



## 18. Wymogi standardu

Produkt jest przetworzony zgodnie z normami HACCP w zatwierdzonych zakładach przetwórstwa owoców morza.

Świadectwo zdrowia wydane przez właściwy organ kraju wysyłki spełnia następujące wymagania:

- 1 Ryby nie powinny mieć oznak wysusзки, odbarwień i plam.
- 2 Temperatura powinna być niższa niż 4°C.
- 3 Materiał nie powinien wykazywać jakichkolwiek oznak zepsucia i powinien być pozbawiony nieprzyjemnego i obcego zapachu.
- 4 Mięso ma prawidłową i jednolitą teksturę oraz smak charakterystyczny dla świeżej ryby.
- 5 Materiał nie powinien zawierać ciał obcych.
- 6 Materiał powinien spełniać wymienione poniżej wymogi bakteriologiczne:
  - Ogólna liczba bakterii w 37° C/g. maksimum <5, 00,000.
  - liczba *E.coli* /gm maksimum <20
  - Gronkowce koagulazo-dodatnie/g <100
  - *Salmonella*/25 gm - nieobecne
  - Patogenne *Vibrio*/25g - nieobecne
- 7 Histamina (w przypadku ryb makrełowatych) < 20 ppm
- 8 W przypadku ryb hodowlanych oświadczenie powinno stwierdzać, że w praktykach hodowlanych nie używano antybiotyków i szkodliwych substancji chemicznych, a produkt nie zawiera pozostałości chloramfenikolu i nitrofuranów oraz ich metabolitów.

**18. Standard Conditions for import of fresh/chilled and iced fish into India**

**Product Description:**

**Species (Common name and scientific name):**

<b>1. Consignor (name and address in full)</b>	<b>2. Health certificate</b>  <b>No:</b> _____ <b>Date:</b> _____
<b>3. Consignee (name and address in full)</b>	<b>4. Country of origin</b>
<b>5. Competent Authority</b>  <b>5.1 Ministry:</b>  <b>5.2 Department</b>	<b>6. Place of loading:</b>
<b>7. Quantity (in words and figures):</b>  <b>7.1. Number of packs:</b>  <b>7.2 Net weight:</b>	<b>8. Consignment identification details ( Batch number of the product/s)</b>
<b>9. Address of manufacturing plant:</b>	<b>10. Port of Entry:</b>
<b>11. Registration/ Accreditation number(s) of the manufacturing plant</b>  <b>(Number/ Date/ Validity)</b>	<b>12. Mode of Transport:</b>
<b>13. Name and address of the Registration/ Accreditation authority</b>	<b>14. Intended use:</b>
<b>15. H.S Code</b>	<b>16. Place:</b>  <b>Date:</b>

### **18. Standard conditions**

The product shall have been processed in compliance with HACCP norms in approved seafood processing establishments.

A certificate from the Competent Authority of the exporting country satisfying the following requirements:

- 1 The fish shall be free from dehydration, discoloration and spots.
- 2 The temperature shall be less than 4<sup>0</sup> C.
- 3 The material shall not show any sign of deterioration and shall be free from off odour and foreign odour.
- 4 The texture of the meat shall be normal and consistent and shall have characteristic flavour of fresh fish.
- 5 The material shall be free from extraneous matter.
- 6 The material shall conform to the following bacteriological standards:
  - Total plate count at 37<sup>0</sup> C/g. Maximum <5, 00,000.
  - *E.coli* count/gm maximum <20
  - Coagulase Positive *Staphylococcus*/g <100
  - *Salmonella*/25 gm - Nil
  - Pathogenic Vibrios/25g - Nil
- 7 Histamine (in case of Scombroid fish) < 20 ppm
- 8 In case of farmed fish, a declaration shall be given to the effect that antibiotics and harmful chemicals have not been used in the farming practices and the product is free from residues of Chloramphenicol and Nitrofurans including its metabolites.