

Утверждаю
Заместитель Председателя
Государственного комитета
Российской Федерации
по рыболовству
А.Н.МАКОЕДОВ
29 апреля 2002 года

**ЕДИНЫЕ НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ, ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ
И РАСХОДА СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ**

Единые нормы разработаны с применением опытного и опытно-статистического методов, основанных на проведении опытно-контрольных работ в производственных условиях, в результате которых методом прямого взвешивания устанавливается полезный расход сырья, количество отходов и потерь на различных стадиях технологического процесса, а также анализе и обобщении отчетных данных о фактическом расходе сырья с последующим сопоставлением полученных данных с ранее действующими нормами.

В настоящие единые нормы отходов, потерь, выхода готовой продукции и расхода сырья при производстве пищевой продукции из морских гидробионтов включены:

- единые нормы отходов, потерь, выхода готовой продукции и расхода сырья при производстве мороженой продукции из морских гидробионтов прибрежного лова и внутренних водоемов, утвержденные Минсельхозпродом России 28 марта 1998 г.;

- единые нормы отходов, потерь, выхода готовой продукции и расхода сырья при производстве пищевой продукции из морских гидробионтов прибрежного лова и внутренних водоемов, утвержденные Департаментом по рыболовству Минсельхозпрода России 3 февраля 1999 г.;

- единые нормы отходов, потерь, выхода готовой продукции и расхода сырья при производстве пищевой продукции из осетровых рыб, утвержденные Госкомрыболовством России 24 февраля 2000 г.;

- единые нормы отходов, потерь, выхода готовой продукции и расхода сырья при производстве пищевой продукции из осетровых рыб, утвержденные Госкомрыболовством России 9 апреля 2001 г.

Считать утратившими силу:

- нормы расхода сырья, утвержденные рыбопромышленными предприятиями в период до 01.06.2002, по всем указанным в приведенных нормах видам пищевой продукции.

Приложение N 1

**НОРМЫ
ПОТЕРЬ МАССЫ ОСЕТРОВОЙ РЫБЫ ВОЛГО-КАСПИЙСКОГО БАССЕЙНА
ПРИ ТРАНСПОРТИРОВАНИИ С МЕСТ ЛОВА И ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ
ДО РЫБООБРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ**

Вид рыбы	Характеристика направленного сырья	Продолжительность транспортирования, час.	Потери в % к массе рыбы до транспортирования
Осетровые (осетр, шип, белуга, севрюга)	живая	не более 72 часов	0,5
	охлажденная потрошенная с головой	менее 72 часов	1,9
	то же	72 часа и более	3,0

Приложение N 2

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ И ВЫХОДА ПОТРОШЕННОЙ РЫБЫ ПРИ РАЗДЕЛКЕ
ОСЕТРОВЫХ РЫБ ВОЛГО-КАСПИЙСКОГО БАССЕЙНА**

(в процентах к массе неразделанной промытой рыбы)

Вид рыбы, вид разделки	Характеристика направленного сырья	Отходы при потрошении					Потери при обескровливании, потрошении, зачистке,	Все-го отходов и потерь	Выход потрошенной рыбы
		пищевые		непищевые		все-го			
		икра или молоки	печень	плавательный пузырь	вязига				

		мойке									
БЕЛУГА потрошенная с головой	неразделанная икряная I полугодие	15,6	1,0	0,8	0,5	0,6	3,0	21,5	2,0	23,5	76,5
	икряная II полугодие	14,0	0,9	0,9	0,5	0,6	3,0	19,9	2,0	21,9	78,1
	неикряная	3,5	1,1	1,0	0,6	0,6	3,5	10,3	2,0	12,3	87,7
потрошенная с головой, вязигой и скрипом	неразделанная икряная I полугодие	15,6	1,0	0,8	-	-	3,0	20,4	2,0	22,4	77,6
	икряная II полугодие	14,0	0,9	0,9	-	-	3,0	18,8	2,0	20,8	79,2
	неикряная	3,5	1,1	1,0	-	-	3,5	9,1	2,0	11,1	88,9
ОСЕТР, ШИП потрошенный с головой	неразделанный икряный I полугодие	13,4	1,1	0,6	0,9	0,9	4,2	21,1	2,4	23,5	76,5
	икряный II полугодие	14,6	0,9	0,7	0,9	0,9	4,4	22,4	2,4	24,8	75,2
	неикряный	3,8	1,1	0,6	0,9	0,9	4,2	11,5	1,2	12,7	87,3
потрошенный с головой, вязигой и скрипом	неразделанный икряный I полугодие	13,4	1,1	0,6	-	-	4,2	19,3	2,4	21,7	78,3
	икряный II полугодие	14,6	0,9	0,7	-	-	4,4	20,6	2,4	23,0	77,0
	неикряный	3,8	1,1	0,6	-	-	4,2	9,7	1,2	10,9	89,1
СЕВРЮГА потрошенная с головой	неразделанная икряная I полугодие	22,8	0,9	0,6	1,0	0,9	2,5	28,7	1,2	29,9	70,1
	икряная II полугодие	15,6	0,9	0,6	1,0	0,9	2,5	21,5	1,2	22,7	77,3
	неикряная	4,3	1,2	0,7	1,0	1,0	3,0	11,2	1,2	12,4	87,6
потрошенная с головой, вязигой и скрипом	неразделанная икряная I полугодие	22,8	0,9	0,6	-	-	2,5	26,8	1,2	28,0	72,0
	икряная II полугодие	15,6	0,9	0,6	-	-	2,5	19,6	1,2	20,8	79,2
	неикряная	4,3	1,2	0,7	-	-	3,0	9,2	1,2	10,4	89,6

Приложение N 3

**НОРМЫ
ВЫХОДА ИКРЫ В ЯСТЫКАХ И ПОТРОШЕНОЙ РЫБЫ
ПО МЕСЯЦАМ ПРИ РАЗДЕЛКЕ ОСЕТРОВЫХ РЫБ
ВОЛГО-КАСПИЙСКОГО БАСЕЙНА**

(в процентах к массе
неразделанной промытой рыбы)

Периоды лова	Белуга			Осетр, шип			Севрюга		
	икра в яс- тыках	потрошенная рыба		икра в яс- тыках	потрошенная рыба		икра в яс- тыках	потрошенная рыба	
		без вязиги и скрипа	с вязигой и скрипом		без вязиги и скрипа	с вязигой и скрипом		без вязиги и скрипа	с вязигой и скрипом
I полугодие	15,6	76,5	77,6	13,4	76,5	78,3	22,8	70,1	72,0

Март	16,0	76,1	77,2	15,6	74,3	76,1	25,0	67,9	69,8
Апрель	16,5	75,6	76,7	19,6	70,3	72,1	23,1	69,8	71,7
Май	16,2	75,9	77,0	14,3	75,6	77,4	23,0	69,9	71,8
Июнь	10,0	82,1	83,2	12,0	77,9	79,7	21,3	71,6	73,5
II полугодие	14,0	78,1	79,2	14,6	75,2	77,0	15,6	77,3	79,2
Июль	12,1	80,0	81,1	13,3	76,5	78,3	19,9	73,0	74,9
Август	13,6	78,5	79,6	16,9	72,9	74,7	15,6	77,3	79,2
Сентябрь	14,2	77,9	79,0	19,0	70,8	72,6	15,2	77,7	79,6
Октябрь	14,5	77,6	78,7	19,5	70,3	72,1	16,5	76,4	78,3

Приложение N 4

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ И ВЫХОДА ПИЩЕВОЙ ПЕЧЕНИ ПРИ РАЗДЕЛКЕ
ПЕЧЕНИ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ВОЛГО-КАСПИЙСКОГО БАССЕЙНА**

(в процентах к массе печени,
направленной на разделку)

Наименование	Выход пищевой печени	Отходы и потери		
		всего	в том числе	
			отходы	потери
Печень осетра	72,9	27,1	21,8	5,3
Печень севрюги	67,3	32,7	25,5	7,2

Приложение N 5

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ, ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ
И РАСХОДА СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МОРОЖЕНОЙ ПРОДУКЦИИ
ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ВОЛГО-КАСПИЙСКОГО БАССЕЙНА**

Вид рыбы, способ разделки	Характеристика направленного сырья	В % к массе направленного сырья			Расход сырья на едини- цу го- товой про- дукции
		потери при замораживании		выход гото- вой про- дукции	
		стеллаж- ное	в камерах с циркуля- цией воз- духа		
БЕЛУГА потрошенная с головой	охлажденная потрошенная с головой	1,4	-	98,6	1,014
То же	то же	-	1,8	98,2	1,018
ОСЕТР, ШИП потрошенный с головой	охлажденный потрошенный с головой	1,5	-	98,5	1,015
То же	то же	-	2,0	98,0	1,020
СЕВРЮГА потрошенная с головой	охлажденная потрошенная с головой	1,5	-	98,5	1,015
То же	то же	-	2,0	98,0	1,020

Примечание:

При направлении на замораживание сырья потрошеного с головой, вязигой и скрипом потери при замораживании, выход готовой продукции и расход сырья не меняются.

Приложение N 6

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ И ВЫХОДА РАЗДЕЛАННОЙ РЫБЫ
ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ОСЕТРОВОЙ РЫБЫ ВОЛГО-КАСПИЙСКОГО
БАСЕЙНА СПЕЦИАЛЬНОЙ РАЗДЕЛКИ, ФАСОВАННОЙ
В ПОТРЕБИТЕЛЬСКУЮ ТАРУ**

(в процентах к массе промытой рыбы)

Вид рыбы, вид разделки	Характеристика направленного сырья	Отходы при разделке						Потери при разделке, ошпарке, зачистке, мойке	Все-го отходов и потерь	Выход разделанной рыбы
		голова	плавники, жучки, пленки, почки	вязига	скрип	участки тела с кровопроизлияниями	все-го			
ОСЕТР, ШИП тушка	охлажденный потрошенный с головой	20,5	6,2	-	-	0,6	27,3	2,0	29,3	70,7
	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	20,1	6,1	1,0	1,0	0,5	28,7	2,0	30,7	69,3
СЕВРЮГА тушка	охлажденная потрошенная с головой	17,7	3,7	-	-	0,4	21,8	2,0	23,8	76,2
	потрошенная с головой, вязигой и скрипом	17,3	3,6	1,2	1,2	0,4	23,7	2,0	25,7	74,3

Приложение N 7

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ, ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ
И РАСХОДА СЫРЬЯ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ОСЕТРОВОЙ РЫБЫ
ВОЛГО-КАСПИЙСКОГО БАСЕЙНА СПЕЦИАЛЬНОЙ РАЗДЕЛКИ
МОРОЖЕНОЙ, ФАСОВАННОЙ В ПОТРЕБИТЕЛЬСКУЮ ТАРУ**

Вид рыбы, наименование готовой продукции	Характеристика направленного сырья	Отходы и потери в % к массе рыбы, поступившей на данную операцию					В % к массе направленного сырья		Расход сырья на 1 единицу готовой продукции
		мойка	разделка	порционирование, мойка, фиксация	фасование	замораживание	все-го отходов и потерь	Выход готовой продукции	
ОСЕТР, ШИП кусок специальной разделки мороженный	охлажденный потрошенный с головой	0,8	29,3	2,0	1,0	0,5	32,3	67,7	1,477
	потрошенный с головой, вязигой и								

