

Федеральное агентство по рыболовству

Полярный филиал

Федерального государственного бюджетного научного учреждения
«Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и
океанографии»
(«ПИНРО» им. Н.М. Книповича)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
Федерального агентства
по рыболовству

В.И. Соколов
2022 г.

**Нормы выхода рыбной продукции из водных биоресурсов, добываемых в
районах Северной Атлантики, Северного рыбохозяйственного бассейна и
прилегающих районах Арктики**

СОГЛАСОВАНО

Начальник Управления
науки и аквакультуры
Федерального агентства
по рыболовству

А.С. Малашенко
2022 г.

Директор ФГБНУ «ВНИРО»

К.В. Колосов
2022 г.

Заместитель директора
по научной работе ФГБНУ «ВНИРО»

Е.Н. Харенко
2022 г.

РАЗРАБОТАНО

Руководитель Полярного филиала
ФГБНУ «ВНИРО» («ПИНРО» им.
Н.М. Книповича)

В.А. Мухин
2022 г.

Заместитель руководителя Полярного
филиала ФГБНУ «ВНИРО»
(«ПИНРО» им. Н.М. Книповича)

К.М. Соколов
2022 г.

Мурманск
2022 г.

Разработчики Полярного филиала ФГБНУ «ВНИРО»: заведующий лабораторией нормативного обеспечения рыболовства, канд. техн. наук Л.А. Шаповалова, старший специалист Д.И. Пискунович.

В согласовании норм принимали участие специалисты ФГБНУ «ВНИРО»: начальник отдела нормирования Департамента технического регулирования, канд. техн. наук Н.Н. Яричевская, ведущий научный сотрудник, канд. биол. наук А.В. Сопина.

Нормы разработаны с применением опытного метода, основанного на проведении опытно-контрольных работ в производственных условиях, в результате которых методом 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 судах рыбопромыслового флота Северного рыбохозяйственного бассейна с последующим сопоставлением полученных данных с ранее действующими нормами.

Дата введения – 17 октября 2022 г.

Считать утратившими силу:

Нормы выхода продуктов переработки водных биоресурсов Северного рыбохозяйственного бассейна, введенные в действие 01 января 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Приложение № 1	Нормы отходов, потерь, выхода разделанной рыбы (в % к массе промытой рыбы, поступившей на разделку).....	4
Приложение № 2	Нормы отходов, потерь, выхода готовой продукции и расхода сырья при производстве охлажденной пищевой рыбной продукции из рыбы.....	14
Приложение № 3	Нормы отходов, потерь, выхода готовой продукции и расхода сырья при производстве мороженой пищевой рыбной продукции из рыбы	18
Приложение № 4	Нормы отходов потерь, выхода полуфабриката при разделке ракообразных (в % к массе неразделанного сырья).....	31
Приложение № 5	Нормы отходов потерь, выхода готовой продукции и расхода сырья при производстве мороженой пищевой рыбной продукции из ракообразных	32
Приложение № 6	Нормы отходов потерь, выхода полуфабриката при разделке морского гребешка (в % к массе морского гребешка, поступившего на разделку)	33
Приложение № 7	Нормы отходов потерь, выхода готовой продукции и расхода сырья при производстве мороженой пищевой рыбной продукции из двустворчатых моллюсков	34
Приложение № 8	Нормы отходов потерь, выхода готовой продукции и расхода сырья при производстве мороженой пищевой рыбной продукции из кукумарии	35
Приложение № 9	Нормы отходов потерь, выхода готовой продукции и расхода сырья при производстве рыбного фарша	36
Приложение № 10	Нормы отходов потерь, выхода готовой продукции и расхода сырья при производстве мороженой пищевой рыбной продукции из икры трески	38
Инструкция о порядке применения норм выхода продуктов переработки водных биологических ресурсов Северного рыбохозяйственного бассейна....		39

НОРМЫ

отходов, потерь, выхода разделанной рыбы (в % к массе промытой рыбы, поступившей на разделку) ¹⁾

Вид рыбы, характеристика сырья ²⁾	Район и сроки добычи (вылова)	Вид и способ разделки ³⁾	Голова		Внутренности			Пленки, плавательный пузырь	Плавники, срезки мяса	Плечевые кости, грудные плавники	Позвоночная кость с хвостовым плавником	Кожа	Чешуя	Итого отходов при разделке	Потери при разделке, зачистке и мойке	Всего отходов и потерь	Выход разделанной рыбы	
			всего	в том числе жабры	всего	В том числе												
						икра	молоки											печень
ЗУБАТКА пятнистая (пестрая)	Норвежское море, Баренцево море	обезглавленная	18,3 ⁴⁾	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	18,3	1,5	19,8	80,2	
		потрошенная	—	—	15,5	0,1	0,1	2,7	—	—	—	—	—	—	15,5	1,5	17,0	83,0
	среднегодовая	потрошенная обезглавленная	18,3 ⁴⁾	—	15,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	33,8	1,5	35,3	64,7
		тушка спецразделки	18,3 ⁴⁾	—	15,5	0,1	0,1	2,7	8,6 ⁵⁾		—	—	0,3	42,7	1,5	44,2	55,8	
		кусок спецразделки	18,3 ⁴⁾	—	15,5	0,1	0,1	2,7	8,6 ⁵⁾		—	—	0,3	42,7	2,5	45,2	54,8	
		филе с кожей	18,3 ⁴⁾	—	15,5	0,1	0,1	2,7	8,6 ⁵⁾		13,4 ⁶⁾	—	0,3	56,1	2,1	58,2	41,8	
		филе без кожи	18,3 ⁴⁾	—	15,5	0,1	0,1	2,7	8,6 ⁵⁾		13,4 ⁶⁾	4,7	0,3	60,8	2,1	62,9	37,1	
ЗУБАТКА синяя	Норвежское море, Баренцево море среднегодовая	пласт с головой	—	—	13,0	—	—	2,7	—	—	—	—	—	13,0	1,6	14,6	85,4	
		потрошенная обезглавленная	16,0 ⁴⁾	—	13,0	—	—	2,7	—	—	—	—	—	29,0	1,5	30,5	69,5	
		пласт обезглавленный	16,0 ⁴⁾	—	13,0	—	—	2,7	—	—	—	3,1	—	32,1	1,6	33,7	66,3	

Вид рыбы, характеристика сырья ²⁾	Район и сроки добычи (вылова)	Вид и способ разделки ³⁾	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 разделанной рыбы	
			всего	в том числе жабры	всего	В том числе												
						икра	молоки											печень
		кусок пласт обезглавленный без позвоночной кости	16,0 ⁴⁾	—	13,0	—	—	2,7	—	1,9 ⁷⁾	3,1	—	—	—	34,0	1,6	35,6	64,4
		филе с кожей	16,0 ⁴⁾	—	13,0	—	—	2,7	—	—	3,1	9,3	—	—	41,4	1,6	43,0	57,0
ЗУБАТКА полосатая	Норвежское море, Баренцево море среднегодовая	потрошенная обезглавленная	20,3 ⁴⁾	—	12,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	32,8	1,0	33,8	66,2
КАМБАЛА лиманда (ершоватка северная)	Баренцево море среднегодовая	потрошенная обезглавленная	15,9 ⁴⁾	—	7,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	23,4	1,1	24,5	75,5
КАМБАЛА морская	Норвежское море, Баренцево море среднегодовая	потрошенная обезглавленная	16,0 ⁴⁾	—	5,0	1,1	—	—	—	—	—	—	—	—	21,0	0,8	21,8	78,2
КАМБАЛА - ЕРШ	Норвежское море, Баренцево море среднегодовая	жаброванная (обезжабренная) (с удалением пучка внутренностей)	—	2,8	6,9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	9,7	1,6	11,3	88,7

