

Федеральное агентство по рыболовству

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Полярный
научно-исследовательский институт морского рыбного хозяйства и
океанографии им. Н. М. Книповича»
(ФГБНУ «ПИНРО»)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель Руководителя
Федерального агентства
по рыболовству

В.И. Соколов
2017 г.



Нормы

**отходов, потерь, выхода готовой продукции и расхода сырья при
производстве охлажденной продукции из рыб
Северного бассейна**

СОГЛАСОВАНО

Начальник Управления
науки и образования
Федерального агентства
по рыболовству

С.Е. Голованов
2017 г.

РАЗРАБОТАНО

Директор
ФГБНУ «ПИНРО»

К.В. Древетняк
2017 г.



Директор
ФГБНУ «ВНИРО»

К.В. Колончин
2017 г.

Заместитель директора по научной
работе ФГБНУ «ПИНРО»

О.В. Титов
2017 г.

Заместитель директора
по научной работе ФГБНУ «ВНИРО»

Е.Н. Харенко
2017 г.

Мурманск 2017 г.

Разработчики от ФГБНУ «ПИНРО»: зав. лабораторией биохимии и технологии, д-р биол. наук, Мухин В. А., зам. зав. лабораторией биохимии и технологии, канд. техн. наук Шаповалова Л.А., вед. инж. лаборатории биохимии и технологии Степаненко В. В., вед. инж. лаборатории биохимии и технологии Пискунович Д. И.

В согласовании норм принимали участие специалисты ФГБНУ «ВНИРО»: зав. лаб. нормирования, к.т.н. Н.Н. Яричевская; ст. науч. сотр. Пресняков А.В.

Нормы отходов, потерь, выхода готовой продукции и расхода сырья при производстве охлажденной продукции из рыб Северного бассейна. – Мурманск: Изд-во ПИНРО, 2017. – 8 с.

Нормы разработаны с применением опытного метода, основанного на проведении опытно-контрольных работ в производственных условиях, в результате которых методом прямого взвешивания устанавливается полезный расход сырья, количество отходов, потерь и выход готовой продукции и расчетно-аналитического метода, основанного на анализе результатов опытно-контрольных работ, проведенных на рыбопромысловых судах и предприятиях Северного бассейна.

Дата введения в действие сборника: с 24 апреля 2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№№ Приложений	Наименование норм	№№ Страниц
Приложение № 1	Нормы отходов, потерь, выхода разделанной рыбы из рыб Северного Бассейна	4-5
Приложение № 2	Нормы отходов, потерь, выхода готовой продукции и расхода сырья при производстве охлажденной рыбопродукции из рыб Северного Бассейна	6-7
Приложение № 3	Инструкция о порядке применения бассейновых норм отходов, потерь, выхода готовой продукции и расхода сырья при производстве охлажденной продукции из рыб Северного бассейна	8

НОРМЫ

отходов, потерь, выхода разделанной рыбы из рыб Северного Бассейна

Вид рыбы, характеристика сырья	Район и сезон лова	Вид и способ разделки*)	Голова		Внутренности			Пленки, плава- тельный пузырь	Плав- ники, срезки мяса	Плече- вые кости, грудные плавники	Позво- ночная кость с хвостовым плавником	Кожа	Чешуя	Итого отходов при разделке	Потери при разделке, зачистке и мойке	Всего отходов и потерь	Выход разде- ланной рыбы	
			всего	в том числе жабры	всего	в том числе	икра											
Зубатка пестрая сырец	Баренцево море, среднегодовая	потрошеная обезглавленная	18,3	—	15,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	33,8	1,5	35,3	64,7
Зубатка синяя сырец	Баренцево море, среднегодовая	потрошеная обезглавленная	16,0	—	13,0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	29,0	1,5	30,5	69,5
Зубатка полосатая сырец	Баренцево море, среднегодовая	потрошеная обезглавленная	20,3	—	12,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	32,8	1,0	33,8	66,2
Камбала морская сырец	Баренцево море, среднегодовая	потрошеная обезглавленная	16,0	—	5,0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	21,0	0,8	21,8	78,2
Камбала-ерш сырец	Баренцево море, среднегодовая	потрошеная обезглавленная	18,1	—	6,9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	25,0	1,6	26,6	73,4
Окунь морской сырец	Баренцево море, среднегодовая	потрошеный обезглавленный	21,5	—	9,8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	31,3	1,2	32,5	67,5
Палтус черный сырец	Баренцево море, среднегодовая	потрошеный обезглавленный	15,3	—	7,9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	23,2	1,6	24,8	75,2

Вид рыбы, характеристика сырья	Район и сезон лова	Вид и способ разделки*)	Голова		Внутренности			Пленки, плава- тельный пузырь	Плав- ники, срезки мяса	Плече- вые кости, грудные плавники	Позво- ночная кость с хвостовым плавником	Кожа	Чешуя	Итого отходов при разделке	Потери при разделке, зачистке и мойке	Всего отходов и потерь	Выход разде- ловой рыбы									
			всего	в том числе жабры	всего	в том числе																				
						икра	молоки	печень																		
Сайда сырец	Баренцево море, среднегодовая	потрошеная обезглавленная	17,9	—	13,9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	31,8	0,9	32,7	67,3								

Примечание.

