ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ ЛОСОСЕЙ И ИССЫК-КУЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 2623—73

Издание официальное

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.32 : 006.354 Группа Н26

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ ЛОСОСЕЙ И ИССЫК-КУЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ

Технические условия

Balyk cold-smoked products of Far-Eastern salmon and Issyk Kul trout. Specifications

ГОСТ 2623—73*

Взамен ГОСТ 2623—55

ОКП 92 6300

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 13 ноября 1973 г. № 2476 срок введения установлен

с 01.01.75

Проверен в 1984 г. Постановлением Госстандарта от 16.11.84 № 3916 срок действия продлен

до 01.01.90

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на балычные изделия холодного копчения, приготовленные из дальневосточных лососей: кеты, горбуши, чавычи, нерки (красной), кижуча и симы из иссык-кульской форели.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Балычные изделия холодного копчения приготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта из рыбы-сырца, охлажденной, мороженой и соленой рыбы по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Рыба-сырец, охлажденная, мороженая и соленая рыба должны быть не ниже первого сорта.

Для выпуска балычных изделий, предназначенных для нарезки ломтиками или кусками, допускается использовать рыбу-сырец, охлажденную, мороженую или соленую рыбу, имеющую механические повреждения, но по всем другим показателям соответствующую требованиям первого сорта.

1.3. Соль, применяемая для посола рыбы, должна быть не ниже первого сорта по ГОСТ 13830—84.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

* *Переиздание (сентябрь 1985 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в ноябре 1977 г., ноябре 1984 г. (ИУС 12—77, 2—85).*

© Издательство стандартов, 1986

1.4. В зависимости от вида разделки балычные изделия холодного копчения выпускают:

спинку — рыба, у которой срезана теша, голова, внутренности, икра или молоки и спинной плавник удалены, сгустки крови зачищены. Голова с удаленными жабрами может быть оставлена, в этом случае она срезается в торговой сети и реализуется отдельно;

тешу — брюшная часть рыбы. Теша может быть в виде двух продольных половинок;

боковник — рыба или спинка рыбы, разрезанные на две продольные половинки; голова, позвоночник, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, все плавники срезаны, плечевые или реберные кости могут быть оставлены при боковнике;

кусок — рыба, разделанная на спинку и боковник, нарезанная на поперечные куски, массой от 0,3 до 1 кг;

ломтики — спинка, боковник или теша первого сорта, нарезанные поперек на кусочки толщиной не более 10 мм для спинки и боковника и не более 15 мм для теши. Перед нарезкой у спинки должны быть удалены плавники, приголовная и хвостовая часть, а у теши плавники и калтычковая часть; реберные кости могут быть оставлены. Кожный покров не удаляется. Допускаются незначительные нарушения целостности ломтиков до 20% в пакете, легкое расслоение мяса у чавычи.

Допускается для нарезки использовать балычные изделия с механическими повреждениями, по всем другим показателям соответствующие первому сорту.

Примечание. Для крупных экземпляров чавычи допускается делить тешу и боковник пополам поперечным срезом.

1.5. В зависимости от вида рыбы масса балычных изделий должна соответствовать указанной в табл. 1.

Таблица 1

Наименование вида рыбы	Масса одной штуки, кг, не менее		
	спинки	боковника	теши (2 половинки)
Кета и кижуч	0,80	0,40	0,35
Чавыча	1,50	0,80	0,75
Горбуша, нерка (красная), сима	0,35	—	0,25
Форель иссык-кульская	1,6	—	0,4

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.6. Балычные изделия подразделяются на два сорта: первый и второй, балычные изделия, нарезанные ломтиками, на сорта не подразделяются.

1.7. По органолептическим и физико-химическим показателям балычные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл 2.