Вид рыбы, характеристика сырья ²⁾	Район и сроки добычи (вылова)	Вид и способ разделки ³⁾	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 разделанной рыбы
			всего	в том числе жабры	всего	В том числе											
						икра	молоки										
		потрошенная жаброванная (обезжабренная)	—	2,8	7,4	—	—	—	—	—	—	—	—	10,2	1,6	11,8	88,2
		потрошенная обезглавленная	18,1 ⁴⁾	—	6,9	—	—	—	—	—	—	—	—	25,0	1,6	26,6	73,4
		потрошенная обезглавленная (с удалением плечевых костей и тонких стенок брюшка)	18,1 ⁴⁾	—	6,9	—	—	—	5,3	—	—	—	—	30,3	1,6	31,9	68,1
МЕНЕК	Баренцево море среднегодовая	потрошенный обезглавленный	21,9 ⁴⁾	—	11,4	—	—	—	—	—	—	—	—	33,3	1,2	34,5	65,5
ОКУНЬ морской (виды рода <i>Sebastes</i>)	Баренцево море среднегодовая	потрошенный обезглавленный	21,5 ⁴⁾	—	9,8	—	—	—	—	—	—	—	—	31,3	1,2	32,5	67,5
		потрошенный жаброванный (обезжабренный)	—	3,5	9,8	—	—	—	—	—	—	—	—	13,3	0,9	14,2	85,8
		тушка спецразделки	21,5 ⁴⁾	3,5	9,8	—	—	—	5,2	—	—	1,0	—	37,5	2,2	39,7	60,3
		филе с кожей	21,5 ⁴⁾	3,5	9,8	—	—	—	5,2	20,5	—	1,0	—	58,0	2,2	60,2	39,8
		филе без кожи	21,5 ⁴⁾	3,5	9,8	—	—	—	5,2	20,5	3,7	—	—	60,7	2,2	62,9	37,1
ОКУНЬ морской (виды рода <i>Sebastes</i>)	Норвежское море среднегодовая	потрошенный потрошенный	—	—	10,6	—	—	—	—	—	—	—	—	10,6	1,0	11,6	88,4

Вид рыбы, характеристика сырья ²⁾	Район и сроки добычи (вылова)	Вид и способ разделки ³⁾	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 разделанной рыбы	
			всего	в том числе жабры	всего	В том числе												
						икра	молоки											печень
ОКУНЬ морской (<i>Sebastes mentella</i>)	Норвежское море, Баренцево море среднегодовая	обезглавленный	30,9 ⁴⁾	—	10,6	—	—	—	—	—	—	—	—	41,5	1,0	42,5	57,5	
		потрошенный	—	—	6,0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6,0	1,0	7,0	93,0 ⁸⁾
		потрошенный	26,0 ⁴⁾	—	6,0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	32,0	1,0	33,0	67,0 ⁸⁾
		обезглавленный	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ПАЛТУС синекорый	Норвежское море, Баренцево море среднегодовая	потрошенный	—	—	8,7	—	—	—	—	—	—	—	—	8,7	1,6	10,3	89,7 ⁸⁾	
		потрошенный (жаброванный)	—	2,7	8,7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	11,4	1,6	13,0	87,0
		обезжабранный	—	2,7	8,7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	11,4	1,6	13,0	87,0
		потрошенный обезглавленный	13,5 ⁴⁾	—	8,7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	22,2	1,6	23,8	76,2 ⁸⁾
		потрошенный обезглавленный	20,9 ⁹⁾	—	8,7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	29,6	1,6	31,2	68,8 ⁸⁾
		(японский/косой срез)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
потрошенный обезглавленный	20,9 ⁹⁾	—	8,7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	32,7	1,6	34,3	65,7 ⁸⁾		
потрошенный обезглавленный (японский/косой срез) без хвостовой части	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3,1 ⁷⁾	—	—	32,7	1,6	34,3	65,7 ⁸⁾	

Вид рыбы, характеристика сырья ²⁾	Район и сроки добычи (вылова)	Вид и способ разделки ³⁾	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 разделанной рыбы
			всего	в том числе жабры	всего	В том числе											
						икра	молоки										
		палтусная разделка	13,5 ⁴⁾	—	8,7	—	—	—	29,5 ¹⁰⁾	—	—	—	—	51,7	2,6	54,3	45,7
ПЕТУХ морской	Атлантический океан (Банка Роколл) среднегодовая	потрошенный обезглавленный	20,8 ¹¹⁾	—	9,6	—	—	—	11,0	—	—	—	—	41,4	2,3	43,7	56,3
ПИКША	Норвежское море, Баренцево море среднегодовая	потрошенная	—	—	10,7	0,7	0,5	4,6	—	—	—	—	—	10,7	1,0	11,7	88,3 ⁸⁾
		потрошенная обезглавленная	16,5 ⁴⁾	—	10,7	0,7	0,5	4,6	—	—	—	—	—	27,2	1,0	28,2	71,8 ⁸⁾
		тушка спецразделки	16,5 ⁴⁾	—	10,7	0,7	0,5	4,6	7,2 ⁵⁾	—	—	0,5	34,9	1,1	36,0	64,0	
		кусок спецразделки	16,5 ⁴⁾	—	10,7	0,7	0,5	4,6	7,2 ⁵⁾	—	—	0,5	34,9	1,4	36,3	63,7	
		филе с кожей	16,5 ⁴⁾	—	10,7	0,7	0,5	4,6	33,7	—	0,5	61,4	2,3	63,7	36,3 ⁸⁾		
		филе без кожи	16,5 ⁴⁾	—	10,7	0,7	0,5	4,6	33,7	3,6	0,5	65,0	2,3	67,3	32,7 ⁸⁾		
		филе с кожей без костей	16,5 ⁴⁾	—	10,7	0,7	0,5	4,6	34,2 ¹²⁾	—	0,5	61,9	2,3	64,2	35,8 ⁸⁾		
		филе без кожи без костей	16,5 ⁴⁾	—	10,7	0,7	0,5	4,6	34,2 ¹²⁾	3,6	0,5	65,5	2,7	68,2	31,8 ⁸⁾		
		филе с кожей без костей без теши	16,5 ⁴⁾	—	10,7	0,7	0,5	4,6	36,7 ¹³⁾	—	0,5	64,4	2,3	66,7	33,3 ⁸⁾		

Вид рыбы, характеристика сырья ²⁾	Район и сроки добычи (вылова)	Вид и способ разделки ³⁾	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 разделанной рыбы
			всего	в том числе жабры	всего	В том числе											
						икра	молоки										
		филе без кожи без костей без теши	16,5 ⁴⁾	—	10,7	0,7	0,5	4,6	36,7 ¹³⁾			2,7	0,5	67,1	2,3	69,4	30,6 ⁸⁾
ПИКША	Атлантический океан среднегодовая	потрошенная обезглавленная	31,2 ⁴⁾	—	15,0	—	—	—	—	—	—	—	—	46,2	1,5	47,7	52,3
ПУТАССУ северная	Норвежское море, Северо- Восточная Атлантика среднегодовая	обезглавленная	27,2 ¹¹⁾	—	6,3	—	—	4,6	—	—	—	—	—	33,5	1,0	34,5	65,5
		потрошенная обезглавленная	22,2 ⁴⁾	—	8,6	—	—	4,6	—	—	—	—	—	30,8	1,0	31,8	68,2
		тушка спецразделки	22,2 ⁴⁾	—	8,6	—	—	4,6	8,3		—	—	1,0	40,1	1,0	41,1	58,9
		спинка	22,2 ⁴⁾	—	8,6	—	—	4,6	14,7		—	—	—	45,5	1,0	46,5	53,5
САЙДА крупная	Норвежское море, Баренцево море среднегодовая	потрошенная	—	—	13,9	2,5	3,5	4,6	—	—	—	—	—	13,9	0,9	14,8	85,2
		потрошенная обезглавленная	17,9 ⁴⁾	—	13,9	2,5	3,5	4,6	—	—	—	—	—	31,8	0,9	32,7	67,3
		тушка спецразделки	17,9 ⁴⁾	3,9	13,9	2,5	3,5	4,6	6,0 ⁵⁾		—	—	0,5	38,3	0,9	39,2	60,8
		кусок спецразделки	17,9 ⁴⁾	3,9	13,9	2,5	3,5	4,6	6,0 ⁵⁾		—	—	0,5	38,3	1,7	40,0	60,0
		филе с кожей	17,9 ⁴⁾	3,9	13,9	2,5	3,5	4,6	6,0 ⁵⁾		9,4 ⁶⁾	—	0,5	47,7	1,9	49,6	50,4

