ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

ЛОСОСИ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ СОЛЕНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 16080—70

Издание официальное

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.2 : 006.354 Группа Н25

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ЛОСОСИ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ СОЛЕНЫЕ

Технические условия

Salted Pacific salmon.
Specifications

ОКП 92 6201

ГОСТ 16080—70*

Взамен ГОСТ 282—55, кроме кеты потрошеной семужной резки

Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 9 мая 1970 г. № 856 срок введения установлен с 01.01.71

Проверен в 1985 г. Постановлением Госстандарта от 27.11.85 № 3730 срок действия продлен до 01.01.91

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на соленые дальневосточные лососи: кету (кроме кеты семужного посола), горбушу, красную (нерку), кунджу, симу, чавычу, гольца и кижуча.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Соленые лососи должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта из рыбы-сырца и мороженой рыбы, по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Мороженые лососи должны соответствовать требованиям ГОСТ 1168—68 и использоваться для приготовления соленых лососей только для местной реализации;

лососи-сырец по нормативно-технической документации.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.2. По длине или массе соленые лососи подразделяют в соответствии с ГОСТ 1368—55.

1.3. В зависимости от вида разделки соленые дальневосточные лососи выпускают:

потрошеными с головой — рыба, разрезанная по брюшку от анального отверстия до калтычка, которые не перерезают; внут-

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

* *Переиздание (декабрь 1986 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в декабре 1978 г., апреле 1982 г., ноябре 1985 г. (ИУС 2—79, 7—82, 2—86).*

© Издательство стандартов, 1987

ренности, икра или молоки полностью удалены, сгустки крови и почки зачищены; жабры могут быть удалены; в хвостовой части (у нароста) может быть сделан внутри, со стороны брюшной полости, вдоль и близ позвоночника один укол — «карман»; у крупных кеты и чавычи массой более 10 кг допускается до 8 тонких уколов, а у крупной чавычи массой более 15 кг — до 12 тонких уколов в спинную часть (вдоль спины) с обеих сторон позвоночника, наносимых из брюшной полости; уколы не должны вызывать повреждений кожи и реберных костей рыбы;

потрошеными обезглавленными — рыба, разрезанная так же, как потрошеная с головой, но голова по плечевую кость должна быть удалена без повреждения плечевых костей;

потрошеными семужной резки для чавычи и крупной кеты— рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: первых от анального отверстия до брюшных плавников, второй — отступя от брюшных плавников до калтычка, который не перерезают; внутренности, жабры, икра или молоки полностью удалены; сгустки крови и почки тщательно зачищены; в хвостовой части (у нароста) может быть сделан внутри, со стороны брюшной полости (вдоль и близ позвоночника), один укол; у крупной кеты и чавычи массой более 10 кг допускается до 8 тонких уколов, а у крупной чавычи массой более 15 кг — до 12 тонких уколов, расположенных равномерно вдоль спины, в спинную часть, с обеих сторон позвоночника, наносимых из брюшной полости; уколы не должны вызывать повреждений кожи и реберных костей рыбы;

тешей — брюшная часть рыбы; допускается выпускать тешу, разрезанную на куски, длиной не менее 15 см. Теша может быть в виде двух продольных половинок; тешу приготовляют из горбуши и кеты. Тешу кеты приготовляют для местной реализации;

филе-куском — рыба первого сорта, разрезанная вдоль позвоночника на продольные половины, без головы, кожного покрова, позвоночника, плечевых и крупных реберных костей, внутренностей, плавников; филе разрезано на куски массой не более 0,5 кг.

Филе — кусок из кеты и чавычи слабо- и среднесоленых приготовляют для местной реализации;

ломтиками — рыба первого сорта, нарезанная на кусочки толщиной не более 0,5 см, без головы, внутренностей, икры или молок, плавников, позвоночной кости, кожного покрова и крупных реберных костей; у ломтиков из горбуши допускается для местной реализации оставлять кожу и частично крупные реберные кости; чешуя должна быть удалена.