Таблица 2

Наименования паказателя	Характеристика и норма	
	Первый сорт	Второй сорт
Внешний вид балычных изделий	Спинка, боковники и теша рыб различной упитанности, кроме тощей, без наружных повреждений, правильной разделки, равномерно прокопченные; поверхность кожи от светло-золотистого до темно-золотистого цвета, у куска срезы ровные, без выхватов и вмятин мяса	Допускается: спинка, боковники и теша рыб различной упитанности, наружные повреждения кожи и незначительные трещины по срезам, отклонения от правильной разделки, неравномерно прокопченные, частичное отставание кожи от мяса, незначительный налет соли, легкое пожелтение в приголовной части, а у боковника и в области позвоночника
Консистенция	От сочной до плотной	Может быть жесткая или мягковатая, мясо при резке слегка крошащееся
Вкус и запах	Свойственный копченому продукту, без порочащих признаков	Может быть слабый запах окислившегося жира на поверхности и в подкожном слое
Массовая доля поваренной соли, %, не более:		
в спинке и боковнике	9	12
в теше	7	10
в спинке и теше иссык-кульской форели	8	10
Массовая доля влаги, %	От 52 до 58	От 52 до 58

Примечания:

1. У чавычи первого и второго сортов допускается слегка мажущаяся консистенция мяса.

2. В балычных изделиях, реализуемых в местах изготовления, массовая доля влаги может быть до 62%.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Для проверки качества балычных изделий должны применяться правила приемки по ГОСТ 7631—85.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб по ГОСТ 7631—85 и методы испытаний по ГОСТ 7636—85.

3.2. Микробиологические показатели балычных изделий холодного копчения из дальневосточных лососей и иссык-кульской форели устанавливают и определяют в соответствии с порядком санитарно-микробиологического контроля производства рыбы горячего и холодного копчения, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Балычные изделия холодного копчения упаковывают;

в ящики дощатые по ГОСТ 13356—74 предельной массой продукта 30 кг;

в ящики из гофрированного картона по нормативно-технической документации предельной массой продукта 15 кг;

в пачки из картона по нормативно-технической документации предельной массой продукта 1,0 кг;

в пакеты из полимерных пленочных материалов, предельной массой продукта 1,0 кг в соответствии с порядком по упаковыванию рыбной продукции в пакеты из полимерных пленочных материалов, допущенных Министерством здравоохранения СССР для этих целей;

в банки металлические по ГОСТ 5981—82, вместимостью не более 353 $см^3$;

в банки стеклянные фигурные вместимостью не более 350 $см^3$.

Банки должны быть плотно укупорены, а пакеты термосварены или скреплены зажимом под вакуумом или без вакуума.

Допускается для местной реализации упаковывать продукцию в инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта 20 кг.

Дощатые и картонные ящики и инвентарная тара должны иметь на торцовых сторонах по два-три круглых отверстия диаметром от

25 до 30 мм, картонные пачки и пленочные пакеты — диаметром от 10 до 12 мм.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.2. Тара должна быть прочная, чистая и сухая, без постороннего запаха.

4.3. Спинки, боковник или тешу укладывают в ящики ровными, плотными рядами, кожным покровом ко дну ящика. Верхний ряд укладывают кожным покровом вверх.

Ящики должны быть предварительно выстланы внутри и под крышку (за исключением торцевых сторон) пергаментом по ГОСТ 1341—84; подпергаментом по ГОСТ 1760—81 или бумагой оберточной по ГОСТ 8273—75.

4.4. В пакеты из пленочных материалов балычные изделия могут быть упакованы:

целиком, с указанием массы нетто;

кусками, массой от 0,3 до 1 кг, при этом в пакете допускается не более одного довеска;

ломтиками, массой не более 0,35 кг. Ломтики должны быть уложены в пакеты плашмя с наклоном так, чтобы верхний ломтик несколько закрывал нижний. Допускается укладывать ломтики без наклона в один или два ряда.

4.5. В картонные пачки балычные изделия могут быть упакованы:

целиком, с указанием массы нетто;

кусками, массой не более 1 кг, при этом в пачке допускается не более одного довеска.

4.6. Допускаемые отклонения массы нетто балычных изделий, выпускаемых в пакетах, банках или картонных пачках, должны быть не более $\pm 3\%$ для массы нетто до 0,5 кг и не более $\pm 1{,}5\%$ — для массы нетто св. 0,5 до 1 кг.

4.7. Пакеты с продукцией упаковывают в ящики дощатые по ГОСТ 13356—84 или ящики из гофрированного картона по нормативно-технической документации предельной массой продукта 15 кг.

Ящики перед укладыванием в них пакетов выстилают пергаментом по ГОСТ 1341—84, подпергаментом по ГОСТ 1760—81 или оберточной бумагой по ГОСТ 8273—75 со всех сторон и под крышку.