Вид рыбы, характеристика сырья ²⁾	Район и сроки добычи (вылова)	Вид и способ разделки ³⁾	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 разделанной рыбы	
			всего	в том числе жабры	всего	В том числе												
						икра	молоки											печень
		филе без кожи	17,9 ⁴⁾	3,9	13,9	2,5	3,5	4,6	6,0 ⁵⁾		9,4 ⁶⁾	3,4	50,6	1,9	52,5	47,5		
СЕЛЬДЬ атланти- ческо- скандинав- ская жирная крупная	Норвежское море осенне-зимний сезон	потрошенная	—	—	20,0	6,8	6,2	—	—	—	—	—	—	20,0	1,0	21,0	79,0	
		обезглавленная (с оставлением икры или молок)	12,5 ¹¹⁾	—	5,7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	18,2	1,0	19,2	80,8
		полупотрошенная	—	—	5,6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5,6	1,0	6,6	93,4
		тушка полупотрошенная (с оставлением икры или молок)	9,2 ⁴⁾	2,6	5,3	—	—	—	5,1	—	—	1,0	20,6	1,0	21,6	1,0	21,6	78,4
		филе с кожей	9,2 ⁴⁾	2,6	20,1	8,4	6,7	—	7,8	6,1	—	1,0	44,2	2,0	46,2	2,0	46,2	53,8
		филе без кожи	9,2 ⁴⁾	2,6	20,1	8,4	6,7	—	7,8	6,1	—	4,1	47,3	2,0	49,3	2,0	49,3	50,7
		тушка полупотрошенная	15,4 ⁴⁾	—	4,9	—	—	—	—	5,0	—	—	—	—	25,3	1,0	26,3	73,7
нежирная крупная	Норвежское море весенний сезон	тушка полупотрошенная	15,4 ⁴⁾	—	4,9	—	—	—	—	5,0	—	—	—	25,3	1,0	26,3	73,7	
СКУМБРИЯ атланти- ческая	Норвежское море летний сезон	обезглавленная	23,4 ⁴⁾	—	4,2	—	—	—	—	—	—	—	—	27,6	1,0	28,6	71,4	

Вид рыбы, характеристика сырья ²⁾	Район и сроки добычи (вылова)	Вид и способ разделки ³⁾	Голова		Внутренности			Пленки, плавательный пузырь	Плавники, срезки мяса	Плечевые кости, грудные плавники	Позвоночная кость с хвостовым плавником	Кожа	Чешуя	Итого отходов при разделке	Потери при разделке, зачистке и мойке	Всего отходов и потерь	Выход разделанной рыбы
			всего	в том числе жабры	всего	В том числе											
						икра	молоки										
ТРЕСКА массой более 0,4 кг	Норвежское море, Баренцево море октябрь-март	потрошенная	—	—	12,7	4,1	2,3	5,5	—	—	—	—	—	12,7	2,0	14,7	85,3 ⁸⁾
		потрошенная обезглавленная	18,1 ⁴⁾	—	12,7	4,1	2,3	5,5	—	—	—	—	—	30,8	2,1	32,9	67,1 ⁸⁾
		потрошенная обезглавленная	20,3 ¹¹⁾	—	12,7	4,1	2,3	5,5	—	—	—	—	—	33,0	2,1	35,1	64,9 ⁸⁾
		тушка спецразделки	18,1 ⁴⁾	—	12,7	4,1	2,3	5,5	8,3 ⁵⁾		—	—	0,5	39,6	1,7	41,3	58,7
		кусок спецразделки	18,1 ⁴⁾	—	12,7	4,1	2,3	5,5	8,3 ⁵⁾		—	—	0,5	39,6	2,0	41,6	58,4 ⁸⁾
		филе с кожей	18,1 ⁴⁾	—	12,7	4,1	2,3	5,5	28,7		—	—	0,5	60,0	2,1	62,1	37,9 ⁸⁾
		филе без кожи	18,1 ⁴⁾	—	12,7	4,1	2,3	5,5	28,7		2,6	0,5	62,6	2,1	64,7	35,3 ⁸⁾	
		филе с кожей без костей	18,1 ⁴⁾	—	12,7	4,1	2,3	5,5	32,6 ¹²⁾		—	0,5	63,9	2,1	66,0	34,0 ⁸⁾	
		филе без кожи без костей	18,1 ⁴⁾	—	12,7	4,1	2,3	5,5	32,6 ¹²⁾		2,6	0,5	66,5	2,6	69,1	30,9 ⁸⁾	
		филе с кожей без костей без теши	18,1 ⁴⁾	—	12,7	4,1	2,3	5,5	34,8 ¹³⁾		—	0,5	66,1	2,1	68,2	31,8 ⁸⁾	
филе без кожи без костей без теши	18,1 ⁴⁾	—	12,7	4,1	2,3	5,5	34,8 ¹³⁾		1,7	0,5	67,8	2,9	70,7	29,3 ⁸⁾			

Вид рыбы, характеристика сырья ²⁾	Район и сроки добычи (вылова)	Вид и способ разделки ³⁾	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 разделанной рыбы
			всего	в том числе жабры	всего	В том числе											
						икра	молоки										
	Норвежское море, Баренцево море апрель-сентябрь	потрошенная	—	—	12,7	2,3	0,3	4,7	—	—	—	—	—	12,7	2,0	14,7	85,3 ⁸⁾
		потрошенная обезглавленная	18,1 ⁴⁾	—	12,7	2,3	0,3	4,7	—	—	—	—	—	30,8	2,1	32,9	67,1 ⁸⁾
		потрошенная обезглавленная	20,3 ¹¹⁾	—	12,7	2,3	0,3	4,7	—	—	—	—	—	33,0	2,1	35,1	64,9 ⁸⁾
		тушка спецразделки	18,1 ⁴⁾	—	12,7	2,3	0,3	4,7	8,3 ⁵⁾		—	—	0,5	39,6	1,7	41,3	58,7
		кусок спецразделки	18,1 ⁴⁾	—	12,7	2,3	0,3	4,7	8,3 ⁵⁾		—	—	0,5	39,6	2,0	41,6	58,4 ⁸⁾
		филе с кожей	18,1 ⁴⁾	—	12,7	2,3	0,3	4,7	28,7		—	—	0,5	60,0	2,1	62,1	37,9 ⁸⁾
		филе без кожи	18,1 ⁴⁾	—	12,7	2,3	0,3	4,7	28,7		2,6	0,5	62,6	2,1	64,7	35,3 ⁸⁾	
		филе с кожей без костей	18,1 ⁴⁾	—	12,7	2,3	0,3	4,7	32,6 ¹²⁾		—	—	0,5	63,9	2,1	66,0	34,0 ⁸⁾
		филе без кожи без костей	18,1 ⁴⁾	—	12,7	2,3	0,3	4,7	32,6 ¹²⁾		2,6	0,5	66,5	2,6	69,1	30,9 ⁸⁾	
		филе с кожей без костей без теши	18,1 ⁴⁾	—	12,7	2,3	0,3	4,7	34,8 ¹³⁾		—	—	0,5	66,1	2,1	68,2	31,8 ⁸⁾
		филе без кожи без костей без теши	18,1 ⁴⁾	—	12,7	2,3	0,3	4,7	34,8 ¹³⁾		1,7	0,5	67,8	2,9	70,7	29,3 ⁸⁾	

