

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 11482—88

Издание официальное

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО УПРАВЛЕНИЮ
КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ И СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.32:066.354 Группа Н26

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

ГОСТ 11482—88

Cold smoked fish. Specifications

ОКП 92 6310

Срок действия с 01.04.89
до 01.04.94

Настоящий стандарт распространяется на рыбу холодного копчения.

Стандарт не распространяется на анчоусовые, бычка (кроме океанического), желтоперку, кильку, лососевые, осетровые, мерланку, жирную мойву, салаку, сельди, сельдь-иваси, сардины (сардину, сардинопс, сардинеллу), снеток, азово-черноморскую ставриду длиной 21 см и менее, тюльку, угря (кроме морского), хамсу, хрящевую рыбу.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

1.2. Основные параметры и размеры

1.2.1. Рыбу холодного копчения подразделяют по длине или массе по ГОСТ 1368—55. Рыбу холодного копчения океанического промысла, не указанную в ГОСТ 1368—55, подразделяют по длине в соответствии с требованиями табл. 1, минимальные размеры устанавливают в соответствии с требованиями табл. 1, минимальные размеры устанавливают в соответствии с требованиями табл. 2, минимальную массу рыбы холодного копчения отдельных видов разделки устанавливают в соответствии с требованиями табл. 3.

Издание официальное

★

© Издательство стандартов, 1988
© Издательство стандартов, 1991
Переиздание с Изменением

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта СССР

Таблица 1

Наименование рыбы	Длина рыбы, см		
	неразделанной, потрошеной с головой	обезглавленной, потрошеной обезглавленной	спинки
Баттерфиш:			
крупный	24 и более	—	—
мелкий	От 13 до 24	—	—
Берикс:			
крупный	16 и более	13 и более	—
Карась океанический:			
крупный	29 и более	19 и более	25 и более
мелкий	От 13 до 29	От 15 до 19	—
Масляная рыба:			
крупная	34 и более	24 и более	—
мелкая	От 20 до 34	—	—
Мероу:			
крупный	29 и более	17 и более	—
мелкий	От 16 до 29	15 и более	—
Сом океанический:			
крупный	52 и более	38 и более	—
мелкий	От 24 до 52	От 20 до 38	—
Язык морской:			
крупный	34 и более	24 и более	—
мелкий	От 16 до 34	—	—

Таблица 2

Наименование рыбы	Длина рыбы, см, не менее		
	неразделанной, потрошеной с головой	обезглавленной, потрошеной обезглавленной	спинки
Белоция	19	15	—
Бельдюга океаническая	19	16	—
Бесуго	19	16	—
Большеглаз	24	17	—
Бычок океанический	19	16	—
Вомер	13	—	—
Джакас	19	—	—
Каранкс	19	14	—
Караси	13	—	—
Капитан	34	24	—
Клыкач	19	14	—
Красноглазка	19	16	—
Кубера	19	—	—
Латилида	19	—	—
Ледяная рыба	19	16	—
Летрин	19	—	—
Лещ морской	19	16	16
Лихия	19	16	—
Лутьян	19	13	—

Продолжение табл. 2

Наименование рыбы	Длина рыбы, см, не менее		
	неразделанной, потрошеной с головой	обезглавленной, потрошеной обезглавленной	спинки
Макрурус	—	14	20
Минтай	—	20	25
Нигрита	29	22	—
Налим морской	13	11	—
Окунь каменный	19	13	—
Пальтепер	13	—	—
Парго	19	13	—
Перро	19	14	—
Перко	19	15	—
Пеламида	19	16	—
Полинемус	19	—	—
Помпано серебристый	19	—	—
Помадазис	19	—	—
Путассу	16	16	20
Рубия	19	—	—
Ронко	13	—	—
Сабля-рыба	58	47	—
Сериола	29	23	—
Сериолелла	19	16	—
Селар-рыба	14	—	—
Сена индийская	11	—	—
Сиганус	19	16	—
Сквама	19	16	—
Смарида океаническая	19	16	—
Скумбрия атлантическая	19	16	20
Скумбрия дальневосточная	19	16	20
Скумбрия курильская	19	19	20
Ставрида океаническая	19	16	20
Сладкогуб	19	—	—
Снек	29	23	—
Строма	19	15	—
Солнечник	19	16	—
Тюрбо	19	15	—
Тайл-фиш	19	16	—
Уголь морской	29	27	—
Умбрина	19	16	—
Форель морская	19	16	—
Хек	19	17	—
Хинис	19	16	—
Эпигонус гребенчатый	9	—	—

Примечание.