4.8. Балычные изделия, расфасованные в банки, должны быть предварительно нарезаны на ломтики. Стеклянные банки должны быть укупорены литографированными крышками. Банки с продукцией укладывают в ящики дощатые по ГОСТ 13358—84 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—72 предельной массой банок с продуктом 25 кг.

Ящики перед укладыванием в них банок выстилают изнутри и под крышку оберточной бумагой по ГОСТ 8273—75.

Банки укладывают плотными рядами с прокладкой по горизонтальным рядам картона по ГОСТ 9347—74 или оберточной бумаги. Стеклянные банки перед укладкой в ящики завертывают в бумагу или размещают в гнезда прокладок без завертывания в бумагу.

4.9. В каждую упаковочную единицу укладывают балычные изделия одного вида рыбы, способа разделки и сорта. В одном ящике должны быть банки или пакеты одного вида упаковывания и вместимости, с ломтиками одной даты изготовления.

4.10. Дощатые ящики с продукцией должны быть забиты, а для иногородних перевозок дощатые ящики с продукцией должны быть забиты и по торцам плотно стянуты стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560—73, скрепленной в замок или проволокой по ГОСТ 3282—74 и опломбированы.

Ящики из гофрированного картона поверх обечайки должны быть оклеены в два пояса клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251—72 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477—75.

Для местной реализации оклейку ящиков из гофрированного картона с продукцией не производить.

4.11. Маркируют банки с продукцией по ГОСТ 11771—77, пакеты и пачки картонные по ГОСТ 7630—75, ящики по ГОСТ 7630—75 и ГОСТ 14192—77.

4.12. Транспортируют балычные изделия транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов при температуре от 0 до минус 3°С.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

4.13. Хранят балычные изделия при температуре от минус 2 до минус 8°С не более 1,5 мес.

Допускается хранить изделия балычные холодного копчения на складах (базах) и в магазинах розничных торговых организаций при температуре: от 0 до минус 2°С — не более 7 сут;
от 0 до 4° — не более 3 сут.

Ломтики, фасованные в пакеты под вакуумом, хранят при температуре:
от 2 до минус 3°С — не более 3 сут;
от минус 4 до минус 8°С — не более 15 сут;
без вакуума: от 0 до минус 3°С — не более 3 сут;
от минус 4 до минус 8°С — не более 10 сут.

Срок хранения балычных изделий устанавливают с даты изготовления, для ломтиков, фасованных в пакеты, — с момента окончания технологического процесса (ч).

4.7—4.13. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4.14. **(Исключен, Изм. № 2).**

Редактор *И. В. Виноградская*
Технический редактор *Э. В. Митяй*
Корректор *Г. И. Чуйко*

Сдано в наб. 23.10.85 Подп. в печ. 22.01.86 0,5 усл. п. л. 0,5 усл. кр.-отт. 0,42 уч.-изд. л.
Тираж 8000 Цена 3 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП,
Новопресненский пер., д. 3.
Вильнюсская типография Издательства стандартов, ул. Миндауго, 12/14. Зак. 4722.

Группа Н26

Изменение № 3 ГОСТ 2623—73 Изделия балычные холодного копчения из дальневосточных лососей и иссык-кульской форели. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29.06.89 № 2214

Дата введения 01.02.90

Вводную часть изложить в новой редакции: «Настоящий стандарт распространяется на балычные изделия холодного копчения, изготовленные из дальневосточных лососей: горбуши, кеты, кижуча, нерки (красной), симы, чавычи и иссык-кульской форели».

По всему тексту стандарта заменить слова: «Может быть» на «допускается», «могут быть» на «допускаются».

Пункты 1.1, 1.2 изложить в новой редакции: «1.1. Балычные изделия холодного копчения должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

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

лососи дальневосточные-сырец — ТУ 15—01 293—85;

лососи дальневосточные охлажденные — ГОСТ 814—61;

лососи дальневосточные мороженые — ГОСТ 1168—86;

лососи дальневосточные соленые — ГОСТ 16080—70;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—84;

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

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

Пункт 1.3 исключить.

Пункт 1.4. Первый абзац. Заменить слово: «выпускают» на «изготовляют»;

второй, третий абзацы изложить в новой редакции: «спинку — рыба, у которой удалены голова, внутренности, в том числе икра или молоки, брюшная часть, спинной плавник; сгустки крови и почки зачищены.

Допускается изготовление спинки с головой без жабр, кроме горбуши, нерки (красной), симы;

тешу — брюшная часть рыбы.