Вид рыбы, характеристика сырья ²⁾	Район и сроки добычи (вылова)	Вид и способ разделки ³⁾	Голова		Внутренности			Пленки, плавающий пузырь	Плавники, срезки мяса	Плечевые кости, грудные плавники	Позвоночная кость с хвостовым плавником	Кожа	Чешуя	Итого отходов при разделке	Потери при разделке, зачистке и мойке	Всего отходов и потерь	Выход разделанной рыбы	
			всего	в том числе жабры	всего	В том числе												
						икра	молоки											печень
ФОРЕЛЬ радужная крупная¹⁴⁾	р.Тулома садки осенне-зимний сезон	потрошенная	—	—	13,7	—	—	—	—	—	—	—	—	13,7	1,0	14,7	85,3	
		потрошенная обезглавленная	12,4 ⁴⁾	—	13,7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	26,1	1,1	27,2	72,8
		филе с кожей	12,4 ⁴⁾	—	13,7	—	—	—	9,1	11,3	—	0,6	47,1	1,5	48,6	51,4		
		филе без кожи	12,4 ⁴⁾	—	13,7	—	—	—	9,1	11,3	7,3	53,8	1,5	55,3	44,7			
ФОРЕЛЬ радужная отборная¹⁴⁾	р. Тулома садки осенне-зимний сезон	филе с кожей	13,4 ⁴⁾	1,7	13,6	2,5	1,1	—	8,4 ¹⁵⁾	—	8,2	—	—	43,6	1,5	45,1	54,9	

Примечания:

1) данные нормы выхода применяются для планирования производственной деятельности предприятия (выпуска продукции, полуфабриката), не для контрольных целей (не для учета выловленных водных биологических ресурсов);

2) неразделанная рыба-сырец (свежая);

3) ручная разделка, машинная разделка указывается дополнительно;

4) голова удалена круглым срезом с оставлением мясистой части приголовка на тушке;

5) в т. ч. хвостовой плавник;

6) позвоночная кость без хвостового плавника;

7) хвостовая часть с хвостовым плавником;

8) данные по выходу разделанной рыбы получены на основании совместных российско-норвежских исследований с применением ручной или машинной разделки;

9) голова удалена японским/косым срезом (с плечевыми костями, грудными и брюшными плавниками);

10) в т. ч. 23,0 % боковник, используемый на пищевые цели;

11) голова удалена прямым срезом (с плечевыми костями и грудными плавниками);

12) в т. ч. мелкие реберные кости (остевые);

13) в т. ч. теша, мелкие реберные кости (остевые);

14) пищевая продукция аквакультуры животного происхождения;

15) включая крупные реберные и вертикальные кости, брюшной плавник удален без прирезей мяса.

НОРМЫ

отходов, потерь, выхода готовой продукции и расхода сырья
при производстве охлажденной пищевой рыбной продукции из рыбы

Вид рыбы, характеристика сырья	Район и сроки добычи (вылова)	Вид и способ разделки	Способ охлаждения	В % к массе рыбы, поступившей на данную операцию		В % к массе рыбы- сырца (свежей)		Коэффициент расхода сырья на единицу готовой продукции
				отходы и потери при разделке, зачистке, мойке	потери при охлаждении ¹⁾	всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
ЗУБАТКА пятнистая (пестрая) - сырец (свежая)	Норвежское море, Баренцево море среднегодовая	потрошенная обезглавленная ²⁾	водным льдом или жидким льдом ³⁾	35,3	2,3	36,8	63,2	1,582
ЗУБАТКА синяя- сырец (свежая)	Норвежское море, Баренцево море среднегодовая	потрошенная обезглавленная ²⁾	водным льдом или жидким льдом ³⁾	30,5	3,6	33,0	67,0	1,493
ЗУБАТКА полосатая- сырец (свежая)	Норвежское море, Баренцево море среднегодовая	потрошенная обезглавленная ²⁾	водным льдом или жидким льдом ³⁾	33,8	2,7	35,6	64,4	1,553
КАМБАЛА лиманда (ершоватка северная)- сырец (свежая)	Норвежское море, Баренцево море среднегодовая	потрошенная обезглавленная ²⁾	водным льдом	24,5	2,3	26,2	73,8	1,355
КАМБАЛА морская- сырец (свежая)	Норвежское море, Баренцево море среднегодовая	потрошенная обезглавленная ²⁾	водным льдом или жидким льдом ³⁾	21,8	2,2	23,5	76,5	1,307
КАМБАЛА-ЕРШ сырец (свежая)	Норвежское море, Баренцево море среднегодовая	потрошенная обезглавленная ²⁾	водным льдом или жидким льдом ³⁾	26,6	2,4	28,4	71,6	1,397

Вид рыбы, характеристика сырья	Район и сроки добычи (вылова)	Вид и способ разделки	Способ охлаждения	В % к массе рыбы, поступившей на данную операцию		В % к массе рыбы-сырца (свежей)		Коэффициент расхода сырья на единицу готовой продукции
				отходы и потери при разделке, зачистке, мойке	потери при охлаждении ¹⁾	всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
ОКУНЬ МОРСКОЙ (виды рода <i>Sebastes</i>)-сырец (свежий)	Баренцево море среднегодовая	потрошенный обезглавленный ²⁾	водным льдом	32,5	2,4	34,1	65,9	1,517
ОКУНЬ МОРСКОЙ (<i>Sebastes mentella</i>) - сырец (свежий)	Норвежское, Баренцево море среднегодовая	потрошенный	водным льдом или жидким льдом ³⁾	7,0	0,4	7,4	92,6	1,080 ⁴⁾
		потрошенный обезглавленный ²⁾	водным льдом или жидким льдом ³⁾	33,0	0,5	33,3	66,7	1,500 ⁴⁾
		потрошенный обезглавленный (японский/косой срез) ⁵⁾	водным льдом или жидким льдом ³⁾	50,5	0,5	50,7	49,3	2,030 ⁴⁾
ПАЛТУС СИНЕКОРЫЙ- сырец (свежий)	Норвежское море, Баренцево море среднегодовая	потрошенный	водным льдом или жидким льдом ³⁾	10,3	0,5	10,7	89,3	1,120 ⁴⁾
		потрошенный обезглавленный ²⁾	водным льдом или жидким льдом ³⁾	23,8	0,5	24,2	75,8	1,320 ⁴⁾

Вид рыбы, характеристика сырья	Район и сроки добычи (вылова)	Вид и способ разделки	Способ охлаждения	В % к массе рыбы, поступившей на данную операцию		В % к массе рыбы-сырца (свежей)		Коэффициент расхода сырья на единицу готовой продукции
				отходы и потери при разделке, зачистке, мойке	потери при охлаждении ¹⁾	всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
		потрошенный обезглавленный (японский/косой срез) ⁵⁾	водным льдом или жидким льдом ³⁾	31,2	0,5	31,5	68,5	1,460 ⁴⁾
		потрошенный обезглавленный (японский/косой срез) без хвостовой части ⁵⁾	водным льдом или жидким льдом ³⁾	34,3	0,5	34,6	65,4	1,530 ⁴⁾
ПИКША- сырец (свежая) массой более 0,4 кг	Норвежское море, Баренцево море среднегодовая	потрошенная	водным льдом или жидким льдом ³⁾	11,7	0,7	12,3	87,7	1,140 ⁴⁾
		потрошенная обезглавленная ²⁾	водным льдом или жидким льдом ³⁾	28,2	0,6	28,6	71,4	1,400 ⁴⁾
САЙДА крупная -сырец (свежая)	Норвежское море, Баренцево море среднегодовая	потрошенная	жидким льдом ³⁾	14,8	2,5	16,9	83,1	1,203
		потрошенная обезглавленная ²⁾	водным льдом или жидким льдом ³⁾	32,7	2,6	34,4	65,6	1,524

Вид рыбы, характеристика сырья	Район и сроки добычи (вылова)	Вид и способ разделки	Способ охлаждения	В % к массе рыбы, поступившей на данную операцию		В % к массе рыбы-сырца (свежей)		Коэффициент расхода сырья на единицу готовой продукции
				отходы и потери при разделке, зачистке, мойке	потери при охлаждении ¹⁾	всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
ТРЕСКА - сырец (свежая) массой более 0,4 кг	Норвежское море, Баренцево море среднегодовая	потрошенная	водным льдом или жидким льдом ³⁾	14,7	0,6	15,2	84,8	1,180 ⁴⁾
		потрошенная обезглавленная ²⁾	водным льдом или жидким льдом ³⁾	32,9	0,6	33,3	66,7	1,500 ⁴⁾
		потрошенная обезглавленная ⁶⁾	водным льдом или жидким льдом ³⁾	35,1	0,6	35,5	64,5	1,550 ⁴⁾

Примечания:

- 1) потери при охлаждении применяются в случае транспортирования и хранения;
- 2) голова удалена круглым срезом с оставлением мясистой части приголовка на тушке;
- 3) жидкий лед (льдоводяная смесь) – суспензия, состоящая из чистой морской воды или солевого раствора (раствора пищевой соли в питьевой или чистой пресной воде) и кристаллов льда, имеющая температуру от минус 3 °С до минус 2 °С;
- 4) совместные российско-норвежские переводные коэффициенты из совместно управляемых запасов Баренцева и Норвежского морей, установленные действующим Протоколом Смешанной Российско-Норвежской Комиссией по рыболовству (СРНК);
- 5) голова удалена японским/косым срезом (с плечевыми костями, грудными и брюшными плавниками);
- 6) голова удалена прямым срезом (с плечевыми костями и грудными плавниками).

