ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

# РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

## ГОСТ 11298—65

Издание официальное

БЗ 5—94

ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.3 : 006.354 Группа Н26

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

# РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

ГОСТ 11298—65

Smoke-dried salmon-fish. Specifications

ОКП 92 6310

Дата введения с 01.01.66

Настоящий стандарт распространяется на рыбу холодного копчения семейства лососевых, включая сиговые, консервированных солью и выкопченных при температуре не выше 40°С, кроме семги и каспийского лосося.

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Рыба лососевая холодного копчения должна изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Сырье и материалы, используемые для изготовления рыбы лососевой холодного копчения, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

рыба-сырец — ТУ 15—01 293—85, ТУ 15—01 494—84, ТУ 15—01 854—81, ТУ 15—02 282—77, ТУ 15—03 385—79, ТУ 15 РСФСР 23—82;

рыба охлажденная — ГОСТ 814—61;

рыба мороженая — ГОСТ 1168—86;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—91;

сырье древесное для копчения продуктов — ТУ 13—322—76.

Рыба-сырец, используемая для приготовления рыбы лососевой холодного копчения, должна быть по качеству не ниже требований, предъявляемых к рыбе первого сорта по ГОСТ 814—61 и ГОСТ 1168—86.

Рыба соленая, используемая для приготовления рыбы лососе-

Издание официальное ★ Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1995
Переиздание с изменениями

вой холодного копчения, должна соответствовать требованиям ГОСТ 16079—70 и ГОСТ 16080—70;

рыба соленая полуфабрикат — ТУ 15—01 900—84.

Допускается при изготовлении спинки использование рыбы с незначительными порезами брюшной части и слегка лопнувшим брюшком, при изготовлении ломтиков — использование рыбы с механическими повреждениями, но по остальным признакам — соответствующей требованиям первого сорта, при условии удаления при разделке поврежденных частей.

п. 1.1; 1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 6).**

1.3. **(Исключен, Изм. № 6).**

1.4. Рыба холодного копчения по размерам и массе должна соответствовать ГОСТ 1368—91

1.5. По видам разделки рыбу холодного копчения подразделяют на неразделанную — рыба в целом виде;

потрошеную с головой — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия; внутренности, икра или молоки должны быть удалены; брюшная полость, сгустки крови и почки зачищены.

Допускается:

у отдельных рыб разрез калтычка и разрез брюшка на 1,5—2 см далее анального отверстия;

у крупных рыб удаление жабр, вдоль позвоночника один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи.

Форель иссык-кульская потрошеная с головой должна быть массой не менее 0,7 кг;

спинку (балык) — рыба, у которой удалены голова, внутренности и брюшная часть, сгустки крови и почки зачищены. Допускается изготовление спинки с головой без жабр.

Спинку (балык) изготовляют из сиговых рыб;

полупласт — рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника; внутренности удалены, сгустки крови и почки зачищены;

тешу — брюшная часть рыбы. Допускается разрезать тешу на две продольные половины.

Тешу изготовляют из сиговых рыб массой не менее 0,15 кг;

ломтики — рыб холодного копчения первого сорта, без головы, внутренностей, икры или молок, плавников, позвоночной кости, кожного покрова и реберных костей, нарезанная на ломтики толщиной не более 1,0 см.

Ломтики изготовляют из дальневосточных лососевых рыб.

Дальневосточные лососевые рыбы холодного копчения изготовляют только в разделанном виде.

**(Измененная редакция, Изм. № 6).**

1.6. В зависимости от качества лососевые рыбы холодного копчения подразделяются на два сорта: первый и второй.

1.7. По органолептическим и физико-химическим показателям рыба холодного копчения должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика и норма для сортов | |
|---|---|---|
| | первого | второго |
| Внешний вид | Поверхность рыбы чистая, не влажная, у неразделанной рыбы брюшко целое, плотное<br>Допускаются:<br>небольшие белково-жировые натеки;<br>незначительный налет соли у жаберных крышек, глаз и основания хвостового плавника;<br>частичная сбитость чешуи (у сиговых сбитость чешуи не нормируется);<br>у дальневосточных лососей — морщинистая поверхность;<br>у отдельных рыб — незначительные трещины в брюшной полости;<br>отпечатки сетки на поверхности горбуши и кижуча (без загрязнения сажей) при копчении на сетках; | белково-жировые натеки; незначительный налет соли; сбитость чешуи;<br>у неразделанной рыбы — брюшко отмякшее и небольшие разрывы его;<br>у потрошеных рыб — слегка оголенные концы реберных костей;<br>у дальневосточных лососей — частичное отставание кожи от мяса, слабо выраженный брачный наряд (не зубатка);<br>трещины в брюшной полости |
| Цвет чешуйчатого (или кожного) покрова | От светло-золотистого до темно-золотистого или коричневого | |
| Консистенция мяса | От сочной до плотной | |
| | Допускается ослабевшая, но без признаков подпарки; для лососей дальневосточных — жесткая или мягковатая, при разрезе мясо рыбы слегка крошащееся | |