	скрипом	0,8	30,7	2,0	1,0	0,5	33,6	66,4	1,506
СЕВРЮГА кусок специальной разделки мороженный	охлажденная								
	потрошенная с головой	0,8	23,8	2,0	1,0	0,5	27,0	73,0	1,370
	потрошенная с головой, вязигой и скрипом	0,8	25,7	2,0	1,0	0,5	28,8	71,2	1,404

Приложение N 8

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ И ВЫХОДА РАЗДЕЛАННОЙ РЫБЫ
ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ФИЛЕ МОРОЖЕНОГО ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ
ВОЛГО-КАСПИЙСКОГО БАСЕЙНА, ФАСОВАННОГО
В ГЕРМЕТИЧНУЮ ПЛЕНОЧНУЮ УПАКОВКУ**

(в процентах к массе неразделанной промытой рыбы)

Вид рыбы, вид разделки	Характеристика направленного сырья	Отходы при разделке						Потери при раз- делке, ошпар- ке, зачист- ке, мойке	Все- го от- хо- дов и по- терь	Вы- ход раз- де- лан- ной рыбы
		го- лова	плав- ники, жуч- ки, плен- ки, почки	круг- ляш с вяза- гой	хрящи с вя- зи- гой, срез- ки мяса	участ- ки те- ла с крово- излия- ниями	все- го			
ОСЕТР, ШИП филе с кожей	охлажденный, мороженный потрошенный с головой, вязигой и скрипом	21,3	5,0	1,0	9,5	0,3	37,1	3,6	40,7	59,3
СЕВРЮГА филе с с кожей	охлажденная, морожена потрошенная с головой, вязигой и скрипом	17,5	4,8	1,0	10,0	0,3	33,6	3,6	37,2	62,8

Приложение N 9

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ И ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ
И РАСХОДА СЫРЬЯ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ФИЛЕ МОРОЖЕНОГО
ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ВОЛГО-КАСПИЙСКОГО БАСЕЙНА,
ФАСОВАННОГО В ГЕРМЕТИЧНУЮ ПЛЕНОЧНУЮ УПАКОВКУ**

Наименование готовой продукции	Характеристика направленного сырья	Отходы и потери в % к массе рыбы, поступившей на данную операцию					В % к массе направлен- ного сырья		Расход сырья на еди- ницу готовой продук- ции
		мой- ка, раз- мора- жива- ние	раз- дел- ка	пор- цио- ниро- ва- ние, мойка	фик- са- ция, сте- кание	фа- со- ва- ние	все- го отхо- дов и по- терь	выход фасо- ван- ного филе	
ОСЕТР, ШИП филе-кусок с кожей мороженный	охлажденный, мороженный потрошенный с головой,								

	вязигой и скрипом	0,8	40,7	0,5	1,0	0,6	42,4	57,6	1,736
СЕВРЮГА филе-кусок с кожей мороженая	охлажденная, мороженая потрошенная с головой, вязигой и скрипом	0,8	37,2	0,5	1,0	0,6	39,0	61,0	1,639

Приложение N 10

**НОРМЫ
ПОТЕРЬ, ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ И РАСХОДА СЫРЬЯ
ПРИ ЗАМОРАЖИВАНИИ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ ОСЕТРОВЫХ РЫБ
ВОЛГО-КАСПИЙСКОГО БАСЕЙНА**

Наименование готовой продукции	Характеристика направленного сырья	Потери в % к массе сырья, поступившего на данную операцию			В % к массе направленного сырья		Расход сырья на единицу готовой продукции
		при мойке	при замораживании		все-го по-терь	выход готовой продукции	
			рос-сыпью	упакованные в тару			
Головы	голова охлажденные	1,7	1,5	-	3,2	96,8	1,033
Молоки	молоки охлажденные	1,0	-	1,5	2,5	97,5	1,026
Хрящи, срезки мяса, теши	хрящи, срезки мяса, теши охлажденные	1,0	-	5,6	6,5	93,5	1,070
Печень	печень охлажденная	1,0	-	0,8	1,8	98,2	1,018
Вязига	вязига охлажденная	1,0	-	1,3	2,3	97,7	1,024
Пробойки	пробойки охлажденные	-	-	2,4	2,4	97,6	1,025

Приложение N 11

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ, ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ И РАСХОДА
СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СОЛЕННЫХ БАЛЫЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ
ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ВОЛГО-КАСПИЙСКОГО БАСЕЙНА**

Вид рыбы, характеристика готовой продукции	Характеристика направленного сырья	Отходы и потери в % к массе рыбы, поступившей на данную операцию			В % к массе направленного сырья		Расход сырья на 1 единицу готовой продукции
		размораживание, мойка	разделка, зачистка, мойка	посол, выравнивание	все-го отходов и потерь	выход готовой продукции	
БЕЛУГА боковник и теша	охлажденная потрошенная с головой	0,8	40,0	14,1	48,9	51,1	1,957

	потрошенная с головой, вязигой и скрипом	0,8	40,8	14,1	49,6	50,4	1,984
	мороженая						
	потрошенная с головой	1,0	40,0	14,1	49,0	51,0	1,961
	потрошенная с головой, вязигой и скрипом	1,0	40,8	14,1	49,7	50,3	1,988
ОСЕТР, ШИП боковник и теша	охлажденный						
	потрошенный с головой	0,8	38,3	14,0	47,4	52,6	1,901
	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	0,8	39,3	14,0	48,2	51,8	1,931
	мороженный						
	потрошенный с головой	1,0	38,3	14,0	47,5	52,5	1,905
	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	1,0	39,3	14,0	48,3	51,7	1,934
спинка и теша	охлажденный						
	потрошенный с головой	0,8	30,1	13,1	39,7	60,3	1,658
	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	0,8	31,3	13,1	40,8	59,2	1,689
	мороженный						
	потрошенный с головой	1,0	30,1	13,1	39,9	60,1	1,664
	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	1,0	31,3	13,1	40,9	59,1	1,692
филе и теша	охлажденный						
	потрошенный с головой	0,8	38,2	12,5	46,4	53,6	1,866
	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	0,8	39,2	12,5	47,2	52,8	1,894
	мороженный						
	потрошенный с головой	1,0	38,2	12,5	46,5	53,5	1,869
	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	1,0	39,2	12,5	47,3	52,7	1,898
СЕВРЮГА спинка	охлажденная						
	потрошенная с						

филе и теша	головой	0,8	40,6	14,0	49,3	50,7	1,972
	потрошенная с головой, вязигой и скрипом	0,8	42,1	14,0	50,6	49,4	2,024
	мороженая						
	потрошенная с головой	1,0	40,6	14,0	49,4	50,6	1,976
	потрошенная с головой, вязигой и скрипом	1,0	42,1	14,0	50,7	49,3	2,028
	охлажденная						
	потрошенная с головой	0,8	37,1	13,5	46,0	54,0	1,852
	потрошенная с головой, вязигой и скрипом	0,8	38,2	13,5	47,0	53,0	1,887
	мороженая						
	потрошенная с головой	1,0	37,1	13,5	46,1	53,9	1,855
потрошенная с головой, вязигой и скрипом	1,0	38,2	13,5	47,1	52,9	1,890	

Приложение N 12

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ, ВЫХОДА РАЗДЕЛАННОЙ РЫБЫ
ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ БАЛЫЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ
И ВЯЛЕННЫХ ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ВОЛГО-КАСПИЙСКОГО БАССЕЙНА**

(в процентах от массы
потрошенной промытой рыбы)

Вид рыбы, вид разделки	Характеристика направленного сырья	Отходы при разделке							По- тери при раз- дел- ке, мой- ке	Все- го от- хо- дов и по- терь	Выход разделанной рыбы			
		го- лова	круг- ляш или теша	хря- щи, срез- ки мяса	вя- зига	скрип	плен- ки, жуч- ки, плав- ники	участ- ки тела с крово- излия- ниями			все- го	все- го	в том числе	
													боковник, спинка или филе	теша
БЕЛУГА боковник и теша	охлажденная, мороженая													
	потрошенная с головой	24,3	1,9	6,7	-	-	4,9	0,4	38,2	1,8	40,0	60,0	32,6	27,4
	потрошенная с головой, вязигой и скрипом	24,0	1,9	6,6	0,6	0,7	4,8	0,4	39,0	1,8	40,8	59,2	32,2	27,0
ОСЕТР, ШИП боковник и теша	охлажденный, мороженный													
	потрошенный с головой	21,4	4,2	7,1	-	-	3,7	0,3	36,7	1,6	38,3	61,7	47,0	14,7
	потрошенный с													

спинка и теша	головой, вязигой и скрипом	21,1	4,1	7,0	0,6	0,9	3,7	0,3	37,7	1,6	39,3	60,7	46,3	14,4
	охлажденный, мороженный													
филе и теша	потрошенный с головой	21,5	-	5,4	-	-	1,4	0,2	28,5	1,6	30,1	69,9	51,9	18,0
	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	21,2	-	5,3	1,6		1,4	0,2	29,7	1,6	31,3	68,7	51,0	17,7
	охлажденный, мороженный													
	потрошенный с головой	20,4	4,1	9,1	-	-	2,7	0,3	36,6	1,6	38,2	61,8	48,3	13,5
	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	20,1	4,0	9,0	0,6	0,9	2,7	0,3	37,6	1,6	39,2	60,8	47,5	13,3
СЕВРЮГА спинка	охлажденная, мороженная													
	потрошенная с головой	17,4	13,7	7,1	-	-	0,6	0,3	39,1	1,5	40,6	59,4	59,4	-
	потрошенная с головой, вязигой и скрипом	17,0	13,4	6,9	1,2	1,2	0,6	0,3	40,6	1,5	42,1	57,9	57,9	-
	охлажденная, мороженная													
	потрошенная с головой	18,2	4,3	10,0	-	-	2,7	0,3	35,5	1,6	37,1	62,9	50,2	12,7
филе и теша	потрошенная с головой, вязигой и скрипом	17,8	4,2	9,8	0,8	1,0	2,7	0,3	36,6	1,6	38,2	61,8	49,3	12,5

Приложение N 13

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ, ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ
И РАСХОДА СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ БАЛЫЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ
ВОЛГО-КАСПИЙСКОГО БАССЕЙНА**

Вид рыбы, характеристика готовой продукции	Характеристика направленного сырья	Отходы и потери в % к массе рыбы, поступившей на данную операцию				В % к массе направленного сырья			Расход сырья на 1 единицу готовой продукции
		раз-моро-жива-ние, мойка	раз-делка, за-чист-ка, мойка	по-сол, вы-рав-нива-ние, отма-чива-ние	коп-че-ние, убор-ка	все-отхо-дов и по-терь	все-го	выход готовой про-дукции, в том числе боковник, спинка или филе	
БЕЛУГА боковник и теша	охлажденная потрошенная с								

