ГОСТ 18223—88

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СКУМБРИЯ И СТАВРИДА ПРЯНОГО ПОСОЛА

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2007

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.2:006.354 Группа Н25

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СКУМБРИЯ И СТАВРИДА ПРЯНОГО ПОСОЛА

Технические условия

ГОСТ 18223—88

Mackerel and jack mackerel salted with spices.
Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 6260

Дата введения 01.01.90

Настоящий стандарт распространяется на атлантическую, дальневосточную и курильскую скумбрии и океаническую ставриду.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Скумбрия и ставрида пряного посола должны быть изготовлены 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. Скумбрию и ставриду пряного посола по длине и массе не подразделяют.

Длина рыбы должна быть не менее, см:

19 — неразделанная;

16 — обезглавленная и потрошеная обезглавленная.

1.3. Характеристики

1.3.1. По органолептическим и физико-химическим показателям скумбрия и ставрида пряного посола должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, по цвету свойственная данному виду рыбы. Допускается: подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира; у разделанной рыбы изменение цвета мяса рыбы на разрезах, не связанное с окислением жира; у неразделанной рыбы слегка ослабевшее брюшко; осадок белковых веществ на поверхности рыбы и в пряном тузлуке. Рыба без наружных повреждений. Допускаются наружные повреждения не более чем у 15 % рыб (по счету) в одной единице транспортной тары: повреждения жаберных крышек не более чем у 10 % рыб (по счету); не более двух срывов кожи площадью 1,5 см каждый, проколы, порезы длиной не более 1,0 см каждый и не более чем у 10 % рыб (по счету). У одного экземпляра рыбы допускается не более трех повреждений в различном сочетании (повреждения жаберных крышек, срывы кожи, проколы, порезы)
Консистенция	Нежная, сочная, мягкая. Допускается плотная для ставриды; незначительная слоистость мяса для скумбрии
Вкус и запах	Приятные, свойственные созревшей рыбе с ароматом и вкусом пряностей, без порочащих признаков и без преобладания запаха отдельных пряностей
Разделка	В соответствии с требованиями п. 1.3.3

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1989
© Стандартинформ, 2007

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма
Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %:	
слабосоленая	От 6,0 до 8,0 включ.
среднесоленая	Св. 8,0 до 10,0 включ.
Массовая доля жира в мясе курильской скумбрии, %, не менее	12,0

1.3.2. Остаточные количества пестицидов в скумбрии и ставриде пряного посола не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов и гистамина — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1.3.3. Скумбрию и ставриду пряного посола по видам разделки подразделяют на указанные в пп. 1.3.3.1—1.3.3.7.

1.3.3.1. Неразделанная — рыба в целом виде.

1.3.3.2. Жаброванная — рыба, у которой удалены только жабры или жабры и часть внутренностей, брюшко целое.

1.3.3.3. Полупотрошеная — рыба, у которой надрезано брюшко у грудных плавников; внутренности частично удалены; допускается оставлять икру или молоки.

1.3.3.4. Потрошеная с головой — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены.

Допускаются: перерезание калтычка и удаление жабер; при машинной разделке частичное удаление брюшной части вместе с брюшными плавниками, разрез брюшка далее анального отверстия не более 2 см, а также отклонение линии разреза от середины брюшка не более чем на 1 см не более чем у 10 % рыб (по счету) в одной единице транспортной тары.

1.3.3.5. Потрошеная обезглавленная — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия; голова, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены; допускается перерезание калтычка.

1.3.3.6. Обезглавленная — рыба, у которой голова с плечевыми костями и внутренности (пищеварительный тракт, плавательный пузырь и печень) удалены без разреза по брюшку; допускаются остатки внутренностей, икра или молоки; при машинной разделке косой срез.

1.3.3.7. Тушка — рыба, у которой удалены голова, хвостовой плавник, киль брюшка, внутренности, икра или молоки; срезы должны быть ровными.

Скумбрию курильскую изготовляют только в разделанном виде.

1.4. Требования к сырью и материалам

1.4.1. Скумбрию и ставриду пряного посола изготовляют из рыбы-сырца, мороженой и соленой рыбы, а также из мороженого и соленого полуфабриката.

