночные: Иглокожие, моллюски, ракообразные с наличием характерных реакций для каждого вида на производимые механические воздействия, хранящиеся в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность.

Примечание — В соответствии с [1].

108 живые ракообразные: Ракообразные, проявляющие движения клешненосных конечностей при удержании их за головогрудь и/или подгибающие под себя abdomen (брюшко) в ответ на механическое воздействие.

109 живые двустворчатые моллюски: Моллюски, сохраняющие реакцию сокращения мускула-замыкателя (закрытия створок раковины) на производимые механические воздействия (попадание между створок сторонних предметов, внешнее постукивание, принудительное открытие плотно закрытых створок раковины).

110 живые брюхоногие моллюски: Моллюски с втянутой или слегка вытянутой из раковины ногой, которая втягивается внутрь раковины при надавливании на оперкулум.

Примечания

1 Нога (моллюска) — плотный мускулистый вырост брюшной стенки.

2 Оперкулум — крышечка на ноге, закрывающая устье раковины.

111 живые морские ежи: Морские ежи, осуществляющие движение игл без признаков их слипания.

112 живые трепанги [кукумарины]: Трепанги [кукумарины], сохраняющие реакцию сокращения кожно-мускульного мешка в ответ на механическое воздействие.

113 малоактивные раки: Раки с опущенными клешнями, движения которых замедленные и/или которые не подгибают брюшко к головогрудь.

114 свежие водные беспозвоночные: Ракообразные, моллюски и иглокожие, изъятые из воды, сохраняющие признаки жизни, находящиеся при температуре, близкой к температуре среды обитания.

Примечание — В соответствии с [1].

115 свежий криль (криль-сырец): Криль, изъятый (выловленный) из естественной среды обитания и находящийся при температуре, близкой к температуре среды обитания.

116 свежие водоросли [водоросли-сырец] и свежие водные растения: Водоросли и другие водные растения, изъятые из воды и сохраняющие присущие им цвет, запах, упругость тканей и пленку воды на поверхности.

Примечание — В соответствии с [1].

117 непереработанная продукция из ястычной икры: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из ястыков рыбы, моллюсков и иглокожих, в охлажденном, подмороженном или мороженом виде.

118 икра-зерно: Икринки рыбы, моллюсков и иглокожих, отделенные от соединительной ткани ястыка.

Примечание — В соответствии с [1].

119

овулировавшая икра: Икринки, свободно отделяющиеся от ястыков в процессе нереста или искусственной стимуляции рыбы.
[ГОСТ 7368—2013, пункт 3.3]

Переработанная пищевая рыбная продукция

120 переработанная пищевая рыбная продукция: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, прошедшая переработку (обработку).

Примечание — В соответствии с [1].

121 переработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из уловов водных биологических ресурсов животного происхождения и пищевой продукции аквакультуры животного происхождения, прошедшая переработку (обработку).

Примечание — В соответствии с [1].

122 жир пищевой из рыбы, водных беспозвоночных и водных млекопитающих: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из жиросодержащего сырья рыбы, водных беспозвоночных и водных млекопитающих, с добавлением или без добавления пищевых добавок и (или) ароматизаторов.

Примечание — В соответствии с [1].

123 варено-мороженые водные беспозвоночные: Водные беспозвоночные, предварительно проваренные до полной коагуляции белка и замороженные до температуры не выше минус 18 °С.

Примечание — В соответствии с [1].

124 вареные раки: Раки, проваренные до полной коагуляции белка мышечной ткани, с хитиновым покрытием красного цвета различных оттенков, с подогнутой под себя шейкой.

125 бланшированная креветка: Креветка, подвергнутая кратковременной тепловой обработке, в результате которой достигается коагуляция белка на поверхности продукции.

126 водорослевый экстракт: Продукт, полученный из водоросли(ей) в результате экстракции их биологически активных веществ.

127 варено-мороженые водоросли и другие водные растения: Водоросли и другие водные растения, проваренные до эластичной плотной консистенции и замороженные до температуры не выше минус 18 °С.

Примечание — В соответствии с [1].

Соленая, пряного посола, маринованная пищевая рыбная продукция

128 соленая пищевая рыбная продукция: Пищевая рыбная продукция, обработанная поваренной пищевой или морской солью, с добавлением или без добавления пряностей, их экстрактов, сахара, пищевых добавок, готовая к употреблению.