Минимальные размеры устанавливаются для рыб, не ограниченных к вылову конвенциями.

Таблица 3

Наименование рыбы	Виды разделки	Масса, кг, не менее
Амур белый	Потрошеный с головой	0,2
	Спинка	1,2
	Филе спинки	1,0
	Куски филе спинки	1,0
	Боковина	1,5
	Боковник	1,5
Карп	Потрошеный с головой	0,15
	Теша	0,3
	Спинка	0,5
Клыкач	Боковник-кусок	0,5
Капитан-рыба	Боковник	1,0
Маринка токтогульская	Потрошеная с головой	0,25
Нототения мраморная:		
крупная	Потрошеная обезглавленная	1,2
средняя	Потрошеная обезглавленная	0,4
	Спинка	0,5
Окунь морской	Потрошеный обезглавленный	0,2
	Спинка	0,1
Пелядь сонкульская	Потрошеная с головой	0,7
	Спинка с головой	0,7
	Теша	0,2
Сом (кроме океанического)	Спинка	1,0
	Филе спинки	1,0
	Куски филе спинки	1,0
	Боковина	1,5
	Кусок	0,5
Толстолобик	Потрошеный с головой	0,2
	Спинка	1,2
	Филе спинки	1,0
	Куски филе спинки	1,0
	Боковина	1,5
	Боковник	1,5
	Обезглавленный пласт	1,2
	Теша	0,3
Язь	Спинка с головой	0,25

1.2.2. Длина остальных рыб океанического промысла с головой, не указанных в ГОСТ 1368—55 и п. 1.2.1, должна быть не менее 16 см.

Неразделанная рыба, перечисленная в п. 1.2, при длине менее указанной, относится к рыбе-мелочи третьей группы.

1.3. Характеристики

1.3.1. В зависимости от показателей качества рыбу холодного копчения подразделяют на два сорта — первый и второй.

1.3.2. По органолептическим, физико-химическим показателям рыба холодного копчения должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Рыба различной упитанности. Поверхность рыбы чистая, не влажная, у неразделанной рыбы брюшко целое, плотное. Допускаются: небольшие подсохшие белково-жировые натеки;	белково-жировые натеки;
	незначительный налет соли на жаберных крышках, глазах и у основания хвостового плавника;	
	частичная сбитость чешуи;	незначительный налет соли;
	для белоглазки, кефали, сопы, ельца, морского окуня, чехони сбитость чешуи не нормируется;	сбитость чешуи;
	слегка ослабевшее или отмякшее брюшко у неразделанных скумбрии, ставриды, хека;	у неразделанной рыбы ослабевшее брюшко и небольшие его разрывы не более чем в двух местах;
	небольшие трещины на срезах балыков из угольной рыбы, мраморной нототении, скумбрии, у палтуса палтусной разделки и куска палтусной разделки;	у потрошеных рыб трещины кожи и в брюшной полости; слегка оголенные концы реберных костей; у мраморной нототении и угольной рыбы незначительное отставание кожи от мяса;
	отпечатки сетки или прутков (без загрязнения сажей); проколы от шомполов в хвостовой части;	
	у кабан-рыба, масляной, нигриты, пеламиды, сериолы, снека, скумбрии, ставриды подкожное пожелтение, присущее данным рыбам, не проникшее в мясо и не связанное с окислением жира; повреждения жаберных крышек не более чем у 10 % рыб (по счету) в упаковочной единице; повреждение плавников; проколы и порезы не более трех, длиной не более 1 см каждый;	
	срывы кожи не более трех в зависимости от размеров рыбы: до 30 см — не более 1 см² св. 30 см — не более 1,5 см² Не более чем у 10 % рыб (по счету) в одной упаковочной единице	до 30 см — не более 1,5 см² свыше 30 см — не более 2,0 см² Не более чем у 15 % рыб (по счету) в одной упаковочной единице
Разделка	В соответствии с требованиями п. 1.3.4	
Цвет чешуйчатого (или кожного покрова)	От светло-золотистого до темно-золотистого у рыб с серебристой окраской чешуи и более темный цвет у рыб с другой природной окраской или при отсутствии чешуи	
		Допускается от золотистого до темно-коричневого и незначительные светлые пятна, не охваченные дымом

