

ИНСТРУКЦИЯ ПО УПАКОВЫВАНИЮ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ В ПАКЕТЫ И МЕШКИ-ВКЛАДЫШИ ИЗ ПЛЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (УТВ. ГОСКОМРЫБОЛОВСТВОМ РФ 22.01.1996)

По состоянию на март 2007 года

Утверждаю
Первый заместитель
Председателя Комитета
Российской Федерации
по рыболовству
А.В.РОДИН
22 января 1996 года

Согласовано
Заместитель Главного
государственного
санитарного врача
Российской Федерации
А.А.МОНИСОВ,
письмо
от 15 января 1996 г. N 01-7/8-11

ИНСТРУКЦИЯ ПО УПАКОВЫВАНИЮ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ В ПАКЕТЫ И МЕШКИ-ВКЛАДЫШИ ИЗ ПЛЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Инструкция подготовлена взамен "Инструкции по упаковке пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из полимерных пленочных материалов на предприятиях Минрыбхоза СССР", утвержденной в 1980 г.

Настоящая Инструкция дополнена перечнем нового ассортимента пищевой рыбной продукции и новых упаковочных материалов и предусматривает порядок упаковывания с вакуумированием и без вакуумирования в пленочные материалы мороженой, соленой, копченой, вяленой и провесной рыбы, кулинарных изделий и полуфабрикатов, изготавливаемых на предприятиях рыбной промышленности.

Инструкция предусматривает порядок упаковывания с вакуумированием и без вакуумирования в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов мороженой, соленой, пряной, маринованной, копченой, вяленой, провесной рыбы, кулинарных изделий, полуфабрикатов и продукции из беспозвоночных, изготавливаемых на предприятиях рыбной промышленности.

1. Материалы

Для упаковывания продукции использовать пакеты и мешки-вкладыши, изготовленные из пленочных материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для этих целей и соответствующих требованиям нормативных документов (Приложение 1).

2. Порядок фасования и упаковывания

2.1. В пакеты или мешки-вкладыши из пленочных материалов без вакуумирования упаковывать:

- рыбу и морепродукты мороженые;
- рыбу соленую, маринованную и пряного посола;
- рыбу холодного и горячего копчения;
- рыбу вяленую, сушеную, провесную;

- кулинарные изделия, полуфабрикаты;
- продукцию из беспозвоночных.

2.2. В пакеты или мешки-вкладыши из пленочных материалов под вакуумом упаковывать:

- рыбу и морепродукты мороженые;
- соленую, пряную и холодного копчения продукцию, изготовленную из разных видов рыб, за исключением неразделанных рыб, добываемых в реках, озерах, внутренних водоемах, в т.ч. в Каспийском море;

- кулинарные изделия, полуфабрикаты;
- продукцию из беспозвоночных.

2.3. Упаковывание рыбной продукции и кулинарных изделий в пакеты производить:

- на специальных автоматических линиях, где все процессы, включая нарезку рыбы, фасование, формирование пакетов, их сварку и вакуумирование, а также взвешивание продукции с указанием на пакетах фактической массы нетто, автоматизированы;

- на полумеханизированных линиях, где процессы нарезки рыбы, фасования, формирования пакетов, их укупоривания и вакуумирования частично механизированы или производятся вручную.

2.4. Масса упаковываемой продукции, вид разделки устанавливаются в нормативных документах.

2.5. Все операции, связанные с разделкой рыбы и подготовкой ее к упаковыванию, производить в специальных цехах или изолированных участках. Первичную разделку рыбы (зачистку поверхности, удаление головы, плавников, внутренностей, зачистку брюшной полости) производить отдельно от окончательной разделки (снятие кожи, отделение костей, разделка на тушку, филе, ломтики и кусочки). Разделку рыбы производить в соответствии с требованиями технологических инструкций и нормативных документов.

2.6. Копченую и соленую жирную рыбу (сельдь, лососевые и др.) направлять на разделку в охлажденном виде с температурой тела от минус 2 до 2 °С.

Рыба горячего копчения, а также кулинарные изделия перед упаковыванием должны иметь температуру не выше 20 °С. При упаковывании копченой и вяленой рыбы (без вакуума) пленочные пакеты должны иметь отверстия.

2.7. Разделанная и подготовленная продукция должна быть фасована в течение одного часа.

2.8. Внешний вид продукции, упакованной в пакеты, должен соответствовать требованиям нормативных документов.

2.9. Рыбные продукты, упаковываемые поштучно, фасовать в пакеты без довесков. Для определения массы нетто каждый пакет взвешивать на предприятии-изготовителе или при реализации в торговой сети.

При фасовании спинки, филе, пласта, куска, рыбы спецразделки, а также кулинарных изделий стандартной массой можно добавлять довески до массы нетто, указанной на этикетке. Количество довесков регламентируется нормативными документами.

Предельные отклонения массы нетто в упаковочных единицах не должны превышать норм, указанных в нормативных документах.

2.10. При фасовании продукты не должны соприкасаться с открытыми краями пакета.

Пакеты и мешки-вкладыши с продукцией должны быть термосварены, или скреплены зажимами, или закрыты другим способом с вакуумированием или без него.

2.11. Продукцию, подвергаемую замораживанию, после упаковывания в пакеты или транспортную тару немедленно направлять на замораживание.

2.12. Пакеты и мешки-вкладыши с продукцией упаковывать в ящики или инвентарную тару предельной массой в соответствии с требованиями нормативных документов.

Ящики, используемые для упаковывания пакетов и

мешков-вкладышей с продукцией, должны соответствовать требованиям нормативных документов, инвентарная тара - санитарным требованиям.

2.13. Продукцию, упакованную в транспортную тару, направлять в камеры холодильников с температурными режимами, соответствующими нормативным документам и настоящей Инструкции.

2.14. Маркирование упакованной продукции производить в соответствии с требованиями нормативных документов.

3. Хранение

Хранение готовой продукции производить в соответствии с требованиями, изложенными в Приложениях 2 и 3 настоящей Инструкции, СанПиН N 42-123-4117-86 "Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов", а также "Инструкции по хранению рыбы, рыбных продуктов и морепродуктов на береговых холодильниках и рефрижераторных судах", N 109. На каждую партию готовой продукции, направляемой в торговую сеть, предприятием выдается документ в соответствии с ГОСТ 7631 с указанием условий и сроков хранения.

4. Метрологическое обеспечение

Контроль параметров технологического процесса осуществляется следующими средствами измерения:

массы - весами для статического взвешивания по ГОСТ 23711 среднего или обычного класса точности с пределом взвешивания 20 кг, весами настольными циферблатными по ГОСТ 13882, предел взвешивания - 10 кг;

температуры воздуха при хранении - термометрами по ГОСТ 27544 с диапазоном измерения от минус 50 до 50 -С;

времени - часами настольными или настенными механическими по ГОСТ 3309 или электрическими по ГОСТ 22527.