Примечание — В соответствии с [1].

129 рыба пряного посола: Соленая пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, обработанной пищевой поваренной или морской солью, с добавлением пряностей и/или их экстрактов, с добавлением или без добавления сахара, пищевых добавок.

130 маринованная пищевая рыбная продукция: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, обработанная смесью поваренной пищевой соли, сахара, пряностей и пищевой кислоты.

Примечание — В соответствии с [1].

Копченая, сушеная, вяленая, провесная пищевая рыбная продукция

131 пищевая рыбная продукция холодного копчения: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе дымового, бездымного или смешанного способов холодного копчения и обладающая цветом, запахом и вкусом копченой продукции.

Примечание — В соответствии с [1].

132 коптильный ароматизатор [препарат]: Смесью веществ, выделенных из дымов, применяемых в традиционном копчении, путем фракционирования и очистки конденсатов дыма.

133 подкопченая пищевая рыбная продукция: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе дымового, бездымного или смешанного способов холодного копчения и обладающая легким запахом и вкусом копченой продукции.

Примечание — В соответствии с [1].

134 пищевая рыбная продукция горячего копчения: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе горячего копчения и обладающая цветом, запахом и вкусом копченой продукции, полностью проваренная.

Примечание — В соответствии с [1].

135 сушеная пищевая рыбная продукция: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений в процессе сушки до массовой доли влаги не более 20 %.

Примечание — В соответствии с [1].

136 сушено-вяленая пищевая рыбная продукция: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе сушки-вяления до массовой доли влаги свыше 20 % до 30 %.

Примечание — В соответствии с [1].

137 вяленая пищевая рыбная продукция: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе вяления, с массовой долей влаги не менее 30 %, обладающая плотной консистенцией и свойствами созревшего продукта.

Примечание — В соответствии с [1].

138 провесная рыба [водные беспозвоночные, водные млекопитающие]: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленной рыбы [водных беспозвоночных, водных млекопитающих] в процессе обезвоживания до массовой доли воды свыше 50 % до 60 %, обладающая слегка уплотненной сочной консистенцией и свойствами созревшего продукта.

Пищевая рыбная продукция из икры

139 зернистая икра: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из икры-зерна рыбы семейства лососевых или семейства осетровых, обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками, с добавлением или без добавления растительного масла.

Примечание — В соответствии с [1].

140 пробойная соленая икра с добавлением растительного масла: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из икры-зерна рыбы (за исключением рыб семейства осетровых и семейства лосо-

севых рыб), моллюсков, иглокожих, обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками с добавлением растительного масла.

141 паюсная икра: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из посоленной в подогретом насыщенном растворе поваренной соли икры-зерна с последующим прессованием до получения однородной массы.

Примечание — В соответствии с [1].

142 переработанная продукция из ястычной икры: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из ястыков рыбы, моллюсков и иглокожих в соленом, маринованном, копченом, сушеном, вяленом виде или подвергнутых тепловой обработке.

143 пастеризованная икра рыбы: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из икры-зерна рыбы, обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками, с добавлением масла, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая пастеризации.

Непищевая (кормовая и техническая) рыбная продукция

144 кормовая мука из рыбы, водных млекопитающих, водных беспозвоночных: Кормовая продукция, изготовленная из рыбы (водных беспозвоночных, водных млекопитающих) и (или) отходов от ее (их) переработки в процессе варки, удаления жира (при необходимости) и сушки до установленной массовой доли влаги в рассыпном или гранулированном виде.

145 кормовой фарш: Кормовая продукция, изготовленная из рыбы, водных млекопитающих, водных беспозвоночных и (или) отходов от ее (их) переработки в процессе измельчения до однородной массы и химического консервирования.

146 подпрессовый бульон: Жидкость, отделяемая от проваренной массы при производстве кормовой муки из рыбы, водных млекопитающих, водных беспозвоночных в процессе прессования или центрифугирования.

147 кормовой гидролизат: Кормовая продукция, изготовленная из рыбы, водных млекопитающих, водных беспозвоночных и (или) отходов от ее (их) переработки в процессе гидролиза.