	головой	0,8	40,0	14,1	18,0	58,1	41,9	22,8	19,1	2,387
	потрошенная с головой, вязигой и скрипом	0,8	40,8	14,1	18,0	58,6	41,4	22,5	18,9	2,415
	мороженая									
	потрошенная с головой	1,0	40,0	14,1	18,0	58,2	41,8	22,7	19,1	2,392
	потрошенная с головой, вязигой и скрипом	1,0	40,8	14,1	18,0	58,7	41,3	22,4	18,9	2,421
	соленый полуфабрикат	-	-	-	18,0	18,0	82,0	44,5	37,5	1,220
ОСЕТР, ШИП боковник и теша	охлажденный									
	потрошенный с головой	0,8	38,3	14,0	18,0	56,8	43,2	32,9	10,3	2,315
	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	0,8	39,3	14,0	18,0	57,5	42,5	32,4	10,1	2,353
	мороженный									
	потрошенный с головой	1,0	38,3	14,0	18,0	56,9	43,1	32,8	10,3	2,320
	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	1,0	39,3	14,0	18,0	57,6	42,4	32,3	10,1	2,358
	соленый полуфабрикат	-	-	-	18,0	18,0	82,0	62,5	19,5	1,220
спинка и теша	охлажденный									
	потрошенный с головой	0,8	30,1	13,1	18,6	50,9	49,1	36,5	12,6	2,037
	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	0,8	31,3	13,1	18,6	51,8	48,2	35,8	12,4	2,075
	мороженный									
	потрошенный с головой	1,0	30,1	13,1	18,6	51,0	49,0	36,4	12,6	2,041
	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	1,0	31,3	13,1	18,6	51,9	48,1	35,7	12,4	2,079
	соленый полуфабрикат	-	-	-	18,6	18,6	81,4	60,4	21,0	1,229
филе и теша	охлажденный									
	потрошенный с головой	0,8	38,2	12,5 <*>	16,5 <***>	55,2	44,8	35,0	9,8	2,232
	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	0,8	39,2	12,5 <*>	16,5 <***>	55,9	44,1	34,5	9,6	2,268

	мороженный потрошенный с головой	1,0	38,2	12,5 <*>	16,5 <***>	55,3	44,7	34,9	9,8	2,237
	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	1,0	39,2	12,5 <*>	16,5 <***>	56,0	44,0	34,4	9,6	2,272
	соленый полуфабрикат	-	-	-	16,5 <***>	16,5	83,5	65,2	18,3	1,198
СЕВРЮГА спинка	охлажденная потрошенная с головой	0,8	40,6	14,0	17,7	58,3	41,7	41,7	-	2,398
	потрошенная с головой, вязигой и скрипом	0,8	42,1	14,0	17,7	59,3	40,7	40,7	-	2,457
	мороженная потрошенная с головой	1,0	40,6	14,0	17,7	58,4	41,6	41,6	-	2,404
	потрошенная с головой, вязигой и скрипом	1,0	42,1	14,0	17,7	59,4	40,6	40,6	-	2,463
	соленый полуфабрикат	-	-	-	17,7	17,7	82,3	82,3	-	1,215
филе и теша	охлажденная потрошенная с головой	0,8	37,1	13,5 <*>	15,5 <***>	54,4	45,6	36,3	9,3	2,193
	потрошенная с головой, вязигой и скрипом	0,8	38,2	13,5 <*>	15,5 <***>	55,2	44,8	35,7	9,1	2,232
	мороженная потрошенная с головой	1,0	37,1	13,5 <*>	15,5 <***>	54,5	45,5	36,3	9,2	2,198
	потрошенная с головой, вязигой и скрипом	1,0	38,2	13,5 <*>	15,5 <***>	55,3	44,7	35,7	9,0	2,237
	соленый полуфабрикат	-	-	-	15,5 <***>	15,5	84,5	67,4	17,1	1,183

Примечание:

<*> - потери при посоле и выравнивании.

<***> - потери при отмачивании, копчении и уборке.

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ, ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ И РАСХОДА
СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ВЯЛЕННЫХ БАЛЫЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ВОЛГО-КАСПИЙСКОГО БАССЕЙНА**

Вид рыбы, характеристика готовой продукции	Характеристика направленного сырья	Отходы и потери в % к массе рыбы, поступившей на данную операцию				В % к массе направленного сырья				Расход сырья на 1 единицу готовой продукции
		раз-моро-жива-ние, мойка	раз-делка, за-чист-ка, мойка	по-сол, вы-рав-нива-ние, отма-чива-ние	вяле-ние, убор-ка	все-го отхо-дов и по-терь	выход готовой про-дукции, в том числе			
							все-го	боковник	теша	
ОСЕТР боковник и теша	охлажденный потрошенный с головой	0,8	38,3	14,0	14,5	55,0	45,0	34,3	10,7	2,222
	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	0,8	39,3	14,0	14,5	55,7	44,3	33,8	10,5	2,257
	мороженный потрошенный с головой	1,0	38,3	14,0	14,5	55,1	44,9	34,2	10,7	2,227
	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	1,0	39,3	14,0	14,5	55,8	44,2	33,7	10,5	2,262
	солёный полуфабрикат	-	-	-	14,5	14,5	85,5	65,1	20,4	1,170

Приложение N 15

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ И ВЫХОДА РАЗДЕЛАННОЙ РЫБЫ
ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКЦИИ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ
ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ВОЛГО-КАСПИЙСКОГО БАССЕЙНА**

(в процентах от массы промытой потрошенной рыбы)

Вид рыбы, вид разделки	Характеристика направленного сырья	Отходы при разделке					По-те-ри при раз-дел-ке	Все-го отхо-дов и по-терь	Вы-ход раз-делан-ной рыбы
		го-лова	хвосто-вой плавник с при-хвосто-вой частью	вя-зига	скрип	все-го отхо-дов			
ОСЕТР потрошенный обезглавленный	охлажденный, мороженный								
	потрошенный с головой	21,3	2,5	-	-	23,8	1,5	25,3	74,7
	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	20,8	2,4	1,1	1,1	25,4	1,5	26,9	73,1

СЕВРЮГА потрошенная обезглавленная	охлажденная, мороженая									
	потрошенная с головой	17,4	2,5	-	-	19,9	1,5	21,4	78,6	
	потрошенная с головой, вязигой и скрипом	17,0	2,4	1,2	1,2	21,8	1,5	23,3	76,7	

Приложение N 16

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ, ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ И РАСХОДА
СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКЦИИ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ
ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ВОЛГО-КАСПИЙСКОГО БАСЕЙНА**

Вид рыбы, вид разделки	Характеристика направленного сырья	Отходы и потери в % к массе рыбы, поступившей на данную операцию				В % к массе направлен- ного сырья		Расход сырья на 1 едини- цу го- товой про- дукции
		раз- мра- жива- ние, мойка	раз- делка, за- чист- ка, мойка	по- сол	коп- че- ние, убор- ка	все- го отхо- дов и по- терь	выход гото- вой про- дук- ции	
ОСЕТР потрошенный обезглавленный	охлажденный							
	потрошенный с головой	0,8	25,3	3,8	23,2	45,3	54,7	1,828
	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	0,8	26,9	3,8	23,2	46,4	53,6	1,866
	мороженный							
	потрошенный с головой	1,0	25,3	3,8	23,2	45,4	54,6	1,832
	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	1,0	26,9	3,8	23,2	46,5	53,5	1,869
СЕВРЮГА потрошенная обезглавленная	охлажденная							
	потрошенная с головой	0,8	21,4	5,0	23,7	43,5	56,5	1,770
	потрошенная с головой, вязигой и скрипом	0,8	23,3	5,0	23,7	44,8	55,2	1,812
	мороженая							
	потрошенная с головой	1,0	21,4	5,0	23,7	43,6	56,4	1,773
	потрошенная с головой, вязигой и скрипом	1,0	23,3	5,0	23,7	45,0	55,0	1,818

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ И ВЫХОДА
РАЗДЕЛАННОЙ РЫБЫ ПРИ РАЗДЕЛКЕ РЫБЫ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ,
ВЫПУСКАЕМОЙ В НАРЕЗКУ ЛОМТИКАМИ В МЕЛКОЙ РАСФАСОВКЕ,
ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ВОЛГО-КАСПИЙСКОГО БАССЕЙНА**

(в % к массе направленного сырья)

Виды рыбы, характеристика направленного сырья	Вид разделки	Плавники и жучки	Кожа	Кругляш (прихвостовая часть)	Срезки копченостей	Хрящи и срезки мяса	Участки тела с кровоизлияниями	Всего отходов	Потери	Всего отходов и потерь	Выход разделанной рыбы
БЕЛУГА боковник холодного копчения	филе боковника без кожи	-	6,5	-	1,0	-	0,7	8,2	1,0	9,2	90,8
ОСЕТР, ШИП боковник холодного копчения	филе боковника без кожи	-	8,5	-	0,7	-	0,7	9,9	1,0	10,9	89,1
ОСЕТР, ШИП спинка холодного копчения	филе спинки без кожи	6,5	5,1	2,2	0,4	3,5	0,7	18,4	1,0	19,4	80,6
ОСЕТР, ШИП филе с кожей холодного копчения	филе без кожи	0,2	7,4	-	0,7	1,5 <*>	0,1	9,9	0,2	10,1	89,9
СЕВРЮГА спинка холодного копчения	филе спинки без кожи	5,6	8,7	2,0	0,5	3,6	0,5	20,9	1,0	21,9	78,1

<*> Срезки мяса пищевые, направляемые на приготовление фарша балычного.

**НОРМЫ
ОТХОДОВ И ПОТЕРЬ, ВЫХОДА МЯСА ПРИ РАЗДЕЛКЕ
КРУГЛЯША ОСЕТРОВЫХ РЫБ ВОЛГО-КАСПИЙСКОГО БАССЕЙНА,
НАПРАВЛЕННОГО НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША БАЛЫЧНОГО**

Вид рыбы, характеристика направленного сырья	Вид разделки	Отходы и потери при разделке			Выход мяса
		всего	в том числе		
			отходы (кожа, хрящи)	потери	
ОСЕТР, ШИП кругляш холодного копчения	филе кругляша без кожи	57,0	56,0	1,0	43,0
СЕВРЮГА кругляш холодного копчения	филе кругляша без кожи	60,0	59,0	1,0	40,0

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ, ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ
И РАСХОДА СЫРЬЯ ПРИ ВЫПУСКЕ БАЛЫЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ХОЛОДНОГО
КОПЧЕНИЯ ВНАРЕЗКУ ЛОМТИКАМИ В МЕЛКОЙ РАСФАСОВКЕ
ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ВОЛГО-КАСПИЙСКОГО БАССЕЙНА**

Вид рыбы, характеристика готовой продукции	Характеристика направленного сырья	Отходы и потери в % к массе сырья, направленного на данную операцию					В % к массе направленного сырья		Расход сырья на 1 единицу готовой продукции
		производство копченой продукции	охлаждение до θ °С	разделка копченой продукции	нарезка и фасование		всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
					всего	в т.ч. пищевые отходы			
БЕЛУГА ломтики холодного копчения без кожи	охлажденная								
	потрошенная с головой	58,1	0,3	9,2	5,2	4,3	64,0	36,0	2,778
	потрошенная с головой, вязигой и скрипом	58,6	0,3	9,2	5,2	4,3	64,5	35,5	2,817
	мороженая								
	потрошенная с головой	58,2	0,3	9,2	5,2	4,3	64,1	35,9	2,786
	потрошенная с головой, вязигой и скрипом	58,7	0,3	9,2	5,2	4,3	64,6	35,4	2,825
	боковник - соленый полуфабрикат	18,0	0,3	9,2	5,2	4,3	29,6	70,4	1,420
боковник холодного копчения	-	0,3	9,2	5,2	4,3	14,2	85,8	1,166	
ОСЕТР, ШИП ломтики холодного копчения без кожи	охлажденный								
	потрошенный с головой	56,8	0,3	10,9	2,7	2,0	62,7	37,3	2,681
	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	57,5	0,3	10,9	2,7	2,0	63,3	36,7	2,725
	мороженный								
	потрошенный с головой	56,9	0,3	10,9	2,7	2,0	62,8	37,2	2,688
	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	57,6	0,3	10,9	2,7	2,0	63,4	36,6	2,732
	боковник - соленый полуфабрикат	18,0	0,3	10,9	2,7	2,0	29,1	70,9	1,410
боковник									