НОРМЫ

отходов, потерь, выхода готовой продукции и расхода сырья
при производстве мороженой пищевой рыбной продукции из рыбы

Вид рыбы, характеристика сырья	Район и сроки добычи (вылова)	Вид разделки	Способ замораживания ¹⁾	В % к массе рыбы, поступившей на данную операцию		В % к массе рыбы-сырца (свежей)		Коэффициент расхода сырья на единицу готовой продукции
				отходы и потери при разделке, зачистке, мойке	потери при замораживании	всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
ЗУБАТКА пятнистая (пестрая)- сырец (свежая)	Норвежское море, Баренцево море среднегодовая	обезглавленная ²⁾	блок-форма с крышкой	19,8	0,5	20,2	79,8	1,253
		потрошенная	блок-форма с крышкой	17,0	0,5	17,4	82,6	1,211
		потрошенная обезглавленная ²⁾	блок-форма с крышкой	35,3	0,5	35,6	64,4	1,553
		тушка спецразделки ²⁾	блок-форма с крышкой	44,2	0,5	44,5	55,5	1,802
		кусок спецразделки ²⁾	блок-форма с крышкой	45,2	0,5	45,5	54,5	1,835
		филе с кожей ²⁾	блок-форма с крышкой	58,2	0,4	58,4	41,6	2,404
		филе без кожи ²⁾	блок-форма с крышкой	62,9	0,4	63,0	37,0	2,703
ЗУБАТКА полосатая- сырец (свежая)	Норвежское море, Баренцево море	потрошенная обезглавленная ²⁾	блок-форма с крышкой	33,8	0,5	34,1	65,9	1,517

Вид рыбы, характеристика сырья	Район и сроки добычи (вылова)	Вид разделки	Способ замораживания ¹⁾	В % к массе рыбы, поступившей на данную операцию		В % к массе рыбы-сырца (свежей)		Коэффициент расхода сырья на единицу готовой продукции
				отходы и потери при разделке, зачистке, мойке	потери при замораживании	всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
ЗУБАТКА синяя-сырец (свежая)	среднегодовая	пласт с головой	блок-форма с крышкой	14,6	1,0	15,5	84,5	1,183
	Норвежское море, Баренцево море среднегодовая	потрошенная обезглавленная ²⁾	блок-форма с крышкой	30,5	1,0	31,2	68,8	1,453
		пласт обезглавленный ²⁾	блок-форма с крышкой	33,7	1,2	34,5	65,5	1,527
		кусок ²⁾	блок-форма с крышкой	35,6	0,9	36,2	63,8	1,567
		пласт обезглавленный без позвоночной кости ²⁾	блок-форма с крышкой	43,0	1,1	43,6	56,4	1,773
		филе с кожей ²⁾	блок-форма с крышкой	52,2	1,5	52,9	47,1	2,123
КАМБАЛА лиманда (ершоватка северная)-	Баренцево море среднегодовая	потрошенная обезглавленная ²⁾	блок-форма с крышкой	24,5	0,8	25,1	74,9	1,335

Вид рыбы, характеристика сырья	Район и сроки добычи (вылова)	Вид разделки	Способ замораживания ¹⁾	В % к массе рыбы, поступившей на данную операцию		В % к массе рыбы-сырца (свежей)		Коэффициент расхода сырья на единицу готовой продукции
				отходы и потери при разделке, зачистке, мойке	потери при замораживании	всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
сырец (свежая)								
КАМБАЛА морская-сырец (свежая)	Норвежское море, Баренцево море среднегодовая	потрошенная обезглавленная ²⁾	блок-форма с крышкой	21,8	0,3	22,0	78,0	1,282
КАМБАЛА-ЕРШ-сырец (свежая)	Норвежское море, Баренцево море среднегодовая	неразделанная жаброванная (обезжабренная) (с удалением пучка внутренностей)	блок-форма без крышки	—	1,0	1,0	99,0	1,010
		потрошенная обезглавленная ²⁾	блок-форма без крышки	11,3	1,0	12,2	87,8	1,139
		потрошенная обезглавленная ²⁾	блок-форма с крышкой	26,6	1,0	27,3	72,7	1,376
		жаброванная (обезжабренная)	блок-форма без крышки	11,8	1,0	12,7	87,3	1,145
		потрошенная обезглавленная (с удалением						

Вид рыбы, характеристика сырья	Район и сроки добычи (вылова)	Вид разделки	Способ замораживания ¹⁾	В % к массе рыбы, поступившей на данную операцию		В % к массе рыбы-сырца (свежей)		Коэффициент расхода сырья на единицу готовой продукции
				отходы и потери при разделке, зачистке, мойке	потери при замораживании	всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
		плечевых костей и тонких стенок брюшка)	блок-форма без крышки	31,9	1,0	32,6	67,4	1,484
МЕНЕК-сырец (свежий)	Баренцево море среднегодовая	потрошенный обезглавленный ²⁾	блок-форма с крышкой	34,5	0,7	35,0	65,0	1,538
МОЙВА жирная-сырец (свежая)	Баренцево море среднегодовая	неразделанная	блок-форма с крышкой	—	0,5	0,5	99,5	1,005
ОКУНЬ морской (виды рода <i>Sebastes</i>) - сырец (свежий)	Баренцево море среднегодовая	потрошенный обезглавленный ²⁾	блок-форма с крышкой	32,5	0,5	32,8	67,2	1,488
		потрошенный жаброванный (обезжабранный)	блок-форма с крышкой	14,2	1,0	15,1	84,9	1,178
		тушка спецразделки ²⁾	блок-форма с крышкой	39,7	0,4	39,9	60,1	1,664
		филе с кожей ²⁾	блок-форма с крышкой	60,2	0,4	60,4	39,6	2,525

Вид рыбы, характеристика сырья	Район и сроки добычи (вылова)	Вид разделки	Способ замораживания ¹⁾	В % к массе рыбы, поступившей на данную операцию		В % к массе рыбы-сырца (свежей)		Коэффициент расхода сырья на единицу готовой продукции
				отходы и потери при разделке, зачистке, мойке	потери при замораживании	всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
		филе без кожи ²⁾	блок-форма с крышкой	62,9	0,6	63,1	36,9	2,710
ОКУНЬ морской (виды рода <i>Sebastes</i>) - сырец (свежий)	Норвежское море среднегодовая	неразделанный	блок-форма с крышкой	—	0,4	0,4	99,6	1,004
		потрошенный	блок-форма с крышкой	11,6	0,4	12,0	88,0	1,136
		потрошенный обезглавленный ²⁾	блок-форма с крышкой	42,5	0,5	42,8	57,2	1,748
ОКУНЬ морской (<i>Sebastes mentella</i>) - сырец (свежий)	Норвежское море, Баренцево море среднегодовая	потрошенный	блок-форма с крышкой	7,0	0,4	7,4	92,6	1,080 ³⁾
		потрошенный обезглавленный ²⁾	блок-форма с крышкой	33,0	0,5	33,3	66,7	1,500 ³⁾
		потрошенный обезглавленный (японский/косой срез) ⁴⁾	блок-форма с крышкой	50,5	0,5	50,7	49,3	2,030 ³⁾
ПАЛТУС синекорый-сырец (свежий)	Норвежское море, Баренцево море среднегодовая	потрошенный	блок-форма с крышкой	10,3	0,5	10,7	89,3	1,120 ³⁾
		потрошенный жаброванный (обезжабранный)	блок-форма с крышкой	13,0	0,5	13,4	86,6	1,155