Продолжение табл. 4

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Консистенция	От сочной до плотной У скумбрии, мраморной нототении, клыкача, угольной рыбы, луфаря может быть слегка расслаивающаяся	Допускается ослабевшая без признаков подпарки или суховатая
Вкус и запах	Свойственный данному виду рыбы с ароматом копчености, без сырости и других порочащих признаков. Допускаются не резко выраженные илистые и йодистые запахи, а также специфический кисловатый привкус у каранкса, латилиды, морского леща, пеламиды, скумбрии, ставриды	Допускается более резко выраженный запах копчености
Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %:		
для шемаи, азово-черноморского рыбца, барабули, черного палтуса, скумбрии, ставриды, кефали, зубатки	От 5 до 9 включ.	
для всех остальных рыб	От 5 до 9 включ.	От 5 до 11 включ.
для балычных изделий	От 5 до 8 включ.	От 5 до 9 включ
для теши толстолобика и карпа	От 5 до 8 включ.	
Массовая доля влаги в мясе рыбы, %:		
для воблы и тарани	От 42 до 53 включ.	
для палтуса	От 40 до 58 включ.	
для курильской скумбрии	От 36 до 55 включ.	
для аральской и азербайджанской белоглазки, барабули, красноперки, леща, рыбца, сазана, усача, азово-черноморских		

Продолжение табл. 4

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
шеман и чехони, сибирского язя, азово-черноморской скумбрии	От 42 до 55 включ.	
для зубатки, жереха, морского окуня, угольной рыбы, мариинской, рыбы-кабана, масляной рыбы, карпа, толстолобика, амура и балычных изделий из толстолобика и амура	От 45 до 58 включ.	
для трески, ставриды азово-черноморской	От 52 до 58 включ.	
для балычных изделий из сома, куска из сома (кроме океанического)	От 55 до 64 включ.	
для обезглавленного пласт-куска из синей зубатки	От 45 до 65 включ.	
для других рыб внутренних водоемов	От 42 до 52 включ.	
для мелочи III группы океанического промысла	От 45 до 60 включ.	
для большеглаза, не более	66	
для других рыб океанического промысла	От 45 до 60 включ.	
Массовая доля жира в мясе рыбы, %, не менее:		
для теши толстолобика и карпа	15	
для курильской скумбрии, боковника, филе спинки и боковины толстолобика и амура, пласта обезглавленного толстолобика, спинки		

Продолжение табл. 4

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
и тешки пеляди сонкульской, филе спинки и боковины сома (кроме океанического)	12	
для спинки и пласта из сазана, потрошеной с головой пеляди сонкульской	10	
для спинки жереха	8	
для потрошеной с головой токтогульской маринки	6	
Массовая доля гистамина в мясе рыбы, %, не более: для атлантической, дальневосточной и курильской скумбрии и тунца	0,01	

Примечание. Допускается для местной реализации рыба с массовой долей влаги в мясе, %, не более:

60 — щука (изготовляемая предприятиями Минрыбхоза РСФСР);

62 — рыба океанического промысла (кроме палтуса, скумбрии курильской, зубатки, трески, морского окуня, мраморной нототении, спинки макрурyса);

62 — мелочь третьей группы океанического промысла;

64 — терпуг-спинка с массовой долей жира не менее 12 %, потрошеный обезглавленный терпуг, обезглавленный пласт терпуга (изготовляемые предприятиями Дальневосточного бассейна);

65 — ставрида океаническая

67 — обезглавленный пласт-кусок из синей зубатки.

1.3.2а. Содержание токсичных элементов и пестицидов в продукте не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

1.3.3. По микробиологическим показателям рыба холодного копчения должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 5.

1.3.4. По видам разделки рыбу холодного копчения подразделяют на указанные в пп. 1.3.4.1.—1.3.4.18.