Допускается применение других средств измерения с аналогичными метрологическими характеристиками.

5. Контроль производства

Контроль по этапам производства осуществляется по схеме на основании требований инструкций по изготовлению продукции, настоящей Инструкции и Методической инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой рыбной продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденной 22 февраля 1991 г., N 5319-91.

6. Санитарная обработка

Санитарную обработку инвентаря, оборудования, тары, технологических помещений производят в соответствии с "Санитарными правилами для береговых рыбообрабатывающих предприятий", утвержденными Министерством здравоохранения СССР 24.07.81, N 2509-81, и Инструкцией по санитарной обработке технологического оборудования на рыбообрабатывающих предприятиях и судах, утвержденной 27.03.84, N 2981-84.

7. Требования безопасности

Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности ГОСТ 12.03.2002.

Применяемое оборудование должно отвечать требованиям и правилам техники безопасности и производственной санитарии для предприятий рыбной промышленности.

Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны (окись углерода, копоть, альдегиды, кислоты) не должно превышать предельно допустимых концентраций, предусмотренных ГОСТ 12.1.005.

Заместитель Директора
Всероссийского
научно-исследовательского
института рыбного
хозяйства и океанографии
А.В.КАРТИНЦЕВ

Зав. лабораторией
стандартизации и метрологии
Н.В.ЧУПАХИНА

Заместитель Директора
Атлантического
научно-исследовательского
института рыбного
хозяйства и океанографии
М.П.АНДРЕЕВ

Приложение 1
(обязательное)

ПЕРЕЧЕНЬ
ПЛЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ, РАЗРЕШЕННЫХ
ОРГАНАМИ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ДЛЯ КОНТАКТА
С РЫБОПРОДУКЦИЕЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ

| № п/п | Наименование материала, марка | ГОСТ или ТУ | Назначение материала и наименование изделия, изготовленного из этого материала | № и дата разрешения Минздрава СССР |
|-------|---|-----------------|---|------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Полиэтилен низкого давления марок 275-73 и 276-73 | ТУ 6-05-1870-87 | Для упаковывания крабовых палочек со сроком хранения не более 72 час. при температуре от 0 до 5-С | 123-5/908-7, 13.08.85 |
| 2 | Пленка полиэтиленовая "пищевая" (изготовленная из полиэтилена высокого давления, ГОСТ 16337-77) марки "С" | ГОСТ 10354-73 | Для упаковывания нежирных мясных и рыбных продуктов | 123-10/13-43, 20.04.60 |
| 3 | Пленка полиэтиленовая "пищевая" (изготовленная из поли- | ГОСТ 10354-73 | Для упаковывания и хранения тузлукной продукции в соответствии с | 126-14/1187-3, 28.09.70 |

| | | | | |
|---|--|-------------------------------------|--|----------------------------|
| | этилена высокого давления, ГОСТ 16337-77) марки "С" | | утвержденными правилами упаковки рыбной продукции и рыбной кулинарии в пакеты и мешки из синтетических пленок | |
| 4 | Пленка полиэтиленовая "пищевая" (на основе полиэтилена высокого давления, ГОСТ 16337-77) марок 15803-020, 10803-020 (негомогенизированный) | ГОСТ 10354-73 | Для изготовления мешков-вкладышей и пакетов по ОСТ 15-123-75 и ОСТ 15-16-71, предназначенных для упаковывания рыбной продукции | 123-14/2787-7, 19.08.75 |
| 5 | Пленка полиэтиленовая термоусадочная марки "У" на основе полиэтилена высокого давления (ГОСТ 16337-77) марок 10803-020, 15303-003 | ТУ 6-05-051-79-74 | Для упаковывания рыбной продукции в соответствии с правилами упаковки рыбной продукции | 123-14/1239, 30.04.74 |
| 6 | Пленка полиэтиленовая, изготовленная из смеси полиэтилена высокого и низкого давления марок 275, 276, 290, 292 | ТУ 6-19-265-85, ГОСТ 16337-77 | Для упаковывания рыбной продукции, в том числе крабовых палочек | 123-5/772-7, 14.12.87 |
| 7 | Полипропилен марок 21007, 21012, 21020, 21030, термостабилизированный, высшего сорта | ГОСТ 26996-86, ТУ 6-05-1756-78 | Для контакта с различными водными и жиросодержащими пищевыми продуктами: мясо, рыба, битая птица, мясные и рыбные полуфабрикаты, жиры, тесто | 123-9/74-7, 20.02.81 |
| 8 | Поливинилхлоридная пленка марок П-73 ЭМ, П-74 ЭМ | ГОСТ 25250-88 | Для изготовления потребительской тары под рыбные пресервы, кулинарию и икру | 123-5/659-7, 08.10.87 |
| 9 | Поливинилхлоридная пленка марки П-73 ЭМ Рецептуры: П-73 ЭМ, П-73 ЭМ-1 | ТУ 6-01-1009-75, ТУ 6-05-1009-75 | Для упаковки рыбных пресервов со сроком хранения не более 6 мес. при температуре от 0 до минус 8 -С | 123-14/2685-7, 19.08.75 |

| | | | | |
|----|--|------------------------|---|---------------------------------|
| | | | Для упаковки рыбной кулинарии и икры минтая | 123-14/1506- 7, 25.04.77 |
| | | | Для упаковки рыбных пресер- вов, кулинарии и икры минтая | 123-14/1506- -7, 14.10.77 |
| | | | Для изготовления крышек к банкам для упаковки рыбной продукции | 123-5/1063- 7, 08.02.80 |
| | | | Для изготовления банок емкостью до 100 г, пред- назначенных для упаковки икры осетровых и ло- сосевых рыб на предприятиях розничной тор- говли | 123-5/364- 3, 16.04.84 |
| 10 | Пленка полиэти- лентерефталатная ламинированная (ПЭТФ-ПЭ) марок ПНЛ-1, ПНЛ-2, ПНЛ-3 | ТУ 6-05-1831-77 | Для упаковывания рыбной продукции со сроком хране- ния в соответс- твии с действую- щими санитарными правилами | 123-5/438- 7, 25.11.88 |
| 11 | Полиэтиленполи- амидная пленка (ПЭ-ПА) | ТУ 6-19-371-87 | Для упаковки рыбной продукции со сроком хране- ния не более 72 час. при темпе- ратуре от 0 до +8 -С | 123-5/438- 7, 25.11.88 |
| | | ТУ 6-05-051- 121-77 | Для упаковки рыбной продукции со сроком хране- ния в соответс- твии с действую- щими санитарными правилами | 143-5/897, 01.03.89 |
| 12 | Пленка поливи- нилхлоридная "Повиден" марки У-1, У-2 | ТУ 6-01-1086-82 | Для упаковки рыбной продукции | 123-14/879- 7, 01.11.77 |
| 13 | Пленка поливи- нилхлоридная "Повиден" марки У-1 | ТУ 6-01-1086-82 | Для упаковки рыбных колбасок в пленку | 123-5/161- 7, 13.03.79 |
| 14 | Пленка целлюлоз- ная (целлофан) лакированная | ГОСТ 7730-89 | Для упаковывания рыбной кулинарии | 126-5/261- 3, 24.04.66 |