Для нарезки на ломтики и на филе-кусок допускается использовать рыбу, отнесенную ко второму сорту по признакам механических повреждений (места повреждений должны быть удалены),

но по остальным показателям соответствующую требованиям первого сорта.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

1.4. Гольца длиной от 25 см и менее разрешается выпускать в неразделанном виде.

1.5. По степени солености (массовой доле хлористого натрия в мясе рыбы) соленые лососи подразделяются на:

слабосоленые — массовая доля соли от 6 до 10% включительно;

среднесоленые — массовая доля соли свыше 10 до 14% включительно.

Слабосоленые лососи для местной реализации допускается выпускать с массовой долей соли в мясе от 4 до 10%.

Крепкосоленые лососи с массовой долей соли свыше 14% допускается выпускать только по специальным заказам потребителей.

Соленость рыбы должна быть равномерной. Колебание в массовой доле соли в образцах рыбы, отобранных из разных упаковочных единиц одной партии, допускается в пределах норм, установленных для каждой группы солености.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.6. Соль, применяемая для посола рыбы, по качеству должна быть не ниже 1-го сорта по ГОСТ 13830—84.

1.7. В зависимости от качественных показателей соленые дальневосточные лососи подразделяют на 1-й и 2-й сорта.

1.8. По органолептическим и физическим показателям соленые дальневосточные лососи должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма для	
	1-го сорта	2-го сорта
1. Внешний вид	Рыба всех размеров и различной упитанности, кроме тощей. Поверхность рыбы чистая, без наружных повреждений. Допускаются: рыба со слабыми темноватыми полосами в светлой части и по бокам, частичная сбитость чешуи, следы от объячеивания при отсутствии повреждений мяса, незначительные наружные повреждения не более чем у 5% рыб (по счету) в единице транспортной упаковки	То же, что и для 1-го сорта. Допускаются: по покрову рыбы пятна и полосы брачного наряда, но без резкого изменения челюстей и горба, небольшие наружные повреждения, ранения и уколы, легкое пожелтение брюшной полости, не проникшее в мясо, сбитость чешуи
2. Разделка	Правильная, зачистка рыбы тщательная. Допускаются незначительные отклонения от правильной разделки не более	То же, что для 1-го сорта. Допускаются отклонения от правильной разделки

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма для	
	1-го сорта	2-го сорта
	чем у 10% рыб (по счету) в единице транспортной упаковки. При машинной разделке калтычок может быть разрезан, допускаются уколы от игл на теле рыбы, разрез дальше анального отверстия, но не более чем на 5 см, и незначительные повреждения пленки, покрывающей внутрибрюшную полость	
3. Консистенция мяса рыбы: слабосоленой	От нежной до сочной	То же. что для 1-го сорта. Допускается ослабевшая, но не мажущаяся
среднесоленой	От сочной до плотной	То же, что для 1-го сорта. Допускается ослабевшая, но не мажущаяся
крепкосоленой	Плотная	То же, что для 1-го сорта. Допускается жесткая или ослабевшая
4. Цвет мяса рыбы	Присущий данному виду рыбы	То же, что для 1-го сорта. Допускается с желтоватым оттенком, с темными пятнами от кровоподтеков
5. Вкус и запах	Приятные, свойственные данному виду рыбы, без порочащего и постороннего привкуса и запаха	То же, что для 1-го сорта. Допускается слабый привкус и запах окислившегося жира на внешней поверхности и на поверхности брюшной полости

Примечание. Допускается слегка мажущаяся консистенция мяса у слабосоленой и среднесоленой чавычи 1-го сорта.

1.9. **(Исключен, Изм. № 3).**

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Методы отбора проб и органолептической оценки — по ГОСТ 7631—85.

2.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7636—85.