	холодного копчения	-	0,3	10,9	2,7	2,0	13,6	86,4	1,157
ОСЕТР, ШИП ломтики холодного копчения без кожи	охлажденный								
	потрошенный с головой	50,9	0,3	19,4	3,0	2,2	61,7	38,3	2,611
	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	51,8	0,3	19,4	3,0	2,2	62,4	37,6	2,660
	мороженный								
	потрошенный с головой	51,0	0,3	19,4	3,0	2,2	61,8	38,2	2,618
	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	51,9	0,3	19,4	3,0	2,2	62,5	37,5	2,667
	спинка - соленый полуфабрикат	18,6	0,3	19,4	3,0	2,2	36,6	63,4	1,577
	спинка холодного копчения	-	0,3	19,4	3,0	2,2	22,1	77,9	1,284
ОСЕТР, ШИП ломтики холодного копчения без кожи	охлажденный								
	потрошенный с головой	55,2	0,3	10,1	2,9	1,9	61,0	39,0	2,564
	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	55,9	0,3	10,1	2,9	1,9	61,6	38,4	2,604
	мороженный								
	потрошенный с головой	55,3	0,3	10,1	2,9	1,9	61,1	38,9	2,571
	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	56,0	0,3	10,1	2,9	1,9	61,7	38,3	2,611
	филе с кожей - соленый полуфабрикат	16,5	0,3	10,1	2,9	1,9	27,3	72,7	1,376
	филе с кожей холодного копчения	-	0,3	10,1	2,9	1,9	13,0	87,0	1,149
СЕВРЮГА ломтики холодного копчения без кожи	охлажденная								
	потрошенная с головой	58,3	0,3	21,9	3,8	3,1	68,8	31,2	3,205
	потрошенная с головой, вязигой и скрипом	59,3	0,3	21,9	3,8	3,1	69,5	30,5	3,279
	мороженная								
	потрошенная с головой	58,4	0,3	21,9	3,8	3,1	68,9	31,1	3,215
	потрошенная с головой, вязигой и скрипом	59,4	0,3	21,9	3,8	3,1	69,6	30,4	3,289

спинка - соленый полуфабрикат	17,7	0,3	21,9	3,8	3,1	38,4	61,6	1,623
спинка холодного копчения	-	0,3	21,9	3,8	3,1	25,1	74,9	1,335

Приложение N 20

**НОРМЫ
РАСХОДА СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ БАЛЫЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ВНАРЕЗКУ (ЛОМТИКИ) И ФАРША БАЛЫЧНОГО
ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ВОЛГО-КАСПИЙСКОГО БАССЕЙНА**

Вид рыбы, характеристика готовой продукции	Характеристика направленного сырья	Отходы и потери в % к массе сырья, поступившего на данную операцию								В % к массе направлен- ного сырья		Расход сырья на 1 едини- цу нап- равленно- го сырья	Соот- шени ломт и фа на 1 кг г вой дукц (лом + фа	
		произ- вод- ство коп- ченной про- дукции	охлаж- дение до 0 °С	разделка		нарезка и фасо- вание ломтиков		из- мель- чение	фа- со- ва- ние	все- го отхо- дов и по- терь	выход гото- вой про- дук- ции			
				копченой рыбы		круг- ляша	все- го							в т.ч. не- стандартные ломтики (привес)
				все- го	в т.ч. кругляш									
БЕЛУГА	охлажденная													
ломтики холод- ного копчения	потрошенная с головой	58,1	0,3	9,2	-	-	5,2	4,3	-	-	64,0	36,0	2,778	95
фарш балычный		-	-	-	-	-	-	-	1,0	1,0	-	1,6	-	4
Всего												37,6	2,660	100
ломтики холод- ного копчения	потрошенная с головой, вязигой и скрипом	58,6	0,3	9,2	-	-	5,2	4,3	-	-	64,5	35,5	2,817	95
фарш балычный		-	-	-	-	-	-	-	1,0	1,0	-	1,6	-	4
Всего												37,1	2,695	100
	мороженая													
ломтики холод- ного копчения	потрошенная с головой	58,2	0,3	9,2	-	-	5,2	4,3	-	-	64,1	35,9	2,786	95
фарш балычный		-	-	-	-	-	-	-	1,0	1,0	-	1,6	-	4
Всего												37,5	2,667	100
ломтики холод- ного копчения	потрошенная с головой, вязигой и скрипом	58,7	0,3	9,2	-	-	5,2	4,3	-	-	64,6	35,4	2,825	95
фарш балычный		-	-	-	-	-	-	-	1,0	1,0	-	1,6	-	4
Всего												37,0	2,703	100
ломтики холод- ного копчения	боковник - соленый полуфабрикат	18,0	0,3	9,2	-	-	5,2	4,3	-	-	29,6	70,4	1,420	95
фарш балычный		-	-	-	-	-	-	-	1,0	1,0	-	3,1	-	4
Всего												73,5	1,361	100
ломтики холод- ного копчения	боковник холодного	-	0,3	9,2	-	-	5,2	4,3	-	-	14,2	85,8	1,166	95

фарш балычный	копчения	-	-	-	-	-	-	-	1,0	1,0	-	3,8	-	4
Всего												89,6	1,116	100
ОСЕТР, ШИП	охлажденный													
ломтики холодного копчения	потрошенный с головой	56,8	0,3	10,9	-	-	2,7	2,0	-	-	62,7	37,3	2,681	98
фарш балычный		-	-	-	-	-	-	-	1,0	1,0	-	0,7	-	1
Всего												38,0	2,632	100
ломтики холодного копчения	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	57,5	0,3	10,9	-	-	2,7	2,0	-	-	63,3	36,7	2,725	98
фарш балычный		-	-	-	-	-	-	-	1,0	1,0	-	0,7	-	1
Всего												37,4	2,674	100
	мороженный													
ломтики холодного копчения	потрошенный с головой	56,9	0,3	10,9	-	-	2,7	2,0	-	-	62,8	37,2	2,688	98
фарш балычный		-	-	-	-	-	-	-	1,0	1,0	-	0,7	-	1
Всего												37,9	2,639	100
ломтики холодного копчения	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	57,6	0,3	10,9	-	-	2,7	2,0	-	-	63,4	36,6	2,732	98
фарш балычный		-	-	-	-	-	-	-	1,0	1,0	-	0,7	-	1
Всего												37,3	2,681	100
ломтики холодного копчения	боковник - соленый полуфабрикат	18,0	0,3	10,9	-	-	2,7	2,0	-	-	29,1	70,9	1,410	98
фарш балычный		-	-	-	-	-	-	-	1,0	1,0	-	1,4	-	1
Всего												72,3	1,383	100
ломтики холодного копчения	боковник холодного копчения	-	0,3	10,9	-	-	2,7	2,0	-	-	13,6	86,4	1,157	98
фарш балычный		-	-	-	-	-	-	-	1,0	1,0	-	1,7	-	1
Всего												88,1	1,135	100
ОСЕТР, ШИП	охлажденный													
ломтики холодного копчения	потрошенный с головой	50,9	0,3	19,4	2,2	-	3,0	2,2	-	-	61,7	38,3	2,611	96
фарш балычный		-	-	-	-	57,0	-	+187,0	1,0	1,0	-	1,3	-	3
Всего												39,6	2,525	100
ломтики холодного копчения	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	51,8	0,3	19,4	2,2	-	3,0	2,2	-	-	62,4	37,6	2,660	96
фарш балычный		-	-	-	-	57,0	-	+187,0	1,0	1,0	-	1,3	-	3
Всего												38,9	2,571	100
	мороженный													

ломтики холодного копчения	потрошенный с головой	51,0	0,3	19,4	2,2	-	3,0	2,2	-	-	61,8	38,2	2,618	96	
фарш балычный		-	-	-	-	57,0	-	+187,0	1,0	1,0	-	1,3	-	3	
Всего												39,5	2,532	100	
ломтики холодного копчения	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	51,9	0,3	19,4	2,2	-	3,0	2,2	-	-	62,5	37,5	2,667	96	
фарш балычный		-	-	-	-	57,0	-	+187,0	1,0	1,0	-	1,3	-	3	
Всего												38,8	2,577	100	
ломтики холодного копчения	спинка - соленый полуфабрикат	18,6	0,3	19,4	2,2	-	3,0	2,2	-	-	36,6	63,4	1,577	96	
фарш балычный		-	-	-	-	57,0	-	+187,0	1,0	1,0	-	2,2	-	3	
Всего												65,6	1,524	100	
ломтики холодного копчения	спинка холодного копчения	-	0,3	19,4	2,2	-	3,0	2,2	-	-	22,1	77,9	1,284	96	
фарш балычный		-	-	-	-	57,0	-	+187,0	1,0	1,0	-	2,7	-	3	
Всего												80,6	1,241	100	
ОСЕТР, ШИП	охлажденный														
ломтики холодного копчения	потрошенный с головой	55,2	0,3	10,1	1,5	<*>	-	2,9	1,9	-	-	61,0	39,0	2,564	96
фарш балычный		-	-	-	-	-	-	+114,0	1,0	1,0	-	1,4	-	3	
Всего												40,4	2,475	100	
ломтики холодного копчения	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	55,9	0,3	10,1	1,5	<*>	-	2,9	1,9	-	-	61,6	38,4	2,604	96
фарш балычный		-	-	-	-	-	-	+114,0	1,0	1,0	-	1,4	-	3	
Всего												39,8	2,513	100	
	мороженный														
ломтики холодного копчения	потрошенный с головой	55,3	0,3	10,1	1,5	<*>	-	2,9	1,9	-	-	61,1	38,9	2,571	96
фарш балычный		-	-	-	-	-	-	+114,0	1,0	1,0	-	1,4	-	3	
Всего												40,3	2,481	100	
ломтики холодного копчения	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	56,0	0,3	10,1	1,5	<*>	-	2,9	1,9	-	-	61,7	38,3	2,611	96
фарш балычный		-	-	-	-	-	-	+114,0	1,0	1,0	-	1,4	-	3	
Всего												39,7	2,519	100	
ломтики холодного копчения	филе с кожей - соленый полуфабрикат	16,5	0,3	10,1	1,5	<*>	-	2,9	1,9	1,0	1,0	27,3	72,7	1,376	96
фарш балычный		-	-	-	-	-	-	+114,0	-	-	-	2,6	-	3	
Всего												75,3	1,328	100	
ломтики холодного копчения	филе с кожей холодного	-	0,3	10,1	1,5	<*>	-	2,9	1,9	-	-	13,0	87,0	1,149	96