| | | | | |
|----|---|---|---|----------------------------|
| 15 | Целлюлозная пленка (целлофан) повышенной влагостойкости с двухсторонним лаковым покрытием | ТУ 6-126-444-74 | Для упаковывания рыбной продукции (кулинарии) | 126-5/281-3, 27.08.68 |
| | | | Для упаковывания продуктов с влажностью свыше 15% (колбасные и мясные полуфабрикаты, мороженое, мармелад) | 123-11/750-7, 25.07.77 |
| 16 | Пленка целлюлозная (целлофан) нелакированная | ГОСТ 7730-89 | Для контакта с продуктами, содержащими более 15% влаги (мясной фарш, рыба и др.) | 129-11/750-7, 29.04.74 |
| | модифицированная глицерином | ГОСТ 7730-89 | Для упаковывания пищевых продуктов | 123-14/353-7, 18.03.75 |
| 17 | Пленка полиэтиленцеллофановая марки ПЦ-2 | ТУ 6-12-0204077-2-88, ОСТ 6-06-И4-79 | Для упаковки рыбной кулинарии, балыка осетровых рыб, балыка из дальневосточных лососевых рыб х/к, лососей соленых внарезку, рыбы печеной, рыбы жареной, котлет рыбных жареных, сосисок рыбных и др. | 126-14/1082-3, 10.05.69 |
| | Пленка полиэтиленцеллофановая марки ПЦ-2 | ТУ 6-12-0204077-2-88, ОСТ 6-06-И4-78 | Для упаковки рыбопродукции | 126-14/203-3, 20.01.70 |
| | | | Для внешней упаковки крабовых палочек | 123-5/429-7, 30.06.86 |
| 18 | Полиэтиленцеллофановая пленка марки ПЦ-4 | ТУ 6-06-44-79 | Для упаковки свежемороженой и соленой рыбы | 123-9/1005-7, 18.07.79 |
| | | | Для вторичного упаковывания колбасок рыбных вареных. Хранение при температуре от 0 до 8 -С | 123-5/451-7, 16.05.80 |
| | | | Для упаковки рыбной продукции, в т.ч. рыбной кулинарии, | 123-5/172-7, 13.02.81 |

| | | | | |
|----|---|-------------------------|--|-------------------------------|
| | | | рыбы холодного и горячего копчения | |
| 19 | Термоформуемый полиамид-полиэтиленовый материал | ТУ 6-19-051-592-86 | Для упаковывания рыбной продукции | 123-5/633-7, 05.10.87 |
| 20 | Комбинированные материалы: - на основе полиэтилена низкого давления (или смеси полиэтиленов низкого и высокого давления) и полиамида-6; - на основе полиэтилена низкого давления (или смеси полиэтиленов низкого и высокого давления) и полиэтилентерефталата | ТУ 15-02-292-86 | Для внешней упаковки рыбной продукции, в том числе крабовых палочек | 143-5/89-7, 30.03.89 |
| 21 | Пленка из ПЭВП марки РЕЧЕ Е-69, НПО "Пластик" | ОСТ 6-19-265-85 | Для упаковки мясной и рыбной продукции, включая рыбные деликатесы, крабовые палочки | 1-11-11/ 1670, 13.12.93 |
| 22 | Бесцветная ПЭТФ пленка марки 0 из гранулята ПЭТФ-600, Переяславский з-д информационных технологий ЛИТ | ГОСТ 24234-80Е | Для упаковки сухих продуктов питания, готовых масляных, колбасных, рыбных деликатесных изделий | 1-11/11-593, 31.05.94 |
| 23 | Пленки ПЭТФ металлизированные с термосвариваемым лаковым покрытием, АООТ "Дозакл" | ТУ 2245-017-00463800-94 | Укупорка упаковки из ПВХ, со держащих кислую молочную продукцию, рыбную кулинарию, икорное и креветочное масло. Температура пакуемой продукции не выше 30 -С | 01-13/966-11, 02.07.93 |
| 24 | Пленка ПЭТФ, ламинированная ПЭ, марок 16803-070 или 11503-070, МП "Коммодор" | ТУ 6-49-5761783-334-90 | Для упаковки мясной и рыбной продукции (свежей, соленой, копченой, включая и рыбную кулинарию) | 01-13/966-11, 02.07.93 |

| | | | | |
|----|--|-----------------------------|---|----------------------------|
| 25 | Двухосноориентированная соэкструзионная ПП пленка марки УП, ламинированная ПЭ марок 16803-070 или 11503-070, МП "Коммодор" | ТУ 6-49-0203534-73-91 | Для упаковки мясной и рыбной продукции (свежей, соленой, копченой, включая и рыбную кулинарию) | 01-13/966-11, 02.07.93 |
| 26 | Растяжимая полиэтиленовая пленка "Рени-РЭП" | "Пластмассен АВ", Финляндия | Для упаковывания мороженой рыбы, соленой и копченой рыбной продукции с жирностью до 15% | 123-11/1426-7, 24.11.78 |
| 27 | Финская полиэтиленовая двухслойная пленка | "Халонен", Финляндия | Для упаковки белковой пасты "Океан" при температуре не выше минус 18 -С в течение 12 мес. с момента выработки | 123-5/142-7, 19.05.75 |
| 28 | Полиэтилен высокой плотности марки FB-29 | ЧССР | Для упаковывания крабовых палочек | 123-5/1360-7, 13.12.85 |
| 29 | Пленка "Крайовакхурн" и пакеты "Крайовак" (пленка типа "Саран") | Италия, "Грейс Итальяно" | Для упаковки рыботоров мороженых, соленых и копченых (затаривание проводить только в соответствии с правилами по упаковке рыбной продукции) | 126-5/174-3, 20.08.71 |
| 30 | Поливинилхлоридная пленка | "Сумитомо Бакелит", Япония | Для упаковки рыбной продукции, срок хранения которой не более 72 час., за исключением сельди рубленой и икры "Дары моря", срок хранения которой не более 24 час., при температуре хранения сельди, студня, рыбы не выше 6 - 8 -С, а изделия из морепродуктов при 0 - 5 -С | 126-14/1161-3, 30.07.73 |
| 32 | Полиамид-полиэтиленовая пленка (ПЭ-ПА) | "Валки", Финляндия | Для упаковки рыбной продукции | 123-5/621-7, 28.12.79 |

