ГОСТ 11829—66

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

БАЛЫЧОК СЕЛЬДИ-ЧЕРНОСПИНКИ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2007

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.322.22:006.354 Группа Н26

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

БАЛЫЧОК СЕЛЬДИ-ЧЕРНОСПИНКИ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

Cold-smoked balyk of black-spine shad.
Specification

МКС 67.120.30
ОКП 92 6981

ГОСТ 11829—66

Взамен ГОСТ 813—55 в части балычка сельди-черноспинки

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 15 февраля 1966 г.
Дата введения установлена 01.01.67

Постановлением Госстандарта от 02.11.92 № 1470 снято ограничение срока действия

Настоящий стандарт распространяется на слабовысоленную, подвяленную и выкопченную при температуре не выше 26 °С сельдь-черноспинку, разделанную на балычок.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Балычок сельди-черноспинки холодного копчения изготовляют из сельди-черноспинки весеннего лова в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.2. Сырье и материалы, используемые для изготовления балычка сельди-черноспинки, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

сельдь-черноспинка слабосоленая — ГОСТ 815—2004;

сельдь-черноспинка сырец — нормативно-технической документации;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—97*.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.3. Балычок — рыба, у которой срезаны прямым и ровным срезом брюшная часть вместе с грудными и брюшными плавниками и часть анального плавника, но не менее чем на $^1/_3$ длины. Жабры и внутренности удалены, пленки и сгустки крови зачищены. Хвостовой плавник удаляют у балычка в готовом виде по прямой линии:

для первого сорта на 1,5 см выше средних лучей;

для второго сорта на уровне начала средних лучей.

1.4. Длина балычка в готовом виде должна быть не менее 36 см.

1.5. В зависимости от качества балычки сельди-черноспинки подразделяют на два сорта: первый и второй.

1.3—1.5. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.6. По органолептическим и химическим показателям балычок сельди-черноспинки должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

---

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

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Издание (октябрь 2007 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в октябре 1981 г., июне 1987 г., августе 1990 г. (ИУС 12—81, 10—87, 11—90).

© Стандартинформ, 2007

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма	
	Первый сорт	Второй сорт
Внешний вид	Без наружных повреждений. Разделка правильная; пленки и сгустки крови тщательно зачищены. Поверхность чистая без чешуи, цвет кожного покрова ровный золотистый, на срезах — до коричневого	То же, что и для первого сорта. Допускаются небольшие отклонения от правильной разделки, небольшие разрывы кожи и частичное отставание ее от мяса на срезах. Цвет кожного покрова от соломенного до коричневого, а по срезу — до темно-коричневого
Консистенция мяса	Нежная, сочная	Допускается плотная, слегка мажущаяся расслаивающаяся и ослабевшая. Подпаривание не допускается
Вкус и запах	Приятный балычный, с легким ароматом копчености. Без порочащих запахов и привкусов. Допускается слабый йодистый запах	То же, что для первого сорта. Может быть слабый запах окислившегося на поверхности жира
Массовая доля поваренной соли, %	От 5 до 8 включ.	От 5 до 10 включ.
Массовая доля влаги, %, не более	60	60
Массовая доля жира, %, не менее	16,0	Не нормируется

Примечание. Допускается отклонение в солености образцов, отобранных из разных упаковочных единиц партии, не более чем на 2 % в пределах установленных норм.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.7. По микробиологическим показателям балычок сельди-черноспинки должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Общая бактериальная обсемененность 1 г продукта, не более	5×10^3
Наличие бактерий группы кишечной палочки в 1 г продукта	Отсутствуют
Наличие сальмонелл в 25 г продукта	То же

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

1.8. Содержание токсичных элементов и пестицидов в продукте не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР*.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85**.

1а.2. Выборка и периодичность определения микробиологических показателей балычка холодного копчения — в соответствии с порядком санитарно-микробиологического контроля производства рыбы горячего и холодного копчения, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

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

1а.1, 1а.2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1а.3. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631—85 и ГОСТ 26668—85. Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929—94.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

2.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 26670—91, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86.

2.3. Содержание пестицидов и микробиологические показатели определяют по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Балычок сельди-черноспинки упаковывают:

в ящики дощатые по ГОСТ 13356—84, предельной массой продукта 25 кг;

в пачки из картона и пленочные пакеты по нормативно-технической документации с последующим упаковыванием их в дощатые ящики по ГОСТ 13356—84, предельной массой продукта 25 кг.

Упаковывание балычка в пленочные пакеты производят в соответствии с порядком упаковывания пищевой рыбной продукции в пакеты и вкладыши из полимерных пленочных материалов, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

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

3.2. Тара должна быть прочная, чистая и сухая. Ящики и инвентарная тара должны иметь не менее чем по 2—3 отверстия на каждой торцовой стороне.

3.3. Ящики и инвентарная тара должны быть выстланы изнутри (кроме торцовых сторон) пергаментом по ГОСТ 1341—97.

3.4. Балычок укладывают ровными плотными рядами, головками к торцовым сторонам, срезом вверх (без наклона), не более чем в три ряда по высоте.

В каждой упаковочной единице должен быть балычок сельди-черноспинки одного сорта.

3.5. Дощатые ящики с продукцией должны быть забиты, а для иногородних перевозок обтянуты по торцам стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560—73 или стальной проволокой по ГОСТ 3282—74.

Пачки из картона должны быть закрыты, пленочные пакеты скреплены зажимами или термосварены.

Инвентарную тару с продукцией пломбируют.

3.6. Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630—96.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—96 и ГОСТ 7630—96.

3.7. Балычок сельди-черноспинки холодного копчения транспортируют транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

3.8. Хранят балычок сельди-черноспинки холодного копчения при температуре от 0 до минус 5 °С не более 1 мес с даты изготовления.

Балычок сельди-черноспинки, упакованной в пленочные пакеты без вакуума, хранят при температуре от 0 до минус 5 °С не более 10 сут с момента (часа) окончания технологического процесса.

Разд. 3. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

gost.e-ecolog.ru