фарш балычный	копчения	-	-	-	-	-	-	+114,0	1,0	1,0	-	3,1	-	3
Всего												90,1	1,110	100
СЕВРЮГА	охлажденная													
ломтики холодного копчения	потрошенная с головой	58,3	0,3	21,9	2,0	-	3,8	3,1	-	-	68,8	31,2	3,205	96
фарш балычный		-	-	-	-	60,0	-	+303,0	1,0	1,0	-	1,3	-	4
Всего												32,5	3,077	100
ломтики холодного копчения	потрошенная с головой, вязигой и скрипом	59,3	0,3	21,9	2,0	-	3,8	3,1	-	-	69,5	30,5	3,279	96
фарш балычный		-	-	-	-	60,0	-	+303,0	1,0	1,0	-	1,3	-	4
Всего												31,8	3,145	100
ломтики холодного копчения	мороженая потрошенная с головой	58,4	0,3	21,9	2,0	-	3,8	3,1	-	-	68,9	31,1	3,215	96
фарш балычный		-	-	-	-	60,0	-	+303,0	1,0	1,0	-	1,3	-	4
Всего												32,4	3,086	100
ломтики холодного копчения	потрошенная с головой, вязигой и скрипом	59,4	0,3	21,9	2,0	-	3,8	3,1	-	-	69,6	30,4	3,289	96
фарш балычный		-	-	-	-	60,0	-	+303,0	1,0	1,0	-	1,3	-	4
Всего												31,7	3,155	100
ломтики холодного копчения	спинка - соленый полуфабрикат	17,7	0,3	21,9	2,0	-	3,8	3,1	-	-	38,4	61,6	1,623	96
фарш балычный		-	-	-	-	60,0	-	+303,0	1,0	1,0	-	2,6	-	4
Всего												64,2	1,558	100
ломтики холодного копчения	спинка холодного копчения	-	0,3	21,9	2,0	-	3,8	3,1	-	-	25,1	74,9	1,335	96
фарш балычный		-	-	-	-	60,0	-	+303,0	1,0	1,0	-	3,1	-	4
Всего												78,0	1,282	100

<*> Срезки мяса пищевые.

Приложение N 21

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ И ВЫХОДА РАЗДЕЛАННОЙ РЫБЫ
ПРИ РАЗДЕЛКЕ РЫБЫ ВЯЛЕННОЙ, ВЫПУСКАЕМОЙ ВНАРЕЗКУ
ЛОМТИКАМИ В МЕЛКОЙ РАСФАСОВКЕ, ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ
ВОЛГО-КАСПИЙСКОГО БАССЕЙНА**

(в % к массе направленного сырья)

Вид рыбы, характеристика сырья	Вид разделки	Кожа	Срезки мяса	Участки тела с кровоизлияниями	Потери при раз-	Всего отходов и по-	Выход разделанной рыбы
--------------------------------	--------------	------	-------------	--------------------------------	-----------------	---------------------	------------------------

					делке	терь	
ОСЕТР боковник вяленый	филе боковника без кожи	8,5	0,5	0,2	1,0	10,2	89,8

Приложение N 22

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ, ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ
И РАСХОДА СЫРЬЯ ПРИ ВЫПУСКЕ БАЛЫЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ВЯЛЕННЫХ ВНАРЕЗКУ ЛОМТИКАМИ В МЕЛКОЙ РАСФАСОВКЕ
ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ВОЛГО-КАСПИЙСКОГО БАССЕЙНА**

Вид рыбы, характеристика готовой продукции	Характеристика направленного сырья	Отходы и потери в % к массе сырья, направленного на данную операцию					В % к массе направленного сырья		Расход сырья на 1 единицу готовой продукции
		производство вяленой продукции	охлаждение до θ °C	разделка вяленой продукции	нарезка и фасование		всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
					всего	в т.ч. пищевые отходы			
ОСЕТР ломтики вяленые без кожи	охлажденный потрошенный с головой	55,0	0,3	10,2	6,8	4,8	62,5	37,5	2,667
	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	55,7	0,3	10,2	6,8	4,8	63,0	37,0	2,703
	мороженный потрошенный с головой	55,1	0,3	10,2	6,8	4,8	62,6	37,4	2,674
	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	55,8	0,3	10,2	6,8	4,8	63,1	36,9	2,710
	боковник - соленый полуфабрикат	14,5	0,3	10,2	6,8	4,8	28,7	71,3	1,403
	боковник вяленый	-	0,3	10,2	6,8	4,8	16,6	83,4	1,199

Приложение N 23

**НОРМЫ
РАСХОДА СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ВЯЛЕННЫХ
БАЛЫЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ВНАРЕЗКУ (ЛОМТИКИ) И ФАРША БАЛЫЧНОГО
ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ВОЛГО-КАСПИЙСКОГО БАССЕЙНА**

Вид рыбы, характеристика готовой продукции	Характеристика направленного сырья	Отходы и потери в % к массе сырья, поступившего на данную операцию						В % к массе направленного сырья		Расход сырья на 1 единицу готовой продукции	Соотношение ломтиков и фарша на 100 кг готовой продукции (ломтики)		
		производство вяленой про-	охлаждение до θ °C	разделка вяленой продукции		нарезка и фасование ломтиков		измельчение	фа-			всего отходов и потерь	выход готовой продукции
				всего	в т.ч. срезки мяса	всего	в т.ч. нестандартные ломтики						

		дукции					(привес)				ции	ции	+ фарш)
ОСЕТР	охлажденный												
ломтики вяленые	потрошенный с головой	55,0	0,3	10,2	0,5	6,8	4,8	-	-	62,5	37,5	2,667	94,7
фарш балычный		-	-	-	-	-	+860	1,0	1,0	-	2,1	-	5,3
Всего											39,6	2,525	100,0
ломтики вяленые	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	55,7	0,3	10,2	0,5	6,8	4,8	-	-	63,0	37,0	2,703	94,7
фарш балычный		-	-	-	-	-	+860	1,0	1,0	-	2,1		5,3
Всего											39,1	2,558	100,0
ломтики вяленые	мороженный потрошенный с головой	55,1	0,3	10,2	0,5	6,8	4,8	-	-	62,6	37,4	2,674	94,7
фарш балычный		-	-	-	-	-	+860	1,0	1,0	-	2,1		5,3
Всего											39,5	2,532	100,0
ломтики вяленые	потрошенный с головой, вязигой и скрипом	55,8	0,3	10,2	0,5	6,8	4,8	-	-	63,1	36,9	2,71	94,7
фарш балычный		-	-	-	-	-	+860	1,0	1,0	-	2,1		5,3
Всего											39,0	2,564	100,0
ломтики вяленые	боковник соленый - полуфабрикат	14,5	0,3	10,2	0,5	6,8	4,8	-	-	28,7	71,3	1,403	94,7
фарш балычный		-	-	-	-	-	+860	1,0	1,0	-	4,0		5,3
Всего											75,3	1,328	100,0
ломтики вяленые	боковник вяленый	-	0,3	10,2	0,5	6,8	4,8	-	-	16,6	83,4	1,199	94,7
фарш балычный		-	-	-	-	-	+860	1,0	1,0	-	4,7		5,3
Всего											88,1	1,135	100,0

Приложение N 24

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ И ВЫХОДА ИКРЫ-ЗЕРНА ПРИ ПРОБИВКЕ
ЯСТЫКОВ ИКРЫ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ВОЛГО-КАСПИЙСКОГО БАССЕЙНА**

Вид икры	В процентах от массы икры в ястыках							
	I полугодие				II полугодие			
	выход икры-зерна	отходы и потери при пробивке	в том числе		выход икры-зерна	отходы и потери при пробивке	в том числе	
			про-бой-ки	потери			про-бой-ки	потери
Икра белуги	83,0	17,0	11,0	6,0	79,6	20,4	12,1	8,3
Икра осетра	77,2	22,8	14,9	7,9	77,6	22,4	14,9	7,5

Икра севрюги	82,5	17,5	8,7	8,8	78,3	21,7	11,3	10,4
--------------	------	------	-----	-----	------	------	------	------

Приложение N 25

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ, ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ
И РАСХОДА СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ИКРЫ ЗЕРНИСТОЙ БАНОЧНОЙ
ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ВОЛГО-КАСПИЙСКОГО БАССЕЙНА**

Наименование готовой продукции, вид рыбы и расфасовки	Характеристика направленного сырья	Отходы и потери в % к массе икры, поступившей на данную операцию		В % к массе направленного сырья		Расход сырья на единицу готовой продукции
		пробивка	мойка, стекание, посол, фасование	всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
ИКРА ЗЕРНИСТАЯ БАНОЧНАЯ БЕЛУЖЬЯ расфасовка 0,6 - 2,0 кг расфасовка 0,1 кг	икра-сырец I полугодие	17,0	5,0	21,1	78,9	1,267
	икра-сырец II полугодие	20,4	5,0	24,4	75,6	1,323
	икра-зерно	-	5,0	5,0	95,0	1,053
	икра-сырец I полугодие	17,0	5,5	21,6	78,4	1,276
	икра-сырец II полугодие	20,4	5,5	24,8	75,2	1,330
	икра-зерно	-	5,5	5,5	94,5	1,058
ОСЕТРОВАЯ расфасовка 0,6 - 2,0 кг расфасовка 0,1 кг	икра-сырец I полугодие	22,8	5,0	26,7	73,3	1,364
	икра-сырец II полугодие	22,4	5,0	26,3	73,7	1,357
	икра-зерно	-	5,0	5,0	95,0	1,053
	икра-сырец I полугодие	22,8	5,5	27,0	73,0	1,370
	икра-сырец II полугодие	22,4	5,5	26,7	73,3	1,364
	икра-зерно	-	5,5	5,5	94,5	1,058
СЕВРЮЖЬЯ расфасовка 0,6 - 2,0 кг расфасовка 0,1 кг	икра-сырец I полугодие	17,5	5,0	21,6	78,4	1,276
	икра-сырец II полугодие	21,7	5,0	25,6	74,4	1,344
	икра-зерно	-	5,0	5,0	95,0	1,053
	икра-сырец I полугодие	17,5	5,5	22,0	78,0	1,282
	икра-сырец II полугодие	21,7	5,5	26,0	74,0	1,351
	икра-зерно	-	5,5	5,5	94,5	1,058

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ, ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ И РАСХОДА
СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ИКРЫ ЗЕРНИСТОЙ ПАСТЕРИЗОВАННОЙ
ИЗ РЫБ ВОЛГО-КАСПИЙСКОГО БАСЕЙНА**

Наименование готовой продукции, вид рыбы и расфасовки	Характеристика направленного сырья	Отходы и потери в % к массе икры, поступившей на данную операцию			В % к массе направленного сырья		Расход сырья на единицу готовой продукции
		пробивка	мойка, стекание, посол	фасование	всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ПАСТЕРИЗОВАННАЯ БЕЛУЖЬЯ расфасовка 30 гр. расфасовка 60 гр. расфасовка 120 гр. расфасовка 90 гр.	икра-сырец I полугодие	17,0	5,0	1,6	22,4	77,6	1,289
	икра-сырец II полугодие	20,4	5,0	1,6	25,6	74,4	1,344
	икра-зерно	-	5,0	1,6	6,5	93,5	1,070
	икра-сырец I полугодие	17,0	5,0	0,6	21,6	78,4	1,276
	икра-сырец II полугодие	20,4	5,0	0,6	24,8	75,2	1,330
	икра-зерно	-	5,0	0,6	5,6	94,4	1,059
	икра-сырец I полугодие	17,0	5,0	0,2	21,3	78,7	1,271
	икра-сырец II полугодие	20,4	5,0	0,2	24,5	75,5	1,325
	икра-зерно	-	5,0	0,2	5,2	94,8	1,055
ОСЕТРОВАЯ расфасовка 30 гр. расфасовка 60 гр. расфасовка 120 гр.	икра-сырец I полугодие	22,8	5,0	1,6	27,8	72,2	1,385
	икра-сырец II полугодие	22,4	5,0	1,6	27,5	72,5	1,379
	икра-зерно	-	5,0	1,6	6,5	93,5	1,070
	икра-сырец I полугодие	22,8	5,0	0,6	27,1	72,9	1,372
	икра-сырец II полугодие	22,4	5,0	0,6	26,7	73,3	1,364
	икра-зерно	-	5,0	0,6	5,6	94,4	1,059
	икра-сырец I полугодие	22,8	5,0	0,2	26,8	73,2	1,366

