ГОСТ 812—88

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СЕЛЬДИ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2007

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.3:006.354 Группа Н26

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СЕЛЬДИ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

ГОСТ 812—88

Hot-smoked herrings.
Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 6970

Дата введения 01.07.89

Настоящий стандарт распространяется на сельди горячего копчения.

Стандарт не распространяется на тихоокеанскую сельдь длиной 17 см и менее, атлантическую и беломорскую сельдь длиной 13 см и менее.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Сельди горячего копчения должны быть изготовлены 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. Сельди горячего копчения по наименованию подразделяют на:

атлантическую жирную и атлантическую нежирную;

тихоокеанскую жирную и тихоокеанскую нежирную;

беломорскую;

каспийскую и каспийскую черноспинку;

азовочерноморскую (дунайскую, керченскую, донскую, днепровскую).

1.2.2. По длине или массе сельди горячего копчения подразделяют в соответствии с требованиями ГОСТ 1368.

1.3. Характеристики

1.3.1. По органолептическим, физическим и химическим показателям сельди горячего копчения должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Готовность продукта	Сельдь прокопчена до полной готовности: признак сырости отсутствует, мясо легко отделяется от позвоночника, полностью свернувшаяся кровь; мясо, икра или молоки проварены
Внешний вид	Сельдь целая. Поверхность сельди чистая. Допускаются: легкая морщинистость кожи; светлые пятна (не охваченные дымом участки поверхности) площадью не более 2 $см^2$ у отдельных экземпляров рыб; незначительная увлажненность поверхности; белково-жировые натеки на поверхности; отпечатки сетки или прутков на поверхности сельди (без загрязнения сажей); поломанные жаберные крышки; надломанные головки; обломанные головки не более чем у 3 % рыб (по счету) в одной единице транспортной тары; небольшие повреждения брюшка; небольшая вздутость кожи;

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1988
© Стандартинформ, 2007

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	срывы кожи площадью не более 1 $см^2$ не более чем у 15 % рыб (по счету) в одной единице транспортной тары; порезы кожи длиной не более 1 см не более чем у 5 % рыб (по счету) в одной единице транспортной тары
Цвет кожного покрова	Равномерный золотистый, с оттенком от соломенно-желтого до темно-золотистого
Разделка	В соответствии с требованиями п. 1.3.4
Консистенция	Сочная. Допускается суховатая или незначительно крошащаяся
Вкус и запах	Приятные, свойственные сельди горячего копчения, без порочащих признаков
Массовая доля поваренной соли, %	2,0—4,0
Массовая доля жира, %, не менее:	
для сельди атлантической жирной, тихоокеанской жирной	12

1.3.2. Остаточные количества пестицидов в сельдях горячего копчения не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1.3.3. По микробиологическим показателям сельди 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	5×10^2
Наличие бактерий группы кишечной палочки в 10 г продукта	Не допускается
Наличие патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонеллы в 25 г продукта	То же
Наличие стафилококкуса ауреуса в 1 г продукта	»

1.3.4. По видам разделки сельдь горячего копчения подразделяют на указанные в пп. 1.3.4.1 и 1.3.4.2.

1.3.4.1. Неразделанная — сельдь в целом виде.

1.3.4.2. Жаброванная — сельдь, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей. Брюшко целое.

1.4. Требования к сырью и материалам

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

сельдь-сырец — ТУ 15—01 307, ТУ 15—02 269, ТУ 15—04 191, ТУ 15—05 135, ТУ 15—03 436;
сельдь охлажденная — ГОСТ 814;
сельдь мороженая — ТУ 15—03 230;
сельдь мороженая полуфабрикат — ТУ 15—01 815, ТУ 15—02 408, ТУ 15—05 177, ТУ 15—04 515;
соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830*;
сырье древесное для копчения продуктов — ТУ 13—322.

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

1.5. Сельди горячего копчения, кроме изготовленных из мороженого сырья, допускается замораживать.

Замораживают сельди горячего копчения после охлаждения в упакованном виде. Температура в теле рыбы при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18 °С.

1.6. Упаковка

1.6.1. Сельди горячего копчения упаковывают:

в ящики дощатые по ГОСТ 13356 предельной массой продукта 10 кг для незамороженной сельди, 20 кг — для замороженной;

в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 и ТУ 13—7310005—10 предельной массой продукта 10 кг для незамороженной сельди, 20 кг — для замороженной;

в короба плетеные из шпона по ТУ 15—02 420 предельной массой продукта 10 кг для незамороженной сельди, 20 кг — для замороженной;

в пачки из картона по ОСТ 15—363 предельной массой продукта 1,0 кг;

в пакеты пленочные по ОСТ 15—160 для местной реализации по одной — три штуки предельной массой продукта 1,0 кг.

Для местной реализации допускается упаковывать сельди горячего копчения в инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта 10 кг.

Сельдь горячего копчения, фасованную в пачки из картона, упаковывают в ящики дощатые или из гофрированного картона, предельной массой продукта 20 кг;

фасованную в пленочные пакеты предельной массой продукта 10 кг.

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

1.6.3. Тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

Ящики дощатые из гофрированного картона и инвентарная тара должны иметь на торцовых сторонах по два-три круглых отверстия диаметром 25—30 мм, пачки из картона и пленочные пакеты — диаметром 10—12 мм.

Замороженную сельдь горячего копчения допускается упаковывать в тару без отверстий.

1.6.4. Ящики и пачки из картона (кроме ламинированных и парафинированных), за исключением торцовых сторон, и короба перед упаковыванием в них сельди горячего копчения должны быть выстланы внутри пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, целлюлозной пленкой по ГОСТ 7730, полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354, полиэтиленцеллофановой пленкой по ОСТ 6 06—44.

1.6.5. Сельдь горячего копчения укладывают в тару ровными рядами.

В каждой упаковочной единице должна быть сельдь одного наименования, одной размерной группы, жирности и вида разделки.

В каждой упаковочной единице допускается наличие не более 2 % рыб (по счету) менее или более установленной минимальной длины или массы.

Упаковывание сельди горячего копчения в пленочные пакеты производят в соответствии с правилами по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и вкладыши из полимерных пленочных материалов на предприятиях.

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

1.6.6. Дощатые ящики с сельдью горячего копчения должны быть забиты, а для иногородних перевозок забиты и скреплены по торцовым сторонам стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560 или стальной проволокой по ГОСТ 3282, плетеные короба из шпона обвязаны стальной проволокой.

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

Для местной реализации допускается ящики из гофрированного картона с обечайками не обвязывать лентой или проволокой.

Инвентарная тара с продукцией должна быть закрыта крышками.

Пленочные пакеты с продукцией должны быть термосварены или скреплены зажимами.

1.7. Маркировка

1.7.1. Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630, транспортная маркировка по ГОСТ 14192 и ГОСТ 7630.

На транспортную и потребительскую тару с замороженной сельдью горячего копчения наносят крупным шрифтом надпись «Замороженная».

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.

2.3. Выборку и периодичность определения микробиологических показателей сельди горячего копчения производят в соответствии с порядком санитарно-микробиологического контроля производства рыбы горячего и холодного копчения, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668. Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934.

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

3.2.2. Определение срывов и порезов кожного покрова рыбы.

Срывы кожи и порезы 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. По длине стороны прямоугольника, равной 2 мм и менее, срыв кожи определяют как порез.

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

3.2.3. Длину или массу сельди определяют по ГОСТ 1368.

3.2.4. Определение микробиологических показателей проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование

4.1.1. Транспортируют сельди 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.

4.1.2. Замороженную сельдь горячего копчения транспортируют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при соблюдении следующих температурных режимов:

в рефрижераторных судах — при температуре не выше минус 18 °С;

в рефрижераторных вагонах и автомобилях — при температуре от минус 15 до минус 18 °С и ниже.

Продолжительность транспортирования замороженной сельди горячего копчения в летний период не должна превышать 10 сут, а в другие периоды года — 12 сут.

4.1.3. Пакетирование — по ГОСТ 23285.

4.2. Хранение

4.2.1. Сельди горячего копчения хранят при температуре от плюс 2 до минус 2 °С, в течение 72 ч, в том числе не более 24 ч у изготовителя или при температуре от 2 до 6 °С в течение 48 ч, в том числе не более 16 ч у изготовителя (поставщика) с момента (часа) окончания технологического процесса в соответствии с санитарными правилами хранения особо скоропортящихся продуктов, утвержденными Министерством здравоохранения СССР.

Замороженную сельдь горячего копчения хранят при температуре не выше минус 18 °С, не допуская резких колебаний температуры, не более 30 сут с даты изготовления.

4.2.2. В пунктах реализации проводят постепенное размораживание замороженной сельди горячего копчения при температуре не выше 8 °С непосредственно перед ее реализацией.

Замороженная сельдь горячего копчения не подлежит реализации в местах изготовления.

---

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

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 27.06.88 № 2380

3. ВЗАМЕН ГОСТ 812—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	3.2.2	ГОСТ 26931—86	3.2
ГОСТ 814—96	1.4.1	ГОСТ 26932—86	3.2
ГОСТ 1341—97	1.6.4	ГОСТ 26933—86	3.2
ГОСТ 1368—2003	1.2.2; 3.2.3	ГОСТ 26934—86	3.2
ГОСТ 1760—86	1.6.4	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 3282—74	1.6.6	ГОСТ 26669—85	3.2
ГОСТ 3560—73	1.6.6	ГОСТ 26670—91	3.2
ГОСТ 7630—96	1.7.1	ОСТ 6 06—44—79	1.6.4
ГОСТ 7631—85	2.1.; 3.1; 3.2, 3.2.2	ОСТ 15—160—77	1.6.1
ГОСТ 7636—85	3.2	ОСТ 15 363—86	1.6.1
ГОСТ 7730—89	1.6.4	ТУ 13—7310005—10—87	1.6.1
ГОСТ 10354—82	1.6.4	ТУ 15—01 307—85	1.4.1
ГОСТ 10444.2—94	3.2	ТУ 15—01 815—79	1.4.1
ГОСТ 13356—84	1.6.1	ТУ 15—02 269—81	1.4.1
ГОСТ 13516—86	1.6.1	ТУ 15—02 408—85	1.4.1
ГОСТ 13830—97	1.4.1	ТУ 15—02 420—82	1.6.1
ГОСТ 14192—96	1.7.1	ТУ 15—03 230—81	1.4.1
ГОСТ 18251—87	1.6.6	ТУ 15—03 436—77	1.4.1
ГОСТ 20477—86	1.6.6	ТУ 15—04 191—81	1.4.1
ГОСТ 23285—78	4.1.3	ТУ 15—04 504—84	1.6.6
ГОСТ 26927—86	3.2	ТУ 15—04 515—86	1.4.1
ГОСТ 26929—94	3.1	ТУ 15—05 135—80	1.4.1
ГОСТ 26930—86	3.2	ТУ 15—05 177—84	1.4.1

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

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Октябрь 2007 г.

gost.e-ecolog.ru