| | | | | |
|----|---|--|--|-----------------------------|
| 33 | Комбинированная пленка "нейлон-полиэтилен" | Англия | Для упаковки рыбной продукции | 123-9/20-7, 01.02.80 |
| 34 | Полиэтиленцеллофановая пленка "Валке" | Финляндия | Для упаковки рыбной продукции (рыбы горячего и холодного копчения, рыбы вяленой, рыбной кулинарии) | 123-5/226-7, 30.03.84 |
| 35 | Пленка WALKTFLEX | "Валки-ПАК", поставщик АО "ТХОМСИСТЕМС", Финляндия | Упаковка мяса, мясопродуктов, готовых колбасных изделий, сыра, рыбных деликатесов и полуфабрикатов, мо-репродуктов | 1-11/11-393, 13.04.94 |
| 36 | Пленка WALKTVAC F | "Валки-ПАК", поставщик АО "ТХОМСИСТЕМС", Финляндия | Упаковка мяса, мясопродуктов, готовых колбасных изделий, сыра, рыбных деликатесов и полуфабрикатов, мо-репродуктов | 1-11/11-393, 13.04.94 |
| 37 | Поливинилхлоридная пленка марки SS-8142H | "Сумитомо Бакелит", Япония | Для изготовления потребительской тары, предназначенной для упаковки рыбной продукции со сроком хранения до 5 сут. при температуре от 0 до 8 -С, рыбных пресервов и икры минтая со сроком хранения до 6 мес. при температуре от 0 до минус 8 -С | 123-11/10-96-7, 03.07.78 |
| 38 | Пленка сарановая (поливинилиденхлоридная) | "Асахи Кэмикал Индустри Ко ЛТД", Япония | Для изготовления оболочки рыбных вареных колбасок | 123-5/208-7, 23.05.85 |
| 39 | Нейлоновая пленка "Эмбрем" | Япония | Для наружной упаковки "мяса гребешка" и "крабовых палочек" | 123-5/113-8, 02.03.87 |
| 40 | Полиэтиленовые пленки высокой плотности марки ИВ, ИВ-1, Идэмицу, 640 ИЕ, НДРЕ | Япония | Для упаковки и непосредственно-го контакта с рыбными пищевыми продуктами | 123-5/113-8, 02.03.87 |

| | | | | |
|----|---|--------------------|---|--------------------------|
| 41 | Термоусадочная пленка CRYOVAC B3, B4L, B315, пакеты CRYOVAC BB4L, BB315 | ПО "Грейс-Каустик" | Вакуумная упаковка мяса, мясосопродуктов, готовых колбасных изделий, ветчины, сыра, рыбы, рыбопродуктов | 1-11/11-464, 26.04.94 |
|----|---|--------------------|---|--------------------------|

Примечание. Допускается применять для упаковывания рыбной продукции другие материалы, разрешенные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми рыбными продуктами.

Приложение 2
(обязательное)

РЕЖИМЫ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ,
УПАКОВАННОЙ В ПАКЕТЫ И МЕШКИ-ВКЛАДЫШИ БЕЗ ВАКУУМА

| Вид обработки, наименование продукции | Вид разделки | Продолжительность хранения, мес., при температуре | |
|--|---------------|---|--------|
| | | -18 -С | -25 -С |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| А. Упаковка в пакеты из полиэтилена и мешки-вкладыши из полиэтилена высокого давления | | | |
| Мороженая продукция | | | |
| 1. Лососевые рыбы глазированные | | | |
| 1.1. Лососи дальневосточные (кроме горбуши и гольца) | неразделанные | 8 | - |
| | разделанные | 7 | - |
| 1.2. Белорыбица | неразделанные | 8 | - |
| 1.3. Горбуша, голец, форель | неразделанные | 7 | 9 |
| | разделанные | 6 | - |
| 1.4. Лососи дальневосточные (полуфабрикат) | | 5 | - |
| 1.5. Лососи дальневосточные "Зубатка" (с нерестовыми изменениями) | неразделанные | 5 | - |
| | разделанные | 4 | - |
| 1.6. Лосось балтийский и остальные лососевые рыбы | неразделанные | 4 | 6 |

| | | | |
|---|-----------------------|----|----|
| 1.7. Лосось балтийский и остальные лососевые рыбы | потрошенные с головой | 3 | 5 |
| 1.8. Рыба лососевая, горбуша, голец (полуфабрикат для промышленной переработки) | неразделанные | 6 | - |
| | разделанные | 5 | - |
| 1.9. Сиговые глазированные | неразделанные | 12 | 12 |
| | разделанные | 11 | 12 |
| неглазированные | неразделанные | 8 | 10 |
| | разделанные | 7 | 9 |
| 2. Крупный и мелкий частик, прудовые и прочие пресноводные рыбы | | | |
| 2.1. Верховид, жерех, змееголов, кутум, линь, налим, осман, подуст, рыбец, сом, усач, шемая, атерина, барабуля, белоглазка, верховод, густера, ерш, карась, красноглазка, красноперка, амур, карп, буффало, толстолобик, язь, сазан, судак, окунь речной, лещ, вобла, тарань, плотва, укляя, хариус, песчанка, пескарь, минога, угорь | | | |
| глазированные | неразделанные | 8 | 10 |
| | разделанные | 7 | 9 |
| неглазированные | неразделанные | 6 | 7 |
| | разделанные | 5 | 6 |
| карповые - судак, щука, сом | | | |
| глазированные | специальной разделки | 7 | - |
| 2.2. Остальные пресноводные: | | | |
| глазированные | неразделанные | 12 | - |
| | разделанные | 11 | - |
| неглазированные | неразделанные | 8 | - |
| | разделанные | 7 | - |
| 3. Мелочь III группы пресноводных рыб | | | |
| глазированные | | 12 | - |
| неглазированные | | 8 | - |
| 4. Азово-черноморские | | | |