1.4.2. Сырье и материалы, используемые для изготовления скумбрии и ставриды пряного посола, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

скумбрия-сырец, ставрида-сырец — нормативно-технической документации;
скумбрия и ставрида мороженые — ГОСТ 20057;
скумбрия и ставрида мороженые — полуфабрикат — нормативно-технической документации;
скумбрия и ставрида соленые — ГОСТ 7448;
скумбрия и ставрида соленые — полуфабрикат — нормативно-технической документации;
соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830*;
сахар-песок — ГОСТ 21;
вода питьевая — ГОСТ 2874**;
лист лавровый — ГОСТ 17594;
перец черный — нормативно-технической документации;
перец душистый — нормативно-технической документации;
имбирь — нормативно-технической документации;
орех мускатный — нормативно-технической документации;
цвет мускатный — нормативно-технической документации;
гвоздика — нормативно-технической документации;
корица — нормативно-технической документации;
кориандр — нормативно-технической документации;

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

тмин — нормативно-технической документации;
анис — ГОСТ 18315;
кислота уксусная лесохимическая пищевая — ГОСТ 6968;
корень аирный — ГОСТ 20055;
семя горчичное — нормативно-технической документации;
зубровка — ГОСТ 21570;
лапчатка (калган) — ГОСТ 6716;
ягоды можжевеловые — ГОСТ 2802;
перец стручковый — ГОСТ 14260;
укроп — нормативно-технической документации;
хмель — ГОСТ 21946; ГОСТ 21947;
мята — ГОСТ 23768;
шалфей — ВФС 42-946.

Мороженый и соленый полуфабрикат по нормативно-технической документации, используемый для изготовления скумбрии и ставриды пряного посола, должен быть по качеству не ниже требований, предъявляемых к рыбе первого сорта по ГОСТ 20057 и ГОСТ 7448.

Соленый полуфабрикат должен быть изготовлен с массовой долей поваренной соли не более 10 % из рыбы-сырца. Срок хранения соленого полуфабриката — не более 2 мес.

Допускается использование углекислотных экстрактов и эфирных масел пряностей в соответствии с требованиями:

экстракты пряностей углекислотные — нормативно-технической документации;
масло эфирное анисовое — нормативно-технической документации;
масло эфирное аирное — нормативно-технической документации;
масло эвгенольное базилика — нормативно-технической документации;
масло эфирное кориандра — нормативно-технической документации;
масло эфирное укропное — нормативно-технической документации.

1.5. Упаковка

1.5.1. Скумбрию и ставриду пряного посола упаковывают:

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

в бочки деревянные сухотарные по ГОСТ 8777, вместимостью не более 50 дм^3, с применением мешков-вкладышей из пленочных материалов по нормативно-технической документации;

в бочки полиэтиленовые по нормативно-технической документации, вместимостью не более 50 дм^3;

в пакеты пленочные по нормативно-технической документации, предельной массой продукта 1 кг, с последующим упаковыванием в дощатые ящики по ГОСТ 13356, предельной массой продукта 20 кг.

Допускается упаковывать скумбрию и ставриду пряного посола в заливные бочки, бывшие в употреблении, по нормативно-технической документации, вместимостью не более 50 дм^3.

Наличие тузлука в пакетах не допускается.

Упаковывание скумбрии и ставриды пряного посола в пленочные пакеты проводят в соответствии с правилами упаковывания рыбной продукции в пакеты и вкладыши из полимерных пленочных материалов.

Пленочные пакеты с продукцией должны быть термосварены или скреплены зажимами.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

Ящики должны быть выстланы пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, целлюлозной пленкой (целлофаном) по ГОСТ 7730, полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354, полиэтиленцеллофановой пленкой по нормативно-технической документации.

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

1.5.3. Скумбрия и ставрида пряного посола должны быть уложены в бочки ровными, плотными рядами, слегка наклонно, брюшком вверх, верхний ряд — брюшком вниз, каждый последующий ряд накрест к предыдущему.

1.5.4. В каждой упаковочной единице должна быть рыба пряного посола одного наименования, группы солености и вида разделки.

В каждой единице транспортной тары допускается не более 10 % рыб (по счету) длиной менее установленного размера.

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

1.5.6. Бочки должны быть плотно заполнены рыбой и залиты охлажденным натуральным тузлуком или пряно-солевой заливкой.

Натуральный тузлук и пряно-солевая заливка не должны иметь признаков порчи.

1.5.7. Бочки с продукцией должны быть укупорены.

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.

1.6. Маркировка

1.6.1. Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и ГОСТ 7630.

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

1.6.2. Тара и упаковка для транспортирования скумбрии и ставриды пряного посола, предназначенных к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, должны соответствовать требованиям ГОСТ 15846.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631*.

2.2. Определение остаточных количеств пестицидов, токсичных элементов (ртути, мышьяка, меди, свинца, кадмия, цинка) и гистамина проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства 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 и гистамина проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

3.2.2. Длину рыбы определяют по ГОСТ 1368.

3.2.3. Определение срывов и порезов кожного покрова.

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

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 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 скумбрию и ставриду пряного посола всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов при температуре от минус 4 до минус 8 °С.

Скумбрию и ставриду пряного посола отгружают в торговую сеть созревшими.

Допускается по согласованию с потребителем отгружать скумбрию и ставриду пряного посола не полностью созревшими с условием дозревания их на специализированных оптовых складах в местах потребления.

4.1.2. Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 24597 и нормативно-технической документации.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.2. Хранение

4.2.1. Хранят скумбрию и ставриду пряного посола при температуре от минус 4 до минус 8 °С, не допуская подмораживания.

Сроки хранения скумбрии и ставриды пряного посола, не более:

4 мес — слабосоленые неразделанные в бочках;

5 мес — слабосоленые обезглавленные в бочках;

5 мес — среднесоленые неразделанные в бочках;

---

* С 1 июля 2008 г. в части правил приемки и методов отбора проб будет действовать ГОСТ 31339—2006 (здесь и далее).

6 мес — среднесоленые обезглавленные в бочках;
3 мес — скумбрия из мороженого сырья в бочках;
35 сут — фасованные в пленочные пакеты под вакуумом;
10 сут — фасованные в пленочные пакеты без вакуума;
7 сут — фасованные в пленочные пакеты без вакуума (при температуре хранения от 0 до минус 4 °С).

Срок хранения скумбрии и ставриды пряного посола устанавливают с даты изготовления, для продукции, фасованной в пленочные пакеты без вакуума, — с момента (часа) окончания технологического процесса.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

М.С. Биденко, канд. техн. наук; **М.А. Дударева** (руководитель темы); **Б.Н. Семенов,** канд. техн. наук; **Л.Н. Панасюк, В.И. Шендерюк,** д-р техн. наук; **Б.Л. Нехамкин; 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 19.12.88 № 4220

3. Срок первой проверки — 1993 г. Периодичность проверки — 5 лет

4. ВЗАМЕН ГОСТ 18223—72

5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	1.4.2	ГОСТ 13830—97	1.4.2
ГОСТ 427—75	3.2.3	ГОСТ 14192—96	1.6.1
ГОСТ 1341—97	1.5.2	ГОСТ 14260—89	1.4.2
ГОСТ 1368—2003	3.2.2	ГОСТ 15846—2002	1.6.2
ГОСТ 1760—86	1.5.2	ГОСТ 17594—81	1.4.2
ГОСТ 2802—89	1.4.2	ГОСТ 18315—78	1.4.2
ГОСТ 2874—82	1.4.2	ГОСТ 20055—90	1.4.2
ГОСТ 3282—74	1.5.7	ГОСТ 20057—96	1.4.2
ГОСТ 3560—73	1.5.7	ГОСТ 21570—76	1.4.2
ГОСТ 6716—71	1.4.2	ГОСТ 21946—76	1.4.2
ГОСТ 6968—76	1.4.2	ГОСТ 21947—76	1.4.2
ГОСТ 7448—96	1.4.2	ГОСТ 23285—78	4.1.2
ГОСТ 7630—96	1.6.1	ГОСТ 23768—94	1.4.2
ГОСТ 7631—85	2.1, 3.1, 3.2, 3.2.3	ГОСТ 24597—81	4.1.2
ГОСТ 7636—85	3.2	ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 7730—89	1.5.2	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 8777—80	1.5.1	ГОСТ 26930-86—	
ГОСТ 10354—82	1.5.2	ГОСТ 26934-86	3.2
ГОСТ 13356—84	1.5.1	ВФС 42-946—80	1.4.2

6. Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)

7. ИЗДАНИЕ (сентябрь 2007 г.) с Изменением № 1, утвержденным в июне 1990 г. (ИУС 9—90)

gost.e-ecolog.ru