|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| USDA Foreign Agricultural; | Service | | GAIN REPORT |  |  | \_ | GAIN |
|  |  | Global | | Agriculture | Information |  | Network |



НАСТОЯЩИЙ ОТЧЕТ СОДЕРЖИТ ОЦЕНКУ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ПОЛИТИКИ, ВЫПОЛНЕННУЮ ПЕРСОНАЛОМ МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА США , И НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО ВЫРАЖАЕТ ТОЧКУ ЗРЕНИЯ ОФИЦИАЛЬНОЙ ПОЛИТИКИ ПРАВИТЕЛЬСТВА США

Добровольный \_ Открытый

Дата: 2/29/2016 GAIN Report Номер: CH16010

Китай - Народная Республика

Пост: Beijing

Китай опубликовал финальный стандарт на переработанные водные продукты животного происхождения

Категории отчета:

FAIRS Subject Report

Утвержден:

Jennifer Clever

Подготовлен:

Jennifer Clever и Ma Jie

Выдержки из отчета:

13 ноября 2015 года Государственная комиссия Китая по здоровью и планированию семьи (NHFPC) опубликовала Государственный стандарт по безопасности пищевой продукции для переработанных водных продуктов животного происхождения **(GB 1013 6-2015).** Этот стандарт вводится в действие с 13 ноября 2016 года. Он распространяется на переработанные водные продукты животного происхождения, которые изготавливают из свежих и мороженых водных продуктов животного происхождения, которые используются в качестве основного сырья, с добавлением или без добавления вспомогательных ингредиентов. Извещение о проекте стандарта SPS CHN 688 было направлено в ВТО в сентябре 2014 года. Просим принять к сведению, что срок направления замечаний истек и настоящий стандарт считается окончательным. Приведенный ниже отчет содержит неофициальный перевод окончательного стандарта.

Общая информация:

НАЧАЛО ПЕРЕВОДА

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

Введение

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

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

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

Государственный стандарт безопасности пищевой продукции – Переработанные водные продукты животного происхождения

1. Область применения

Настоящий стандарт распространяется на водные продукты животного происхождения.

1. Термины и определения
   1. Водные продукты животного происхождения

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

* 1. Продукты быстрого приготовления из водных животных

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

* + 1. Сырые продукты быстрого приготовления из водных животных

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

* + - 1. Маринованные сырые продукты из водных животных

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

* + - 1. Сырые продукты быстрого приготовления из водных животных

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

* + 1. Прошедшие тепловую обработку продукты из водных животных

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

2.3 Полуфабрикаты из водных животных

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

1. Соленая рыба

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

1. Полуфабрикаты из сухих водных продуктов

Сухие водные продукты, которые сразу не пригодны в пищу, производятся посредством сушки и других процессов, с пищевыми добавками или без пищевых добавок, из свежих и мороженых водных продуктов животного происхождения.

1. Технические требования
   1. Требования к ингредиентам
      1. Сырье должно соответствовать положениям Стандарта GB 2733.
      2. Вспомогательное сырье должно соответствовать применяемым пищевым стандартам и нормативным актам.
   2. Органолептические требования

Органолептические требования должны соответствовать положениям Таблицы 1.

Таблица 1 Органолептические требования

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

* 1. Физические и химические показатели

Физические и химические показатели должны соответствовать положениям Таблицы 2.

Таблица 2 Физические и химические показатели

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

3.4 Максимально допустимый уровень контаминантов

Максимально допустимый уровень контаминантов должен соответствовать нормативам Стандарта GB 2762.

1. Максимально допустимый уровень остаточных количеств пестицидов и ветеринарных лекарственных препаратов
2. Максимально допустимый уровень остаточных количеств пестицидов должен соответствовать нормативам Стандарта GB 2763.
3. Максимально допустимый уровень остатков ветеринарных лекарственных препаратов должен соответствовать применяемым государственным нормативам и извещениям.
4. Допустимый уровень содержания патогенных микроорганизмов
5. Допустимый уровень содержания патогенных микроорганизмов в прошедших тепловую обработку и готовых к употреблению сырых водных продуктах животного происхождения должен соответствовать положениям, установленным в Стандарте GB 29921для прошедших тепловую обработку и для готовых к употреблению сырых водных продуктов животного происхождения.
6. Допустимый уровень микроорганизмов в готовых к употреблению сырых водных продуктах животного происхождения также должен соответствовать положениям, приведенным в Таблице 3.

Таблица 3 Допустимый уровень содержания патогенных микроорганизмов

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | План отбора проб a и допустимые уровни | | | | Метод анализа |
| n | c | m | M |
| Общее количество колоний /(КОЕ/г) | 5 | 2 | 5X104 | 105 | GB 4789.2 |
| Колонии БГКП /(КОЕ/г) | 5 | 2 | 10 | 102 | Чашечный метод подсчета в GB 4789.3 |

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

1. Паразитарный индекс

Таблица 4 Паразитарный индекс

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

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

1. Пищевые добавки и усилители питательной ценности

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

4 Другое

4.1 Фирменное наименование

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

1. Хранение

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

Приложение A

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

A.1 Визуальный осмотр

Визуальный осмотр на наличие личинок анисакиса, Diphyllobothrium Sparganum и других более крупных видов паразитов можно выполнять посредством надрезания мышц и внутренних органов, с исследованием под микроскопом, в случае необходимости.

A.2 Микроскопическое исследование

A.2.1 Реактивы

Искусственная жидкость для гидролиза: Возьмите 5г пепсина, растворите в 900мЛ дистиллированной воды, добавьте 7мЛ концентрированной соляной кислоты, объем доведите водой до l000мЛ, тщательно перемешайте, оставьте на 15 минут и затем используйте.

A.2.2 Оборудование

A.2.2.1 Микроскоп (увеличение = 10X10).

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

A.2.2.3 Ступа с пестиком для измельчения ткани.

A.2.3 Подготовка пробы

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

A.2.4 Контроль

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

A.3 Отчет о результатах

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

КОНЕЦ ПЕРЕВОДА