*) Ручная разделка. Голова удаляется круглым срезом.

НОРМЫ

отходов, потерь, выхода готовой продукции и расхода сырья

при производстве охлажденной рыбопродукции из рыб Северного Бассейна

Вид рыбы, характеристика сырья	Район и сезон лова	Вид и способ разделки ¹⁾	Способ охлаждения	В % к массе рыбы, поступившей на данную операцию		В % к массе рыбы- сырца		Коэффициент расхода сырья на единицу готовой продукции
				отходы и потери при разделке, зачистке, мойке	потери при охлаждении ²⁾	всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
Зубатка пестрая сырец	Баренцево море, среднегодовая	потрошеная обезглавленная	пересыпка льдом	35,3	2,3	36,8	63,2	1,582
Зубатка синяя сырец	Баренцево море, среднегодовая	потрошеная обезглавленная	пересыпка льдом	30,5	3,6	33,0	67,0	1,493
Зубатка полосатая сырец	Баренцево море, среднегодовая	потрошеная обезглавленная	пересыпка льдом	33,8	2,7	35,6	64,4	1,553

Вид рыбы, характеристика сырья	Район и сезон лова	Вид и способ разделки ¹⁾	Способ охлаждения	В % к массе рыбы, поступившей на данную операцию		В % к массе рыбьи-сырца		Коэффициент расхода сырья на единицу готовой продукции
				отходы и потери при разделке, зачистке, мойке	потери при охлаждении ²⁾	всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
Камбала морская сырец	Баренцево море среднегодовая	потрошеная обезглавленная	пересыпка льдом	21,8	2,2	23,5	76,5	1,307
Камбала-ерш сырец	Баренцево море среднегодовая	потрошеная обезглавленная	пересыпка льдом	26,6	2,4	28,4	71,6	1,397
Окунь морской сырец	Баренцево море среднегодовая	потрошеный обезглавленный	пересыпка льдом	32,5	2,4	34,1	65,9	1,517
Палтус черный сырец	Баренцево море среднегодовая	потрошеный обезглавленный	пересыпка льдом	24,8	2,5	26,7	73,3	1,364
Сайда сырец	Баренцево море среднегодовая	потрошеная обезглавленная	пересыпка льдом	32,7	2,6	34,4	65,6	1,524

Примечание.

1) Ручная разделка. Голова удаляется круглым срезом.

2) Потери при охлаждении применяются в случае транспортирования и хранения;

Инструкция
о порядке применения
бассейновых норм отходов, потерь, выхода готовой продукции
и расхода сырья при производстве охлажденной продукции
из рыб Северного Бассейна

1. Нормы применяются при производстве охлажденной продукции из рыб Северного бассейна по действующей нормативной документации на предприятиях различных форм собственности, а также используются в работе контролирующих служб.

2. Предложения по совершенствованию действующих и разработке новых переводных коэффициентов и норм расхода сырья с обосновывающими материалами (пояснительная записка, результаты опытно-контрольных работ, данные фактического выхода продукции и расхода сырья) направлять в отраслевой рыбохозяйственный институт – ФГБНУ «ПИНРО» или ФГБНУ «ВНИРО».

3. Руководителям рыбохозяйственных предприятий всех форм собственности разрешается разрабатывать совместно с отраслевыми рыбохозяйственными институтами (ФГБНУ «ВНИРО», ФГБНУ «ПИНРО», ФГБНУ «АтлантНИРО», ФГБНУ «ТИНРО-Центр» и др.) и утверждать на срок не более одного года индивидуальные нормы расхода сырья:

- на новые виды сырья и ассортимент готовой продукции, а также продукцию, изготавляемую по договорам (контрактам);
- экономичные нормы расхода сырья на ассортимент продукции, включенный в данные нормы;
- дифференцированные нормы выхода продукции и расхода сырья в зависимости от сезонов и районов промысла.

4. Все утвержденные нормы направляются во ФГБНУ «ПИНРО» или во ФГБНУ «ВНИРО» для подготовки обосновывающих материалов к разработке проектов бассейновых и единых норм.