Допускается разрезать тешу на две продольные половины».

шестой абзац изложить в новой редакции: «кусочки — балычные изделия холодного копчения первого сорта с кожей и позвоночной костью (или без нее), без головы, плавников, приголовной (или калтычковой) и хвостовой части, нарезанные на поперечные кусочки толщиной не более 1,5 см;

ломтики — балычные изделия холодного копчения первого сорта без головы, приголовной (или калтычковой) и хвостовой части, плавников, позвоночной

(Продолжение см. с. 226)

(Продолжение изменения к ГОСТ 2623—73)

кости, кожного покрова и реберных костей, нарезанные на ломтики толщиной не более 1,0 см.

Допускается оставление остатков реберных костей у ломтиков из теши и боковника.

Допускаются незначительные нарушения целостности ломтиков и кусочков до 20 % в одной упаковочной единице, легкое расслоение мяса у чавычи».

Пункт 1.6 после слова «ломтиками» дополнить словами: «и кусочками».

Пункт 1.7. Таблица 2. Показатель «Внешний вид балычных изделий» изложить в новой редакции. Таблицу дополнить показателями — «Цвет» и «Разделка»:

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Рыба различной упитанности, кроме тощей, без наружных повреждений, равномерно прокопченная; у куска срезы ровные, без выхватов и вмятин мяса	Допускаются: наружные повреждения кожи и незначительные трещины по срезам; неравномерно прокопченные экземпляры; частичное отставание кожи от мяса; незначительный налет соли; легкое пожелтение в приголовной части, а у боковника и в области позвоночника
Цвет чешуйчатого (или кожного) покрова	От светло-золотистого до темно-золотистого	
Разделка	В соответствии с требованиями п. 1.4	Допускаются отклонения от правильной разделки

показатель «Массовая доля поваренной соли, %, не более». Для второго сорта спинки и боковника заменить значение: 12 на 11.

Раздел 1 дополнить пунктами — 1.8, 1.9: «1.8. Балычные изделия холодного копчения по микробиологическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

(Продолжение см. с. 227)

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы в 1 г продукта, КОЕ, не более	5×10^3
Наличие бактерий группы кишечных палочек (coliformes) в 1 г продукта	Не допускается
Наличие патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл, в 25 г продукта	То же
Наличие стафилококкуса ауреуса в 1 г продукта	»

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

Разделы 2, 3 и пункт 4.1 изложить в новой редакции:

«2. Правила приемки

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85.

2.2. Выборка и периодичность определения микробиологических показателей балычных изделий холодного копчения — в соответствии с порядком санитарно-микробиологического контроля производства рыбы горячего и холодного копчения, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

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

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

«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 26669—85, ГОСТ 26670—85, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86.

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

4.1. Балычные изделия холодного копчения упаковывают:

в ящики дощатые по ГОСТ 13356—84 предельной массой продукта 30 кг;

в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86, ТУ 13—7310005—10—87 предельной массой продукта 15 кг;

в пачки из картона по ОСТ 15—164—78 и ОСТ 15—383—86 предельной массой продукта 1,0 кг куском или целиком, независимо от массы экземпляра, с указанием массы нетто;

в пакеты пленочные по ОСТ 15—160—77 предельной массой продукта 1,0 кг куском или целиком, независимо от массы экземпляра, с указанием массы нетто.

При упаковывании куска в пачки из картона и пленочные пакеты допускается не более одного довеска.

(Продолжение см. с. 228)

Ломтики и кусочки фасуют:
в банки металлические по ГОСТ 5981—88 вместимостью не более 353 см³;
в банки стеклянные по ГОСТ 5717—81 вместимостью не более 350 см³;
в пленочные пакеты предельной массой продукта 0,35 кг.

Ломтики или кусочки должны быть уложены в пакеты плашмя с наклоном так, чтобы верхний несколько закрывал нижний. Допускается укладывать ломтики или кусочки без наклона в один или два ряда.

Банки должны быть плотно укупорены, а пакеты термосварены под вакуумом или без вакуума или скреплены зажимами.

Упаковывание балычных изделий холодного копчения в пленочные пакеты проводят в соответствии с правилами по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты из полимерных пленочных материалов.

Допускается для местной реализации упаковывать продукцию в инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта 20 кг.