*Продолжение табл 1*

| Наименование показателя | Характеристика и норма для сортов | |
|---|---|---|
| | первого | второго |
| Вкус и запах | Свойственный копчености, без сырости и других порочащих признаков | Допускается более резкий запах копчености |
| Разделка | В соответствии с п. 1.5 настоящего стандарта. Допускаются отклонения линии разреза от середины брюшка не более чем на 1 см | |
| Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %: | | |
| для дальневосточных лососей и рыбы балычной разделки | От 5 до 10 | От 5 до 13 |
| для прочих лососевых рыб | От 5 до 12 | От 5 до 13 |
| для сиговых рыб | От 5 до 12 | От 5 до 13 |
| для зельди | От 5 до 12 | От 5 до 13 |
| Массовая доля влаги в мясе рыбы, %: | | |
| для дальневосточных лососевых рыб | От 52 до 58 | |
| для форели иссык-кульской | От 52 до 58 | |
| для лосося беломорского | От 52 до 60 | |
| для сиговых рыб | От 42 до 58 | |
| для прочих лососевых рыб | От 42 до 58 | |
| для зельди | От 50 до 58 | |
| Массовая доля жира в мясе рыбы, %, не менее: | | |
| для иссык-кульской форели | 12 | 12 |

Примечание. У дальневосточных лососевых и сиговых рыб, иссык-кульской форели, реализуемых в местах изготовления, допускается массовая доля влаги в мясе рыбы до 60%.

**(Измененная редакция, Изм. № 4, 6).**

1.8. Рыба лососевая холодного копчения по микробиологическим показателям должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Норма |
|---|---|
| Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы в 1 г продукта, КОЕ, не более | $5 \times 10^3$ |
| Наличие бактерий группы кишечной палочки (coliformes) в 1 г продукта | Не допускается |
| Наличие патогенных микроорганизмов, в т. ч.: | |
| сальмонеллы в 25 г продукта | То же |
| Наличие стафилококкуса ауреуса в 1 г продукта | » |

1.9. Остаточные количества пестицидов в рыбе лососевой холодного копчения не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

п. 1.8; 1.9. **(Введены дополнительно, Изм. № 6).**

## 1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85.

1а.2. Выборка и периодичность определения микробиологических показателей рыбы лососевой холодного копчения в соответствии с порядком санитарно-микробиологического контроля производства рыбы горячего и холодного копчения, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

1а.3. Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе на сальмонеллы, и стафилококкус ауреус проводят по требованиям органов санитарного надзора в указанных ими лабораториях.

1а.4. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством рыбного хозяйства СССР и Министерством здравоохранения СССР.

Разд. 1. **(Измененная редакция, Изм. № 6).**

## 2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 26668—85.

Подготовка проб для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929—86.

2.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 26670—85, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 1368—91,ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86

2.3. Определение микробиологических показателей и остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

Разд. 2. **(Измененная редакция, Изм. № 6).**

## 3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Рыбу холодного копчения упаковывают:

лососевые — в ящики дощатые по ГОСТ 13356—84 предельной массой продукта 30 кг; спинку (балык) — в ящики дощатые предельной массой продукта 20 кг;

сиговые и рыбу, разделанную на полупласт, — в ящики дощатые по ГОСТ 13356—84 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86 и по ТУ 13—7310005—10—87 предельной массой продукта 20 кг;

в пачки из картона по ОСТ 15—363—86 предельной массой продукта 1,0 кг;

в пакеты пленочные с отверстиями по ОСТ 15—160—77 предельной массой продукта 1 кг, или поштучно, массой одного экземпляра рыбы не более 2 кг;

рыбу холодного копчения, нарезанную ломтиками, — в пленочные пакеты предельной массой продукта 0,3 кг.

Пакеты из пленочных материалов должны быть термосварены или скреплены зажимами.

Упаковывание рыбы в пленочные пакеты производят в соответствии с правилами по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты из полимерных пленочных материалов.

Отклонения в меньшую сторону от массы нетто, указанной на потребительской таре, не допускаются.

Пачки и пакеты с продукцией упаковывают в ящики дощатые по ГОСТ 13356—84 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86 и ТУ 13—7310005—10—87 предельной массой продукта 20 кг.

Допускается для местной реализации упаковывание рыбы холодного копчения, пачек и пакетов с продукцией в инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта 20 кг.

3.2. Дощатые ящики внутри должны быть строганными.

Ящики дощатые, из гофрированного картона и инвентарная тара должны иметь на торцовых сторонах по два-три круглых отверстия диаметром от 25 до 30 мм, пачки из картона и пленочные пакеты — диаметром от 10 до 12 мм.

Допускается упаковывать в пакеты без отверстий.

3.3. В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного вида, размерной группы, сорта и вида разделки.

В одном ящике должны быть пленочные пакеты одного вида упаковывания и вместимости с ломтиками одной даты изготовления.

Ящики должны быть выстланы внутри, за исключением торцовых сторон, пергаментом по ГОСТ 1341—84, подпергаментом по ГОСТ 1760—86 или оберточной бумагой по ГОСТ 8273—75.

