

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

БАЛЫЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ БЕЛОРЫБИЦЫ И НЕЛЬМЫ ВЯЛЕНЫЕ И ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 7444—65

Издание официальное

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.3 : 006.354 Группа Н26

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

БАЛЫЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ БЕЛОРЫБИЦЫ И НЕЛЬМЫ ВЯЛЕНЫЕ И ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

Dried and cold-smoked balyk products from white salmon. Specifications

ОКП 92 6360, 92 6380

ГОСТ 7444—65*

Взамен ГОСТ 7444—55

Утвержден Государственным комитетом стандартов, мер и измерительных приборов СССР 22 июля 1965 г. Срок введения установлен

с 01.01.66

Проверен в 1983 г. Постановлением Госстандарта от 09.01.84 № 49 срок действия продлен

до 01.01.89

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Балычные изделия вяленые и холодного копчения должны быть приготовлены из охлажденной и мороженой белорыбицы и нельмы в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Охлажденная белорыбица и нельма должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации, мороженая — ГОСТ 1168—86, по качеству не ниже первого сорта.

1.2. Балычные изделия выпускают в виде спинки и теши. Балычные изделия из нельмы по массе должны быть: спинка — не менее 1,6 кг, теша — не менее 0,4 кг.

Балычные изделия из белорыбицы по массе или размеру не подразделяются.

1.1, 1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.3. В зависимости от качества балычные изделия делят на три сорта: высший, первый и второй.

1.4. Балычные изделия по органолептическим и химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице, приведенной на стр. 2—3.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

* *Переиздание (февраль 1987 г.) с Изменением № 1, утвержденным в январе 1984 г. (ИУС 4—84).*

© Издательство стандартов, 1987

Наименование показателя	Характеристика и норма		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
1. Внешний вид	Спинки и теши от упитанных рыб, без наружных повреждений и кровоподтеков; разделка правильная, с тщательной зачисткой пленок и сгустков крови Чешуйчатый покров чистый. Может быть незначительная сбитость чешуи. Спинки и теши равномерно провялены или прокопчены. Цвет поверхности для вяленых изделий от серого до темно-серого, для копченых светло-золотистый. Могут быть мелкие кровянистые прожилки, расположенные вдоль ребер	То же, что и для высшего сорта. Могут быть спинки и теши различной степени упитанности, кроме тощей	То же, что и для первого сорта. Могут быть спинки и теши различной упитанности; наружные повреждения, неправильная разделка, кровоподтеки, частичное отставание кожи от мяса
2. Консистенция	Нежная, сочная, не расслаивающаяся	Мясо при резке может быть слегка расслаивающееся	Может быть суховатая или мягкая Мясо при резке слегка расслаивающееся или крошащееся
3. Вкус и запах	Свойственные вяленому или копченому балыку, без порочащих признаков		Может быть слабый запах окислившегося жира в подкожном слое

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
4. Массовая доля поваренной соли в мясе (спинки и теши) в %, не более:			
а) для белорыбицы	6	8	10
б) для нельмы	8	8	10

Примечание. При наличии у отдельных рыб порочащего запаха в наросте, последний должен быть отрезан, а доброкачественная часть рыбы должна быть отнесена к соответствующему сорту, кроме высшего. Такая рыба отгрузке не подлежит и реализуется на месте изготовления.

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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

Разд. 1а. **(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631—85.

2.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7636—85.

2.3. Микробиологические показатели балычных изделий из белорыбицы и нельмы холодного копчения определяют в соответствии с порядком санитарно-микробиологического контроля производства рыбы горячего и холодного копчения, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Балычные изделия упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13356—84 предельной массой продукта: для спинки — 60 кг, для теши — 40 кг.

Примечание. Для упаковки спинок из крупной белорыбицы и нельмы ящики могут быть изготовлены длиной более 865 мм, при условии соответствия всех остальных показателей требованиям ГОСТ 13356—74.

3.2. Ящики должны быть выстланы со всех сторон пергаментом по ГОСТ 1341—84, подпергаментом по ГОСТ 1760—81 или целлофаном по ГОСТ 7730—74, за исключением торцов; на торцовых сторонах должны быть два-три круглых отверстия диаметром 2—3 см.

3.1, 3.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

3.3. Спинки укладываются в ящики в один ряд срезом вверх, головами к торцовым стенкам и прижимаются ко дну ящика деревянными планками, обернутыми пергаментом или целлофаном.

3.4. Теши укладываются в ящики рядами, кожным покровом ко дну ящика, не более четырех рядов по высоте. Верхний ряд укладывается кожным покровом вверх (к крышке ящика).