| | | | |
|--|----------------------|----|----|
| бычки глазированные | | 12 | - |
| неглазированные | | 8 | - |
| 5. Кефалевые | | | |
| 5.1. Кефаль | | | |
| глазированная | | 12 | 12 |
| неглазированная | | 8 | 10 |
| 6. Луфаревые | | | |
| 6.1. Луфарь | | | |
| глазированный | неразделанный | 10 | 12 |
| неглазированный | неразделанный | 6 | 8 |
| 7. Тресковые рыбы | | | |
| 7.1. Треска, навага, пикша, атлантическая и полярная тресочка, мерланг, мольва, мерлуза, сайда | | | |
| глазированные | неразделанные | 8 | 10 |
| | разделанные | 7 | - |
| неглазированные | неразделанные | 6 | 8 |
| | разделанные | 5 | - |
| треска, пикша, сайда | | | |
| глазированные | специальной разделки | 6 | - |
| 7.2. Налимы | | | |
| глазированные | неразделанные | 8 | 10 |
| | разделанные | 8 | 10 |
| 7.3. Хек | | | |
| глазированный | неразделанный | 8 | 10 |
| | разделанный | 7 | 9 |
| | спецразделки | 7 | - |
| 7.4. Минтай | | | |
| глазированный нерестовый | неразделанный | 8 | - |
| отнерестившийся | неразделанный | 5 | - |
| Минтай глазированный, поставляемый на экспорт | обезглавленный | 4 | - |
| Минтай глазированный полуфабрикат для производства консервов | все виды разделки | 6 | - |
| 7.5. Путассу | | | |
| глазированная | неразделанная | 6 | 7 |
| | разделанная | 6 | 7 |
| | спинка (балычок) | 6 | 7 |

| | | | |
|--|---|----|----|
| | спецразделки | 6 | 7 |
| 8. Ледяная рыба | | | |
| глазированная | неразделанная | 6 | 7 |
| | разделанная, всех видов разделки | 6 | 7 |
| 9. Макрурус | | | |
| глазированный | разделанный | 6 | - |
| | спецразделки | 6 | - |
| 10. Камбаловые рыбы | | | |
| 10.1. Камбалы (кроме азово-черноморских) | | | |
| глазированные | неразделанные и разделанные | 8 | 10 |
| | спецразделки | 5 | - |
| неглазированные | неразделанные и разделанные | 6 | 8 |
| 10.2. Камбалы азово-черноморские | | | |
| глазированные | неразделанные | 12 | - |
| | разделанные | 11 | - |
| неглазированные | неразделанные | 8 | - |
| | разделанные | 7 | - |
| 10.3. Палтус | | | |
| глазированный | неразделанный | 6 | - |
| | разделанный | 5 | - |
| | спецразделки | 5 | - |
| 11. Морские окуни | | | |
| глазированные | неразделанные и разделанные | 8 | - |
| | спецразделки | 6 | - |
| неглазированные | неразделанные и разделанные, кусок (полуфабрикат) | 6 | - |
| 12. Зубатка | | | |
| глазированная | неразделанная | 7 | - |
| | разделанная | 6 | - |
| | спецразделки | 5 | - |
| 13. Сайра | | | |
| глазированная атлантическая | неразделанная | 3 | - |
| тихоокеанская | неразделанная | 2 | - |
| 14. Нототения мраморная | | | |
| глазированная | разделанная | 6 | - |
| | спецразделки | 5 | - |
| 15. Сельдевые рыбы | | | |
| 15.1. Глазированные | | | |

| | | | |
|--|---------------|---|---|
| 15.1.1. Сельдь каспий- ская | неразделанная | 4 | - |
| 15.1.2. Сельдь атлан- тическая | неразделанная | 4 | 6 |
| 15.1.3. Сельдь тихо- океанская | неразделанная | 4 | 6 |
| 15.1.4. Сельдь азово- черноморская, полуфаб- рикат для промышленной переработки | | 4 | - |
| 15.1.5. Помолобус | неразделанный | 4 | - |
| 15.1.6. Сардинелла | неразделанная | 4 | 6 |
| 15.1.7. Сардина полуфабрикат для кон- сервов | неразделанная | 4 | - |
| 15.1.8. Сардина атлан- тическая, марокканская | неразделанная | 4 | 6 |
| 15.1.9. Сардинопс | неразделанный | 4 | 6 |
| 15.1.10. Килька кас- пийская | неразделанная | 6 | - |
| То же, полуфабрикат для производства кон- сервов | неразделанная | 4 | - |
| 15.1.11. Килька черно- морская, полуфабрикат для производства кон- сервов | неразделанная | 4 | - |
| 15.1.12. Тюлька | неразделанная | 6 | - |
| 15.1.13. Салака и килька балтийские весенние | неразделанные | 4 | 5 |
| осенние | | 2 | 3 |
| зимние | | 3 | 4 |
| 15.1.14. Килька черно- морская | неразделанная | 3 | - |
| 15.1.15. Хамса | неразделанная | 2 | - |
| 15.1.16. Сельдь иваси крупная | неразделанная | 2 | - |
| 15.1.17. Анчоусы | неразделанные | 1 | - |
| 15.2. Неглазированные | | | |
| 15.2.1. Сельдь кас- | неразделанная | 3 | - |

| | | | | |
|---|----------------------|--|-----|---|
| Каспийская | | | | |
| 15.2.2. Килька каспийская (полуфабрикат) | | | 1,5 | |
| 16. Мойва глазированная | | | | |
| 16.1. Мойва обыкновенная | | | | |
| зимне-весенняя | неразделанная | | 4 | - |
| летне-осенняя | неразделанная | | 2 | - |
| 16.2. Мойва жирная | неразделанная | | 4 | - |
| | спецразделки | | 3 | - |
| 17. Ставрида глазированная | | | | |
| 17.1. Ставрида крупная | неразделанная | | 5 | 7 |
| | разделанная | | 4 | 7 |
| | спецразделки | | 4 | - |
| 17.2. Ставрида, полуфабрикат для деликатесной продукции | неразделанная | | 5 | - |
| | обезглавленная | | 4 | - |
| | разделанная на пласт | | 3 | - |
| 18. Скумбрия глазированная атлантическая | неразделанная | | 4 | 6 |
| дальневосточная и курильская | неразделанная | | 2 | - |
| атлантическая | разделанная | | 4 | 6 |
| | спецразделки | | 3 | - |
| 19. Тунцы глазированные | | | | |
| 19.1. Тунец кошелечкового лова рассольного замораживания в растворе хлористого натрия | неразделанный | | 3,5 | - |
| | разделанный | | 2,5 | - |
| в растворе хлористого натрия и хлористого кальция | неразделанный | | 5,0 | - |
| | разделанный | | 4,0 | - |
| воздушного замораживания | неразделанный | | 3,5 | - |
| | разделанный | | 2,5 | - |
| азотного замораживания | неразделанный | | 6 | - |
| | разделанный | | 5 | - |
| 19.2. Тунец ярусного лова воздушного замораживания | неразделанный | | 5 | - |
| | разделанный | | 4 | - |
| 20. Прочая рыба океанического промысла глазированная | | | | |