Вид рыбы, характеристика сырья	Район и сроки добычи (вылова)	Вид разделки	Способ замораживания ¹⁾	В % к массе рыбы, поступившей на данную операцию		В % к массе рыбы-сырца (свежей)		Коэффициент расхода сырья на единицу готовой продукции
				отходы и потери при разделке, зачистке, мойке	потери при замораживании	всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
		потрошенный обезглавленный ²⁾	блок-форма с крышкой	23,8	0,5	24,2	75,8	1,320 ³⁾
		потрошенный обезглавленный (японский/косой срез) ⁴⁾	блок-форма с крышкой	31,2	0,5	31,5	68,5	1,460 ³⁾
		потрошенный обезглавленный (японский/косой срез) без хвостовой части ⁴⁾	блок-форма с крышкой	34,3	0,5	34,6	65,4	1,530 ³⁾
		палтусная разделка ²⁾	блок-форма с крышкой	54,3	0,5	54,5	45,5	2,198
ПЕТУХ морской-сырец (свежий)	Атлантический океан (Банка Роколл) среднегодовая	потрошенный обезглавленный	блок-форма с крышкой	43,7	0,7	44,1	55,9	1,789

Вид рыбы, характеристика сырья	Район и сроки добычи (вылова)	Вид разделки	Способ замораживания ¹⁾	В % к массе рыбы, поступившей на данную операцию		В % к массе рыбы-сырца (свежей)		Коэффициент расхода сырья на единицу готовой продукции
				отходы и потери при разделке, зачистке, мойке	потери при замораживании	всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
ПИКША- сырец (свежая) массой более 0,4 кг	Норвежское море, Баренцево море среднегодовая	потрошенная	блок-форма с крышкой	11,7	0,7	12,3	87,7	1,140 ³⁾
		потрошенная обезглавленная ²⁾	блок-форма с крышкой	28,2	0,6	28,6	71,4	1,400 ³⁾
		тушка спецразделки ²⁾	блок-форма с крышкой	36,0	0,5	36,3	63,7	1,570
		кусок спецразделки ²⁾	блок-форма с крышкой	36,3	0,5	36,6	63,4	1,577
		филе с кожей ²⁾	блок-форма с крышкой	63,7	0,4	63,8	36,2	2,760 ³⁾
		филе без кожи ²⁾	блок-форма с крышкой	67,3	0,4	67,4	32,6	3,070 ³⁾
		филе с кожей без костей ²⁾	блок-форма с крышкой	64,2	0,4	64,3	35,7	2,800 ²⁾
		филе без кожи без костей ²⁾	блок-форма с крышкой	68,2	0,4	68,3	31,7	3,150 ³⁾
		филе с кожей без костей, без теши ²⁾	блок-форма с крышкой	66,7	0,4	66,8	33,2	3,010 ³⁾

Вид рыбы, характеристика сырья	Район и сроки добычи (вылова)	Вид разделки	Способ замораживания ¹⁾	В % к массе рыбы, поступившей на данную операцию		В % к массе рыбы-сырца (свежей)		Коэффициент расхода сырья на единицу готовой продукции
				отходы и потери при разделке, зачистке, мойке	потери при замораживании	всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
		филе без кожи без костей, без теши ²⁾	блок-форма с крышкой	69,4	0,4	69,5	30,5	3,280 ³⁾
ПИКША- сырец (свежая) массой 0,4 кг и менее	Атлантический океан среднегодная	неразделанная	блок-форма с крышкой	—	0,5	0,5	99,5	1,005
		потрошенная обезглавленная ²⁾	блок-форма с крышкой	47,7	0,7	48,1	51,9	1,927
ПУТАССУ северная-сырец (свежая)	Норвежское море, Северо-Восточная Атлантика среднегодная	неразделанная	блок-форма с крышкой	—	0,5	0,5	99,5	1,005
		обезглавленная ⁵⁾	блок-форма с крышкой	34,5	0,5	34,8	65,2	1,534
		потрошенная обезглавленная ²⁾	блок-форма с крышкой	31,8	0,5	32,1	67,9	1,473
		тушка спецразделки ²⁾	блок-форма с крышкой	41,1	0,5	41,4	58,6	1,706
		спинка ²⁾	блок-форма с крышкой	46,5	0,6	46,8	53,2	1,880
САЙДА крупная-сырец (свежая)	Норвежское море, Баренцево море среднегодная	потрошенная	блок-форма с крышкой	14,8	0,5	15,2	84,8	1,179

Вид рыбы, характеристика сырья	Район и сроки добычи (вылова)	Вид разделки	Способ замораживания ¹⁾	В % к массе рыбы, поступившей на данную операцию		В % к массе рыбы-сырца (свежей)		Коэффициент расхода сырья на единицу готовой продукции
				отходы и потери при разделке, зачистке, мойке	потери при замораживании	всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
		потрошенная обезглавленная ²⁾	блок-форма с крышкой	32,7	0,5	33,0	67,0	1,493
		тушка спецразделки ²⁾	блок-форма с крышкой	39,2	0,7	39,6	60,4	1,656
		кусок спецразделки ²⁾	блок-форма с крышкой	40,0	0,5	40,3	59,7	1,675
		филе с кожей ²⁾	блок-форма с крышкой	49,6	0,5	49,9	50,1	1,996
		филе без кожи ²⁾	блок-форма с крышкой	52,5	0,6	52,8	47,2	2,119
массой 0,4 кг и менее	Норвежское море среднегодовая	неразделанная	блок-форма с крышкой	—	0,5	0,5	99,5	1,005
САЙКА-сырец (свежая)	Баренцево море	неразделанная	блок-форма с крышкой	—	0,5	0,5	99,5	1,005
СЕЛЬДЬ атлантическо-скандинавская жирная	Норвежское море осенне-зимний сезон	неразделанная	блок-форма с крышкой	—	0,4	0,4	99,6	1,004
		потрошенная	блок-форма с крышкой	21,0	0,4	21,3	78,7	1,271

Вид рыбы, характеристика сырья	Район и сроки добычи (вылова)	Вид разделки	Способ замораживания ¹⁾	В % к массе рыбы, поступившей на данную операцию		В % к массе рыбы-сырца (свежей)		Коэффициент расхода сырья на единицу готовой продукции
				отходы и потери при разделке, зачистке, мойке	потери при замораживании	всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
крупная-сырец (свежая)		обезглавленная	блок-форма с крышкой	19,2	0,4	19,5	80,5	1,242
		полупотрошенная (с оставлением икры или молок) ⁵⁾	блок-форма с крышкой	6,6	0,3	6,9	93,1	1,074
		тушка полупотрошенная ²⁾	блок-форма с крышкой	21,6	0,5	22,0	78,0	1,282
		филе с кожей ²⁾	блок-форма с крышкой	46,2	0,5	46,5	53,5	1,869
		филе без кожи ²⁾	блок-форма с крышкой	49,3	0,6	49,6	50,4	1,984
СЕЛЬДЬ атлантическо-скандинавская нежирная крупная-сырец (свежая)	Норвежское море весенний сезон	тушка полупотрошенная ²⁾	блок-форма с крышкой	26,3	0,5	26,7	73,3	1,364
ЛОСОСЬ атлантический (СЕМГА)-сырец (свежий)	р. Кола среднегодовая	неразделанный	поштучно	—	1,2	1,2	98,8	1,012