Рыбу укладывают в наклонном положении спинкой вниз, а верхний ряд — спинкой вверх.

Полупласт, спинку и тешу укладывают кожным покровом вниз, верхний ряд — кожным покровом вверх.

Зельди холодного копчения укладывают в пачки из картона брюшком вверх.

3.4. Дощатые ящики с продукцией должны быть забиты, а для иногородних перевозок — забиты и скреплены по торцовым сторонам стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560—73 или стальной проволокой по ГОСТ 3282—74.

Ящики из гофрированного картона с продукцией должны быть обтянуты стальной проволокой или оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251—87 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477—86.

Инвентарная тара с продукцией должна быть закрыта крышками.

Тара и упаковка для транспортирования рыбы лососевой холодного копчения, предназначенной к отгрузке в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, должны соответствовать требованиям ГОСТ 15846—79.

3.5. Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630—87.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630—87 и ГОСТ 14192—77.

3.6. Транспортируют рыбу лососевую холодного копчения всеми видами транспорта, в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре от 0 до минус 5°С.

3.7. Пакетирование — по ГОСТ 23285—78, ГОСТ 24597—81.

3.8. Хранят рыбу лососевую холодного копчения при относительной влажности воздуха от 75 до 80% при температуре от 0 до минус 5°С не более 2 мес.

Ломтики из дальневосточных лососевых рыб холодного копчения фасованные в пленочные пакеты, хранят при температуре:

фасованные под вакуумом:

от 0 до минус 3°С — 3 сут;

от минус 4 до минус 8°С — 15 сут;

фасованные без вакуума:

от 0 до минус 3°С — 3 сут.

от минус 4 до минус 8°С — 10 сут.

Срок хранения рыбы лососевой холодного копчения устанавливают с даты изготовления.

Разд. 3. **(Измененная редакция, Изм. № 6).**

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Министерством рыбного хозяйства СССР

**РАЗРАБОТЧИКИ**

Леванидов И. П., д-р техн. наук; Гордиевская В. С. (руководитель темы); Курханова В. М.; Бойцова Т. М.

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Государственным комитетом стандартов, мер и измерительных приборов СССР 06.07.65

3. **ВЗАМЕН** ГОСТ 7450—61 в части лососевых рыб

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|---|
| ГОСТ 814—61 | 1.2 |
| ГОСТ 1168—86 | 1.2 |
| ГОСТ 1341—84 | 3.3 |
| ГОСТ 1368—91 | 1.4; 2.2 |
| ГОСТ 1760—86 | 3.3 |
| ГОСТ 3282—74 | 3.4 |
| ГОСТ 3560—73 | 3.4 |
| ГОСТ 7630—87 | 3.5 |
| ГОСТ 7631—85 | 1а.1; 2.1; 2.2 |
| ГОСТ 7636—85 | 2.2 |
| ГОСТ 8273—75 | 3.3 |
| ГОСТ 10444.2—75 | 2.2 |
| ГОСТ 13516—86 | 3.1 |
| ГОСТ 13356—84 | 3.1 |
| ГОСТ 13830—91 | 1.2 |
| ГОСТ 14192—77 | 3.5 |
| ГОСТ 15846—79 | 3.4 |
| ГОСТ 16079—70 | 1.2 |
| ГОСТ 16080—70 | 1.2 |
| ГОСТ 18251—87 | 3.4 |
| ГОСТ 20477—86 | 3.4 |
| ГОСТ 23285—78 | 3.7 |
| ГОСТ 24597—81 | 3.7 |
| ГОСТ 26668—85 | 2.1 |
| ГОСТ 26669—85 | 2.2 |
| ГОСТ 26670—91 | 2.2 |
| ГОСТ 26927—86 | 2.2 |

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|---|
| ГОСТ 26929—86 | 2.2 |
| ГОСТ 26930—86 | 2.2 |
| ГОСТ 26931—86 | 2.2 |
| ГОСТ 26932—86 | 2.2 |
| ГОСТ 26933—86 | 2.2 |
| ГОСТ 26934—86 | 2.2 |
| ОСТ 15—160—77 | 3.1 |
| ОСТ 15—363—86 | 3.1 |
| ТУ 13—7310005—10—87 | 3.1 |
| ТУ 15—01 293—85 | 1.2 |
| ТУ 15—01 494—84 | 1.2 |
| ТУ 15—01 854—81 | 1.2 |
| ТУ 15—01 900—84 | 1.2 |
| ТУ 15—02 282—77 | 1.2 |
| ТУ 15—03 385—79 | 1.2 |
| ТУ 15 РСФСР 23—82 | 1.2 |

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ (октябрь 1994 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, 6, утвержденными в апреле 1977 г., июле 1978 г., феврале 1979 г., декабре 1981 г., январе 1984 г., июле 1989 г. (ИУС 4—77, 7—78, 2—79, 3—82, 5—84, 11—88)

gost.e-ecolog.ru