1.3.4.1. Неразделанная — рыба в целом виде.

Таблица 5

Наименование показателя	Норма
Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы в 1 г продукта, КОЕ, не более	5000
Наличие бактерий группы кишечной палочки в 1 г продукта	Не допускается
Наличие сальмонелл в 25 г продукта	То же
Наличие стафилококуса ауреуса в 1 г продукта	»

1.3.4.2. Потрошеная с головой — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия, внутренности, в том числе икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены.

Допускается:

у крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи;

разрез калтычка;

у отдельных рыб разрез брюшка далее анального отверстия не более 2 см.

1.3.4.3. Потрошеная обезглавленная — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия; голова, внутренности , в том числе икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены.

Допускается при машинной разделке:

удаление грудных плавников с частью брюшка;

удаление головы с плечевыми костями косым срезом с тонкими стенками брюшной части;

разрез брюшка далее анального отверстия не более 2 см у отдельных экземпляров рыб;

у крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны допускается один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. Допускается потрошеный обезглавленный палтус разрезать вдоль позвоночника на две половины (спинную и брюшную) с оставлением на одной из половинок позвоночника.

1.3.4.4. Обезглавленная — рыба, у которой голова с плечевыми костями и внутренности (пищеварительный тракт, двухкамерный, плавательный пузырь и печень) удалены без разреза по брюшку, допускается оставлять икру или молоки и остатки внутренностей.

1.3.4.5. Жаброванная — рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей.

1.3.4.6. Спинка — рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности и брюшная часть, сгустки крови зачищены.

У нигриты хвостовая часть удалена на уровне окончания основания лучей анального плавника.

Спинку язя изготовляют с головой.

Спинку из аральского усача и жереха изготовляют без головы или с головой без жабр.

У спинки минтая брюшная часть с головой удалена срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника; брюшная часть удалена вместе с позвоночной костью не более чем на $^1/_3$ длины спинки, остальная часть удалена срезом, проходящим ниже позвоночной кости. Анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом. Спинка зачищена от сгустков крови. У отдельных экземпляров спинки допускаются незначительные прирези хрящевой части приголовка.

У спинки макруруса тонкая хвостовая часть должна быть удалена на уровне $^1/_3$ длины тушки. У макруруса с колючей чешуей чешуя должна быть удалена.

У спинки сома вдоль позвоночника с внутренней стороны допускается один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи.

1.3.4.7. Кусок — потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плечевые кости и хвостовой плавник, разрезанная на куски массой не менее 0,35 кг. Масса прихвостового куска палтуса должна быть не менее 0,5 кг. У сома (кроме океанического) хвостовой плавник должен быть удален вместе с тонкой прихвостовой частью на расстояние не менее 7 см от основания средних лучей хвостового плавника. Толщина куска в месте среза должна быть не менее 2 см.

Кусок изготовляют из крупных экземпляров рыб.

1.3.4.8. Филе — рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые кости, крупные реберные кости, внутренности, плавники удалены. Допускается разрезать филе на поперечные куски длиной от 15 до 40 см. У зубатки и сома допускается брюшную часть срезать.

1.3.4.9. Филе спинки толстолобика, амура белого и сома (кроме океанического) — рыба, разрезанная вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые кости, плавники, внутренности удалены. Хвостовая часть удалена на уровне конца основания последнего луча анального плавника. Филе спинки отделено выше боковой линии на уровне 2—3 см. Допускается филе спинки разрезать на поперечные куски длиной 15—40 см, массой не менее 1,0 кг.

1.3.4.10. Боковина толстолобика, амура белого и сома (кроме океанического) — часть продольной половины рыбы, оставшаяся после отделения филе спинки. Реберные кости и теша оставлены; пленки, сгустки крови зачищены.

1.3.4.11. Боковник — рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, внутренности, брюшная часть и плавники (кроме хвостового) удалены,

сгустки крови зачищены. Допускается для мраморной нототении, клыкача оставлять позвоночную кость при боковнике. У толстолобика, белого амура и капитан-рыбы хвостовая часть удалена на уровне конца основания последнего луча анального плавника. У сома (кроме океанического) хвостовая часть удалена на уровне, определяемом толщиной тела рыбы в месте среза, которая должна быть не менее 8 см; брюшная часть удалена вместе с брюшными плавниками прямым срезом на уровне основания брюшных плавников.

