МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ТУГУН, СОСВИНСКАЯ СЕЛЬДЬ, РЯПУШКА И ПЕЛЯДЬ ПРЯНОГО ПОСОЛА (БОЧКОВЫЕ)

Технические условия

ГОСТ 6756—57

Spicy salted cisco, peled and tugun of the Zena, Sosva and Ob areas (in barrels). Specifications

ОКП 92 6261

Дата введения 01.05.57

Настоящий стандарт* распространяется на тугун, сосвинскую сельдь, ряпушку и пелядь пряного посола.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Тугун, сосвинская сельдь, ряпушка и пелядь должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

2. Сырье и материалы, используемые при изготовлении рыбы пряного посола, по качеству должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

рыба-сырец — ТУ 15 РСФСР 23;
рыба охлажденная — ГОСТ 814;
рыба мороженая — ГОСТ 1168;
соль поваренная пищевая (помол № 0 и № 1) — ГОСТ 13830**;
сахар-песок — ГОСТ 21;
вода питьевая — ГОСТ 2874***;
лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
хмель — ГОСТ 21946, ГОСТ 21947;
перец черный — ОСТ 18—279;
перец душистый — ОСТ 18—274;
имбирь — ОСТ 18—275;
экстракты пряностей — ТУ 18—35—13, ТУ 18—35—18;
орех мускатный — ОСТ 18—277;
гвоздика — ОСТ 18—276;
корица — ОСТ 18—278;
кориандр — ОСТ 18—38.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3. **(Исключен, Изм. № 3).**

4. Рыбу пряного посола выпускают в неразделанном виде.

5. По длине или массе рыбу подразделяют в соответствии с ГОСТ 1368.

6. По органолептическим и химическим показателям рыба пряного посола должна соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма
1. Внешний вид	Рыба целая, упитанная, без наружных повреждений, с чистой поверхностью без пожелтения. Допускается на поверхности рыбы и в заливке незначительный нерастворимый осадок хлопьев белковых веществ; незначительное повреждение брюшка

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51025—97.
** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.
*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

gost.e-ecolog.ru

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма
2. Консистенция	При выпуске в торговую сеть мясо рыбы должно быть созревшим, нежным, сочным
3. Вкус и запах	Приятные, свойственные созревшей рыбе пряного посола, без порочащих привкусов и запахов; отдельные пряности не должны выделяться
4. Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %	От 7 до 11 включ.

Примечания:

1. Соленость рыбы должна быть равномерной. Колебание массовой доли соли в образцах, отобранных из разных мест партии, допускается не более 2 % в пределах установленных норм.

2. При приеме от промышленности консистенции, вкус и запах могут быть свойственные не вполне созревшей рыбе.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

6а. Остаточные количества пестицидов в пряной рыбе не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

Iа. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

6а.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631.

6а.2. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством рыбного хозяйства СССР и Министерством здравоохранения СССР.

II. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

7. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631.

Подготовка проб для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929.

8. Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934.

8а. Определение остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

Разд. IIа. **(Исключен, Изм. № 2).**

III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

9. Рыбу пряного посола упаковывают:

в бочки деревянные заливные по ГОСТ 8777, вместимостью: для тугуна и сосвинской сельди — не более 30 дм^3, для ряпушки и пеляди — не более 50 дм^3;

в бочки деревянные сухотарные по ГОСТ 8777, с применением мешков-вкладышей из пленочных материалов по ОСТ 15—123, вместимостью: для тугуна и сосвинской сельди — не более 30 дм^3, для ряпушки и пеляди — не более 50 дм^3.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

10. Бочки перед укладыванием должны быть без постороннего запаха, замочены, проверены на отсутствие течи, тщательно промыты и взвешены.

11. В каждой бочке рыба должна быть одного наименования, равномерной солености и одинакового размера.

12. Рыбу укладывают в бочки ровными рядами спинкой вниз, верхний ряд — спинкой вверх; каждый последующий ряд укладывают накрест к предыдущему.

Примечание. Для тугуна, кроме обского, рядовое укладывание не обязательно.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

13. На дно бочки и на верхний ряд рыбы кладут лавровый лист. После заполнения рыбой бочки укупоривают и заливают доверху натуральным тузлуком.

14. Маркируют бочки с рыбой пряного посола по ГОСТ 7630.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

15. Транспортируют тугун, сосвинскую сельдь, ряпушку и пелядь пряного посола в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов при температуре от минус 2 до минус 8 °С.

Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 24597 и нормативно-технической документации.
(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

16. Хранят чугун, сосвинскую сельдь, ряпушку и пелядь пряного посола не более 4 мес с даты изготовления при температуре от минус 2 до минус 8 °С.
(Измененная редакция, Изм. № 2).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

М. Н. Абрамов, М. И. Христофорова

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 15.02.57 № 230

3. ВЗАМЕН ГОСТ 6756—53

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	2	ГОСТ 26927—86	8
ГОСТ 814—96	2	ГОСТ 26929—94	7
ГОСТ 1168—86	2	ГОСТ 26930-86—	
ГОСТ 1368—91	5	ГОСТ 26934-86	8
ГОСТ 2874—82	2	ОСТ 15—123—75	9
ГОСТ 7630—96	14	ОСТ 18—38—71	2
ГОСТ 7631—85	6а.1, 7, 8	ОСТ 18—274—76	2
ГОСТ 7636—85	8	ОСТ 18—275—76	2
ГОСТ 8777—80	9	ОСТ 18—276—76	2
ГОСТ 13830—97	2	ОСТ 18—277—76	2
ГОСТ 14192—96	14	ОСТ 18—278—76	2
ГОСТ 17594—81	2	ОСТ 18—279—76	2
ГОСТ 21946—76	2	ТУ 18—35—13—76	2
ГОСТ 21947—76	2	ТУ 18—35—18—77	2
ГОСТ 23285—78	15	ТУ 15 РСФСР 23—82	2
ГОСТ 24597—81	15		

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5—6—93)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в июле 1979 г., июне 1984 г., ноябре 1988 г. (ИУС 9—79, 9—84, 2—89)

gost.e-ecolog.ru