

Technologické požadavky a požadavky na jakost, balení a skladování ryb a ostatních vodních živočichů a výrobků z nich

	úprava	technologické zpracování	povolené odchylky od deklarované hmotnosti***	požadavky na jakost	skladování	doprava
čerstvé ryby a ostatní vodní živočichové				<ul style="list-style-type: none"> – nesmí vykazovat cizí pachy, povrchové znečištění a mechanické poškození, vůně musí být charakteristická pro daný živočišný rod nebo druh ryb a ostatních vodních živočichů, – konzistence musí vykazovat charakteristické vlastnosti struktury svaloviny, – svalovina nesmí obsahovat parazity škodlivé zdraví nebo poškozující vzhled* 		
zmrazené ryby a ostatní vodní živočichové	viz. kap. Zmrazené potraviny					
rybí výrobky:						
– uzené ryby	<ul style="list-style-type: none"> – sladkovodní: celé, půlené nebo porcované – mořské: <ul style="list-style-type: none"> – ryby celé (s hlavou a vnitřnostmi), – kuchaň (zbavené hlav a vnitřností, výstelky dutiny břišní a krevních sraženin), – částečně kuchaň (s hlavou zbavené vnitřností, ryby zbavené hlav a střívek), – ryby vykoštěné – filety (ryby kuchaň bez páteře a ploutví s výjimkou hřbetní ploutve), – ryby porcované 	<p>opracované ryby nebo porce ryb se nasolují v solné lázni nebo nasucho</p> <p>vlastní uzení:</p> <p>a) uzení studeným kouřem **** - probíhá obvykle při teplotách do 29°C</p> <p>b) uzení horkým kouřem – rovnoměrné prohřátí svaloviny musí být vyšší než 65 °C</p> <p>po vyuzení musí být výrobky před balením bezprostředně zchlazeny na teplotu v balírně nebo nižší, po zabalení na teplotu, při které budou přepravovány a skladovány</p>	<p>balení:</p> <p>do 0,3 kg -10%</p> <p>do 1,0 kg - 5%</p> <p>do 2,0 kg - 3%</p> <p>nad 2,0 kg - 2%</p>	<p>obsah vody ve svalovině</p> <ul style="list-style-type: none"> – ryby tučné nejvíce 70 % – ryby netučné nejvíce 80 % <p>obsah soli u výrobků uzených studeným kouřem 3–8% hmotnostních</p>	<ul style="list-style-type: none"> – uzené výrobky z ryb se skladují při teplotě v rozmezí 1 °C až 8°C. 	<ul style="list-style-type: none"> v izotermických nebo strojně chlazených přepravnících při teplotě 1°C až 8°C

– smažené ryby	základní surovina opracována smažením: – ryby částečně kuchač – ryby kuchač – ryby vykoštěné (filety) – rybí filé – ryby porcované – separované rybí maso – požitelné vnitřnosti z ryb	– po smažení musí být výrobky před balením bezprostředně zchlazeny na teplotu v balírně (nebo nižší), po zabalení na teplotu, při které budou přepravovány a skladovány	balení: do 0,3 kg –10% do 1,0 kg – 5% do 2,0 kg – 3% nad 2,0 kg – 2%	– k výměně tukové lázně při smažení musí dojít, jestliže číslo kyselosti je vyšší než 2,0 mg KOH v 1 g tuku, – ke smažení se používá tuk nebo olej s bodem zakouření nejméně 170 °C	skladují se při teplotě v rozmezí 1°C až 8°C	v izotermických nebo strojně chlazených přepravních při teplotě 1°C až 8°C
– solené ryby a výrobky ze solených ryb	z čerstvých nebo zmrazených ryb**** jiker a mlíč		balení: do 0,3 kg –10% do 1,0 kg – 5% do 2,0 kg – 3%	obsah soli: v silně solených více než 14% v středně solených 10 až 14% v slabě solených 6 až 10%		v izotermických nebo strojně chlazených přepravních při teplotě 1°C až 8°C
– sardelová pasta			sardelová pasta v tubě: – 10% balení: do 350 g – 10% nad 350 g – 5%	obsah soli: nejvýše 25 %	při nekolísající teplotě do 15°C	při teplotě do 15°C
– sušené ryby	sušené nesolené ryby sušené solené ryby			obsah vody je nižší než 18%.		
– marinované – za studena – za tepla	– ryby částečně kuchač (s hlavou zbavené vnitřností, zbavené hlav a střívek) – ryby kuchač (zbavené hlav a vnitřností, výstelky dutiny břišní a krevních sraženin) – ryby vykoštěné – filety (ryby kuchač, bez páteře a ploutví, s výjimkou hřbetní ploutve) – ryby porcované	– studené marinády**** – základní surovina připravena studenou cestou marinováním v marinovacích lázních důležitý je poměr koncentrace solí a kyseliny v marinovací lázni a hmotnostní poměr marinované rybí suroviny k množství zrací lázně – tepelné marinády – základní surovina opracována teplou cestou (vařená, pečená). K docílení požadované chuti a prodloužení trvanlivosti se marinády zalévají sladkokyselým nálevem, rosolem, majonézou, omáčkami, remuládami, a pod.	balení: do 0,3 kg –10% do 1,0 kg – 5% do 2,0 kg – 3%	přítomnost konzervantů přenosem	při teplotě 1°C až 8°C	v izotermických nebo strojně chlazených přepravních při teplotě 1°C až 8°C v izotermických nebo strojně chlazených přepravních při teplotě 1°C až 8°C

