ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

СКУМБРИЯ И СТАВРИДА СОЛЕНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 16081—70

Издание официальное

БЗ 1—97

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.2:006.354 Группа Н25

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

СКУМБРИЯ И СТАВРИДА СОЛЕНЫЕ

Технические условия

Salted mackerel and horse-mackerel. Specifications

ГОСТ 16081—70*

Взамен ГОСТ 7448—55 в части скумбрии и ставриды, кроме черноморских

ОКП 92 6200

Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 9 июня 1970 г. № 856 дата введения установлена

01.01.71

Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 03.11.92 № 1477

Настоящий стандарт распространяется на атлантическую, дальневосточную, курильскую скумбрию и океаническую ставриду, вылавливаемые в Атлантическом, Тихом и Индийском океанах и прилегающих к ним морях и заливах.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Соленые скумбрию и ставриду изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Сырье и материалы, используемые при изготовлении соленых скумбрии и ставриды, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

* *Переиздание (июнь 1997 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в июле 1978 г., апреле 1984 г., октябре 1985 г., июле 1987 г., августе 1990 г. (ИУС 8—78, 7—84, 1—86, 11—87, 11—90)*

© ИПК Издательство стандартов, 1997

скумбрия и ставрида-сырец — нормативно-технической документации;

скумбрия и ставрида мороженые — ГОСТ 20057—74 или нормативно-технической документации;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—91.

(Измененная редакция, Изм. № 4, 5).

1.2. Скумбрию и ставриду соленую по длине и массе не подразделяют.

По длине рыба должна быть не менее, см:

19 — неразделанная;

16 — обезглавленная и потрошеная обезглавленная.

Длина рыб с головой измеряется по прямой линии от вершины рыла до основания средних лучей хвостового плавника.

Длина обезглавленных рыб измеряется по прямой линии от края головного среза, на уровне позвоночника, до основания средних лучей хвостового плавника.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.3. По видам разделки соленую рыбу изготовляют:

обезглавленную — рыба, у которой голова (с плечевыми костями) и внутренности удалены без разреза по брюшку, остатки внутренностей (ожирки), икра или молоки могут быть оставлены в рыбе;

потрошеную обезглавленную — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия, калтычок может быть перерезан; голова, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены;

при машинной разделке рыбы допускается частичное удаление брюшной части вместе с брюшными плавниками, а также разрез брюшка далее анального отверстия не более 2 см;

потрошеную с головой — рыба, разрезанная между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия, калтычок может быть перерезан; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, жабры могут быть удалены;

полупотрошеную — рыба, у которой брюшко у грудных плавников надрезано, внутренности частично удалены; икра или молоки могут быть оставлены в рыбе;

куски — потрошеная обезглавленная рыба с удаленными хвостовым плавником и плечевыми костями, разрезанная на куски длиной не менее 5 см; изготовляется из рыбы с механическими повреждениями;

спинку — рыба, у которой брюшная часть удалена срезом, проходящим от приголовка до начала или конца анального отверстия на 0,5—1,5 см ниже позвоночной кости, голова удалена; спинка зачищена от остатков внутренностей, икры или молок и сгустков крови;

неразделанную — рыба, высоленная в целом виде.

Примечание. Скумбрию и ставриду, разделанные на спинку, а также неразделанную скумбрию выпускают по заказам потребителей.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 4).

1.4. По массовой доле поваренной соли в мясе соленые скумбрию и ставриду подразделяют на следующие группы:

слабосоленые — с массовой долей поваренной соли от 6 до 9 % включительно;

среднесоленые — с массовой долей поваренной соли свыше 9 до 13 % включительно.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1.5. **(Исключен, Изм. № 4).**

1.6. В зависимости от качественных показателей соленые скумбрию и ставриду подразделяют на 1-й и 2-й сорта.

1.7. По органолептическим и физико-химическим показателям соленая рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма для	
	1-го сорта	2-го сорта
1. Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, по цвету свойственная скумбрии и ставриде.	
	Допускается:	
	подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира; у разделанных скумбрии и ставриды — пожелтевшее на разрезах мясо	потускневшая поверхность; на поверхности и под кожей пожелтение, не проникшее в толщу мяса
	Скумбрия и ставрида без наружных повреждений	
	Допускается:	
	не более 3-х наружных повреждений у одного экземпляра рыбы: проколы, порезы длиной не более 1 см каждый, повреждения жаберных крышек, срывы кожи площадью каждый, $см^2$, не более	
	1	1,5
	не более чем у 10 % рыб (по счету);	