Дощатые ящики, ящики из гофрированного картона и инвентарная тара должны иметь на торцовых сторонах по 2—3 круглых отверстия диаметром от 25 до 30 мм, пачки из картона и пленочные пакеты — диаметром от 10 до 12 мм».

Пункт 4.3. Второй абзац изложить в новой редакции: «Ящики и пачки из картона (кроме ламинированных и парафинированных), за исключением торцовых сторон, должны быть выстланы внутри и под крышку пергаментом по ГОСТ 1341—84, подпергаментом по ГОСТ 1760—86 или оберточной бумагой по ГОСТ 8273—75».

Пункты 4.4, 4.5 исключить.

Пункты 4.6, 4.7 изложить в новой редакции: «4.6. Отклонения в меньшую сторону от массы нетто, указанной на потребительской таре, не допускаются.

4.7. Пакеты с ломтиками и кусочками упаковывают в ящики дощатые по ГОСТ 13356—84 и из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86 и ТУ 13—7310005—10—87 предельной массой продукта 15 кг.

Пачки и пакеты с балычными изделиями холодного копчения, кроме ломтиков и кусочков, упаковывают в дощатые ящики или ящики из гофрированного картона предельной массой продукта 25 кг.

Допускается для местной реализации упаковывать продукцию в потребительской упаковке в инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям: пакеты с ломтиками и кусочками — предельной массой продукта 15 кг; пачки и пакеты с готовой продукцией, кроме ломтиков и кусочков — предельной массой продукта 25 кг.

Ящики перед укладыванием в них пакетов выстилают пергаментом по ГОСТ 1341—84, подпергаментом по ГОСТ 1760—86 или оберточной бумагой по ГОСТ 8273—75 со всех сторон».

Пункт 4.8. Первый абзац изложить в новой редакции: «Ломтики или кусочки укладывают в банки плотными рядами плашмя, вертикально или наклонно. Допускается винтовое укладывание.

Количество ломтиков или кусочков — довесков в упаковочной единице не должно быть более двух.

Стеклянные банки должны быть укупорены металлическими литографированными крышками по ОСТ 10—84—87.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта пищевым лаком по ГОСТ 14147—80 или ТУ 6—10 1034—75 или эмалью по ТУ 6—10 1032—75.

Банки с ломтиками и кусочками укладывают в ящики дощатые по ГОСТ 13358—84 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86 предельной массой продукта 25 кг».

Пункт 4.9. Заменить слово: «способа» на «вида»;
после слова «ломтиками» дополнить словами: «или кусочками».

Пункт 4.10. Второй абзац. Заменить ссылки: ГОСТ 18251—72 на ГОСТ 18251—87, ГОСТ 20477—75 на ГОСТ 20477—86; дополнить словами: «или полипропиленовой лентой по ТУ 6.19—340—87 и ТУ 38.102108—76»;

(Продолжение см. с. 229)

дополнить абзацем: «Инвентарная тара с продукцией должна быть закрыта крышками».

Пункты 4.11—4.13 изложить в новой редакции:

«4.11. Маркируют банки с продукцией по ГОСТ 11771—77, пленочные пакеты, пачки из картона и ящики с продукцией — по ГОСТ 7630—87.

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

4.12. Транспортируют балычные изделия холодного копчения транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от минус 2 до минус 8 °С.

Тара для транспортирования балычных изделий холодного копчения, предназначенных к отгрузке в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, должна соответствовать требованиям ГОСТ 15846—79.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78, ГОСТ 21929—76, ГОСТ 24597—81.

(Продолжение см. с. 230)

4.13. Хранят балычные изделия при температуре от минус 2 до минус 8 °С не более 1,5 мес.

Ломтики, кусочки и кусок, фасованные в пленочные пакеты, хранят при температуре:

фасованные под вакуумом:

от 0 до минус 3 °С — не более 3 сут;

от минус 4 до минус 8 °С — не более 15 сут;

фасованные без вакуума:

от 0 до минус 3 °С — не более 3 сут;

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

Ломтики из дальневосточных лососевых, фасованные в банки, хранят при температуре от минус 2 до минус 4 °С не более 4 мес.

Срок хранения балычных изделий холодного копчения устанавливают с даты изготовления, для ломтиков, кусочков и куска, фасованных в пленочные пакеты, — с момента (часа) окончания технологического процесса».

(ИУС № 11 1989 г.)

gost.e-ecolog.ru