

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

РЫБЫ ОСЕТРОВЫЕ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 7445—66

Издание официальное

БЗ 5—94

ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.312.12:006.354 Группа Н26

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

РЫБЫ ОСЕТРОВЫЕ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

Hot-smoked sturgeons.
Specifications

ГОСТ
7445—66

ОКП 92 6321

Дата введения 01.01.67

Настоящий стандарт распространяется на рыбы горячего копчения семейства осетровых: белугу, калугу, осетра, севрюгу, шипа и стерлядь.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.6а, 1.8, 1а.2, 1а.3, 2.2, 2.3.

(Измененная редакция, Изм. № 6).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Осетровые рыбы горячего копчения изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

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

рыба-сырец — по нормативно-технической документации;

рыба охлажденная — ГОСТ 814—61, по нормативно-технической документации;

рыба мороженая — ГОСТ 1168—86;

рыба мороженая полуфабрикат для промышленной переработки — по нормативно-технической документации;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—91;

сырье древесное для копчения продуктов — по нормативно-технической документации.

Издание официальное ★ Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1995

Допускается использование для изготовления осетровых рыб горячего копчения мороженой рыбы второго сорта по ГОСТ 1168—86 по наличию поверхностного пожелтения кожного покрова, наружных повреждений и различной упитанности, но по остальным показателям соответствующей требованиям первого сорта. Не допускается использование рыбы с пожелтением мяса под кожей и признаками окисления жира.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

1.3. По видам разделки осетровые рыбы горячего копчения изготовляют:

а) потрошеными с головой — рыба, разделанная по брюшку между грудными плавниками от головы до анального отверстия; удалены внутренности (в том числе икра или молоки), сфинктер анального отверстия (вырезают и удаляют вместе с кишечником); сгустки крови и пленки зачищены.

Потрошеной с головой изготовляют стерлядь;

б) потрошеными обезглавленными — рыба, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), внутренние хрящи от грудных плавников, внутренности (в том числе икра или молоки), вязига, сфинктер анального отверстия (вырезают и удаляют вместе с кишечником); хвостовой плавник с прихвостовой частью на уровне конца основания анального плавника; сгустки крови и пленки зачищены.

Потрошеными обезглавленными изготовляют осетр, севрюгу и шип;

в) кусок — боковник — потрошеная рыба, у которой удалены голова с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), хвостовой плавник с прихвостовой частью на уровне конца основания анального плавника, плавники, вязига, внутренние хрящи грудных плавников; сгустки крови и пленки зачищены, тушка разрезана вдоль позвоночника пополам и затем, после срезания хрящей, разрезана поперек на куски.

Разделанными на кусок-боковник изготовляют белугу, калугу, осетр, севрюгу и шип;

г) кусок — потрошеная рыба, у которой удалены голова с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), хвостовой плавник с прихвостовой частью на уровне конца основания анального плавника, плавники, вязига, внутренние хрящи грудных плавников; сгустки крови и пленки зачищены, тушка разрезана поперек на куски.

Допускается крупные куски разрезать вдоль позвоночника.

Разделанными на кусок изготовляют осетр, севрюгу, шип.

Для изготовления осетровой рыбы горячего копчения, фасованной в потребительскую тару, используют потрошеную обезглавленную, кусок-боковник и кусок горячего копчения, нарезанные на куски массой не более 0,5 кг

Перед нарезкой у рыбы тонким срезом удаляют закопченные торцовые части, у потрошеной обезглавленной и куска — ряд спинных жучек, у потрошеной обезглавленной — все плавники на уровне кожи по линии их основания.

Допускается для нарезки использовать осетровую рыбу горячего копчения с механическими повреждениями. Поврежденные части должны быть удалены.

(Измененная редакция, Изм. № 4, 5).

1.4. Осетровые рыбы горячего копчения по массе или длине должны быть:

а) севрюга потрошеная обезглавленная — не менее 1,8 кг;

б) осетр и шип потрошеные обезглавленные — не более 7,0 кг;

в) севрюга, осетр, шип — куски-боковники не менее 2,5 кг.

Допускаются куски-боковники не менее 1,5 кг;

г) белуга и калуга — куски-боковники длиной от 30 до 60 см включительно и толщиной до 12 см включительно;

д) севрюга, осетр, шип — куски не менее 1,0 кг.

Стерлядь потрошеная по длине и массе не подразделяется.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

1.5. По качеству осетровые рыбы горячего копчения подразделяют на два сорта: первый и второй.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1.6. Осетровые рыбы горячего копчения по органолептическим и химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Готовность продукта	Рыба прокопчена до полной готовности, мясо проварено, без признаков сырости, кровь полностью свернувшаяся	
Внешний вид	Поверхность рыбы, кусков-боковников, кусков и брюшная полость чистые. Кожный покров без ожогов	
	Рыба упитанная	Рыба различной упитанности

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
	Допускаются: незначительные повреждения поверхности и вздутость кожи	небольшие ожоги кожного покрова
Цвет	Свойственный для данного вида копченой продукции. Допускаются незначительные светлые пятна на краях тещи и в местах обвязки, не охваченные дымом	
Консистенция	От сочной до плотной	Допускается мягковатая, суховатая, слоистая
Вкус и запах	Свойственный рыбе горячего копчения без порочащих признаков	Допускаются: привкус ила; запах окислившегося жира в поверхностном слое мяса от анального отверстия до хвостового плавника
Массовая доля поваренной соли, %	1,5—3,0	1,5—4,0

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4, 6).

1.6а. По микробиологическим показателям осетровые рыбы горячего копчения 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	5×10^4
Наличие бактерий группы кишечных палочек (coliformes) в 10 г продукта	Не допускается
Наличие патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, в 25 г продукта	То же
Наличие стафилококкуса ауреуса в 1 г продукта	»

(Измененная редакция, Изм. № 5, 6).

1.7. **(Исключен, Изм. № 3).**

1.8. Содержание токсичных элементов и пестицидов в продукте не должно превышать допустимых уровней, установленных в Медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденных Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061

(Введен дополнительно, Изм. № 6).

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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

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

1а.2. Выборка и периодичность определения микробиологических показателей осетровых рыб горячего копчения — в соответствии с порядком санитарно-микробиологического контроля производства рыбы горячего и холодного копчения, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

1а.3. Контроль за содержанием токсичных элементов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции, по согласованию с органами санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

(Измененная редакция, Изм. № 6).

1а.4. Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе на сальмонеллы, проводят органы государственного санитарного надзора.

(Введен дополнительно, Изм. № 5).

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—91, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86.

2.1; 2.2. **(Измененная редакция, Изм. № 5).**

2.3. Содержание пестицидов и микробиологические показатели определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

(Измененная редакция, Изм. № 6).

2.4. Определение размеров кусков-боковников проводят с помощью измерительной линейки с ценой деления 1 мм по ГОСТ

427—75. Толщину куска-боковника измеряют в наиболее толстой его части.

2.5. Измерение массы осетровых рыб горячего копчения проводят на весах настольных циферблатных с пределом взвешивания 0,1—10,0 кг по ГОСТ 26676—85.

2.4, 2.5 **(Измененная редакция, Изм. № 5).**

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Осетровые рыбы горячего копчения упаковывают:

в ящики дощатые по ГОСТ 13356—84 предельной массой продукта 40 кг — для севрюги, осетра, шипа; 20 кг — для стерляди, куска и куска-боковника;

в пакеты из полимерных пленочных материалов (при машинном упаковывании) или в пакеты пленочные по нормативно-технической документации предельной массой продукта 0,5 кг.

Упаковывание осетровой рыбы горячего копчения в пленочные пакеты производят в соответствии с правилами по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты из полимерных пленочных материалов.

Пленочные пакеты должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР.

Пакеты с продукцией должны быть термосварены или скреплены зажимами.