Вид рыбы, характеристика сырья	Район и сроки добычи (вылова)	Вид разделки	Способ замораживания ¹⁾	В % к массе рыбы, поступившей на данную операцию		В % к массе рыбы-сырца (свежей)		Коэффициент расхода сырья на единицу готовой продукции
				отходы и потери при разделке, зачистке, мойке	потери при замораживании	всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
СКУМБРИЯ атлантическая-сырец (свежая)	Норвежское море летний сезон	обезглавленная ²⁾	блок-форма с крышкой	28,6	0,5	29,0	71,0	1,408
ТРЕСКА-сырец (свежая) массой более 0,4 кг	Норвежское море, Баренцево море среднегодовая	потрошенная	блок-форма с крышкой	14,7	0,6	15,2	84,8	1,180 ³⁾
		потрошенная обезглавленная ²⁾	блок-форма с крышкой	32,9	0,6	33,3	66,7	1,500 ³⁾
		потрошенная обезглавленная ⁵⁾	блок-форма с крышкой	35,1	0,6	35,5	64,5	1,550 ³⁾
		тушка спецразделки ²⁾	блок-форма с крышкой	41,3	0,5	41,6	58,4	1,712
		кусок спецразделки ²⁾	блок-форма с крышкой	41,6	0,5	41,9	58,1	1,721
		филе с кожей ²⁾	блок-форма с крышкой	62,1	0,4	62,3	37,7	2,650 ³⁾
		филе без кожи ²⁾	блок-форма с крышкой	64,7	0,4	64,8	35,2	2,840 ³⁾
		филе с кожей без костей ²⁾	блок-форма с крышкой	66,0	0,4	66,1	33,9	2,950 ³⁾

Вид рыбы, характеристика сырья	Район и сроки добычи (вылова)	Вид разделки	Способ замораживания ¹⁾	В % к массе рыбы, поступившей на данную операцию		В % к массе рыбы-сырца (свежей)		Коэффициент расхода сырья на единицу готовой продукции
				отходы и потери при разделке, зачистке, мойке	потери при замораживании	всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
		филе без кожи без костей ²⁾	блок-форма с крышкой	69,1	0,4	69,2	30,8	3,250 ³⁾
		филе с кожей без костей, без теши ²⁾	блок-форма с крышкой	68,2	0,4	68,4	31,6	3,160 ³⁾
		филе без кожи без костей, без теши ²⁾	блок-форма с крышкой	70,7	0,4	70,8	29,2	3,430 ³⁾
массой 0,4 кг и менее	Норвежское море, Баренцево море среднегодовая	неразделанная	блок-форма с крышкой	—	0,5	0,5	99,5	1,005
ФОРЕЛЬ радужная крупная-сырец (свежая)⁶⁾	р. Тулома садки осенне-зимний сезон	неразделанная	поштучно	—	1,5	1,5	98,5	1,015
		потрошенная	поштучно	14,7	1,5	16,0	84,0	1,190
		потрошенная обезглавленная ²⁾	поштучно	27,2	1,5	28,3	71,7	1,395
		филе с кожей ²⁾	поштучно	48,6	2,0	49,6	50,4	1,984
		филе без кожи ²⁾	поштучно	55,3	2,0	56,2	43,8	2,283

Примечания:

1) поштучное замораживание - стеллажное; с использованием блок-формы с крышкой или без крышки – тоннельное или плиточное в горизонтальном морозильном аппарате. В вертикальном плиточном морозильном аппарате следует применять коэффициент расхода сырья как при замораживании в горизонтальном морозильном аппарате в блок-формах с крышками;

2) голова удалена круглым срезом с оставлением мясистой части приголовка на тушке;

3) совместные российско-норвежские переводные коэффициенты из совместно управляемых запасов Баренцева и Норвежского морей, установленные действующим Протоколом Смешанной Российско-Норвежской Комиссией по рыболовству (СРНК);

4) голова удалена японским/косым срезом (с плечевыми костями, грудными и брюшными плавниками);

5) голова удалена прямым срезом (с плечевыми костями и грудными плавниками);

6) пищевая продукция аквакультуры животного происхождения.

НОРМЫ

отходов, потерь, выхода полуфабриката при разделке ракообразных (в % к массе неразделанного сырья)*

Наименование, характеристика сырья	Район и сроки добычи (вылова)	Вид и способ разделки	Отходы при срыве панциря (удаление головогруды), в том числе					Потери при срыве панциря (удаление головогруды)	Потери при варке и охлаждении	Разрыв и рубка конечностей, извлечение мяса		Сортирование, мойка и стекание		Всего отходов и потерь	Выход полуфабриката
			гепатопанкреас	абдомен	панцирь	внутренности	всего			отходы	потери	отходы	потери		
КРАБ камчатский живой	Баренцево море сентябрь-декабрь	комплекты конечностей в панцире	8,1	4,4	3,8	5,4	21,7	12,5	—	—	—	—	—	34,2	65,8
КРЕВЕТКА северная свежая	Баренцево море летний сезон	шейка в панцире	—	—	—	—	38,0	2,0	—	—	—	—	—	40,0	60,0

* - данные нормы выхода применяются для планирования производственной деятельности предприятия (выпуска продукции, полуфабриката), не для контрольных целей (не для учета выловленных водных биологических ресурсов).

НОРМЫ

отходов потерь, выхода готовой продукции и расхода сырья при производстве мороженой пищевой рыбной продукции из ракообразных

Наименование, характеристика сырья	Район и сроки добычи (вылова)	Вид и способ разделки	Отходы и потери в % к массе сырья, поступившего на данную операцию										В % к массе направленного сырья		Коэффициент расхода сырья на единицу готовой продукции	
			мойка, сортирование	Разделка			обесшкуривание	варка или бланширование	разрыв и рубка конечностей	сортирование, мойка, стекание	фасование	замораживание	всего отходов и потерь	выход готовой продукции		
				отходы	потери при разделке, зачистке, мойке	всего										
КРАБ	Баренцево	комплекты														
камчатский	море	конеч-	—	—	—	34,2 ¹⁾	—	—	—	—	—	1,7	35,3	64,7 ²⁾	1,546	
живой	сентябрь-декабрь	ностей в панцире	—	—	—	34,2 ¹⁾	—	—	—	—	2,7	—	36,0	64,0 ³⁾	1,563	
КРЕВЕТКА	Баренцево															
северная	море	неразде-	3,6	—	—	—	—	—	—	—	—	2,4	5,9	94,1 ⁴⁾	1,063	
свежая	средне-довая	ланная	3,6	—	—	—	—	4,8	—	—	—	2,0	10,1	89,9 ⁵⁾	1,112	
	Баренцево	шейка														
	море	в панцире	2,5	40,0	0,5	40,5	—	—	—	—	—	2,4	43,4	56,6 ⁴⁾	1,767	
	летний сезон															

Примечания:

- 1) в т.ч. карапакс 8,1 %; абдомен – 4,4 %; жабры – 3,8 %; гепатопанкреас – 5,4 %;
- 2) выход сыромороженой продукции при рассольном замораживании в соответствии с Правилами рыболовства для Северного рыбохозяйственного бассейна;
- 3) выход варено-мороженой продукции при рассольном замораживании в соответствии с Правилами рыболовства для Северного рыбохозяйственного бассейна;
- 4) выход сыромороженой продукции при воздушном замораживании;
- 5) выход варено-мороженой продукции при воздушном замораживании, в том числе и при контактном плиточном замораживании.

НОРМЫ

отходов, потерь, выхода полуфабриката при разделке морского гребешка
(в % к массе морского гребешка, поступившего на разделку) ¹⁾

Наименование, характеристика сырья	Вид разделки	Отходы при разделке					Потери при разделке	Всего отходов и потерь	Выход полуфабриката
		Мантия	Внутренности	Гонады	Раковина	Всего отходов			
МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК (исландский) свежий	Филе (мускул)	5,9	9,4	2,1	51,1	68,5	20,2	88,7	11,3 ²⁾

Примечание:

1) данные нормы выхода применяются для планирования производственной деятельности предприятия (выпуска продукции, полуфабриката), не для контрольных целей (не для учета выловленных водных биологических ресурсов);

2) выход филе с остатками мускуленка при разделке посленерестового морского гребешка.