1.3.4.12. Тешa — брюшная часть крупных рыб; допускается разрезать тешу на куски длиной не менее 15 см и на две продольные половины.

1.3.4.13. Пласт с головой — рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены.

1.3.4.14. Обезглавленный пласт — рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника; голова, внутренности, в том числе икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены.

Допускается обезглавленный пласт зубатки с удаленными плавниками разрезать на куски длиной не менее 15 см.

Обезглавленный пласт толстолобика — рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника и брюшку на две продольные половинки; голова с плечевыми костями, плавники, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены. Хвостовой плавник удален на уровне основания средних лучей. Масса каждой половинки толстолобика должна быть не менее 1,2 кг.

1.3.4.15. Полупласт — рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены, пленки, сгустки крови зачищены.

1.3.4.16. Палтусная разделка — рыба, у которой удалены голова, плечевые кости, мясо одной из сторон до позвоночника, внутренности и плавники, кроме хвостового, который выравнивается срезом. Допускаются небольшие выхваты мяса, а также вскрытие или удаление ястыкового кармана. Допускается палтус палтусной разделки разрезать на куски; у прихвостового куска хвостовой плавник удален на уровне начала лучей хвостового плавника, масса прихвостового куска должна быть не менее 0,4 кг.

1.3.4.17. Ломтики — рыба холодного копчения первого сорта, без головы, приголовка, внутренностей, икры или молок, плавников, позвоночной кости, кожного покрова и крупных реберных костей, разрезанная на ломтики толщиной не более 0,5 см.

1.3.4.18. Кусочки — потрошеная рыба холодного копчения с кожей и позвоночной костью (или без нее), без головы, приголовка, хвостовой части, удаленной на уровне конца анального плавника и разрезанная на поперечные кусочки толщиной не более 1,5 см.

1.3.5. Рыба с явными признаками «заглотыша» должна быть разделана.

1.3.6. У карпа, карася, леща, сазана допускается наличие в черепной коробке просверленных отверстий для изъятия гипофиза.

1.3.7. Амура белого, бельдюгу, зубатку, илишу, карпа, минтая, мраморную нототению, мольву, маринку, налима, окуня морского, османа, палтуса, пикшу, путассу, сайду, сома, толстолобика, треску, хромулю изготовляют только разделанными. Допускается морской окунь массой 0,3 кг и менее изготовлять неразделанным.

1.3.8. Маринка, османы, илиша и хромуля должны быть полностью выпотрошены; внутренности, икра, молоки и черная пленка тщательно удалены и уничтожены, брюшная полость тщательно зачищена; у илиши, кроме того, голова должна быть удалена и уничтожена.

1.3.9. Макруруса изготовляют только в виде спинки и потрошеном обезглавленном виде с удалением тонкой хвостовой части на уровне $^1/_3$ длины тушки. Голову удаляют косым срезом вместе с грудными плавниками. У макруруса с колючей чешуей чешуя должна быть удалена.

1.3.10. У камбалообразных и других сходных с ними по форме тела рыб (морской язык, камбала, палтус, солнечник и др.) допускается разрезать брюшко полукруглым вырезом.

При машинной разделке у камбалообразных рыб голову и плечевые кости удаляют косым срезом вместе с тонкими стенками брюшной части, оставляя мясистый приголовок.

1.3.11. У рыб чивирико, рубин, парго, куберы, мероу, клыкача, перро брюшко разрезают сбоку от грудных плавников к анальному отверстию.

1.4. Требования к сырью и материалам

1.4.1. Рыбу холодного копчения изготовляют из рыбы-сырца, охлажденной, мороженой и соленой рыбы; мороженого, соленого полуфабриката, а также из солено-мороженого полуфабриката океанических рыб.

Боковник, боковину и филе спинки амура и толстолобика, а также тешу толстолобика и спинку терпуга изготовляют из рыба-сырца или охлажденной рыбы.

