МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА МЕЛКАЯ СОЛЕНАЯ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2007

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.2:006.354 Группа Н25

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА МЕЛКАЯ СОЛЕНАЯ

Общие технические условия

Small salted fish.
General specifications

ГОСТ
28698—90

МКС 67.120.30
ОКП 92 6211, 92 6221, 92 6200, 92 6041

Дата введения 01.01.92

Настоящий стандарт распространяется на мелкую соленую рыбу.

Настоящий стандарт применяется в комплексе с техническими условиями на конкретный ассортимент продукции, утвержденными в установленном порядке.

1. ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ И РАЗМЕРЫ

1.1. По длине и массе мелкую соленую рыбу не подразделяют.

1.2. Минимальные размеры рыб должны соответствовать ГОСТ 1368, а примесь и прилов рыб менее промысловой длины — требованиям технических условий на рыбу-сырец.

1.3. Мелкую соленую рыбу изготовляют в неразделанном виде. Соленые сардины следует изготовлять в неразделанном и разделанном виде.

1.4. В зависимости от массовой доли поваренной соли рыбу подразделяют на малосоленую, слабосоленую, среднесоленую и крепкосоленую.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Характеристики

2.1.1. Соленая мелкая рыба должна изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта и технических условий на конкретный ассортимент продукции по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил.

2.1.2. В зависимости от показателей качества мелкую соленую рыбу подразделяют на первый, второй и третий сорт.

2.1.3. Содержание токсичных элементов и пестицидов в соленой рыбе не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР*.

2.1.4. По органолептическим и химическим показателям соленая мелкая рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице.

*На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

Издание официальное ★

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1990
© Стандартинформ, 2007

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, по цвету свойственная данному виду рыбы. Допускается: подкожное пожелтение, не проникшее в толщу мяса и не связанное с окислением жира; беловатый белковый налет на поверхности созревшей рыбы и в тузлуке;	в местах потребления незначительное поверхностное пожелтение (окисление жира), не проникшее в мясо
	Рыба без наружных повреждений Допускается в единице транспортной тары наличие рыб с наружными повреждениями (трещины, повреждения жаберных крышек, поломанные плавники, срывы кожи и слегка лопнувшее брюшко). Общее количество наружных повреждений в единице транспортной тары (в различных сочетаниях) не должно превышать (рыб по счету):	
	15 %	30 % Допускается для мойвы не более 50 %
Вкус и запах	Приятные, свойственные созревшей соленой рыбе данного вида, без посторонних признаков	
		Допускаются: слабый запах окислившегося жира на поверхности рыбы и кисловатый запах в жабрах
Консистенция	От сочной до плотной В местах потребления мясо может быть слегка перезревшее	
		Допускается: жестковатая, суховатая, ослабевшая, но не дряблая
Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %:		
малосоленая	От 4,0 до 6,0 включ.	
слабосоленая	Св. 6,0 до 9,0 включ.	
среднесоленая	Св. 9,0 до 12,0 включ.	
крепкосоленая*	Св. 12,0 до 17,0 включ.	
Массовая доля жира, %, не менее:		
сельдь атлантическая жирная, тихоокеанская жирная	12,0	
мойва жирная	6,5	

*Крепкосоленую рыбу изготовляют по согласованию изготовителя с потребителем.

2.1.5. К третьему сорту относится рыба с наружными повреждениями более 30 %, мойва — более 50 %, по остальным показателям — соответствующая требованиям второго сорта.

2.1.6. Соленую рыбу отгружают в торговую сеть созревшей. По согласованию с потребителем соленую рыбу отгружают не полностью созревшей, с обязательным условием дозревания на оптовых складах в местах реализации.

2.2. Требования к сырью и материалам

2.2.1. Соленую рыбу изготовляют из рыбы-сырца, охлажденной и мороженой рыбы.

2.2.2. Сырье и пищевые материалы, используемые для изготовления соленой рыбы, должны соответствовать требованиям стандартов и технических условий.

Соль поваренная пищевая должна быть не ниже первого сорта и соответствовать требованиям ГОСТ 13830*.

2.3. Упаковка

2.3.1. Соленую рыбу упаковывают в:

деревянные заливные бочки по ГОСТ 8777 вместимостью не более 50 $дм^3$;

деревянные сухотарные бочки по ГОСТ 8777 вместимостью не более 50 $дм^3$ с применением мешков-вкладышей из пленочных материалов по нормативно-технической документации;

деревянные бочки возвратные;

полиэтиленовые бочки по нормативно-технической документации вместимостью не более 50 $дм^3$;

стеклянные банки по ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 2 $дм^3$;

пленочные пакеты по нормативно-технической документации, рекомендуемой предельной массой не более 1 кг, с последующим упаковыванием их в дощатые ящики по ГОСТ 13356 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516, или другую инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта 20 кг.