расфасовка 90 гр.	икра-сырец II полугодие	22,4	5,0	0,2	26,4	73,6	1,359
	икра-зерно	-	5,0	0,2	5,2	94,8	1,055
	икра-сырец I полугодие	22,8	5,0	0,5	27,0	73,0	1,370
	икра-сырец II полугодие	22,4	5,0	0,5	26,6	73,4	1,362
	икра-зерно	-	5,0	0,5	5,5	94,5	1,058
СЕВРЮЖЬЯ расфасовка 30 гр.	икра-сырец I полугодие	17,5	5,0	1,6	22,9	77,1	1,297
	икра-сырец II полугодие	21,7	5,0	1,6	26,8	73,2	1,366
	икра-зерно	-	5,0	1,6	6,5	93,5	1,070
расфасовка 60 гр.	икра-сырец I полугодие	17,5	5,0	0,6	22,1	77,9	1,284
	икра-сырец II полугодие	21,7	5,0	0,6	26,1	73,9	1,353
	икра-зерно	-	5,0	0,6	5,6	94,4	1,059
расфасовка 120 гр.	икра-сырец I полугодие	17,5	5,0	0,2	21,8	78,2	1,279
	икра-сырец II полугодие	21,7	5,0	0,2	25,8	74,2	1,348
	икра-зерно	-	5,0	0,2	5,2	94,8	1,055
расфасовка 90 гр.	икра-сырец I полугодие	17,5	5,0	0,5	22,0	78,0	1,282
	икра-сырец II полугодие	21,7	5,0	0,5	26,0	74,0	1,351
	икра-зерно	-	5,0	0,5	5,5	94,5	1,058

Приложение N 27

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ, ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ И РАСХОДА
СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ИКРЫ ПАЮСНОЙ ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ
ВОЛГО-КАСПИЙСКОГО БАСЕЙНА**

Наименование готовой продукции, вид рыбы и расфасовки	Характеристика направленного сырья	Отходы и потери в % к массе ик- ры, поступившей на данную опе- рацию		В % к массе направлен- ного сырья		Расход сырья на единицу готовой продук- ции
		пробив- ка	мойка, стека- ние, посол, фасова- ние	все отхо- дов и по- терь	выход гото- вой про- дук- ции	
БЕЛУЖЬЯ расфасовка 0,6 - 2,0 кг	икра-сырец I полугодие	17,0	34,3	45,5	54,5	1,835
	икра-сырец II полугодие	20,4	34,3	47,7	52,3	1,912
	икра-зерно	-	34,3	34,3	65,7	1,522

расфасовка 0,12 кг	икра-сырец I полугодие	17,0	34,8	45,9	54,1	1,848
	икра-сырец II полугодие	20,4	34,8	48,1	51,9	1,927
	икра-зерно	-	34,8	34,8	65,2	1,534
ОСЕТРОВАЯ расфасовка 0,6 - 2,0 кг	икра-сырец I полугодие	22,8	35,0	49,8	50,2	1,992
	икра-сырец II полугодие	22,4	35,0	49,6	50,4	1,984
	икра-зерно	-	35,0	35,0	65,0	1,538
расфасовка 0,12 кг	икра-сырец I полугодие	22,8	35,5	50,2	49,8	2,008
	икра-сырец II полугодие	22,4	35,5	49,9	50,1	1,996
	икра-зерно	-	35,5	35,5	64,5	1,550
СЕВРЮЖЬЯ расфасовка 0,6 - 2,0 кг	икра-сырец I полугодие	17,5	34,2	45,7	54,3	1,842
	икра-сырец II полугодие	21,7	34,2	48,5	51,5	1,942
	икра-зерно	-	34,2	34,2	65,8	1,520
расфасовка 0,12 кг	икра-сырец I полугодие	17,5	34,7	46,1	53,9	1,855
	икра-сырец II полугодие	21,7	34,7	48,9	51,1	1,957
	икра-зерно	-	34,7	34,7	65,3	1,531

Приложение N 28

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ, ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ И РАСХОДА
СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ЯСТЫЧНОЙ ИКРЫ ОСЕТРОВЫХ РЫБ
ВОЛГО-КАСПИЙСКОГО БАССЕЙНА**

Наименование готовой продукции	Характеристика направленного сырья	Отходы и потери при обработке в %			Выход готовой продук- ции в % к массе направ- ленного сырья	Расход сырья на еди- ницу готовой продук- ции
		все- го	в том числе			
			отходы при раз- делке	потери при раздел- ке, по- соле, фасова- нии		
ИКРА ЯСТЫЧНАЯ	икра-сырец	17,0	-	17,0	83,0	1,205
ИКРА ЯСТЫЧНАЯ (с удалением кусков жира)	икра-сырец	21,0	2,5	18,5	79,0	1,266

Приложение N 29

НОРМЫ
ПОТЕРЬ МАССЫ ЗЕРНИСТОЙ БАНОЧНОЙ ИКРЫ
ОСЕТРОВЫХ РЫБ И ВЫХОДА ИКРЫ ЗЕРНИСТОЙ ПАСТЕРИЗОВАННОЙ
ПРИ РУЧНОМ ФАСОВАНИИ ИЗ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ БАНОК
С НАДВИГАЮЩИМИСЯ КРЫШКАМИ

Наименование готовой продукции, предельная масса фасовки	Характеристика икры, направленной на фасование	В % к массе икры, направленной на фасование			Расход сырья на единицу готовой продукции	
		потери при фасовании	всего потерь	выход готовой продукции		
ИКРА ЗЕРНИСТАЯ пастеризованная	икра зернистая баночная, фасованная в металлические банки с надвигающимися крышками (предельной массой продукта до 2,0 кг)	расфасовка 30 гр.	1,4	1,4	98,6	1,014
расфасовка 60 гр.		1,2	1,2	98,8	1,012	
расфасовка 120 гр.		0,6	0,6	99,4	1,006	
расфасовка 90 гр.		0,9	0,9	99,1	1,009	

Приложение N 30

НОРМЫ
ПОТЕРЬ МАССЫ ИКРЫ ОСЕТРОВЫХ РЫБ В БАНКАХ
С НАДВИГАЮЩИМИСЯ КРЫШКАМИ ПРИ ХРАНЕНИИ

Наименование готовой продукции	Потери массы икры при хранении на холодильнике в течение месяца, %
ИКРА ЗЕРНИСТАЯ БАНОЧНАЯ	
расфасовка 0,6 кг	0,03
расфасовка 2,0 кг	0,15
ИКРА ЯСТЫЧНАЯ БАНОЧНАЯ	
расфасовка 2,0 кг	0,10

Приложение N 31

НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ, ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ И РАСХОДА
СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ВЯЗИГИ СУШЕНОЙ ОСЕТРОВЫХ РЫБ

Наименование готовой продукции	Характеристика направленного сырья	Отходы и потери в % к массе сырья, поступившего на данную операцию			В % к массе направленного сырья		Расход сырья на 1 единицу готовой продукции
		измельчение	сушка	фасование	всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
ВЯЗИГА сушеная	вязига сырец	1,0	85,8	2,0	86,2	13,8	7,246

Приложение N 32

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ, ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ И РАСХОДА
СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КЛЕЯ РЫБНОГО ПИЩЕВОГО**

Наименование готовой продукции	Характеристика сырья	Отходы и потери в % к массе полуфабриката, направленного на данную операцию			В % к массе направленного сырья		Расход сырья на 1 единицу готовой продукции
		мойка, посол	разделка, отмочка, расстилка, подсушка, отделение пленки, сушка		всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
			все-го	в том числе отходы			
КЛЕЙ рыбный пищевой	плавательный пузырь осетровых рыб сырец	10,5	89,4	37,5	90,5	9,5	10,526
	соленый	1,0	89,4	37,5	89,5	10,5	9,524

Приложение N 33

**НОРМЫ
ПОТЕРЬ МАССЫ АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКОЙ ОСЕТРОВОЙ РЫБЫ
ПРИ ТРАНСПОРТИРОВАНИИ С МЕСТ ЛОВА И ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ
ДО РЫБОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ**

Вид рыбы	Характеристика направленного сырья	Продолжительность транспортирования, час.	Потери в % к массе рыбы при транспортировании
Осетр, севрюга	живые	не более 72 час.	0,9
Осетр, севрюга	охлажденные потрошенные с головой	менее 72 час.	1,8

Приложение N 34

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ И ВЫХОДА ПОТРОШЕННОЙ РЫБЫ ПРИ РАЗДЕЛКЕ
АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИХ ОСЕТРОВЫХ РЫБ**

Вид рыбы, вид разделки	Характеристика направленного сырья	Отходы при потрошении						Потери при обескровливании, потрошении, зачист- ка	Все-го от-ходов и по-терь	Вы-ход раз-делан-ной рыбы
		пищевые				непищевые				
		икра или мо-ло-	пе-чень	пла-ва-тель-ный	вя-зига	скрип	ки-шеч-ник			
							все-го			

		ки		пу- зырь					ке, мойке		
ОСЕТР потрошенный с головой, вязигой и скрипом	неразделанный										
	икряной	19,1	1,4	0,7	-	-	4,2	25,4	2,8	28,2	71,8
	неикряной	4,5	1,9	0,6	-	-	4,5	11,5	2,5	14,0	86,0
	икряной с удаленной икрой	-	1,4	0,7	-	-	4,2	6,3	3,1	9,4	90,6
СЕВРЮГА потрошенная с головой, вязигой и скрипом	неразделанная										
	икряная	19,6	1,5	0,7	-	-	3,3	25,1	2,4	27,5	72,5
	неикряная	5,2	1,6	0,6	-	-	3,7	11,1	2,2	13,3	86,7
	икряная с удаленной икрой	-	1,5	0,7	-	-	3,3	5,5	2,1	7,6	92,4

Приложение N 35

**НОРМЫ
ВЫХОДА ИКРЫ В ЯСТЫКАХ И ПОТРОШЕННОЙ РЫБЫ ПО МЕСЯЦАМ
ПРИ РАЗДЕЛКЕ АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИХ ОСЕТРОВЫХ РЫБ**

(в процентах к массе
неразделанной промытой рыбы)

Периоды лова	Осетр		Севрюга	
	икра в ястыках	рыба потрошенная с вязигой и скрипом	икра в ястыках	рыба потрошенная с вязигой и скрипом
I полугодие	19,1	80,9	19,6	80,4
Март	18,5	81,5	19,3	80,7
Апрель	20,6	79,4	21,4	78,6
Май	17,2	82,8	19,1	80,9