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

рыба-сырец — по нормативно-технической документации;

рыба охлажденная — по ГОСТ 814—61;

рыба охлажденная полуфабрикат — по нормативно-технической документации;

рыба мороженая — по ГОСТ 20057—74, ГОСТ 1168—86, ГОСТ 17661—72;

рыба мороженая полуфабрикат — по нормативно-технической документации;

рыба мороженая для промпереработки — по нормативно-технической документации;

рыба соленая — ГОСТ 7448—75, ГОСТ 16081—70;

рыба соленая полуфабрикат — по нормативно-технической документации;

солено-мороженый полуфабрикат — по нормативно-технической документации;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—84;

сырье древесное для копчения продуктов — по нормативно-технической документации;

препарат коптильный «МИНХ» — по нормативно-технической документации;

препарат коптильный «Вахтоль» — по нормативно-технической документации.

Полуфабрикат по нормативно-технической документации, направляемый на изготовление рыбы холодного копчения, должен быть по качеству не ниже требований, предъявляемых к рыбе первого сорта по ГОСТ 814—61, ГОСТ 1168—86, ГОСТ 20057—74, ГОСТ 7448—75, ГОСТ 16081—70.

Допускается для изготовления спинки, боковника, боковины, куска, теши, кусочков, ломтиков, использование рыбы с механическими повреждениями, но по остальным показателям соответствующей требованиям первого сорта. Поврежденные части должны быть удалены.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.5. Упаковка

1.5.1. Рыбу холодного копчения упаковывают:

в ящики дощатые по ГОСТ 13356—84 предельной массой продукта 25 кг; в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86, ТУ 15—02—481—86, или короба, плетеные из шпона по ТУ 15—02—420—82, предельной массой продукта 25 кг;

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

в пакеты пленочные по ОСТ 15—160—77 предельной массой 1 кг или поштучно, но не более 2 кг;

кусочки упаковывают в пленочные пакеты предельной массой продукта 0,3 кг;

ломтики фасуют:

в металлические банки по ГОСТ 5981—88 или по ОСТ 15—11—81 вместимостью не более 353 $см^3$;

в стеклянные банки по ГОСТ 5717—81 или ОСТ 21—28—84 вместимостью не более 350 $см^3$. Банки укупоривают металлическими литографированными крышками по ОСТ 18—178—77 или ТУ 15—03 424—82.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта пищевым лаком по ГОСТ 14147—80, ТУ 6—10

139—83, ТУ 6—10 972—77, ТУ 6—10 1034—75, ТУ 6—10 1087—77 или эмалью по ТУ 6—10 1032—75, ТУ 6—10 1498—75;

в пленочные пакеты предельной массой продукта 0,3 кг.

Пакеты с ломтиками, кусочками, спинкой и куском должны быть термосварены.

Для местной реализации допускается упаковывать рыбу холодного копчения в инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта 20 кг.

Зубатку и балычные изделия упаковывают только в дощатые ящики.

Рыбу, разделанную на куски, филе, тешу, пласт, полупласт, рыбу палтусной разделки, барабулю, белоглазку, кефаль, рыбец, чехонь, шемаю упаковывают в дощатые ящики или ящики гофрированного картона, предельной массой продукта 20 кг.

Пакеты с ломтиками и кусочками упаковывают в ящики из гофрированного картона или ящики дощатые предельной массой продукта 15 кг. Для местной реализации допускается упаковывать в инвентарную тару, предельной массой продукта 15 кг.

Банки с ломтиками упаковывают в ящики из гофрированного картона или дощатые предельной массой продукта 25 кг.

Рыбу холодного копчения (кроме рыбы, нарезанной ломтиками и кусочками), фасованную в пачки из картона или пленочные пакеты, упаковывают в ящики дощатые или из гофрированного картона, предельной массой продукта 25 кг.

1.5.2. Предельные отклонения массы нетто в отдельных упаковочных единицах потребительской тары в процентах, не более:

±3 — для продукта массой нетто до 0,5 кг включ.;

±1 — для продукции массой нетто св. 0,5 до 1,0 кг включ.