НОРМЫ

отходов потерь, выхода готовой продукции и расхода сырья
при производстве мороженой пищевой рыбной продукции из двустворчатых моллюсков

Наименование, характеристика сырья	Вид разделки	Отходы и потери в % к массе сырья, поступившего на данную операцию			В % к массе направленного сырья		Коэффициент расхода сырья на единицу готовой продукции
		отделение мясной части, мойка	разделка, мойка, стекание	замораживание, фасование	всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
СЕРРИПЕС свежий	мясо неразделанное	78,4 ¹⁾	—	2,5	78,9	21,1	4,739
СЕРРИПЕС свежий	мясо разделанное	78,4 ¹⁾	58,5 ²⁾	2,5	90,8	9,2	10,870
МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК (исландский)	филе	—	88,7 ³⁾	2,5	89,0	11,0	9,091
свежий	филе с гонадами	—	81,2 ⁴⁾	3,1	81,8	18,2	5,495

Примечания:

1) в т.ч. створки – 49,3 %;

2) в т.ч. отходы – 43,1 %;

3) выход филе с частью мускуленка;

4) в т.ч.: створки – 52,0 %; мантия – 6,9 %; жабры, печень, кишечник – 8,6 %.

НОРМЫ

отходов потерь, выхода готовой продукции и расхода сырья
при производстве мороженой пищевой рыбной продукции из кукумарии

Наименование, характеристика сырья	Вид разделки	Отходы и потери в % к массе сырья, поступившего на данную операцию		В % к массе направленного сырья		Коэффициент расхода сырья на единицу готовой продукции
		разделка, мойка, стекание	фасование, замораживание	всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
КУКУМАРИЯ живая	оболочка (кожно- мускульный мешок)	70,3*	2,4	71,0	29,0	3,448

* - в т.ч. отходы – 16,6 %.

НОРМЫ

отходов потерь, выхода готовой продукции и расхода сырья при производстве пищевого рыбного фарша

Наименование характеристика сырья	Наименование готовой продукции	Отходы и потери в % к массе сырья, поступившего на данную операцию					В % к массе направленного сырья		коэффициент расхода сырья на единицу готовой продукции
		размораживание, мойка, стекание	разделка, мойка, стекание	отделение, измельчение на сепараторе	фасование	замораживание	всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
ПЕТУХ морской потрошенный обезглавленный мороженный	фарш незамороженный	2,0	2,2 ¹⁾	34,5	1,5	—	38,2	61,8	1,618
	фарш мороженный	2,0	2,2 ¹⁾	34,5	—	3,5 ²⁾	39,4	60,6	1,650
ПИКША мороженая неразделанная (экземпляры массой 200-300 г) весенне-летний сезон	фарш незамороженный	2,0	47,7 ³⁾	38,0	1,5	—	68,7	31,3	3,195
ПУТАССУ северная мороженая неразделанная	фарш незамороженный	2,0	34,5 ⁴⁾	21,9	1,5	—	50,6	49,4	2,024
	фарш мороженный	2,0	34,5 ⁴⁾	21,9	—	3,8 ²⁾	51,8	48,2	2,074

Наименование характеристика сырья	Наименование готовой продукции	Отходы и потери в % к массе сырья, поступившего на данную операцию					В % к массе направленного сырья		коэффициент расхода сырья на единицу готовой продукции
		размораживание, мойка, стекание	разделка, мойка, стекание	отделение, измельчение на сепараторе	фасование	замораживание	всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
ОТХОДЫ⁵⁾ при разделке пикши: плечевые кости с прирезами мяса, срезки мяса	фарш мороженный	—	—	16,4	3,5	19,3	80,7	1,239	
ОТХОДЫ⁵⁾ при разделке сайды: плечевые кости с прирезами мяса, срезки мяса	фарш мороженный	—	—	29,3	3,5	31,8	68,2	1,466	
ОТХОДЫ⁵⁾ при разделке трески: плечевые кости с прирезами мяса, срезки мяса	фарш мороженный	—	—	15,3	3,5	18,3	81,7	1,224	

Примечания:

- 1) разделка – разрез вдоль позвоночной кости;
- 2) в том числе фасование;
- 3) разделка на потрошеную обезглавленную;
- 4) разделка на обезглавленную;
- 5) отходы, получаемые при разделке на филе без кожи без костей (машинная разделка, ручная доработка).

НОРМЫ

отходов потерь, выхода готовой продукции и расхода сырья
при производстве мороженой пищевой рыбной продукции из икры трески

Наименование, характеристика сырья	Наименование готовой продукции	Отходы и потери в % к массе сырья, поступившего на данную операцию				В % к массе направленного сырья		Коэффициент расхода сырья на единицу готовой продукции
		мойка, сортиро- вание	пробивка	замораживание блоками в формах с крышками	уборка, расфасовы- вание	всего отходов и потерь	выход готовой продукции	
Ястыки икры трески- сырец (свежие)	икра ястычная мороженая	4,3	—	1,0 ¹⁾	0,9	6,2	93,8	1,067
Ястыки икры трески- сырец (свежие)	икра пробойная мороженая	4,5	27,3	1,3 ²⁾	0,1	31,5	68,5	1,460

Примечания:

1) замораживание блоками с глазированием; масса глазури не входит в коэффициент расхода сырья на единицу готовой продукции. При массовой долей глазури 2,5 % привес к массе нетто готовой продукции составляет 2,6 %, коэффициент пересчёта (КП) глазированной продукции в сырьё составляет - 1,040; $M_{сырья} = X \cdot КП$, где X – масса готовой глазированной продукции;

2) замораживание блоками в мешках-вкладышах пленочных.

ИНСТРУКЦИЯ

о порядке применения норм выхода продуктов переработки водных биоресурсов, добытых (выловленных) в районах Северной Атлантики, Северного рыбохозяйственного бассейна и прилегающих районах Арктики

1. Нормы отходов, потерь, выхода разделанной рыбы, полуфабриката при разделке водных биологических ресурсов, содержащиеся в Приложениях № 1, 4, 6, применяются для планирования производственной деятельности предприятия (выпуска продукции, полуфабриката), не для контрольных целей (не для учета выловленных водных биологических ресурсов).

Нормы, содержащиеся в Приложениях № 2, 3, 5, 7 – 10, применяются при производстве охлажденной, мороженой пищевой рыбной продукции из водных биологических ресурсов по действующей нормативной документации на предприятиях различных форм собственности, а также используются в работе контролирующих служб.

2. Учет расхода сырья производится по фактическим данным. Все отклонения в расходе сырья от установленных показателей технологического нормирования (норм), как в сторону экономии, так и в сторону перерасхода сырья, должны быть проанализированы, причины их обоснованы и изложены в пояснительной записке.

3. 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 ФГБНУ «ВНИРО» или его Полярный филиал.

4. При изготовлении всех видов пищевой рыбной продукции или иной продукции в случае применения норм, связанных с технологическими отходами и потерями сырья при разделке водных биоресурсов, следует учитывать среднее значение показателей за весь установленный срок его добычи (вылова).

5. Руководителям предприятий Северного рыбохозяйственного бассейна всех форм собственности разрешается разрабатывать совместно с ФГБНУ «ВНИРО» и Полярным филиалом ФГБНУ «ВНИРО» и утверждать на срок не более одного года индивидуальные нормы расхода сырья:

- на новые виды сырья и ассортимент готовой продукции, а также продукцию, изготавливаемую по договорам (контрактам);
- экономичные нормы расхода сырья на ассортимент продукции, включенный в данные нормы;
- дифференцированные нормы выхода технологических отходов при разделке водных биоресурсов, выхода продукции и расхода сырья в зависимости от сроков и районов лова.

6. Все утвержденные нормы направляются во ФГБНУ «ВНИРО» или Полярный филиал ФГБНУ «ВНИРО» для подготовки обосновывающих материалов к разработке проектов бассейновых и единых отраслевых норм.