| | | | |
|--|----------------|------|----|
| 20.1. Сериолелла, бычок океанический, клычак, карась океанический, лещ морской, налим океанический, летрин, лихия, солнечник, кефаль океаническая, лутьян желтохвостый, полинемус, парго | неразделанные | 8 | 10 |
| | разделанные | 7 | - |
| | спецразделки | 7 | - |
| 20.2. Аргентина, баркус, баттерфиш, бельдюга океаническая, берикс, бесуго, зубан, кабан-рыба, капитан-рыба, макруронус, масляная рыба, мероу, нигрита, помпано серебристый, пристипома, саурида, сквама, сом атлантический | неразделанные | 6 | 8 |
| | разделанные | 5 | - |
| | спецразделки | 5 | - |
| угорь морской, пальцер, желтоперка, большеглаз, марлин | неразделанные | 6 | - |
| | разделанные | 5 | - |
| мелочь III группы | неразделанные | 6 | - |
| 20.3. Белоция, макрель, умбрина | неразделанные | 5 | 7 |
| | разделанные | 4 | - |
| | спецразделки | 4 | - |
| красноглазка, зеленоглазка, язык морской | неразделанные | 5 | 7 |
| | неразделанный | 5 | 7 |
| | разделанный | 5 | 7 |
| терпуг | спецразделки | 5 | 7 |
| | неразделанный | 10,5 | - |
| | разделанный | 9,5 | - |
| 20.4. Гладкоголов | неразделанный | 10,5 | - |
| | разделанный | 9,5 | - |
| | спецразделки | 9,5 | - |
| угольная рыба | неразделанная | 10,5 | - |
| | разделанная | 9,5 | - |
| | спецразделки | 9,5 | - |
| 20.5. Каранкс, сиганус, сериола | неразделанные | 4 | - |
| | спецразделки | 3 | - |
| 20.6. Снек, альбула, сабля-рыба | неразделанные | 3 | - |
| | разделанные | 2 | - |
| | спецразделки | 2 | - |
| 20.7. Мако серо-голубая, сумеречная, белоперая | потрошенные | 10 | - |
| | обезглавленные | | |
| 20.8. Рексия, эпигонус | разделанные | 6 | - |
| | спецразделки | 6 | - |
| Сена индийская, полуфабрикат для промыш- | | 6 | - |

| | | | | |
|--|---------------------------------------|--------|--------|--|
| ленной переработки | | | | |
| 20.9. Меч-рыба, парусник, пеламида, бешуглаз | потрошенные обезглавленные | 5 | - | |
| меч-рыба, парусник | спецразделки | 5 | - | |
| пеламида | спецразделки | 4 | - | |
| 20.10. Катран | тушка, спинка и теша обесшкуренные | 2 | - | |
| Катран черноморский, полуфабрикат для промышленной переработки | | 2 | - | |
| 20.11. остальные рыбы океанического промысла | неразделанные разделанные | 4 3 | - - | |
| 21. Остальные рыбы морского промысла | | | | |
| глазированные | неразделанные разделанные | 8 7 | - - | |
| неглазированные | неразделанные разделанные | 6 5 | - - | |
| 22. Филе рыбное мороженое глазированное | | | | |
| 22.1. Филе тресковых рыб в блоках | | 5 | - | |
| 22.2. Филе морского окуня в блоках | | 6 | - | |
| 22.3. Филе зубатки в блоках | | 6 | - | |
| 22.4. Филе палтуса в блоках | | 6 | - | |
| 22.5. Филе ставриды и скумбрии в блоках | | 4 | - | |
| 22.6. Филе "бабочка" из помолобуса и ставриды | | 4 | - | |
| 22.7. Филе прочих океанических рыб в блоках | | 5 | - | |
| 23. Фарш рыбный пищевой глазированный | | | | |
| 23.1. Фарш рыбный пищевой "Особый" | | 6 | - | |
| 23.2. Фарш рыбный | | 4 | - | |
| 23.3. Фарш рыбный пи- | | 3 | - | |

| | | | | |
|---|------------------------------|---------|---------|--|
| щевой, полуфабрикат для кулинарных изделий в том числе срок хранения на судах | | 1,5 | - | |
| 23.4. Фарш из мороженой океанической мелочи III группы для промышленной переработки | | | | |
| Фарш "особый" | | 5 | - | |
| Фарш рыбный | | 3 | - | |
| 23.5. Фарш рыбный особой кондиции для "красовых палочек" | | - | 4 | |
| "Особый" из минтая | | 6 | - | |
| Фарш из минтая для колбасных изделий | | 9 | - | |
| 24. Икра в ястыках минтая, нототении мраморной, трески, других рыб, кроме осетровых и лососевых | | 4 | - | |
| 25. Морепродукты | | | | |
| 25.1. Сыромороженные глазированные | | | | |
| 25.1.1. Креветки | | 4 | - | |
| 25.1.2. Криль | | 12 | - | |
| 25.1.3. Лангусты, омары | | 4 | - | |
| 25.1.4. Осьминог, филе морского гребешка | | 10 | - | |
| 25.1.5. Каракатица, кальмар, кроме иллекса аргентинского и командорского | разделанные неразделанные | 6 4 | 10 8 | |
| кальмар иллекс аргентинский и командорский | разделанный неразделанный | 10 8 | - - | |
| 25.1.6. Морская капуста | | 12 | - | |
| 25.2. Варено-мороженые глазированные | | | | |
| 25.2.1. Креветки | | 4 | - | |
| 25.2.2. Паста белковая "Океан" из криля | | 12 | - | |

| | | |
|---|---------|---|
| 25.2.3. Лангусты, омари | 4 | - |
| 25.2.4. Мясо мидий и морского гребешка | 3 | - |
| 25.2.5. Крабы (целые конечности и очищенное мясо) | 3,5 | - |
| 25.2.6. Трепанг | 12 | - |
| 25.2.7. Мясо антарктической креветки (криля) | 12 | - |
| 25.2.8. Мясо креветки антарктической (криля) бланшированно-мороженое, полуфабрикат для производства консервов | | |
| 25.2.9. Раки | 20 дней | - |
| 26. Мясо китовое в блоках | 12 | - |
| 27. Пищевые отходы осетровых рыб, кроме молок, неглазированные | 2 | - |
| 28. Молоки неглазированные | 1 | - |
| 29. Головы частичковых рыб, наборы для ухи неглазированные | 2 | - |
| 30. Пельмени | 1,5 | - |
| 31. Уха | 3 | - |
| 32. Мясо рапаны черноморской | 6 | - |
| 33. Молоки нототении мраморной (полуфабрикат для промышленной переработки) | 4 | - |
| 34. Плавники акул (полуфабрикат для промышленной переработки) | 6 | - |
| 35. Фарш антарктической креветки (криля) сыромороженный | 7 | - |
| То же со стабилизирующими добавками | 9 | - |

Примечания. 1. Сроки хранения мороженой пищевой рыбной продукции приведены в соответствии с "Инструкцией по хранению"

рыбы, рыбных продуктов и морепродуктов на береговых холодильниках и рефрижераторных судах" (Сборник технологических инструкций по обработке рыбы, т. 2., М.: "Колос", 1994).