Разд. 1а; 2. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Соленые дальневосточные лососи упаковывают:

в бочки деревянные заливные по ГОСТ 8777—80 вместимостью не более 250 л;

в пакеты пленочные предельной массой продукта 1 кг в соответствии с правилами упаковывания рыбной продукции в пакеты и вкладыши из полимерных пленочных материалов.

Для местной реализации допускается упаковывать продукцию в ящики дощатые по ГОСТ 13356—84, предельной массой продукта 30 кг или в инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта 20 кг.

3.2. Ломтики фасуют:

в банки стеклянные фигурные вместимостью 300 $см^3$;

в пакеты пленочные предельной массой продукта 0,3 кг.

Филе-кусок фасуют в пленочные пакеты предельной массой продукта 0,5 кг.

Пленочные пакеты должны быть герметично укупорены, а банки укупорены металлическими литографированными крышками.

Допускаемые отклонения массы нетто в отдельных банках или пленочных пакетах не более $\pm 3\%$.

Банки и пленочные пакеты с продукцией упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13356—84 или в ящики из гофрированного картона с обечайками по ГОСТ 13516—72. Предельная масса банок с ломтиками в ящике — 25 кг, пакетов с продукцией — 15 кг.

Дощатые ящики должны быть забиты и по торцам обтянуты стальной лентой по ГОСТ 3560—73 или проволокой по ГОСТ 3282—74, а ящики из гофрированного картона оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251—72 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477—86.

Допускается для местной реализации дощатые ящики не обтягивать.

3.1; 3.2. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

3.3. Тара должна быть прочная, чистая, без постороннего и порочащего запаха, перед укладкой рыбы промыта, взвешена, а заливные бочки перед взвешиванием тщательно замочены и проверены на отсутствие течи.

3.4. Рыбу укладывают в бочки и ящики правильными параллельными рядами, спинками вниз, с небольшим уклоном, последний ряд укладывают спинками вверх.

Два последних ряда лосося допускается укладывать спинками вверх.

Бочки и ящики должны быть плотно заполнены рыбой. Бочки с рыбой заливают натуральным тузлуком или соляным раствором. Натуральный тузлук должен быть без признаков порчи.

3.5. В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного вида, одной категории солености, одного способа разделки и сорта.

3.6. Маркируют банки с продукцией по ГОСТ 11771—77, пакеты пленочные, ящики и бочки с продукцией — по ГОСТ 7630—75, транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77.

3.7. Транспортируют соленые лососи в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

3.8. Хранят соленые дальневосточные лососи при температуре от минус 4 до минус 8°С, не допуская подмораживания;

слабосоленые в бочках — не более 6 мес;
среднесоленые » — » » 8 мес;
слабо- и среднесоленые в дощатых ящиках — » » 3 мес.

Крепкосоленые лососи хранят в бочках при температуре от 0 до минус 4°С — не более 9 мес.

Ломтики и филе-кусок, фасованные в пакеты пленочные под вакуумом и без вакуума, хранят при температуре:

от минус 4 до минус 8°С — не более 10 сут.

Срок хранения соленых дальневосточных лососей устанавливают с даты изготовления, для ломтиков и филе-кусков, фасованных в пакеты — с момента (часа) окончания технологического процесса (в часах).

3.4—3.8. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

Редактор *Л. Д. Курочкина*
Технический редактор *Э. В. Митяй*
Корректор *Л. В. Сницарчук*

Сдано в наб. 19.12.86 Подп. в печ. 13.03.87 0,5 усл. п. л. 0,5 усл. кр.-отт. 0,41 уч.-изд. л. Тираж 6000 Цена 3 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., д. 3.
Вильнюсская типография Издательства стандартов, ул. Миндауго, 12/14. Зак. 5623.

Группа Н25

Изменение № 4 ГОСТ 16080—70 Лососи дальневосточные соленые. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 04.04.88 № 984

Дата введения 01.11.88

По всему тексту стандарта заменить слова: «приготовлять» и «выпускать» на «изготовлять».