148 ветеринарный жир из рыбы, водных млекопитающих, водных беспозвоночных: Кормовая продукция, изготовленная из жиросодержащего сырья рыбы, водных млекопитающих, водных беспозвоночных, с добавлением или без добавления витаминов, стабилизированная антиокислителем.

149 гуанин: Кристаллическое органическое соединение, получаемое из чешуи рыб.

150 жемчужный пат: Суспензия кристаллов гуанина в смеси изоамилацетата и лака.

151 перламутровый препарат: Суспензия кристаллов гуанина в этиловом спирте, или касторовом, или парфюмерном маслах.

152 водорослевая мука: Продукт, получаемый в результате помола сушеных водорослей до размера частиц не более 0,4 мм.

153 водорослевая крупка: Продукт, получаемый в результате помола сушеных водорослей до размера частиц от 0,4 до 2,0 мм.

Показатели качества и безопасности пищевой и непищевой рыбной продукции

154 глубокое обезвоживание пищевой рыбной продукции: Потеря тканевого сока на поверхности продукции из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, проявляющаяся в потускнении поверхности мороженой продукции, наличии белых и (или) желтых пятен, которые проникли в толщу мышечной ткани и не удаляются механическим способом без нарушения внешнего вида.

Примечание — В соответствии с [1].

155 фикотоксины: Природные ядовитые вещества, продуцируемые некоторыми видами водорослей и микроводорослей и способные накапливаться в моллюсках (кроме головоногих) и внутренних органах крабов.

Примечание — В соответствии с [1].

156 наличие паразитов [паразитарных поражений]: Наличие паразитов, скоплений паразитов или их остатков в пищевой рыбной продукции, имеющих внешний вид, цвет и размер, которые позво-

ляют отличить их от мышечной ткани рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных при визуальном контроле и (или) с использованием других методов контроля.

Примечание — В соответствии с [1].

157 массовая доля глазури рыбы [водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей]: Отношение массы глазури на поверхности мороженой рыбы [водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей] к массе глазированной рыбы [водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей], выраженное в процентах.

Алфавитный указатель терминов

абдомен ракообразных	59
ароматизатор копильный	132
беспозвоночные водные варено-мороженые	123
беспозвоночные водные живые	107
беспозвоночные водные свежие	114
беспозвоночные водные провесные	138
биссус	26
бланширование	78
боковник рыбы	50
бульон подпрессовый	146
варка	79
вода чистая	16
водоросли и другие водные растения варено-мороженые	127
водоросли и свежие водные растения	116
слоевище водоросли	72
водоросли-сырец свежие и водные растения свежие	116
выбросы штормовые водорослей и других водных растений	27
<i>выдержка</i>	11
вяление	87
газ упаковочный	14
гидролизат кормовой	147
глазирование	76
головогрудь	28
готовность кулинарная	31
гуанин	149
доля глазури водных беспозвоночных массовая	157
доля глазури водных млекопитающих массовая	157
доля глазури водорослей массовая	157
доля глазури рыбы массовая	157
ежи морские живые	111
жир ветеринарный из рыбы, водных млекопитающих, водных беспозвоночных	148
жир пищевой из рыбы, водных беспозвоночных и водных млекопитающих	122
заливка пряно-солевая	19
замораживание	77
запекание	99
изделие рыбное кулинарное	30
икра зернистая	139
икра овулировавшая	119
икра паюсная	141
икра пробойная соленая с добавлением растительного масла	140
икра рыбы пастеризованная	143
икра-зерно	118

коагель	24
комплект конечностей краба в панцире	61
консервирование	74
копчение горячее	81
копчение холодное	80
краб целый	60
креветка бланшированная	125
креветка очищенная	63
креветка очищенная с хвостом	64
криль свежий	115
<i>криль-сырец</i>	115
крупка водорослевая	153
кукумарии живые	112
кусок водоросли	73
кусок рыбы	43
лапша краба	62
маринад	20
маринование	96
мидия очищенная	66
млекопитающие водные провесные	138
млекопитающие водные свежие	106
моллюски брюхоногие живые	110
моллюски двустворчатые живые	109
мука водорослевая	152
мука кормовая из рыбы, водных млекопитающих, водных беспозвоночных	144
мясо брюхоногого моллюска	65
мясо водных млекопитающих	57
<i>мясо креветки</i>	63
мясо криля	67
<i>мясо мидий</i>	66
наличие паразитарных поражений	156
наличие паразитов	156
обезвоживание рыбной пищевой продукции глубокое	154
обжаривание	83
<i>обработка</i>	86
обработка кулинарная	97
остаток водорослевый	25
отходы рыбные	13
охлаждение	75
очистка	11
панирование	98
пастеризация	82