2. Срок хранения мороженой рыбы, рыбопродукции и морепродуктов, неглазированных и уложенных в мелкую потребительскую тару, кроме осетровых и частиковых рыб, уменьшается на 1 месяц. Срок хранения осетровых в такой упаковке - 2 месяца, частиковых - 5 месяцев.

3. Сроки хранения мороженой рыбопродукции, не вошедшей в таблицу, соответствуют срокам, указанным в нормативно-технической документации на эту продукцию.

| Т | | Т | |
|--|---|--|--------------------|
| Рыба холодного копчения | | | |
| Лосось балтийский | ломтики | от минус 4 до минус 8 | 10 сут. |
| Лососи дальневосточные, в т.ч. балычные изделия | ломтики, кусочки, кусок, поштучно | от 0 до минус 4 от минус 4 до минус 8 | 10 сут. |
| Осетровые рыбы | ломтики | от 2 до минус 6 | 3 сут. |
| Рыба океанического промысла | неразделанная обезглавленная | от 0 до минус 4 | 10 сут. |
| | | от минус 4 до минус 8 | 25 сут. |
| | спинка, кусок | от 0 до минус 4 | 10 сут. |
| | | от минус 4 до минус 8 | 25 сут. |
| ломтики | от 0 до минус 4 | 10 сут. | |
| | от минус 4 до минус 8 | 20 сут. | |
| Сардины, сардинелла, сардинопс | неразделанные | от 0 до минус 4 от минус 4 до минус 8 | 10 сут. 20 сут. |
| Сельдь атлантическая жирная и тихоокеанская жирная | неразделанная | от 0 до минус 4 | 10 сут. |
| | | от минус 4 до минус 8 | 15 сут. |
| Скумбрия и ставрида | пласт с головой | от 0 до минус 4 | 10 сут. |
| Рыба внутренних водоемов | неразделанная, потрошенная, обезглавленная, спинка ломтики, кусочки | от 0 до минус 2 | 40 сут. |
| | | от 0 до минус 4 от минус 4 до минус 8 | 10 сут. 20 сут. |
| Рыба горячего копчения | | | |

| | | | |
|--|------------------------------|---------------------------------------|------------------|
| Рыба горячего копчения | неразделанная | от 2 до 6 | 2 сут. |
| | разделанная | от 2 до минус 2 | 3 сут. |
| Рыба горячего копчения замороженная | неразделанная | не выше | 30 сут. |
| | разделанная | минус 18 | |
| Рыба осетровая горяче- го копчения | разделанная | от 2 до 6 | 2 сут. |
| | | от 2 до минус 2 | 3 сут. |
| Рыба вяленая, провесная и сушеная | | | |
| Рыба вяленая | неразделанная | от 0 до минус 4 | 40 сут. |
| Рыба провесная | неразделанная | от 0 до 4 от минус 1 до минус 5 | 4 сут. 7 сут. |
| Кальмар сушеный | филе, ломтики, | от 15 до 20 | 15 сут. |
| | крупка | от 10 до 15 | 30 сут. |
| | | от 2 до минус 2 | 60 сут. |
| Рыба соленая, маринованная,пряного посола | | | |
| Сельдь атлантическая жирная слабо- и сред- несоленая | неразделанная, тушка | от минус 4 до минус 8 | 15 сут. |
| То же, пряного посола | То же | от минус 2 до минус 8 | 10 сут. |
| | филе, ломтики без заливки | от минус 2 до минус 8 | 7 сут. |
| Сельдь атлантическая нежирная пряного посо- ла | неразделанная | от минус 4 до минус 8 | 15 сут. |
| | обезглавленная | от минус 4 до минус 8 | 10 сут. |
| То же, маринованная | То же | от минус 2 до минус 8 | 15 сут. |
| То же | филе, ломтики с заливками | от 2 до минус 4 | 10 сут. |
| Сельдь тихоокеанская жирная слабо- и сред- несоленая | неразделанная | от минус 4 до минус 8 | 8 сут. |
| | тушка | | |
| То же, пряного посола | неразделанная | от минус 4 до минус 8 | 8 сут. |
| | тушка | | |
| | филе, ломтики без заливки | от 2 до минус 4 | 3 сут. |
| | | от минус 4 до минус 8 | 10 сут. |
| | филе, ломтики | от минус 4 | 7 сут. |

| | | | |
|---|----------------|-----------------|---------|
| | с заливкой | до минус 8 | |
| Сельдь иваси крупная жирная пряного посола из соленого полуфабриката со сроками хранения: | | | |
| | 1 месяц | от минус 4 | 8 сут. |
| | | до минус 8 | |
| 2 месяца | | от минус 4 | 4 сут. |
| | | до минус 8 | |
| 3 месяца | | от минус 4 | 2 сут. |
| | | до минус 8 | |
| Скумбрия соленая | неразделанная | от минус 4 | 10 сут. |
| | разделанная | до минус 8 | |
| Скумбрия и ставрида пряного посола | неразделанная | от минус 4 | 10 сут. |
| | разделанная | до минус 8 | |
| | | от 0 до минус 4 | 7 сут. |
| Ставрида океаническая соленая | неразделанная | от минус 4 | 15 сут. |
| | разделанная | до минус 8 | |
| Рыбы лососевые, кроме дальневосточных лососей, соленые | ломтики | от 2 до минус 4 | 5 сут. |
| | | от минус 4 | 10 сут. |
| | | до минус 8 | |
| Лососи дальневосточные соленые | филе-кусок, | от 2 до минус 4 | 3 сут. |
| | ломтики | от минус 4 | 10 сут. |
| | | до минус 8 | |
| Кета семужного посола | кусок, ломтики | от минус 4 | 10 сут. |
| | | до минус 8 | |
| Сардины, сардинелла, сардинопс соленые | неразделанные | от минус 4 | 15 сут. |
| | разделанные | до минус 8 | |
| | | от минус 4 | 10 сут. |
| | | до минус 8 | |
| То же, пряного посола | неразделанные | от минус 4 | 8 сут. |
| | разделанные | до минус 8 | |
| Клыкач соленый | ломтики | от минус 4 | 10 сут. |
| | | до минус 8 | |
| Рыба мелкая соленая: сардины | неразделанные | от минус 4 | 15 сут. |
| | разделанные | до минус 8 | |
| | | от минус 4 | 10 сут. |
| | | до минус 8 | |
| другие виды | неразделанные | от 2 до минус 4 | 3 сут. |
| | разделанные | от минус 4 | 7 сут. |
| | | до минус 8 | |
| Рыбы сиговые соленые | неразделанные | от минус 4 | 8 сут. |