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

1.5.4. Ящики и пачки из картона (кроме ламинированных и парафинированных), за исключением торцевых сторон, и короба перед упаковыванием в них рыбы холодного копчения должны быть выстланы внутри пергаментом по ГОСТ 1341—84, подпергаментом по ГОСТ 1760—86, целлюлозной пленкой по ГОСТ 7730—89. Допускается выстилать тару перед упаковыванием в нее рыбы холодного копчения, кроме балычных изделий, плотной оберточной бумагой по ГОСТ 8273—75.

1.5.5. Рыбу холодного копчения укладывают в тару ровными рядами.

В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, одной размерной группы, сорта, вида разделки.

Для рыбы — мелочи второй и третьей групп допускается без-

рядовое укладывание с разравниванием по рядам, подразделения по видам рыб.

Неразделанную, потрошеную с головой, обезглавленную, потрошеную обезглавленную, жаброванную рыбу укладывают в тару в наклонном положении, спинкой вниз, а верхний ряд — спинкой вверх.

Рыбу, разделанную на спинку, филе-спинку, боковину, боковник, пласт с головой, обезглавленный пласт, полупласт, палтусной разделки, укладывают кожным покровом вниз и срезом вверх, а верхний ряд — кожным покровом или спинной частью вверх; филе, куски и тешу — плашмя, ровными и плотными рядами.

Упаковывание рыбы холодного копчения в пленочные пакеты производят в соответствии с правилами по нарезке и упаковыванию рыбной продукции в пакеты и вкладыши из полимерных пленочных материалов.

В каждой упаковочной единице допускается наличие для рыбы океанического промысла не более 10 % рыб (по счету) менее установленной минимальной длины или массы, для всех других рыб — не более 2 % рыб (по счету) менее установленной длины или массы.

1.5.6. Дощатые ящики с продукцией должны быть забиты, а для иногородних перевозок — забиты и скреплены по торцевым сторонам стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560—73 или стальной проволокой по ГОСТ 3282—74, короба плетеные из шпона — обвязаны стальной проволокой.

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 или пропиленовой лентой по ТУ 38.102 108—76.

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

Инвентарная тара с продукцией должна быть закрыта крышками.

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

1.6. Маркировка

1.6.1. Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630—87, металлические и стеклянные банки с продукцией — по ГОСТ 11771—77.

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

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

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85.

2.2. Выборку и периодичность определения микробиологических показателей и гистамина рыбы холодного копчения производят в соответствии с порядком санитарно-микробиологического контроля производства рыбы горячего и холодного копчения и санитарными правилами по определению гистамина, утвержденными Министерством здравоохранения СССР.

2.3. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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

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

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

3.2.1. Длину или массу рыбы определяют по ГОСТ 1368—55.

3.3. Содержание пестицидов, микробиологические показатели и гистамин определяют по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

Разд. 3 **(Измененная редакция Изм. № 1).**

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование

4.1.1. Транспортируют рыбу холодного копчения всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов при температуре от 0 до минус 5 °С.

4.1.2. Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

4.2. Хранение

4.2.1. Рыбу холодного копчения хранят при температуре от 0 до минус 5 °С не более 2 мес.

Балычные изделия холодного копчения из угольной рыбы, мраморной нототении, скумбрии и др. хранят при температуре от минус 2 до минус 5 °С не более 1,5 мес.

Хранят при температуре от 0 до минус 5 °С не более 1 мес рыбу холодного копчения с массовой долей влаги, %, не более:

64 — терпуг-спинка с массовой долей жира не менее 12 %, потрошеный обезглавленный терпуг, обезглавленный пласт терпуга (изготовляемые предприятиями Дальневосточного бассейна);

66 — большеглаз;

67 — обезглавленный пласт-кусок из синей зубатки.

Рыбу холодного копчения океанического промысла, разделанную на спинку и кусок, фасованную в пленочные пакеты, хранят при температуре:

фасованную под вакуумом

от 0 до минус 4 °С — не более 20 сут;

от минус 4 до минус 8 °С — не более 30 сут;

фасованную без вакуума

от 0 до минус 4 °С — не более 10 сут;

от минус 4 до минус 8 °С — не более 25 сут.

Рыбу холодного копчения внутренних водоемов неразделанную, потрошеную обезглавленную и спинку, фасованные поштучно в пленочные пакеты без вакуума, хранят при температуре от 0 до 2°С не более 40 сут.