Приложение N 36

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ, ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ
И РАСХОДА СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МОРОЖЕНОЙ ПРОДУКЦИИ
ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКОГО БАССЕЙНА**

Вид рыбы, способ разделки	Характеристика направленного сырья	В % к массе направленного сырья			Расход сырья на единицу готовой продук- ции
		потери при замораживании		выход готовой продук- ции	
		стел- лажное	в каме- рах с циркуля- цией воздуха		
ОСЕТР потрошенный с головой	охлажденный потрошенный с головой	1,5 -	- 2,3	98,5 97,7	1,015 1,024

СЕВРЮГА	охлажденная	1,5	-	98,5	1,015
потрошенная	потрошенная	-	2,4	97,6	1,024
с головой	с головой				

Приложение N 37

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ И ВЫХОДА РАЗДЕЛАННОЙ РЫБЫ
ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ОСЕТРОВЫХ РЫБ АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКОГО
БАСЕЙНА СПЕЦИАЛЬНОЙ РАЗДЕЛКИ**

(в процентах к массе промытой рыбы)

Вид рыбы, вид разделки	Характеристика направленного сырья	Отходы при разделке						Потери при разделке, ошпарке, зачистке, мойке	Все-го отходов и потерь	Выход разделанной рыбы
		голова	плавники, жучки, пленки, почки	вязига	скрип	участки тела с кровоизлияниями	все-го			
ОСЕТР тушка с вязигой и скрипом	охлажденный потрошенный с головой, вязигой и скрипом	20,0	4,2	-	-	0,5	24,7	2,0	26,7	73,3
СЕВРЮГА тушка с вязигой и скрипом	охлажденная потрошенная с головой, вязигой и скрипом	18,2	4,2	-	-	0,4	22,8	2,0	24,8	75,2

Приложение N 38

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ, ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ
И РАСХОДА СЫРЬЯ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ ОСЕТРОВОЙ РЫБЫ
АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКОГО БАСЕЙНА СПЕЦИАЛЬНОЙ РАЗДЕЛКИ
МОРОЖЕНОЙ, ФАСОВАННОЙ В ПОТРЕБИТЕЛЬСКУЮ ТАРУ**

Вид рыбы, наименование продукции	Характеристика направленного сырья	Отходы и потери в % к массе рыбы, поступившей на данную операцию					В % к массе направленного сырья		Расход сырья на 1 единицу готовой продукции
		мойка	разделка	порционирование, мойка, фиксация	фасование	заготовка	все-го отходов и потерь	выход готовой продукции	
ОСЕТР кусок специальной разделки	охлажденный потрошенный с головой, вязигой и скрипом	0,8	26,7	1,9	1,1	0,6	29,9	70,1	1,426
СЕВРЮГА кусок специальной разделки	охлажденная потрошенная с головой, вязигой и скрипом	0,8	24,8	2,0	1,1	0,6	28,1	71,9	1,391

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ И ВЫХОДА РАЗДЕЛАННОЙ РЫБЫ
ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ФИЛЕ ИЗ АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИХ ОСЕТРОВЫХ РЫБ**

(в процентах к массе
неразделанной промытой рыбы)

Вид рыбы, вид разделки	Характеристика направленного сырья	Отходы при разделке						Потери при разделке, ошпарке, зачистке, мойке	Всего отходов и потерь	Выход разделанной рыбы
		голова	плавники, жучки, пленки, почки	кругляш с вязигой	хрящи с вязигой, срезки мяса	участки тела с кровоизлияниями	всего			
ОСЕТР филе с кожей	охлажденный потрошенный с головой, вязигой и скрипом	21,8	5,7	1,3	10,0	0,5	39,3	3,7	43,0	57,0
СЕВРЮГА филе с кожей	охлажденная потрошенная с головой, вязигой и скрипом	19,3	5,0	1,4	10,7	0,4	36,8	3,7	40,5	59,5

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ, ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ
И РАСХОДА СЫРЬЯ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ФИЛЕ МОРОЖЕНОГО
ИЗ АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИХ ОСЕТРОВЫХ РЫБ**

Вид рыбы, наименование продукции	Характеристика направленного сырья	Отходы и потери в % к массе рыбы, поступившей на данную операцию						В % к массе направленного сырья		Расход сырья на единицу готовой продукции
		мойка	разделка	мойка	фиксация, стекание	замораживание		всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
						стеллажное	в камерах с циркуляцией воздуха			
ОСЕТР филе с кожей мороженный	охлажденный потрошенный с головой, вязигой и скрипом	0,8	43,0	0,3	1,4	1,3	-	45,1	54,9	1,821
		0,8	43,0	0,3	1,4	-	2,3	45,7	54,3	1,842
СЕВРЮГА филе с кожей мороженная	охлажденная потрошенная с головой, вязигой и скрипом	0,8	40,5	0,3	1,5	1,3	-	42,8	57,2	1,748
		0,8	40,5	0,3	1,5	-	2,4	43,4	56,6	1,767

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ, ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ
И РАСХОДА СЫРЬЯ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ФИЛЕ МОРОЖЕНОГО
ИЗ АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИХ ОСЕТРОВЫХ РЫБ, ФАСОВАННОГО
В ГЕРМЕТИЧНУЮ ПЛЕНОЧНУЮ УПАКОВКУ**

Вид рыбы, наименование продукции	Характеристика направленного сырья	Отходы и потери в % к массе рыбы, поступившей на данную операцию						В % к массе направленного сырья		Расход сырья на единицу готовой продукции
		мой-ка	раз-дел-ка	мой-ка	фиксация, стекание	фа-со-ва-ние	за-мо-ра-жи-ва-ние	все-го отхо-дов и по-терь	выход готовой про-дукции	
ОСЕТР филе с кожей мороженый	охлажденный потрошенный с головой, вязигой и скрипом	0,8	43,0	0,3	1,4	1,1	0,6	45,3	54,7	1,828
СЕВРЮГА филе с кожей мороженая	охлажденная потрошенная с головой, вязигой и скрипом	0,8	40,5	0,3	1,5	1,1	0,6	43,0	57,0	1,754

Приложение N 42

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ, ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ
И РАСХОДА СЫРЬЯ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ФИЛЕ-КУСКА С КОЖЕЙ
МОРОЖЕНОГО ИЗ АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИХ ОСЕТРОВЫХ РЫБ**

Вид рыбы, наименование продукции	Характеристика направленного сырья	Отходы и потери в % к массе рыбы, поступившей на данную операцию						В % к массе направленного сырья		Расход сырья на единицу готовой продукции
		мой-ка	раз-дел-ка	пор-цио-ни-ро-вание, мой-ка	фиксация, стекание	замораживание		все-го отхо-дов и по-терь	выход готовой про-дукции	
стел-лаж-ное	в каме-рах с цирку-ляцией воздуха									
ОСЕТР филе-кусок с кожей мороженый	охлажденный потрошенный с головой, вязигой и скрипом	0,8	43,0	0,5	1,4	1,3	-	45,3	54,7	1,828
		0,8	43,0	0,5	1,4	-	2,3	45,8	54,2	1,845
СЕВРЮГА филе-кусок с кожей мороженая	охлажденная потрошенная с головой, вязигой и скрипом	0,8	40,5	0,5	1,5	1,3	-	42,9	57,1	1,751
		0,8	40,5	0,5	1,5	-	2,4	43,6	56,4	1,773

Приложение N 43

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ, ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ
И РАСХОДА СЫРЬЯ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ФИЛЕ-КУСКА
МОРОЖЕНОГО ИЗ АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИХ ОСЕТРОВЫХ РЫБ,
ФАСОВАННОГО В ГЕРМЕТИЧНУЮ ПЛЕНОЧНУЮ УПАКОВКУ**

Вид рыбы, наименование продукции	Характеристика направленного сырья	Отходы и потери в % к массе рыбы, поступившей на данную операцию						В % к массе направленного сырья		Расход сырья на едини-
		мой-ка	раз-дел-ка	пор-цио-ни-ро-вание, мой-ка	фиксация, стекание	замораживание	стел-лаж-ное	в каме-рах с цирку-ляцией воздуха	все-го отхо-дов и по-терь	

		мой-ка	раз-дел-ка	пор-цио-ни-ро-вание, мой-ка	фикса-ция, стека-ние	фа-со-ва-ние	за-мо-ра-жи-вание	все-го отхо-дов и по-терь	выход гото-вой про-дук-ции	цу го-товой про-дукции
ОСЕТР филе-кусок с кожей мороженный	охлажденный потрошенный с головой, вязигой и скрипом	0,8	43,0	0,5	1,4	1,1	0,6	45,5	54,5	1,835
СЕВРЮГА филе-кусок с кожей мороженная	охлажденная потрошенная с головой, вязигой и скрипом	0,8	40,5	0,5	1,5	1,1	0,6	43,1	56,9	1,757

Приложение N 44

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ И ВЫХОДА РАЗДЕЛАННОЙ РЫБЫ
ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ОБЕЗГЛАВЛЕННЫХ ОСЕТРОВЫХ РЫБ
АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКОГО БАССЕЙНА**

(в процентах к массе промытой рыбы)

Вид рыбы, вид разделки	Характеристика направленного сырья	Отходы при раз- делке, голова	Потери при раздел- ке	Всего отходов и по- терь	Выход разде- ланной рыбы
ОСЕТР потрошенный без головы, с вязигой и скрипом	охлажденный потрошенный с головой, вязигой и скрипом	20,0	1,5	21,5	78,5
СЕВРЮГА потрошенная без головы, с вязигой и скрипом	охлажденная потрошенная с головой, вязигой и скрипом	18,2	1,9	20,1	79,9

Приложение N 45

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ И ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ ПРИ РАЗДЕЛКЕ
ГОЛОВ ОСЕТРОВЫХ РЫБ АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКОГО БАССЕЙНА**

(в процентах от массы промытого сырья)

Наименование продукции	Выход голов от потрошеной рыбы	Отходы (жабры, пленки)	Потери	Всего отходов и по- терь	Выход разде- ланной головы
Наборы для уха из осетра	20,0	9,5	2,3	11,6	88,4
Наборы для уха из севрюги	18,4	8,4	2,1	10,5	89,5

**НОРМЫ
ПОТЕРЬ, ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ И РАСХОДА СЫРЬЯ
ПРИ ЗАМОРАЖИВАНИИ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ И НАБОРОВ ДЛЯ УХИ
ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКОГО БАССЕЙНА**

Наименование готовой продукции	Характеристика направленного сырья	Потери в % к массе сырья, поступившего на данную операцию				В % к массе направленного сырья		Расход сырья на единицу готовой продукции
		при мойке	при замораживании			все-го потерь	выход готовой продукции	
			рос-сыпью	бло-ками	упако-ванными в тару			
Головы	голова охлажденная	1,0	1,5	-	-	2,5	97,5	1,026
Молоки	молоки охлажденные	1,0	1,5	-	-	2,5	97,5	1,026
		1,0	-	1,3	-	2,3	97,7	1,023
		1,0	-	-	1,4	2,4	97,6	1,025
Печень	печень охлажденная	1,0	1,5	-	-	2,5	97,5	1,026
		1,0	-	1,3	-	2,3	97,7	1,023
		1,0	-	-	1,3	2,3	97,7	1,023
Кругляш (прихвостовая часть)	кругляш охлажденный	1,0	1,2	-	-	2,2	97,8	1,022
Теша (массой менее 300 гр.)	теша охлажденная	1,0	1,4	-	-	2,4	97,6	1,025
Пробойки	пробойки охлажденные	1,1	-	-	1,6	2,8	97,2	1,029
Наборы для ухи в полиэтиленовых пакетах массой 1 кг	голова, печень, молоки, кругляш, теша, срезки мяса и хрящи охлажденные	1,0	-	-	2,2	3,2	96,8	1,033

