



# Охлажденная рыба, обработанная высоким давлением

Технические условия  
ТУ 03.22.20-003-02069214-2017

Дата введения в действие  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2017 г.

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

**морскую** - аргентину, берикса, дорадо, зубана, зубатку, камбалы, капитанрыбу, кефаль, клякача, лососевые рыбы (в том числе семга, голец), луфарь, макруруса, масляную рыбу, минтай, окуня морского, палтуса, пеламиду, 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. По видам разделки охлажденную рыбу подразделяют в соответствии с 2.2.1 - 2.2.7. 2.2.1

2.2.1 Потрошёная обезглавленная – рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены.

Допускается: - оставление плечевых костей; - частичное удаление брюшка вместе с брюшными плавниками; - удаление головы вместе с грудными плавниками или вместе с грудными плавниками и частью брюшка.

2.2.2 Филе - рыба, разрезанная по длине на две продольные половины; чешуя, голова, позвоночник, плечевые и реберные кости, плавники, внутренности, черная пленка, сгустки крови удалены.

2.2.3 Филе-кусок – филе рыбы, разрезанное поперек на части определенной ширины.

2.2.4 Тушка – рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан, голова, чешуя, плечевые кости, внутренности, икра или молоки и черная пленка удалены, сгустки крови и почки зачищены, плавники, за исключением хвостового, срезаны на уровне кожного покрова; хвостовой плавник и часть хвостового стебля удалены прямым срезом на расстоянии не более 3 см от основания средних лучей хвостового плавника.

2.2.5 Спинка - рыба, у которой брюшная часть с головой удалены срезом, проходящим от приголовка до конца анального плавника; анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом; остатки внутренностей, сгустки крови и почки зачищены. При разделке на спинку макрураса удаляют тонкую хвостовую часть на уровне 1/3 длины тушки.

2.2.6 Кусок – потрошенная обезглавленная рыба или тушка, разрезанные на части.

2.2.7 Стейк – потрошёная обезглавленная рыба, у которой удалены плечевые кости, чешуя, чёрная плёнка, плавники на уровне кожного покрова, хвостовой плавник вместе с прихвостовой частью на расстоянии не менее 3 см от основания его средних лучей, разрезанная на поперечные куски толщиной не более 4 см.

Охлажденную рыбу помещают в камеру высокого давления, предварительно помещенную в герметичную вакуумно-пленочную упаковку, затем заполняют рабочей жидкостью до отказа и герметично закрывают, задают необходимое давление в рабочей камере и обрабатывают в течение 300 секунд, затем рыбу охлажденную хранят при температуре от 2 до 4°C.

По органолептическим показателям рыба должна соответствовать требованиям таблицы 1.

Таблица 1 – Требования к органолептическим показателям охлажденной рыбы

Наименование показателя			
Внешний вид	Цвет мышечной ткани	Консистенция	Запах
Поверхность рыбы чистая, естественной окраски. Жабры розового цвета. Рыба без наружных повреждений	Яркий, присущий данному виду рыбы.	Плотная, упругая	Свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков. Приятный, ярко выраженный

Нормы кислотного и перекисного чисел липидов охлажденной рыбы (таблица 2).

Таблица 2 – Нормы кислотного и перекисного чисел липидов охлажденной рыбы

Наименование показателя	Норма
Кислотное число, мг КОН	0-4,5
Перекисное число, ммоль акт. кисл. /кг 10	0-6,0

Микробиологические показатели охлажденной рыбы отражены в таблице 3

Таблица 3 - Микробиологические показатели охлажденной рыбы

Наименование показателя			
КМАФАнМ, не более, КОЕ/г	БГКП (колиформы), не допускаются в массе продукта, г	S. aueres, не допускается в массе продукта, г	V. Parahaemoliticus, не более, КОЕ/г
$1 \times 10^5$	0,001	0,01	100