Кусочки и ломтики, фасованные в пленочные пакеты, хранят при температуре:

фасованные под вакуумом

от 0 до минус 4 °С — не более 20 сут;

от минус 4 до минус 8 °С — не более 30 сут;

фасованные без вакуума

от 0 до минус 4 °С — не более 10 сут;

от минус 4 до минус 8 °С — не более 20 сут.

Ломтики, фасованные в банки, хранят при температуре от минус 2 до минус 8 °С — не более 3 мес.

Рыбу холодного копчения фасованную в пачки из картона, хранят при температуре от 0 до минус 5 °С не более:

7 сут — скумбрию атлантическую холодного копчения неразделанную и обезглавленную;

20 сут — ставриду океаническую холодного копчения.

Ставриду океаническую холодного копчения с массовой долей влаги не более 65 % хранят при температуре от 0 до минус 5 °С не более 10 сут.

Сроки хранения рыбы холодного копчения и балычных изделий холодного копчения устанавливают с даты изготовления.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

М. С. Биденко, канд. техн. наук, **Б. Н. Семенов** канд. техн. наук, **М. А. Дударева** (руководитель темы), **А. С. Смирнова**, **В. И. Шендерюк**, д-р техн. наук, **Б. Л. Нехамкин**, **В. А. Исаев**, канд. техн. наук, **Н. В. Чупахина**, **Э. М. Еркина**

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29.03.88 № 878

3. Срок первой проверки — 1991 г.
Периодичность проверки — 5 лет

4. ВЗАМЕН ГОСТ 11482—73

5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 814—61	1.4.2	ГОСТ 14192—77	1.6.1
ГОСТ 1168—86	1.4.2	ГОСТ 15846—79	1.5.7
ГОСТ 1341—84	1.5.4	ГОСТ 16081—70	1.4.2
ГОСТ 1368—55	1.2.1, 1.2.2, 3.2.1	ГОСТ 17661—72	1.4.2
		ГОСТ 18251—87	1.5.6
ГОСТ 1760—86	1.5.4	ГОСТ 20057—74	1.4.2
ГОСТ 3282—74	1.5.6	ГОСТ 20477—86	1.5.6
ГОСТ 3560—73	1.5.6	ГОСТ 23285—78	4.1.2
ГОСТ 5717—81	1.5.1	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 5981—88	1.5.1	ГОСТ 26669—85	3.2
ГОСТ 7448—75	1.4.2	ГОСТ 26670—85	3.2
ГОСТ 7630—87	1.6.1	ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 7631—85	2.1, 3.1, 3.2, 3.2.2	ГОСТ 26930—86	3.2
		ГОСТ 26931—86	3.2
ГОСТ 7636—85	3.2	ГОСТ 26932—86	3.2
ГОСТ 7730—89	1.5.4	ГОСТ 26933—86	3.2
ГОСТ 8273—75	1.5.4	ГОСТ 26934—86	3.2
ГОСТ 10444.2—75	3.2	ОСТ 15—11—81	1.5.1
ГОСТ 11771—77	1.6.1	ОСТ 15—160—77	1.5.1
ГОСТ 13356—84	1.5.1	ОСТ 15—363—86	1.5.1
ГОСТ 13516—86	1.5.1	ОСТ 18—178—77	1.5.1
ГОСТ 13830—84	1.4.2	ОСТ 21—28—84	1.5.1
ГОСТ 14147—80	1.5.1	ТУ 6—10 972—77	1.5.1

Продолжение

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ТУ 6—10 1032—75	1.5.1	ТУ 15—02 420—82	1.5.1
ТУ 6—10 1034—75	1.5.1	ТУ 15—02 481—86	1.5.1
ТУ 6—10 1087—77	1.5.1	ТУ 15—03 424—82	1.5.1
ТУ 6—10 139—83	1.5.1	ТУ 38.102 108—76	1.5.6
ТУ 6—10 1498—75	1.5.1		

6. Переиздание (март 1991 г.) с Изменением № 1, утвержденным в августе 1990 г. (ИУС 11—90)

gost.e-ecolog.ru