ГОСТ 18222—88

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

САРДИНЫ ПРЯНОГО ПОСОЛА

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2007

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.2:006.354 Группа Н25

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

САРДИНЫ ПРЯНОГО ПОСОЛА

Технические условия

ГОСТ 18222—88

Sardines salted with spices.
Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 7219 0310

Дата введения 01.01.90

Настоящий стандарт распространяется на сардины (сардину, сардинопс, сардинеллу) пряного посола.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Сардины пряного посола должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Основные параметры и размеры

1.2.1. Сардины пряного посола по длине и массе не подразделяют.

Длина рыб должна быть не менее, см:

15 — сардина атлантическая, мексиканская, марокканская;

23 — сардинелла, сардинопс;

обезглавленных:

19 — сардинелла, сардинопс;

15 — сардина атлантическая, марокканская.

1.3. Характеристики

1.3.1. По органолептическим, физическим и химическим показателям сардины пряного посола должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, по цвету свойственная данному виду рыбы. Сбитость чешуи не нормируется. Допускается: осадок белковых веществ на поверхности рыбы и в пряном тузлуке; подкожное пожелтение, не проникшее в толщу мяса и не связанное с окислением жира. Рыбы 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 5 % рыб (по счету); не более двух срывов кожи площадью не более 1 $см^2$ каждый и не более чем у 10 % рыб (по счету); слегка лопнувшее брюшко без обнажения внутренностей не более чем у 10 % рыб (по счету). У одного экземпляра рыбы допускается не более трех наружных повреждений в различном сочетании (повреждения жаберных крышек, срывы кожи, слегка лопнувшее брюшко).

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1989
© Стандартинформ, 2007

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма
Разделка	В соответствии с п. 1.3.3 настоящего стандарта.
Консистенция мяса	Нежная, сочная. Допускается мягкая, но не дряблая, плотная, но не жесткая.
Вкус и запах	Приятные, свойственные созревшей рыбе с ароматом пряностей, без порочащих признаков и без преобладания вкуса и запаха отдельных пряностей.
Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %	От 6,0 до 9,0 включ.

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

1.3.3. По видам разделки сардины пряного посола подразделяют на:

неразделанные — рыба в целом виде;

полупотрошеные — рыба, у которой сделан поперечный надрез брюшка у основания грудных плавников, внутренности частично удалены; допускается оставление икры или молок;

обезглавленные — рыба, у которой ровным срезом удалены голова с плечевыми костями, грудными плавниками и пучком внутренностей; допускаются остатки внутренностей, икры или молок.

1.4. Требования к сырью и материалам

1.4.1. Сырье и материалы, используемые для изготовления сардин пряного посола, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям;

сардины-сырец — ТУ 15-02 383, ТУ 15-03 381, ТУ 15-04 358;
сардины мороженые — ГОСТ 20057; ТУ 15-02 457, ТУ 15-03 233;
сардины соленые — ОСТ 15—70;
сардинелла соленая полуфабрикат — ТУ 15-02 272.

Для изготовления сардин пряного посола используют соленые сардины и сардинеллу соленую — полуфабрикат с массовой долей поваренной соли не более 9 %:

хмель — ГОСТ 21947;
зубровка — ГОСТ 21570;
аирный корень — ГОСТ 20055;
лист лавровый — ГОСТ 17594;
соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830*;
анис — ГОСТ 18315;
лапчатка (калган) — ГОСТ 6716;
вода питьевая — ГОСТ 2874**;
можжевеловые ягоды — ГОСТ 2802;
сахар-песок — ГОСТ 21;
тмин — ОСТ 18—37;
кориандр — ОСТ 18—38;
перец душистый — ОСТ 18—274;
имбирь — ОСТ 18—275;
гвоздика — ОСТ 18—276;
мускатный орех — ОСТ 18—277;
корица — ОСТ 18—278;
перец черный — ОСТ 18—279;
мускатный цвет — ОСТ 18—280;
шафран — ОСТ 18—281;
кардамон — ОСТ 18—282;
перец красный молотый — ОСТ 18—283;
горчичное семя — ОСТ 18—308;

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

экстракты пряностей	— ТУ 18-35-13; ТУ 18-35-18;
масло эфирное аирное	— нормативно-техническая документация;
масло эфирное анисовое	— нормативно-техническая документация;
масло эфирное укропное	— ОСТ 18—408;
масло эфирное кориандра	— ОСТ 10—57;
раствор эфирного укропного масла	— РСТ УССР 1229;
концентрат пищевкусовой гвоздичный (солевой порошок)	— ТУ 18-36 ГССР1.

1.5. Упаковка

1.5.1. Сардины 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 ОСТ 15-123.

Допускается сардины пряного посола для местной реализации упаковывать:

в бочки полиэтиленовые по ОСТ 15-68, вместимостью не более 50 дм^3;

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

в пакеты пленочные по ОСТ 15-160 по одной-три штуки, предельной массой продукта 0,7 кг, с последующим упаковыванием их в ящики дощатые по ГОСТ 13356, полимерные многооборотные ящики по ОСТ 15-195, предельной массой продукта 20 кг.

Пакеты с продукцией должны быть термосварены или скреплены зажимом. Наличие пряно-солевой заливки в пакетах не допускается.

Сардины пряного посола упаковывают в пленочные пакеты в соответствии с правилами по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и вкладыши из полимерных пленочных материалов.

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

1.5.2. Тара должна быть чистая, без посторонних запахов. Бочки заливные не должны иметь течи.

Ящики должны быть выстланы внутри пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760. Ящики с продукцией должны быть забиты и скреплены по торцевым сторонам стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560 или стальной проволокой по ГОСТ 3282.

Полимерные многооборотные ящики должны быть закрыты крышками.

1.5.3. Сардины укладывают в бочки ровными, плотными рядами, слегка наклонно, брюшком вверх, верхний ряд — брюшком вниз, каждый последующий ряд — накрест к предыдущему.

Сардины пересыпают по рядам смесью пряностей и сахара; на дно бочки и на верхний ряд сардин вносят увеличенное количество смеси.

1.5.4. В каждой упаковочной единице должны быть сардины пряного посола одного наименования, вида разделки.

В каждой единице транспортной тары допускается наличие не более 10 % рыб (по счету) менее установленной минимальной длины.

1.5.5. 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. Бочки с продукцией должны быть укупорены.

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

1.6. Маркировка

1.6.1. Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630.

Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 и ГОСТ 7630.

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

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 рыб измеряют по ГОСТ 1368.

3.2.3. Определение наружных повреждений кожного покрова.

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

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

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование

4.1.1. Транспортируют сардины пряного посола всеми видами транспорта в соответствии с правилами по перевозке скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре от минус 4 до минус 8 °С.

Сардины пряного посола отгружают в торговую сеть созревшими.

Допускается по согласованию с потребителем отгружать сардины пряного посола не полностью созревшими с условием дозревания на оптовых складах в местах реализации.

4.1.2. Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 24597.

4.2. Хранение

4.2.1. Хранят сардины пряного посола при температуре от минус 4 до минус 8 °С

неразделанные:

сардинелла, сардинопс — не более 4 мес;

сардины — не более 3 мес;

разделанные:

сардинелла, сардинопс — не более 6 мес;

сардины — не более 3 мес.

Сардины пряного посола, фасованные в пленочные пакеты под вакуумом, хранят при температуре от минус 4 до минус 8 °С не более 30 сут.

Сардины пряного посола, фасованные в пленочные пакеты без вакуума, хранят при температуре от минус 4 до минус 8 °С не более 8 сут.

Сроки хранения сардин пряного посола устанавливают с даты изготовления, для сардин, фасованных в пакеты, с момента (часа) окончания технологического процесса.

Срок хранения пряной продукции включает в себя срок хранения соленого полуфабриката, направляемого на ее изготовление.

---

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

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

   РАЗРАБОТЧИКИ

   М.С. Биденко, канд. техн. наук; **Б.Н. Семенов,** канд. техн. наук; **М.А. Дударева** (руководитель темы); **А.С. Смирнова; В.И. Шендерюк,** д-р. техн. наук; **Б.Л. Нехамкин; В.А. Исаев,** канд. техн. наук; **Н.В. Чупахина, В.Г. Будина,** канд. техн. наук

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29.11.88 № 3885**

3. **Срок первой проверки — 1992 г.**
   Периодичность проверки — 5 лет

4. **ВЗАМЕН ГОСТ 18222—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	1.4.1	ОСТ 15-68—74	1.5.1
ГОСТ 1341—97	1.5.2	ОСТ 15-70—74	1.4.1
ГОСТ 1368—2003	3.2.2	ОСТ 15-123—75	1.5.1
ГОСТ 1760—86	1.5.2	ОСТ 15-127—76	1.5.1
ГОСТ 2802—89	1.4.1	ОСТ 15-160—77	1.5.1
ГОСТ 2874—82	1.4.1	ОСТ 15-195—78	1.5.1
ГОСТ 3282—74	1.5.1	ОСТ 18-37—71	1.4.1
ГОСТ 3560—73	1.5.1	ОСТ 18-38—71	1.4.1
ГОСТ 6716—71	1.4.1	ОСТ 18-274—76	1.4.1
ГОСТ 7630—96	1.6.1	ОСТ 18-275—76	1.4.1
ГОСТ 7631—85	2.1; 3.1; 3.2; 3.2.3	ОСТ 18-276—76	1.4.1
ГОСТ 7636—85	3.2	ОСТ 18-277—76	1.4.1
ГОСТ 8777—80	1.5.1	ОСТ 18-278—76	1.4.1
ГОСТ 13356—84	1.5.1	ОСТ 18-279—76	1.4.1
ГОСТ 13830—97	1.4.1	ОСТ 18-280—76	1.4.1
ГОСТ 14192—96	1.6.1	ОСТ 18-281—76	1.4.1
ГОСТ 15846—2002	1.5.6	ОСТ 18-282—76	1.4.1
ГОСТ 17594—81	1.4.1	ОСТ 18-283—76	1.4.1
ГОСТ 18315—78	1.4.1	ОСТ 18-308—77	1.4.1
ГОСТ 20055—90	1.4.1	ОСТ 18-408—83	1.4.1
ГОСТ 20057—96	1.4.1	РСТ УССР 1229—79	1.4.1
ГОСТ 21570—76	1.4.1	ТУ 15-02 272—83	1.4.1
ГОСТ 21947—76	1.4.1	ТУ 15-02 383—81	1.4.1
ГОСТ 23285—78	4.1.2	ТУ 15-02 457—84	1.4.1
ГОСТ 24597—81	4.1.2	ТУ 15-03 233—84	1.4.1
ГОСТ 26927—86	3.2	ТУ 15-03 381—84	1.4.1
ГОСТ 26929—94	3.1	ТУ 15-04 358—79	1.4.1
ГОСТ 26930-86—		ТУ 18-35-13—76	1.4.1
ГОСТ 26934-86	3.1	ТУ 18-35-18—77	1.4.1
ОСТ 10-57—87	1.4.1	ТУ 18-36 ГССР1—81	1.4.1

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

7. **ПЕРЕИЗДАНИЕ. Сентябрь 2007 г.**

gost.e-ecolog.ru