3.5. Для иногородних перевозок ящики с балычными изделиями должны быть прочно забиты и плотно обтянуты по торцам металлической лентой по ГОСТ 3560—73, скрепленной в замок или проволокой по ГОСТ 3282—74, концы которой пломбируются.

3.6. Ящики маркируют по ГОСТ 7630—75 и ГОСТ 14192—77.

3.7. Транспортирование балычных изделий должно производиться в соответствии с действующими правилами по перевозке

скоропортящихся грузов, утвержденными в установленном порядке.

3.8. Хранят балычные изделия при температуре от минус 2°С до минус 8°С не более 1,5 месяца с даты выработки.

3.4—3.8. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

Группа Н26

Изменение № 2 ГОСТ 7444—65 Балычные изделия из белорыбицы и нельмы вяленые и холодного копчения. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 05.07.88 № 2619

Дата введения 01.01.89

Наименование стандарта изложить в новой редакции: «Изделия балычные из белорыбицы и нельмы холодного копчения и вяленые. Технические условия

Dry cured and cold smoked balyk products from white salmon and Siberian white salmon. Specifications».

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

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

(Продолжение см. с. 273)

рыба-сырец и живая — ТУ 15—05—137—80, ТУ 15 РСФСР 23—82;
рыба мороженая — ГОСТ 1168—86, ТУ 15—05—179—85;
соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—84;
сырье древесное для копчения продуктов — ТУ 13—322—76.

1.2. В зависимости от вида разделки балычные изделия из белорыбицы и нельмы холодного копчения и вяленые подразделяют на:

спинку — рыба, у которой удалены брюшная часть (теша) вместе с калтычком, жабры, внутренности, икра или молоки; сгустки крови и пленки зачищены. Теша срезана на расстоянии 2 см ниже боковой линии с оставлением на ней не менее 3/4 анального плавника. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны — 4—6 проколов без повреждения кожи.

Допускается для местной реализации изготовление спинки с удалением хвостового плавника с прихвостовой частью;

тешу — брюшная часть рыбы, сгустки крови и пленки зачищены. Допускается разрезать тешу на две продольные половины.

Балычные изделия из белорыбицы по массе или размеру не подразделяются.

Балычные изделия из нельмы по массе должны быть: спинка — не менее 1,6 кг, теша — не менее 0,4 кг».

Пункт 1.4. Исключить слова: «приведенной на стр. 2—3»;

Таблица. Исключить нумерацию показателей;

(Продолжение см. с. 279)

графа «Характеристика и норма». Для высшего сорта заменить значение: 8 на 7;

примечание изложить в новой редакции: «Примечание. Спинку с удаленным хвостовым плавником и прихвостовой частью в зависимости от качественных показателей относят к соответствующему сорту, кроме высшего».

Раздел 1 дополнить пунктами — 1.5, 1.6: «1.5. Балычные изделия из белорыбицы и нельмы холодного копчения по микробиологическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы в 1 г продукта, КОЕ, не более	5×10^3
Наличие бактерий группы кишечной палочки (coliformes) в 1 г продукта	Не допускается
Наличие патогенных микроорганизмов, в том числе:	То же
сальмонеллы в 25 г продукта	»
Наличие стафилококкуса ауреуса в 1 г продукта	»

1.6. Остаточные количества пестицидов в балычных изделиях из белорыбицы и нельмы не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

Разделы 1а, 2 изложить в новой редакции:

«1а. Правила приемки

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

1а.2. Выборка и периодичность определения микробиологических показателей балычных изделий из белорыбицы и нельмы холодного копчения — в соот-

(Продолжение см. с. 280)

ветствии с порядком санитарно-микробиологического контроля производства рыбы горячего и холодного копчения, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

1а.3. Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе на сальмонеллы, и стафилококкус ауреус проводят по требованиям органов санитарного надзора в указанных ими лабораториях.

1а.4. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством рыбного хозяйства СССР и Министерством здравоохранения СССР.

2. **Методы испытаний**

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

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

2.2. 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 26931—86, ГОСТ 26932—86, ГОСТ 26933—86, ГОСТ 26934—86.

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

Пункт 3.1. Заменить ссылку: ГОСТ 13356—74 на ГОСТ 13356—84.

Пункт 3.2. Заменить ссылку: ГОСТ 1341—74 на ГОСТ 1341—84.

Пункты 3.6, 3.7 изложить в новой редакции: «3.6. Маркируют ящики с продукцией по ГОСТ 7630—87. Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630—87 и ГОСТ 14192—77.

3.7. Транспортируют балычные изделия из белорыбицы и нельмы транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов при температуре от минус 2 до минус 8 °С».

(ИУС № 11 1988 г.)

gost.e-ecolog.ru