Пункт 1.1 изложить в новой редакции: «1.1. Дальневосточные соленые лососи должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Сырье и материалы, используемые для изготовления дальневосточных соленых лососей, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

лососи дальневосточные — сырец ТУ 15—01 293—85, ТУ 15—01 494—84;

лососи дальневосточные соленые — полуфабрикат ТУ 15—01 900—84;

лососи дальневосточные охлажденные ГОСТ 814—61;

лососи дальневосточные мороженые ГОСТ 1168—86;

соль поваренная пищевая ГОСТ 13830—84;

мороженые лососи допускаются для изготовления соленых лососей только для местной реализации».

Пункт 1.3. Пятый, восьмой абзацы изложить в новой редакции: «тещей — брюшная часть рыбы»; допускается теша в виде двух продольных половинок. Тешу изготовляют из горбуши и кеты для местной реализации;

ломтиками — рыба слабо- и среднесоленая первого сорта, нарезанная на ломтики толщиной не более 0,5 см, без головы, внутренностей, икры или молок, плавников, позвоночной кости, кожного покрова и реберных костей».

Пункт 1.5. Шестой абзац исключить.

Пункт 1.6 исключить.

Пункт 3.1. Заменить значение: 250 л на 250 дм^3;

третий абзац после слов «в пакеты пленочные» дополнить ссылкой: «по ОСТ 15—160—77».

(Продолжение см. с. 306)

(Продолжение изменения к ГОСТ 16080—70)

Пункт 3.2 изложить в новой редакции: «3.2. Ломтики фасуют:

в банки стеклянные по ОСТ 21—28—84 вместимостью не более 300 $см^3$;

в пакеты пленочные по ОСТ 15—160—77 предельной массой продукта 0,3 кг.

Ломтики укладывают плотными рядами плашмя, вертикально или наклонно. В круглых банках допускается винтовое укладывание ломтиков, количество ломтиков-довесков в упаковочной единице допускается не более двух.

Филе-кусок фасуют в пленочные пакеты предельной массой продукта 0,5 кг.

Пленочные пакеты с продукцией должны быть укупорены с помощью термосварки или скреплены зажимами, а банки герметично укупорены металлическими литографированными крышками.

Допускаемые отклонения массы нетто в отдельных банках или пленочных пакетах ±3 %.

Банки и пленочные пакеты с продукцией упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13356—84 и в ящики из гофрированного картона с обечайками по ГОСТ 13516—86. Предельная масса банок с ломтиками в ящике — 25 кг, пакетов с продукцией — 15 кг.

Дощатые ящики с продукцией должны быть забиты и по торцовым сторонам обтянуты стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560—73 или стальной проволокой по ГОСТ 3282—74 и опломбированы, а ящики из гофрированного картона оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251—72 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477—86.

Допускается для местной реализации дощатые ящики с продукцией стальной лентой не обтягивать.

Ящики и инвентарная тара с продукцией для местной реализации должны быть опломбированы».

Пункт 3.6. Заменить ссылку: ГОСТ 7630—75 на ГОСТ 7630—87;

после слов «по ГОСТ 14192—77» дополнить ссылкой: «и ГОСТ 7630—87».

Пункт 3.7 после слов «по ГОСТ 23285—78» дополнить ссылкой: «и ГОСТ 24597—81».

Пункт 3.8 дополнить абзацем: «Ломтики, фасованные в стеклянные банки, хранят при температуре от минус 2 до минус 4 °С не более 3 мес».

(ИУС № 7 1988 г.)

Изменение № 5 ГОСТ 16080—70 Лососи дальневосточные соленые. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Комитета стандартизации и метрологии СССР от 09.10.91 № 1603

Дата введения 01.03.92

Пункт 1.1. Второй абзац. Исключить слова: «быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и»;

третий, четвертый абзацы. Заменить ссылки на технические условия на слова: «нормативно-технической документации»;

седьмой абзац дополнить словами: «не ниже первого сорта».