<p>– polokonzervy – pasterované</p> <p>– nepasterované</p>	<p>konzervace provedená tepelným ošetřením v obalech</p> <p>použití konzervantů</p>	<p>– za normálního tlaku při teplotě do 100°C v obalech</p>		<p>neprodyšně uzavřené obaly</p> <p>doba použitelnosti je prodloužena</p>	<p>v izotermických nebo strojně chlazených přepravních při teplotě 1°C až 8°C</p>
<p>– konzervy</p>	<p>výrobky z čerstvých nebo zmrazených ryb a ostatních vodních živočichů nebo jejich částí, v neprodyšně uzavřených obalech, sterilované v autoklávu předepsaným způsobem.</p>	<p>sterilizace v přetlakových autoklávech podle druhu výrobků obvykle při teplotě 115–121°C v jádře plechovky</p>	<p>balení: do 350 g –10 % nad 350 g –5 %</p>	<p>hmotnost odkapaného podílu masa ve výrobcích ryb sleďovitých (Clupeidae) a makrelovitých (Scombridae) musí být nejméně</p> <ul style="list-style-type: none"> – s olejem 70 % – ve vlastní šťávě, solném roztoku nebo vodě 60 % – s omáčkami a jinými přidanými složkami 50 % – ostatní méně než 50 % <p>termostatová zkouška: **</p>	<p>skladují se v suchých, dobře větratelných místnostech chráněné před přímým účinkem slunečních paprsků a před mrazem.</p> <p>stanoví výrobce na obalu</p>
<p>– polotovary</p>	<p>polotovary se vyrábějí převážně:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ze svalových partií ryb – ze separované rybí svaloviny – z filetů ze sladkovodních ryb – z požitelných vnitřností a gonád 	<ul style="list-style-type: none"> – teplota rybí svaloviny v průběhu zpracování nesmí přesáhnout +10 °C – separované rybí maso musí být po separaci ihned zmrazeno nebo zpracováno do vhodně stabilizovaných nebo zmrazených výrobků – výrobky ze sladkovodních ryb určené k prodeji v čerstvém nebo chlazeném stavu musí být po zpracování zchlazeny na 0°C až 5°C – do speciálních výrobků ze sladkovodních ryb se zpracovávají požitelné vnitřnosti čerstvé (do 24 hodin po získání) nebo zmrazené 			<p>chlazené polotovary se skladují v chladírenských prostorech při nekolísavé teplotě 0 °C až 5 °C</p>

* = škodlivost se posuzuje podle veterinárních předpisů

** = provádí se termostatovou zkouškou při teplotě 35°C 10 dnů nebo při teplotě 38°C 7 dnů

*** = u dvaceti náhodně odebraných spotřebitelských balení musí průměrná hodnota odpovídat nejméně deklarované hmotnosti

**** = ryby a výrobky z nich, určené k přímé spotřebě, které nebyly podrobeny tepelné úpravě nebo u nichž tepelná úprava nepřesáhla 60°C, musí být zmrazeny na teplotu nižší než minus 20°C po dobu nejméně 24 hodin