пат жемчужный	150
<i>передержка</i>	11
переработка	86
пласт рыбы	44
пласт рыбы клипфискный	46
пласт рыбы обезглавленный	45
подвяливание	88
подкапчивание	85
подсушивание	84
полупласт рыбы	47
полуспинка рыбы	49
полуфабрикат рыбный кулинарный	29
посол	93
посол сухой стоповый	94
потрошенный кальмар с головой и щупальцами	69
препарат копильный	132
препарат перламутровый	151
продукция из ястычной икры непереработанная	117
продукция из ястычной икры переработанная	142
продукция пищевая аквакультуры животного происхождения	5
продукция пищевая аквакультуры растительного происхождения	4
продукция пищевая прикорма на растительно-рыбной основе	6
продукция пищевая прикорма на рыбной основе	7
продукция пищевая прикорма на рыбо-растительной основе	8
продукция пищевая рыбная	1
продукция пищевая рыбная вяленая	137
продукция пищевая рыбная горячего копчения	134
продукция пищевая рыбная для детского питания	9
продукция пищевая рыбная животного происхождения переработанная	121
продукция пищевая рыбная имитированная	23
продукция пищевая рыбная маринованная	130
продукция пищевая рыбная мороженая	104
продукция пищевая рыбная непереработанная	100
продукция пищевая рыбная охлажденная	103
продукция пищевая рыбная пастеризованная	10
продукция пищевая рыбная переработанная	120
продукция пищевая рыбная подкопченнная	133
продукция пищевая рыбная подмороженная	105
продукция пищевая рыбная соленая	128
продукция пищевая рыбная сушеная	135
продукция пищевая рыбная сушено-вяленая	136
продукция пищевая рыбная холодного копчения	131

<i>пурификация</i>	11
раки вареные	124
раки малоактивные	113
ракообразные живые	108
раствор солевой	21
ризоиды	22
рыба жаброванная	32
рыба живая	101
рыба зябренная	33
рыба обезглавленная	37
рыба обезглавленная потрошенная	38
рыба палтусной разделки	39
рыба полупотрошенная	34
рыба потрошенная	35
рыба потрошенная семужной разделки	36
рыба провесная	138
рыба пряного посола	129
рыба свежая	102
<i>рыба-сырец</i>	102
сало водных млекопитающих покровное	58
созревание соленой рыбы	95
спинка рыбы	48
<i>среда газовая модифицированная</i>	14
субпродукты рыбы	56
сушка	89
сушка естественная	91
сушка искусственная	92
сушка-вяление	90
теша рыбы	51
трепанги живые	112
тузлук	17
тузлук натуральный	18
тушка головоногого моллюска	68
тушка рыбы	41
тушка рыбы полупотрошенная	40
тушка рыбы специальной разделки	42
уловы водных биологических ресурсов животного происхождения	2
уловы водных биологических ресурсов растительного происхождения	3
фарш кормовой	145
фикотоксины	155
филе кальмара	70
филе морского гребешка	71

ГОСТ 34884—2022

филе рыбы	53
филе рыбы с кожей «бабочка» сдвоенное	52
филе-кусоч рыбы	54
филе-кусочек рыбы	54
филе-ломтик рыбы	55
центр распределительно-очистительный	12
цепь холодильная продукции пищевой рыбной	15
шейка ракообразных	59
экстракт водорослевый	126

Библиография

- [1] Технический регламент
Евразийского экономического союза
ТР ЕАЭС 040/2016
- О безопасности рыбы и рыбной продукции

УДК 001.4:637.56:006.354:334.951.001

МКС 67.120.30
01.040.67

Ключевые слова: рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, рыбная продукция, термины и определения

Редактор *З.А. Лиманская*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 19.09.2022. Подписано в печать 29.09.2022. Формат 60×84%. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,24.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «РСТ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru