

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

СЕЛЬДИ СОЛЕНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 815—88

Издание официальное

БЗ 11—96

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.2:006.354 Группа Н25

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

СЕЛЬДИ СОЛЕНЫЕ

Технические условия

Salted herrings.
Specifications

ГОСТ 815—88

ОКП 92 6902

Дата введения 01.11.89

Настоящий стандарт распространяется на соленые сельди.

Стандарт не распространяется на соленые тихоокеанскую и атлантическую сельдь длиной 17 см и менее, беломорскую сельдь длиной 13 см и менее, сельдь азово-черноморскую (пузанок).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Соленая сельдь должна изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Основные параметры и размеры

1.2.1. Соленую сельдь подразделяют на:

атлантическую нежирную и атлантическую жирную;

тихоокеанскую нежирную и тихоокеанскую жирную;

беломорскую;

азово-черноморскую (дунайскую, керченскую, донскую, днепровскую);

каспийскую;

каспийскую черноспинку.

1.2.2. По длине или массе соленую сельдь подразделяют в соответствии с требованиями ГОСТ 1368.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

© Издательство стандартов, 1988
© ИПК Издательство стандартов, 1997

Длина соленой атлантической сельди средней должна быть, см:

св. 17 до 20 включ. — неразделанная;

св. 13 до 16 включ. — обезглавленная.

1.3. Характеристики

1.3.1. В зависимости от показателей качества соленую сельдь подразделяют на два сорта: первый и второй.

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

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Поверхность сельди чистая, по цвету свойственная данному виду сельди, не потускневшая, без пожелтения Допускается: незначительный налет нерастворимого осадка соли и хлопьев белка на поверхности сельди; легко удаляемый желтоватый налет на поверхности в местах потребления;	потускневшая поверхность, незначительное подкожное окисление жира, не проникшее в мясо
	Сельдь без наружных повреждений Допускаются в одной единице транспортной тары: поломанные жаберные крышки не более чем у 15 % рыб (по счету); следы объячеивания (хомутики); сбитость чешуи	
	наружные повреждения не более чем у 12 % рыб (по счету), в том числе не более 2 % рыб с трещинами и не более 5 % рыб со слегка лопнувшим брюшком. У одного экземпляра сельди не более двух наружных повреждений (срыв кожи площадью не более 1 см^2,	наружные повреждения не более чем у 30 % рыб (по счету), в том числе не более 5 % рыб с трещинами и не более 10 % рыб со слегка лопнувшим брюшком. У одного экземпляра сельди не более трех наружных повреждений (срывы кожи общей площадью не более 3 см^2, трещина не более 1 см,

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид	трещина не более 1 см, порез не более 1,5 см, слегка лопнувшее брюшко без значительного обнажения внутренностей)	порез не более 1,5 см, повреждение головы, слегка лопнувшее брюшко без выпадения внутренностей)
Разделка	В соответствии с требованиями п. 1.3.4	
Консистенция	От нежной, сочной до плотной	допускается незначительно ослабевшая, но не дряблая, у нежирных сельдей слегка суховатая
Вкус и запах	Приятные, свойственные соленой сельди без порочащих признаков	допускается слабый запах окислившегося жира
Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %:		
слабосоленая	От 6,0 до 8,0 включ.	
среднесоленая	Св. 8,0 до 12,0 включ.	
крепкосоленая*	Св. 12,0 до 14,0 включ.	
Массовая доля жира в мясе рыбы, %, не менее:		
сельдь атлантическая жирная, тихоокеанская жирная	12,0	

* Допускается крепкосоленую сельдь изготовлять по согласованию с потребителем.

1.3.3. Остаточные количества пестицидов в соленой сельди не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1.3.4. Соленую сельдь по видам разделки подразделяют на указанные в пп. 1.3.4.1—1.3.4.8.

1.3.4.1. Неразделанную — сельдь в целом виде.

Азово-черноморскую сельдь изготовляют только в неразделанном виде.

1.3.4.2. Зябреную — сельдь, у которой часть внутренностей и грудные плавники с прилегающей частью брюшка удалены; допускается оставлять жабры, икру или молоки.

1.3.4.3. Жаброванную — сельдь, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей, брюшко целое.

1.3.4.4. Полупотрошеную — сельдь, у которой брюшко у грудных плавников надрезано; внутренности должны быть частично удалены.

1.3.4.5. Потрошеную с головой — сельдь, разрезанную по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови зачищены.

Допускаются:

разрез калтычка; разрез брюшка далее анального отверстия не более 2 см не более чем у 5 % рыб (по счету).

Потрошеную с головой изготовляют тихоокеанскую сельдь.

1.3.4.6. Обезглавленную — сельдь, у которой ровным срезом удалены голова с пучком внутренностей; допускается оставлять икру или молоки.

1.3.4.7. Тушку — сельдь, у которой удалены голова, хвостовой плавник, нижняя часть брюшка, внутренности, икра или молоки; срезы должны быть ровными.

1.3.4.8. Кусочки — сельдь-тушка, разрезанная на поперечные кусочки длиной не менее 5 см.

1.4. Требования к сырью и материалам

1.4.1. Сырье и материалы, используемые для изготовления соленой сельди, должны соответствовать требованиям:

сельдь-сырец	— ТУ 15—01 307, ТУ 15—02 269, ТУ 15—03 436, ТУ 15—04 191, ТУ 15—05 135;
сельдь мороженая	— ТУ 15—03 230;
сельдь мороженая полуфабрикат	— ТУ 15—01 815, ТУ 15—02 408, ТУ 15—04 515, ТУ 15—05 177;
сельдь соленая полуфабрикат	— ТУ 15—01 308, ТУ 15—01 367, ТУ 15—02 277, ТУ 15—03 237;
сельдь соленая полуфабрикат	— импортная, разрешенная к применению Министерством здравоохранения СССР;
соль поваренная пищевая	— ГОСТ 13830.

Сельдь мороженая и сельдь мороженая полуфабрикат, соль поваренная пищевая, используемые при изготовлении соленой сельди, должны быть по качеству не ниже требований первого сорта (при наличии сортов).

Допускается для изготовления тушки и кусочков использование соленой сельди с механическими повреждениями, при условии удаления поврежденных частей, но по остальным показателям соответствующую требованиям первого сорта.

1.5. Упаковка

1.5.1. Соленые сельди упаковывают:

в бочки деревянные заливные по ГОСТ 8777, вместимостью не более 50 дм^3;

в бочки деревянные сухотарные по ГОСТ 8777, с применением мешков-вкладышей из пленочных материалов по ОСТ 15—123, вместимостью не более 50 дм^3.

Соленую сельдь-кусочки упаковывают:

в бочки деревянные заливные по ГОСТ 8777, вместимостью не более 15 дм^3;

в банки металлические по ГОСТ 5981, вместимостью не более 5050 см^3, с последующим упаковыванием их в дощатые ящики по ГОСТ 13356, предельной массой продукта 30 кг или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516, предельной массой продукта 25 кг.

Допускается упаковывание соленых сельдей:

в ящики дощатые по ГОСТ 13356, предельной массой продукта 30 кг — сельдь слабосоленую атлантическую, тихоокеанскую, каспийскую (кроме каспийской черноспинки);

в бочки заливные и сухотарные, бывшие в употреблении, по ОСТ 15—127, с применением мешков-вкладышей из пленочных материалов по ОСТ 15—123, вместимостью не более 50 дм^3;

в бочки полиэтиленовые для местной реализации по ОСТ 15—68, вместимостью не более 50 дм^3;

в пакеты пленочные по ОСТ 15—160, предельной массой продукта 1 кг, с последующим упаковыванием в дощатые ящики по ГОСТ 13356, предельной массой продукта 30 кг, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516, предельной массой продукта 25 кг или инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта 15 кг.

Упаковывание сельди соленой в пленочные пакеты производят в соответствии с правилами упаковывания рыбной продукции в пакеты и вкладыши из полимерных пленочных материалов.

Пакеты с продукцией должны быть термосварены или скреплены зажимами.

Наличие тузлука в пакетах не допускается.

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

1.5.2. Тара должна быть чистой, заливные бочки не должны иметь течи.

Ящики должны быть выложены внутри пергаментом по ГОСТ 1341.

1.5.3. Сельдь укладывают ровными рядами, спинками вниз, а последний ряд — спинкой вверх; в бочках — каждый последующий ряд укладывают накрест предыдущему.

Сельдь-кусочки укладывают в бочки и банки плашмя с разравниванием по рядам.

Допускается укладывать сельдь в тару с применением вибраторов.

1.5.4. В каждой упаковочной единице должна быть сельдь одного наименования, группы солености и жирности, длины или массы вида разделки и сорта.

1.5.5. Отклонения в меньшую сторону от массы нетто, указанной на потребительской таре, не допускаются.

В каждой единице транспортной тары допускается не более 2 % рыб (по счету) большего или меньшего размера для рыб, подразделяемых по длине или массе.

1.5.6. Бочки и ящики должны быть плотно заполнены сельдью; бочки с сельдью заливают охлажденным натуральным тузлуком или соляным раствором и укупоривают. Натуральный тузлук не должен иметь признаков порчи.

Дощатые ящики с продукцией должны быть забиты, а для иногородних перевозок — забиты и скреплены по торцевым сторонам стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560 или стальной проволокой по ГОСТ 3282.

Ящики из гофрированного картона с продукцией должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477, или полипропиленовой лентой по ТУ 15—04 504.

Инвентарная тара с продукцией должна быть закрыта крышками.

1.6. М а р к и р о в к а

1.6.1. Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630, металлические банки с продукцией — по ГОСТ 11771.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

На пакеты с продукцией наносят дополнительную маркировку: «фасована под вакуумом», «фасована без вакуума».

1.6.2. Тара и упаковка для транспортирования соленой сельди, предназначенной к отгрузке в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, должны соответствовать ГОСТ 15846.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631.

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

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

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

3.2.2. Длину или массу рыбы определяют по ГОСТ 1368.

3.2.3. Определение срывов и порезов кожного покрова рыбы и трещин

Срывы кожи определяют у каждого экземпляра рыбы в каждой единице транспортной тары, отобранной для органолептической оценки качества в соответствии с п. 1.3 ГОСТ 7631.

Срывы кожи измеряют по площади, для чего их вписывают в прямоугольник и определяют его площадь в квадратных сантиметрах.

При длине стороны прямоугольника, равной 2 мм и менее, срыв кожи измеряют как порез.

Порезы и трещины измеряют по длине в сантиметрах линейкой по ГОСТ 427 с ценой деления 1 мм.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование

4.1.1 Транспортируют соленую сельдь всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов при температуре от минус 4 до минус 8 °С.

Температура соленой сельди при погрузке должна быть не выше минус 4 °С.

4.1.2. Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 24597.

4.2. Хранение

4.2.1. Сельди соленые хранят при температуре от минус 4 до минус 8 °С:

слабосоленые в бочках — не более 6 мес;

среднесоленые в бочках — не более 8 мес;

слабосоленые в ящиках — не более 1 мес;

сельдь-кусочки в банках — не более 6 мес.

Крепкосоленую сельдь хранят в бочках при температуре от 0 до минус 4 °С — не более 9 мес;

сельдь атлантическую и тихоокеанскую жирную слабо- и среднесоленую, фасованную в пленочные пакеты под вакуумом — при температуре от минус 4 до минус 8 °С — не более 35 сут;

сельдь атлантическую жирную слабо- и среднесоленую, фасованную в пленочные пакеты без вакуума — при температуре от минус 4 до минус 8 °С — не более 15 сут;

сельдь тихоокеанскую жирную слабо- и среднесоленую, фасованную в пленочные пакеты без вакуума — при температуре от минус 4 до минус 8 °С — не более 5 сут.

Срок хранения соленой сельди устанавливают с даты изготовления.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР**

РАЗРАБОТЧИКИ

М. С. Биденко, канд. техн. наук; **М. А. Дударева; Л. Н. Панасюк; Б. И. Шендерюк,** д-р техн. наук; **Е. А. Клычкова; В. А. Исаев,** канд. техн. наук; **Н. В. Чупахина; Е. А. Медведева**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 17.10.88 № 3450**

3. **Срок первой проверки — 1991 г.**
Периодичность проверки — 5 лет

4. **ВЗАМЕН ГОСТ 815—55**

5. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 427—75	3.2.3
ГОСТ 1341—84	1.5.2
ГОСТ 1368—91	1.2.2, 3.2.2
ГОСТ 3282—74	1.5.6
ГОСТ 3560—73	1.5.6
ГОСТ 5981—88	1.5.1
ГОСТ 7630—87	1.6.1
ГОСТ 7631—85	2.1, 3.1, 3.2, 3.2.3
ГОСТ 7636—85	3.2
ГОСТ 8777—80	1.5.1
ГОСТ 11771—93	1.6.1
ГОСТ 13356—84	1.5.1
ГОСТ 13516—86	1.5.1
ГОСТ 13830—91	1.4.1
ГОСТ 14192—96	1.6.1
ГОСТ 15846—79	1.6.2
ГОСТ 18251—87	1.5.6
ГОСТ 20477—86	1.5.6

Продолжение

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 23285—78	4.1.2
ГОСТ 24597—81	4.1.2
ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 26930—86	3.2
ГОСТ 26931—86	3.2
ГОСТ 26932—86	3.2
ГОСТ 26933—86	3.2
ГОСТ 26934—86	3.2
ОСТ 15—68—74	1.5.1
ОСТ 15—123—75	1.5.1
ОСТ 15—127—76	1.5.1
ОСТ 15—160—77	1.5.1
ТУ 15—01 307—85	1.4.1
ТУ 15—01 308—81	1.4.1
ТУ 15—01 367—81	1.4.1
ТУ 15—01 815—79	1.4.1
ТУ 15—02 269—81	1.4.1
ТУ 15—02 277—86	1.4.1
ТУ 15—02 408—85	1.4.1
ТУ 15—03 230—81	1.4.1
ТУ 15—03 237—80	1.4.1
ТУ 15—03 436—77	1.4.1
ТУ 15—04 191—81	1.4.1
ТУ 15—04 504—84	1.5.6
ТУ 15—04 515—86	1.4.1
ТУ 15—05 135—80	1.4.1
ТУ 15—05 177—84	1.4.1

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

7. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Июнь 1997 г.

Редактор *Л.В. Афанасенко*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *А.С. Юфина*

Изд. лиц. № 021007 от 10.08.95. Сдано в набор 08.07.97. Подписано в печать 28.07.97.
Усл.печ.л. 0,70. Уч.-изд.л. 0,63. Тираж 180 экз. С 719. Зак. 517.

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