Приложение N 47

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ И ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ И РАСХОДА
СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СОЛЕННЫХ БАЛЫЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ
ИЗ АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИХ ОСЕТРОВЫХ РЫБ**

Виды рыбы, виды разделки	Характеристика направленного сырья	Отходы и потери в % к массе рыбы, поступившей на данную операцию			В % к массе направленного сырья		Расход сырья на 1 единицу готовой продукции
		размо-ражи-вание, мойка	раздел-ка, за-чистка, мойка	посол	все-го отхо-дов и по-терь	выход гото-вой про-дук-ции	

ОСЕТР	потрошенный с головой, вязигой и скрипом							
боковник и теша	охлажденный	0,8	41,1	14,0	49,8	50,2	1,992	
	мороженный	1,0	41,1	14,0	49,9	50,1	1,996	
спинка и теша	охлажденный	0,8	34,6	14,1	44,3	55,7	1,795	
	мороженный	1,0	34,6	14,1	44,4	55,6	1,799	
филе и теша	охлажденный	0,8	42,3	13,1	50,3	49,7	2,012	
	мороженный	1,0	42,3	13,1	50,4	49,6	2,016	
СЕВРЮГА спинка	потрошенная с головой, вязигой и скрипом							
	охлажденная	0,8	46,9	14,1	54,7	45,3	2,207	
филе и теша	мороженная	1,0	46,9	14,1	54,8	45,2	2,212	
	охлажденная	0,8	40,6	13,2	48,9	51,1	1,957	
	мороженная	1,0	40,6	13,2	49,0	51,0	1,961	

Приложение N 48

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ И ВЫХОДА РАЗДЕЛАННОЙ РЫБЫ
ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКЦИИ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ
ИЗ АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИХ ОСЕТРОВЫХ РЫБ**

(в процентах от массы промытой потрошенной рыбы)

Вид рыбы, виды разделки	Характеристика направленного сырья	Отходы при разделке					Потери при разделке	Все-го отходов и потерь	Выход разделанной рыбы
		голова	хвостовой плавник с хвостовой частью	вя-зига	скрип	все-го отходов			
ОСЕТР потрошенный обезглавленный	охлажденный, мороженный потрошенный с головой, вязигой и скрипом	21,3	2,6	1,0	1,0	25,9	1,6	27,5	72,5
СЕВРЮГА потрошенная обезглавленная	охлажденная, мороженная потрошенная с головой, вязигой и скрипом	19,2	2,8	1,1	1,1	24,2	1,5	25,7	74,3

Приложение N 49

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ И ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ
И РАСХОДА СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКЦИИ ГОРЯЧЕГО
КОПЧЕНИЯ ИЗ АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИХ ОСЕТРОВЫХ РЫБ**

Виды рыбы, виды разделки	Характеристика направленного сырья	Отходы и потери в % к массе рыбы, поступившей на данную операцию				В % к массе направленного сырья		Расход сырья на 1 единицу готовой продукции
		раз-моро-жива-ние, мойка	раз-делка, за-чист-ка, мойка	по-сол	коп-че-ние, убор-ка	все-го отхо-дов и по-терь	выход гото-вой про-дукции	
ОСЕТР потрошенный обезглавленный	потрошенный с головой, вязигой и скрипом							
	охлажденный	0,8	27,5	4,0	23,3	47,1	52,9	1,890
	мороженный	1,0	27,5	4,0	23,3	47,2	52,8	1,894
СЕВРЮГА потрошенная обезглавленная	потрошенная с головой, вязигой и скрипом							
	охлажденная	0,8	25,7	5,1	23,9	46,7	53,3	1,876
	мороженная	1,0	25,7	5,1	23,9	46,8	53,2	1,880

Приложение N 50

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ, ВЫХОДА РАЗДЕЛАННОЙ РЫБЫ
ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ БАЛЫЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ
ИЗ АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИХ ОСЕТРОВЫХ РЫБ**

(в процентах от массы потрошенной промытой рыбы)

Виды рыбы, виды разделки	Характеристика направленного сырья	Отходы при разделке								По-тери при раз-дел-ке, мой-ке, %	Все-го отхо-дов и по-терь, %	Выход разделанной рыбы		
		го-лова	круг-ляш или теша	хря-щи, срез-ки мяса	вя-зига	скрип	плен-ки, жуч-ки, плав-ники	участ-ки тела с крово-излия-ниями	все-го			все-го	в том числе	
													боковник, спинка или филе	теша
ОСЕТР боковник и теша	охлажденный, мороженный	21,1	4,4	7,9	1,0	1,0	3,1	0,5	39,1	2,0	41,1	58,9	46,0	12,9
	потрошенный с головой, вязигой и скрипом													
	охлажденный, мороженный	21,1	-	5,8	1,0	1,0	3,2	0,5	32,6	2,0	34,6	65,4	49,1	16,3
СЕВРЮГА спинка	охлажденный, мороженный	21,0	4,6	8,9	1,0	1,0	3,2	0,5	40,2	2,1	42,3	57,7	46,8	10,9
	охлажденная, мороженная потрошенная с головой, вязигой и скрипом	19,9	14,0	7,7	1,0	1,0	1,1	0,5	45,2	1,7	46,9	53,1	53,1	-

филе и теша	охлажденная, мороженая	19,8	4,6	9,2	1,0	1,0	3,2	0,5	39,3	1,7	41,0	59,0	49,4	9,6
-------------	------------------------	------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	------	-----	------	------	------	-----

Приложение N 51

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ И ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ
ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ БАЛЫЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ
ИЗ АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИХ ОСЕТРОВЫХ РЫБ**

	Характеристика сырья	Отходы и потери в % к массе рыбы, поступившей на данную операцию				В % к массе направленного сырья				Расход сырья на 1 единицу готовой продукции
		раз-моро-жива-ние, мойка	раз-делка, за-чист-ка, мойка	по-сол, вы-рав-нива-ние, отмачива-ние	коп-че-ние, убор-ка	все-го отхо-дов и по-терь, %	выход готовой про-дукции, в том числе			
							все-го	боковник, спинка или филе	теша	
ОСЕТР	потрошенный с головой, вязигой и скрипом									
боковник и теша	охлажденный	0,8	41,1	14,0	18,6	59,1	40,9	32,4	8,5	2,445
	мороженный	1,0	41,1	14,0	18,6	59,2	40,8	32,3	8,5	2,451
спинка и теша	охлажденный	0,8	34,6	14,1	18,6	54,6	45,4	34,0	11,5	2,203
	мороженный	1,0	34,6	14,1	18,6	54,7	45,3	33,9	11,4	2,207
филе и теша	охлажденный	0,8	42,3	13,1	15,8	58,1	41,9	29,9	21,0	2,387
	мороженный	1,0	42,3	13,1	15,8	58,2	41,8	30,4	11,4	2,392
СЕВРЮГА	потрошенная с головой, вязигой и скрипом									
спинка	охлажденная	0,8	46,9	14,1	18,6	63,1	36,9	36,9	-	2,710
	мороженая	1,0	46,9	14,1	18,6	63,1	36,9	36,9	-	2,710
филе и теша	охлажденная	0,8	40,6	13,2	17,5	57,8	42,2	35,0	7,2	2,370
	мороженая	1,0	40,6	13,2	17,5	57,9	42,1	34,9	7,2	2,375

Приложение N 52

**НОРМЫ
ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ И ВЫХОДА РАЗДЕЛАННОЙ РЫБЫ
ПРИ РАЗДЕЛКЕ РЫБЫ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ, ВЫПУСКАЕМОЙ
В НАРЕЗКУ ЛОМТИКАМИ В МЕЛКОЙ ФАСОВКЕ,
ИЗ АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИХ ОСЕТРОВЫХ РЫБ**

(в процентах к массе направленного сырья)

Виды рыбы, характеристика направленного	Вид разделки	Плавники и жучки	Кожа	Кругляш (при хвосте)	Срезки копченые	Хрячки срезы	Участки тела с кровью	Все-го отхо-	По-те-ри	Всего отхо-дов и по-	Вы-ход раз-де-
---	--------------	------------------	------	----------------------	-----------------	--------------	-----------------------	--------------	----------	----------------------	----------------

ного сырья				товая часть)	нос-тей	мяса	излия-ниями	дов		терь	лан-ной рыбы
ОСЕТР боковник холодного копчения	филе боковника без кожи	-	8,2	-	0,6	-	0,7	9,5	1,0	10,5	89,5
спинка холодного копчения	филе спинки без кожи	5,3	5,3	1,2	0,4	3,2	0,7	16,0	1,0	17,0	83,0
филе с кожей холодного копчения	филе без кожи	0,2	7,8	-	0,6	1,2	0,1	9,8	0,1	9,9	90,1
СЕВРЮГА спинка холодного копчения	филе спинки без кожи	5,4	8,5	1,7	0,5	3,4	0,5	20,0	1,0	21,0	79,0

Приложение N 53

ИНСТРУКЦИЯ
О ПОРЯДКЕ ПРИМЕНЕНИЯ ЕДИНЫХ НОРМ ОТХОДОВ, ПОТЕРЬ, ВЫХОДА
ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ И РАСХОДА СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ

1. Единые технологические нормы отходов, потерь, выхода готовой продукции и расхода сырья являются предельно (максимально) допустимыми и применяются при производстве продукции из осетровых рыб по действующей нормативной документации на предприятиях различных форм собственности, а также для использования в работе контролирующих служб.

2. Учет расхода сырья производится по фактическим данным. Все отклонения в расходе сырья от установленных норм как в сторону экономии, так и в сторону перерасхода сырья должны быть проанализированы, причины их обоснованы и изложены в объяснительной записке к бухгалтерскому отчету предприятия для подготовки предложений по совершенствованию норм.

3. Предложения по совершенствованию действующих и разработке новых более экономичных норм на новые виды продукции с обосновывающими материалами (результаты опытно-контрольных работ и фактический расход сырья) направлять в отраслевую организацию по технологическому нормированию сырья (Каспрыбтестцентр, КрасНИИРХ) или во ВНИРО для согласования и совместной разработки норм.

4. Руководителям рыбохозяйственных предприятий всех форм собственности, после согласования с ВНИРО или отраслевыми организациями по технологическому нормированию (Каспрыбтестцентр, КрасНИИРХ), разрешается утверждать:

- индивидуальные (временные) нормы расхода сырья по новым видам сырья и готовой продукции сроком на один год;
- экономичные (более низкие) нормы расхода сырья на все виды рыбопродукции, включенные в настоящие нормы;
- дифференцированные нормы расхода сырья в зависимости от сезонов и районов лова в пределах настоящих норм.

Все утвержденные нормы направляются во ВНИРО для подготовки обосновывающих материалов к разработке проекта единых отраслевых или бассейновых (региональных) норм с последующим представлением на утверждение в Госкомрыболовство России.