Пункт 1.8. Таблица. Характеристику и норму для показателей «Внешний вид», «Разделка» изложить в новой редакции:

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	1-го	2-го
Внешний вид	Рыба различной упитанности, кроме тощей, без наружных повреждений. Сбитость чешуи не нормируется. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Горбуша и кета могут быть с поперечными и продольными полосами и пятнами: слабыми розоватыми и темно-серыми	Желтовато-розовыми, буровато-розовыми, коричневато-серыми, бледно-зелеными
Внешний вид	У горбуши и кеты верхняя челюсть длиннее нижней, слегка загнута	У горбуши и кеты верхняя челюсть загнута, нижняя вытянута
	Отношение длины челюсти к длине тушки не более	
	у горбуши	
	0,13	0,17
	у кеты	
	0,14	0,17
	Высота зубов, см, не более:	
	у горбуши	
	0,4	0,6
	у кеты	
	0,6	1,1
	Допускаются:	
	увеличение высоты спинки у самцов горбуши (зачатки будущего горба);	
	следы от объячеивания при отсутствии повреждений мяса;	

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	1-го	2-го
Разделка	незначительные наружные повреждения не более чем у 5 % рыб (по счету) в единице транспортной тары	небольшие наружные повреждения, ранения и легкое пожелтение брюшной полости и разреза брюшка, не проникшее в мясо
	Правильная, зачистка тщательная	
	Допускаются:	
	уколы от игл на теле рыбы;	
	разрез дальше анального отверстия, но не более чем на 5 см;	
	незначительные повреждения пленки, покрывающей внутри брюшную полость;	
	отклонение линии разреза от середины брюшка, см, не более:	
	1	2
	незначительные отклонения от правильной разделки не более чем у 10 % рыб (по счету) в единице транспортной тары	незначительные отклонения от правильной разделки
	асимметричное перерезание калтычка и нижней челюсти при машинной разделке на потрошеную с головой	

примечание дополнить абзацем: «Высоту зубов и отношение длины челюсти к длине тушки определяют при разногласиях в оценке качества».

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.9: «1.9. 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, утвержденных Минздравом СССР 1 августа 1989 г. № 5061—89».

Раздел 1а дополнить пунктом — 1*а*.2: «1а.2. Контроль за содержанием токсичных элементов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции».

Пункт 2.1 дополнить абзацем: «Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929—86».

Пункт 2.2 дополнить ссылками: ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86.

Раздел 2 дополнить пунктами — 2.3—2.5: «2.3. Высоту зубов определяют у наибольших по величине зубов рыб, отобранных для органолептической оценки качества.

Высоту зубов определяют в сантиметрах штангенциркулем по ГОСТ 166—80 измерением их наибольшей высоты от основания до вершины зуба с погрешностью не более 0,1 см.

Допускаются другие средства измерения с аналогичными метрологическими характеристиками.

2.4. Отношение длины челюсти к длине тушки определяют у рыб, отобранных для органолептической оценки качества.

Длину тушки измеряют по прямой линии от верхнего угла жаберной крышки до основания средних лучей хвостового плавника.

Длину челюсти измеряют по прямой линии от вершины рыла до начала орбит глаз.

Длину челюсти и длину тушки измеряют в сантиметрах металлической линейкой по ГОСТ 427—75 с ценой деления 1 мм.

2.5. Содержание пестицидов определяют по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР».

Пункт 3.2. Восьмой абзац после ссылки на ГОСТ 13516—86 дополнить словами: «Допускается для местной реализации упаковывание в полимерные многооборотные ящики по ОСТ 15—195—78»;

девятый абзац. Заменить ссылку: ГОСТ 18251—72 на ГОСТ 18251—87; дополнить словами: «Полимерные многооборотные ящики обтянуты полипропиленовой лентой по ТУ 38.102108—76, ТУ 6.19.340—87 или импортной лентой».

(ИУС № 1 1992 г.)

gost.e-ecolog.ru