| | | | |
|---|----------------|--|------------------|
| Анчоусовые и мелкие сельдевые рыбы пряного посола | неразделанные | до минус 8 от минус 2 до минус 8 | 7 сут. |
| Сельдь-иваси крупная жирная пряная и маринованная | | от минус 4 до минус 8 | 2 сут. |
| Сельдь-иваси соленая | неразделанные | от 0 до минус 2 | 3 сут. |
| | обезглавленная | от минус 4 до минус 8 | 7 сут. |
| Б. Упаковка в пакеты из полипропиленовой и полиэтиленполиамидной пленки | | | |
| Т-----Т-----Т----- | | | |
| Кулинарные изделия | | | |
| Сосиски рыбные | | от 2 до 6 | не более 48 ч |
| Рыба жареная | | от 2 до 6 | не более 36 ч |
| Рыба печеная | | от 2 до 6 | не более 48 ч |
| Котлеты и биточки рыбные жареные | | от 2 до 6 | не более 24 ч |
| Котлеты и биточки полуфабрикаты | | от минус 2 до 2 | не более 12 ч |
| Котлеты и биточки мороженые | | от минус 4 до минус 6 | не более 72 ч |
| Кальмар вареный | | от 2 до 6 | не более 36 ч |
| Кальмар жареный в маринаде | | от 2 до 6 | не более 48 ч |
| Для всех остальных изделий из кальмара | | от 2 до 6 | не более 24 ч |
| Икра "Калининградская" | | от 2 до 6 | не более 48 ч |
| Икра рыбная малосоленая | | -"- | -"- |
| Икра рыбная малосоленая с майонезом | | -"- | -"- |
| Масло икорное | | от 2 до 6 | не более 24 ч |
| Винегрет овощной с сельдью | | не выше 8 | 12 ч |
| Сельдь рубленая и | | не выше 8 | 24 ч |

масло селедочное

Приложение 3
(обязательное)

РЕЖИМЫ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ,
УПАКОВАННОЙ В ПАКЕТЫ И МЕШКИ-ВКЛАДЫШИ
ПОД ВАКУУМОМ

| Вид обработки, наименование продукции | Вид разделки | Режим хранения | |
|--|---------------|-------------------|-----------------------------|
| | | температура, -С | продолжительность, не более |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| А. Упаковка в мешки-вкладыши и пакеты из пленки полиэтиленцеллофановой марок ПЦ-2, ПЦ-4 | | | |
| Мороженая продукция | | | |
| Осетровые рыбы | спецразделка | не выше минус 18- | 6 мес. |
| Скумбрия, ставрида, рыбы семейства сельдевых и другие рыбы с легко окисляющимся жиром в блоках массой до 12 кг | | то же | 5 мес. |
| Рыба семейства тресковых, окуневых, камбаловых и другие рыбы океанического промысла в блоках массой до 12 кг | | то же | 9 мес. |
| Креветки варено-мороженые и сыромороженые в блоках массой до 8 кг | | то же | 6 мес. |
| Кальмар в блоках массой до 12 кг | неразделанный | то же | 4 мес. |
| | разделанный | то же | 6 мес. |
| Крабовые палочки | | | |
| Крабовые палочки незамороженные | | от 5 до минус 1- | 72 час. |
| Крабовые палочки замороженные | | не выше минус 18- | 30 сут. |
| Примечание. Пленка марок ПЦ-2, ПЦ-4 используется только для | | | |

внешней упаковки крабовых палочек.

| | Т | Т | Т |
|--|-----------------------------------|---|------------------------------|
| Рыба холодного копчения | | | |
| Лосось балтийский | ломтики | от минус 4 до минус 8 | 10 сут. |
| Лососи дальневосточные, в том числе балычные | ломтики, кусочки, кусок, поштучно | от 0 до минус 4 от минус 4 до минус 8 | 3 сут. 15 сут. |
| Рыба океанического промысла | спинка, кусок, ломтики | от 0 до минус 4 от минус 4 до минус 8 | 20 сут. 30 сут. |
| Сардины, сардинелла, сардинопс | неразделанные | от 0 до минус 4 от минус 4 до минус 8 | 20 сут. 30 сут. |
| Сельдь атлантическая жирная и тихоокеанская жирная | неразделанная | от 0 до минус 4 от минус 4 до минус 8 | 20 сут. 35 сут. |
| Скумбрия и ставрида | неразделанная потрошенная | от 2 до минус 4 от минус 4 до минус 8 | 20 сут. 30 сут. |
| Рыба соленая, пряного посола | | | |
| Сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная слабо- и среднесоленая | неразделанная | от минус 4 до минус 8 от 2 до минус 4 | 35 сут. 25 сут. |
| То же, пряного посола | неразделанная, тушка | от минус 4 до минус 6 от 2 до минус 4 | 30 сут. 20 сут. |
| | филе, ломтики без заливки | от 4 до 6 от 2 до минус 4 от минус 4 до минус 8 | 3 сут. 10 сут. 20 сут. |
| | филе, ломтики с заливками | от 2 до минус 4 от минус 4 до минус 8 | 15 сут. 30 сут. |
| Рыбы лососевые, кроме дальневосточных лососей, соленые | ломтики | от 2 до минус 4 от минус 4 до минус 8 | 5 сут. 10 сут. |
| Лососи дальневосточные соленые | филе-кусок, ломтики | от минус 4 до минус 8 от 2 до | 10 сут. 3 сут. |

| | | | |
|--|--------------|------------|---------|
| и рыбокальмаровые | | | |
| Икра "Калининградская" | | от 2 до 6 | 10 сут. |
| Икра рыбная малосоле- ная | | от 2 до 6 | 10 сут. |
| Икра рыбная малосоле- ная с майонезом | | от 2 до 6 | 10 сут. |
| Масло икорное | | от 2 до 6 | 5 сут. |
| Рыба малосоленая | | | |
| Малосоленая ставрида, скумбрия, сельдь | филе | от 2 до 6 | 7 сут. |
| | | от минус 2 | 30 сут. |
| | | до минус 6 | |
| Рыба подкопченная | | | |
| Подкопченная рыба | филе | от 2 до 6 | 7 сут. |
| океанического промыс- ла, лосося дальневос- точные и балтийские | филе-ломтики | от минус 2 | 30 сут. |
| | | до минус 5 | |
| Примечание. Допускается применение других газонепроницаемых пленок, разрешенных органами санитарно-эпидемиологического контроля для контакта с данными видами продукции. | | | |