Все полимерные материалы должны быть разрешены к применению Минрыбхозом СССР.

2.3.2. Пакеты с продукцией должны быть термосварены или скреплены зажимами.

Упаковывание соленой рыбы в пленочные пакеты — в соответствии с правилами упаковывания рыбной продукции в пакеты и вкладыши из полимерных пленочных материалов.

2.3.3. Тара должна быть прочной, чистой, без посторонних и порочащих запахов; заливные бочки не должны иметь течи.

Ящики должны быть выстланы внутри пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, целлюлозной пленкой (целлофаном) по ГОСТ 7730 или другим материалом, разрешенным к применению Минрыбхозом СССР.

2.3.4. Бочки должны быть плотно заполнены рыбой насыпью, с разравниванием по рядам, залиты тузлуком или соляным раствором и укупорены.

Тузлук не должен иметь признаков порчи.

Допускается вибраторное укладывание соленой рыбы в бочки.

Ящики с продукцией должны быть забиты и скреплены по торцевым сторонам стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560 или стальной проволокой по ГОСТ 3282. Инвентарная тара должна быть закрыта крышкой.

Ящики из гофрированного картона с продукцией должны быть обтянуты стальной упаковочной лентой или оклеены лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251, или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477, или полипропиленовой лентой по нормативно-технической документации.

Для местной реализации допускается ящики из гофрированного картона с обечайками не обтягивать лентой или проволокой.

2.3.5. В каждой упаковочной единице должна быть соленая рыба одного наименования, группы солености, вида разделки и сорта.

2.4. Маркировка

2.4.1. Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630, ГОСТ 11771.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и ГОСТ 7630.

На пакеты с продукцией при фасовании под вакуумом наносят дополнительную маркировку «фасована под вакуумом», «фасована без вакуума».

3. ПРИЕМКА

3.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631.

3.2. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным Минздравом СССР и Минрыбхозом СССР.

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631. Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

4.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

4.3. Измерение длины рыб — по ГОСТ 1368.

4.4. Содержание пестицидов определяют по методам, утвержденным Минздравом СССР.

5. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Транспортирование

5.1.1. Транспортируют мелкую соленую рыбу всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Рекомендуемый оптимальный температурный режим перевозки — от минус 4 до минус 8 °С.

5.1.2. Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

5.2. Хранение

5.2.1. Хранят соленую рыбу при температуре от минус 4 до минус 8 °С, не допуская подмораживания, не более:

4 мес — слабосоленую сардину и остальную соленую рыбу;

6 мес — среднесоленую сардину.

Соленую жирную мойву хранят при температуре от минус 2 до минус 6 °С не более 4 мес.

Соленые сардины, фасованные в пленочные пакеты, хранят при температуре от минус 4 до минус 8 °С не более:

под вакуумом:

35 сут — неразделанные;

20 сут — разделанные;

без вакуума:

15 сут — неразделанные;

10 сут — разделанные.

Остальную соленую рыбу, фасованную в пленочные пакеты, хранят не более:

3 сут — при температуре от плюс 2 до минус 4 °С;

7 сут — при температуре от минус 4 до минус 8 °С.

Сроки хранения соленой рыбы устанавливают со дня изготовления; для продукции, фасованной в пленочные пакеты, — с момента (часа) окончания технологического процесса.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 25.10.90 № 2688

3. ВЗАМЕН ОСТ 15—55—73, ОСТ 15—70—74, ОСТ 15—241—80

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—97	2.3.3
ГОСТ 1368—2003	1.2, 4.3
ГОСТ 1760—86	2.3.3
ГОСТ 3282—74	2.3.4
ГОСТ 3560—73	2.3.4
ГОСТ 5717.2—2003	2.3.1
ГОСТ 7630—96	2.4.1
ГОСТ 7631—85	3.1, 4.1, 4.2
ГОСТ 7636—85	4.2
ГОСТ 7730—89	2.3.3
ГОСТ 8777—80	2.3.1
ГОСТ 11771—93	2.4.1
ГОСТ 13356—84	2.3.1
ГОСТ 13516—86	2.3.1
ГОСТ 13830—97	2.2.2
ГОСТ 14192—96	2.4.1
ГОСТ 18251—87	2.3.4
ГОСТ 20477—86	2.3.4
ГОСТ 23285—78	5.1.2
ГОСТ 24597—81	5.1.2
ГОСТ 26663—85	5.1.2
ГОСТ 26927—86	4.2
ГОСТ 26929—94	4.1
ГОСТ 26930-86— ГОСТ 26934-86	4.2

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 7—95 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—95)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Июль 2007 г.

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *Л.А. Гусева*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 22.06.2007. Формат 60 × 84$^{1}/_{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ.л. 0,93. Уч.-изд.л. 0,50. Тираж 68 экз. Зак. 512.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru