ГОСТ 6606—83

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА МЕЛКАЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2007

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.31:006.354 Группа Н26

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА МЕЛКАЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

ГОСТ 6606—83

Hot-smoked small fish. Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 6321

Дата введения 01.07.84

Настоящий стандарт распространяется на мелкую рыбу горячего копчения: анчоус, барабулю (султанку), кильку, корюшку, салаку, азово-черноморских скумбрию и ставриду, тихоокеанскую сельдь длиной 17 см и менее, атлантическую и беломорскую сельдь длиной 13 см и менее, рипус, ряпушку, тюльку, хамсу, бычок азово-черноморский.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Мелкая рыба горячего копчения должна изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

рыба-сырец — нормативным документам;

рыба охлажденная — нормативным документам;

рыба охлажденная полуфабрикат — нормативным документам;

рыба мороженая — нормативным документам;

рыба мороженая полуфабрикат — нормативным документам;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;

сырье древесное для копчения продуктов — нормативному документу;

препарат коптильный «ВНИРО» — нормативному документу;

препараты коптильные — нормативным документам.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.2а. Сырье и материалы, используемые для изготовления мелкой рыбы горячего копчения, по показателям безопасности должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории стран СНГ.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

1.3. **(Исключен, Изм. № 1).**

1.4. Мелкую рыбу горячего копчения изготовляют в неразделанном виде без подразделения по длине и массе.

Наименьшая длина рыбы устанавливается правилами рыболовства, утвержденными в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1983
© Стандартинформ, 2007

1.5. Мелкую рыбу горячего копчения допускается замораживать.

Замораживают рыбу горячего копчения после охлаждения, в упакованном виде.

Хранят мелкую рыбу горячего копчения до замораживания при температуре от плюс 2 до минус 2 °С не более 12 ч с часа изготовления.

Температура в теле рыбы горячего копчения после замораживания должна быть не выше минус 18 °С.

1.6. По органолептическим и химическим показателям мелкая рыба горячего копчения должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Готовность продукта	Рыба, прокопченная до полной готовности: мясо, молоки или икра проварены, кровь полностью свернулась, мясо легко отделяется от позвоночника, признаки сырости отсутствуют
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, без ожогов; цвет от светло-золотистого до коричневого, но без резкой разницы в упаковочной единице. Допускаются незначительные белково-жировые натеки на поверхности; повреждения жаберных крышек; светлые пятна от соприкосновения с сеткой или решеткой (при копчении рыбы на сетках или решетках); небольшие срывы кожи; рыбы с отломанными головками и незначительными повреждениями брюшка (лопанец) не более чем у 15 % рыб (по счету) в упаковочной единице. Для замороженной мелкой рыбы горячего копчения допускается слегка увлажненная поверхность после размораживания
Консистенция	Сочная нежная. Допускается суховатая
Вкус и запах	Свойственные данному виду копченой продукции, без посторонних привкуса и запаха. Допускается незначительный привкус горечи
Массовая доля поваренной соли, %	1,5—3,0

Примечания:

1. Для продукции, изготовленной в теплый период года, допускается повышение массовой доли поваренной соли до 4 %.
2. Качество замороженной мелкой рыбы горячего копчения оценивают после размораживания.

1.5, 1.6. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

1.7. По показателям безопасности мелкая рыба горячего копчения должна соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории стран СНГ.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.8. **(Исключен, Изм. № 2).**

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631.*

2.2. Периодичность контроля микробиологических показателей мелкой рыбы горячего копчения устанавливают в соответствии с инструкцией [1].

2.3. Контроль содержания токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов, нитрозаминов, пестицидов, гистамина (для скумбрии и сельди), бенз(а)пирена проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

2.2, 2.3. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2.4. **(Исключен, Изм. № 2).**

---

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

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668 и [1].

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и инструкции [1].

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.3. Содержание полихлорированных бифенилов, радионуклидов, пестицидов, нитрозаминов, гистамина и бенз(а)пирена определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Мелкую рыбу горячего копчения упаковывают по ГОСТ 7630:

в пачки из картона и комбинированных материалов, плетеные коробки из шпона, пакеты из полимерных материалов по нормативным документам предельной массой продукта 1,0 кг;

в деревянные ящики по ГОСТ 13356, в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 и нормативному документу, в плетеные короба из шпона по нормативному документу предельной массой продукта 8,0 кг;

в тару, закупаемую по импорту или изготовляемую из импортных материалов указанной вместимости.

Допускается для реализации в местах изготовления мелкую рыбу горячего копчения упаковывать в деревянные или полимерные многооборотные ящики или короба, плетеные из шпона, по нормативным документам предельной массой продукта 10,0 кг.

4.2. Пачки, пакеты и коробки из плетеного шпона с продукцией упаковывают в ящики деревянные или из гофрированного картона предельной массой продукции 10 кг.

4.1, 4.2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4.3. **(Исключен, Изм. № 1).**

4.4. Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковывания мелкой рыбы горячего копчения, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.5. Мелкую рыбу горячего копчения одного наименования, после охлаждения, упаковывают в тару ровными рядами.

Упаковывание мелкой рыбы горячего копчения в пленочные пакеты проводят в соответствии с правилами упаковывания рыбной продукции в пакеты из полимерных пленочных материалов.

4.6. Предельные отклонения массы нетто продукта в единице потребительской тары, %:

± 3,0 — для продукции массой нетто до 0,25 кг включ.;

± 1,5 — для продукции массой нетто св. 0,25 до 1,0 кг включ.

4.7. Допускается использование других видов тары и упаковки, в том числе закупаемых по импорту или изготовленных из импортных материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами и соответствующих санитарным требованиям, требованиям нормативных документов и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.6, 4.7. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4.8. Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

На транспортной и потребительской таре с замороженной продукцией наносят крупным шрифтом надпись «Замороженная».

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.9. Транспортируют мелкую рыбу горячего копчения при иногородних перевозках автомобильным и воздушным транспортом при температуре от 2 до минус 2 °С в соответствии с санитарными правилами хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов, утвержденных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Для реализации в местах изготовления транспортируют мелкую рыбу горячего копчения автомобильным транспортом; в теплый период года при температуре от 2 до минус 2 °С.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.10. Замороженную мелкую рыбу горячего копчения транспортируют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов в рефрижераторных вагонах и автомобилях при температуре от минус 15 до минус 18 °С и ниже.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.10.1 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры — по ГОСТ 24597.

4.11. Хранят и реализуют мелкую рыбу горячего копчения в соответствии с санитарными правилами хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов, утвержденными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора с часа изготовления, ч, не более:

72 — при температуре от минус 2 до плюс 2 °С;

48 — при температуре от 2 до 6 °С.

Хранят мелкую замороженную рыбу горячего копчения при температуре не выше минус 18 °С не более 30 сут с даты изготовления.

4.10.1, 4.11. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4.12. В местах реализации проводят постепенное размораживание замороженной мелкой рыбы горячего копчения (кроме упакованной в потребительскую тару) при температуре не выше 8 °С непосредственно перед ее реализацией.

Замороженная мелкая рыба горячего копчения не подлежит реализации в местах изготовления.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

ПРИЛОЖЕНИЕ А
Справочное

Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая.Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая.Технические условия

СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода.Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.Контроль качества

СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

СанПиН 3.2.569—96 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации, утвержденные постановлением государственного санитарно-эпидемиологического надзора России от 31.10.96 № 43

Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов, утвержденная Комитетом Российской Федерации по рыболовству 22.01.96

[1] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных.Утверждена Министерством здравоохранения СССР от 22.02.90 № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90*.

ПРИЛОЖЕНИЕ А. **(Введено дополнительно, Изм. № 2).**

---

* Действует в странах СНГ.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

   РАЗРАБОТЧИКИ

   М.А. Дударева, А.С. Смирнова, Е.А. Клычкова, Н.В. Чупахина

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 15.02.83 № 807**

   Изменение № 2 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 21 от 28 мая 2002 г.)

   За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: AZ, AM, BY, KZ, KG, MD, RU, TJ, TM, UZ [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 6606—64**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 7630—96	4.8
ГОСТ 7631—85	2.1, 3.1, 3.2
ГОСТ 7636—85	3.2
ГОСТ 10444.2—94	3.2
ГОСТ 13356—84	4.1
ГОСТ 13516—86	4.1
ГОСТ 13830—97	1.2
ГОСТ 14192—96	4.8
ГОСТ 23285—78	4.10.1
ГОСТ 24597—81	4.10.1
ГОСТ 26663—85	4.10.1
ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 26669—85	3.1, 3.2
ГОСТ 26670—91	3.2
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

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

6. **ИЗДАНИЕ (октябрь 2007 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в декабре 1988 г., июле 2003 г. (ИУС 4—89, 10—2003)**

Изменение № 2 ГОСТ 6606—83 Рыба мелкая горячего копчения (копчушка). Технические условия

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 21 от 28.05.2002)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 4109

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: AZ, AM, BY, KZ, KG, MD, RU, TJ, TM, UZ [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

Наименование стандарта. Исключить слово: «**(копчушка)**».

Пункт 1.2 изложить в новой редакции:

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

рыба-сырец — нормативным документам;
рыба охлажденная — нормативным документам;

рыба охлажденная полуфабрикат — нормативным документам;
рыба мороженая — нормативным документам;
рыба мороженая полуфабрикат — нормативным документам;
соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—97*;
сырье древесное для копчения продуктов — нормативному документу;
препарат коптильный «ВНИРО» — нормативному документу;
препараты коптильные — нормативным документам».

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.2а:

«1.2а. Сырье и материалы, используемые для изготовления мелкой рыбы горячего копчения, по показателям безопасности должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории стран СНГ».

Пункт 1.5. Первый абзац. Исключить слова: «изготовляемую из рыбы-сырца и охлажденной рыбы»;

третий, четвертый абзацы изложить в новой редакции:

«Хранят мелкую рыбу горячего копчения до замораживания при температуре от плюс 2 до минус 2 °С не более 12 ч с часа изготовления.

---

* На территории РФ действует ГОСТ Р 51574—2000.

(Продолжение см. с. 45)

Температура в теле рыбы горячего копчения после замораживания должна быть не выше минус 18 °С».

Пункт 1.6. Таблица. Графа «Характеристика и норма». Для показателя «Внешний вид» исключить слово: «механические»; дополнить словами: «Для замороженной мелкой рыбы горячего копчения допускается слегка увлажненная поверхность после размораживания»;

для показателя «Вкус и запах» изложить в новой редакции:

«Свойственные данному виду копченой продукции, без посторонних привкуса и запаха. Допускается незначительный привкус горечи»;

для показателя «Массовая доля поваренной соли» заменить норму: «От 1,5 до 3,0» на 1,5—3,0;

примечание. Заменить слова: «на 1 %» на «до 4 %».

Пункт 1.7 изложить в новой редакции:

«1.7. По показателям безопасности мелкая рыба горячего копчения должна соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории стран СНГ».

Пункт 1.8 исключить.

Пункты 2.2, 2.3 изложить в новой редакции:

«2.2. Периодичность контроля микробиологических показателей мелкой рыбы горячего копчения устанавливают в соответствии с инструкцией [1].

2.3. Контроль содержания токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов, нитрозаминов, пестицидов, гистамина (для скумбрии и сельди), бенз(а)пирена проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора».

Пункт 2.4 исключить.

Пункт 3.1. Первый абзац дополнить словами: «и [1]»;

второй абзац. Заменить ссылку: ГОСТ 26929—86 на ГОСТ 26929—94; дополнить словами: «для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669—85 и инструкцией [1]».

Пункт 3.2. Заменить ссылки: ГОСТ 10444.2—75 на ГОСТ 10444.2—94, ГОСТ 26670—85 на ГОСТ 26670—91.

Пункты 3.3, 4.1 изложить в новой редакции:

«3.3. Содержание полихлорированных бифенилов, радионуклидов, пестицидов, нитрозаминов, гистамина и бенз(а)пирена определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

4.1. Мелкую рыбу горячего копчения упаковывают по ГОСТ 7630—96:

в пачки из картона и комбинированных материалов, плетеные короб-

(Продолжение см. с. 46)

ки из шпона, пакеты из полимерных материалов по нормативным документам предельной массой продукта 1,0 кг;

в деревянные ящики по ГОСТ 13356—84, в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86 и нормативному документу, в плетеные короба из шпона по нормативному документу предельной массой продукта 8,0 кг;

в тару, закупаемую по импорту или изготовляемую из импортных материалов указанной вместимости.

Допускается для реализации в местах изготовления мелкую рыбу горячего копчения упаковывать в деревянные или полимерные многооборотные ящики или короба, плетеные из шпона, по нормативным документам предельной массой продукта 10,0 кг».

Пункт 4.2. Заменить слова: «дощатые» на «деревянные».

Пункты 4.4, 4.6, 4.7 изложить в новой редакции:

«4.4. Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковывания мелкой рыбы горячего копчения, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

4.6. Предельные отклонения массы нетто продукта в единице потребительской тары, %:

±3,0 — для продукции массой нетто до 0,25 кг включ.;

±1,5 — для продукции массой нетто св. 0,25 до 1,0 кг включ.

4.7. Допускается использование других видов тары и упаковки, в том числе закупаемых по импорту или изготовленных из импортных материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами и соответствующих санитарным требованиям, требованиям нормативных документов и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении».

Пункт 4.8. Заменить ссылку: ГОСТ 7630—87 на ГОСТ 7630—96.

Пункт 4.9. Первый абзац. Заменить слова: «Министерством здравоохранения СССР» на «органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора»;

второй абзац. Заменить слова: «Для местной реализации» на «Для реализации в местах изготовления».

Пункты 4.10.1, 4.11 изложить в новой редакции:

«4.10.1. Пакетирование — по ГОСТ 23285—78, ГОСТ 26663—85.

Основные параметры и размеры — по ГОСТ 24597—81.

4.11. Хранят и реализуют мелкую рыбу горячего копчения в соответ-

(Продолжение см. с. 47)

ствии с санитарными правилами хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов, утвержденными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора с часа изготовления, ч, не более:

72 — при температуре от минус 2 до плюс 2 °С;

48 — при температуре от 2 до 6 °С.

Хранят мелкую замороженную рыбу горячего копчения при температуре не выше минус 18 °С не более 30 сут с даты изготовления».

Пункт 4.12. Заменить слова: «В пунктах» на «В местах».

Стандарт дополнить приложением — А:

«ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

СанПиН 2.1.4.1074—01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

СанПиН 2.3.2.1078—01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

СанПиН 3.2.569—96 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации, утвержденные постановлением государственного санитарно-эпидемиологического надзора России от 31.10.96 № 43

Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов, утвержденная Комитетом Российской Федерации по рыболовству 22.01.96

[1] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных. Утверждена Министерством здравоохранения СССР от 22.02.90 № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90*».

---

* Действует в странах СНГ.

(ИУС № 10 2003 г.)

gost.e-ecolog.ru