Допускается для местной реализации упаковывать осетровую рыбу горячего копчения в инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта 20 кг;

в ящики полимерные многооборотные по нормативно-технической документации предельной массой продукта 20 кг;

в ящики деревянные многооборотные по нормативно-технической документации предельной массой продукта 40 кг.

Осетровую рыбу горячего копчения, фасованную в пленочные пакеты, упаковывают в ящики дощатые, а для местной реализации и в полимерные многооборотные ящики, инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта 20 кг, в тару-оборудование предельной массой продукта 350 кг.

В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, вида разделки и сорта.

Дощатые ящики с продукцией должны быть забиты, а для иногородних перевозок — забиты и скреплены по торцовым сторонам

стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560—73 или стальной проволокой по ГОСТ 3282—74.

Инвентарная тара, полимерные многооборотные ящики должны быть закрыты съемными крышками.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

3.2. Тара должна быть прочной, сухой, чистой, без постороннего запаха, с 2—3 круглыми отверстиями на торцовых сторонах, диаметром 20—30 мм. Металлические ящики могут иметь большее количество мелких отверстий.

3.3. Ящики, за исключением торцовых сторон, перед упаковыванием в них рыбы горячего копчения, должны быть выстланы изнутри целлюлозной пленкой по ГОСТ 7730—89, пергаментом по ГОСТ 1341—84 или подпергаментом по ГОСТ 1760—86

3.4. Севрюгу, осетр и шип укладывают в один ряд, стерлядь, куски и куски (боковники) — рядами по высоте ящика.

Внутренняя высота ящика для кусков и кусков-боковников должна быть не более 16 см.

3.3; 3.4. **(Измененная редакция, Изм. № 4, 5).**

3.5. **(Исключен, Изм. № 5).**

3.6. Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630—87.

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

(Измененная редакция, Изм. № 5).

3.7. Хранение и реализацию осетровых рыб горячего копчения производят при температуре от плюс 2 до минус 2°С не более 72 ч или от 2 до 6°С не более 48 ч с момента окончания технологического процесса в соответствии с условиями, сроками хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов, утвержденными Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).

3.8. Транспортируют осетровые рыбы горячего копчения автомобильным и воздушным транспортом при температуре от плюс 2 до минус 2°С в соответствии с санитарными правилами хранения особо скоропортящихся продуктов, утвержденными Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

   РАЗРАБОТЧИКИ

   Т. И. Макарова; Б. П. Никитин; М. А. Залко

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 01.03.66

3. ВЗАМЕН ГОСТ 7445—55

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 427—75	2.4	ГОСТ 14192—77	3.6
ГОСТ 814—61	1.2	ГОСТ 18251—87	3.1
ГОСТ 1168—86	1.2	ГОСТ 20477—86	3.1
ГОСТ 1341—84	3.3	ГОСТ 26668—85	2.2
ГОСТ 1760—86	3.3	ГОСТ 26669—85	2.2
ГОСТ 3282—74	3.1	ГОСТ 26670—91	2.2
ГОСТ 3560—73	3.1	ГОСТ 26676—85	2.5
ГОСТ 7630—87	3.6	ГОСТ 26927—86	2.2
ГОСТ 7631—85	1а.1, 2.1, 2.2	ГОСТ 26929—86	2.1
ГОСТ 7636—85	2.2	ГОСТ 26930—86	2.2
ГОСТ 7730—89	3.3	ГОСТ 26931—86	2.2
ГОСТ 13356—84	3.1	ГОСТ 26932—86	2.2
ГОСТ 13516—86	3.1	ГОСТ 26933—86	2.2
ГОСТ 13830—91	1.2	ГОСТ 26934—86	2.2

5. Снято ограничение срока действия Постановлением Госстандарта СССР № 1624 от 17.10.91

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ (октябрь 1994 г.) с Изменениями № 2, 3, 4, 5, 6, утвержденными в феврале 1977 г., сентябре 1981 г., декабре 1986 г., июле 1989 г., августе 1992 г. (ИУС 2—77, 12—81, 2—87, 12—89, 11—92)

gost.e-ecolog.ru