Продолжение таблицы

Наименование показателя	Характеристика и норма для	
	1-го сорта	2-го сорта
	слегка ослабевшее брюшко	лопнувшее брюшко, но без обнажения внутренностей
	не более чем у 10 % рыб (по счету)	
2. Разделка	В соответствии с требованиями п. 1.3	
3. Консистенция	От сочной до плотной	То же, что для 1-го сорта. Допускается суховатая или ослабевшая, но не дряблая
4. Запах	Свойственный соленым скумбрии и ставриде без порочащих признаков	То же, что для 1-го сорта. Допускается слабый запах окислившегося жира на поверхности и в брюшной полости
5. Массовая доля жира в мясе скумбрии курильской, %, не менее	12	12

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1.8. 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. № 5).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

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

(Введен дополнительно, Изм. № 5).

2а. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2а.1. Метод отбора проб — по ГОСТ 7631—85.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929—94.

2а.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26934—86.

2а.3. Содержание пестицидов определяют по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

Разд. 2а. **(Измененная редакция, Изм. № 5).**

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Соленые скумбрию и ставриду упаковывают:

в бочки деревянные заливные по ГОСТ 8777—80, вместимостью не более 120 дм^3;

в бочки сухотарные по ГОСТ 8777—80 с мешками-вкладышами из пленочных материалов, вместимостью не более 120 дм^3;

куски соленой скумбрии и ставриды упаковывают в бочки заливные по ГОСТ 8777—80, вместимостью не более 50 дм^3;

допускается упаковывать соленые скумбрию и ставриду в пленочные пакеты предельной массой продукта 1 кг в соответствии с правилами упаковывания рыбной продукции в пакеты из полимерных пленочных материалов, с последующим упаковыванием их в дощатые ящики по ГОСТ 13356—84 и полимерные ящики предельной массой продукта 20 кг. Пакеты с продукцией должны быть термосварены или скреплены зажимами. Наличие тузлука в пакетах не допускается.

Ящики перед упаковыванием выстилают пергаментом по ГОСТ 1341—84, подпергаментом по ГОСТ 1760—86, целлюлозной пленкой (целлофаном) по ГОСТ 7730—89 или пленочными материалами.

Все полимерные материалы должны быть разрешены к применению Министерством здравоохранения СССР.

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

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3.2. Тара должна быть чистая, без посторонних и порочащих запахов. Перед укладыванием рыбы тара должна быть вымыта, взвешена, а заливные бочки перед взвешиванием замочены и проверены на отсутствие течи.

3.3. Рыбу укладывают в бочки или ящики ровными, плотными рядами, слегка наклонно, брюшком вверх, верхний ряд — брюшком вниз.

Допускается укладывать скумбрию и ставриду в тару с применением вибраторов.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 4).

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

В каждой единице транспортной тары не должно быть более 10 % рыбы (по счету) длиной менее установленного размера.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

3.5. Бочки должны быть плотно заполнены рыбой и залиты охлажденным натуральным тузлуком или соляным раствором. Натуральный тузлук не должен иметь признаков порчи.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.6. Маркируют тару с солеными скумбрией и ставридой по ГОСТ 7630—87, транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—96 и ГОСТ 7630—87.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

3.7. Транспортируют соленые скумбрию и ставриду в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

3.8. Хранят соленые скумбрию и ставриду упакованными в бочки с тузлуком при температуре от минус 4 до минус 8 °С не более:

слабосоленые — 4 мес;

среднесоленые — 6 мес.

Продукцию, фасованную в пленочные пакеты под вакуумом, хранят при температуре от минус 4 до минус 8 °С не более:

ставриду — 35 сут;

скумбрию — 25 сут.

Продукцию, фасованную в пленочные пакеты без вакуума, хранят при температуре от минус 4 до минус 8 °С не более:

ставриду — 15 сут;

скумбрию — 10 сут.

Срок хранения соленых скумбрии и ставриды устанавливают с даты изготовления, для фасованных в пакеты — с момента (часа) окончания технологического процесса.

3.7; 3.8. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

Редактор *В.Н. Копысов*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Изд. лиц. №021007 от 10.08.95. Сдано в набор 29.07.97. Подписано в печать 02.09.97.
Усл. печ. л. 0,47. Уч.-изд. л. 0,40. Тираж 228 экз. С845. Зак. 618.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. "Московский печатник"
Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102

gost.e-ecolog.ru