МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 7448— 2006

РЫБА СОЛЕНАЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—97 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Порядок разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным унитарным предприятием «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ВНИРО) и Федеральным государственным унитарным предприятием «Полярный научно-исследовательский институт морского рыбного хозяйства и океанографии им. Н.М. Книповича» (ПИНРО)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 29 от 24 июня 2006 г.)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Армения	AM	Министерство торговли и экономического развития Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	GE	Грузстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркмения	TM	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Агентство «Узстандарт»
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 12 февраля 2007 г. № 10-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 7448—2006 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2008 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 7448—96

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2008 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в указателе «Национальные стандарты».

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Национальные стандарты», а текст изменений — в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»

© Стандартинформ, 2007
© Стандартинформ, 2008

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА СОЛЕНАЯ

Технические условия

Salted fish. Specifications

Дата введения — 2008—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соленую рыбу, предназначенную на пищевые цели.

Стандарт не распространяется на анчоусовые, осетровые, лососевые и сиговые рыбы; жирную мойву, кильки, корюшку, салаку, сардины, сардинеллы, сардинопсы, сельди, судака, тюльку и океаническую хрящевую рыбу.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1168—86 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1368—2003 Рыба. Длина и масса

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством*

ГОСТ 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981—88 (ИСО1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7630—96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка

ГОСТ 7631—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний**

ГОСТ 7636—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8777—80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

ГОСТ 10444.2—94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphyloccus aureus

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества».

** См. ГОСТ 31339—2006 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб».

Издание официальное

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 11771—93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

ГОСТ 13356—84 Ящики деревянные для продукции рыбной промышленности. Технические условия

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия*

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 20057—96 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27001—86 Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения консервантов

ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30518—97/ГОСТ Р 50474—93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **пресноводная рыба:** Все виды рыб, встречающиеся в пресных или солоноватых водах, а также устьях рек, в том числе и морские рыбы, которые заходят в осолоненную или пресную воду.

3.2 **натуральный тузлук:** Раствор поваренной соли в тканевом соке, выделившийся из рыбы при сухом посоле.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

4 Основные параметры и размеры

Длина или масса соленой рыбы должна соответствовать требованиям ГОСТ 1368.

5 Технические требования

5.1 Соленая рыба должна быть изготовлена в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

5.2 Характеристики

5.2.1 Рыба должна быть посолена, уложена в тару с добавлением или без добавления тузлука или солевого раствора и консерванта.

5.2.2 Соленую рыбу изготовляют в неразделанном (целом) и разделанном видах.

5.2.3 По видам разделки соленую рыбу подразделяют в соответствии с 5.2.3.1—5.2.3.23.

5.2.3.1 Жаброванная — рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей.

5.2.3.2 Зябренная — рыба, у которой удалены грудные плавники с прилегающей частью брюшка и частью внутренностей; жабры, икра или молоки могут быть оставлены.

5.2.3.3 Обезглавленная — рыба, у которой удалены голова, плечевые кости и внутренности без разреза по брюшку; часть внутренностей, икра или молоки могут быть оставлены.

Рыба может быть разделана срезом, при котором голова удалена вместе с грудными плавниками; поперечно надрезана в области анального отверстия.

5.2.3.4 Полупотрошеная — рыба, у которой брюшко надрезано у грудных плавников и частично удалены внутренности; икра или молоки могут быть оставлены.

5.2.3.5 Потрошеная — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прокола без повреждения кожи.

5.2.3.6 Потрошеная обезглавленная — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; голова, внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены.

Плечевые кости и грудные плавники могут быть удалены.

Рыба может быть разделана срезом, при котором голова удалена вместе с грудными плавниками и частью брюшка;

у скумбрии, ставриды может быть частичное удаление брюшной части вместе с брюшными плавниками, а также разрез брюшка далее анального отверстия не более 2,0 см;

потрошеный обезглавленный палтус может быть разрезан вдоль позвоночника на спинную и брюшную части с оставлением позвоночника на одной из частей.

5.2.3.7 Потрошеная семужной разделки — рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами; первый разрез — от анального отверстия до брюшных плавников, второй — отступая на 4,0—10,0 см (в зависимости от размера рыбы) от брюшных плавников до калтычка, не перерезая его. Внутренности, жабры, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены.

5.2.3.8 Пласт — рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от середины верхней челюсти головы до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены.

Вдоль мясистых частей с внутренней стороны (не разрезая кожу) может быть сделано по одному продольному надрезу. У сома может быть несколько надрезов на расстоянии от 3,0 до 3,5 см один от другого; кроме того, у сома в мясистых частях жаберных крышек может быть сделано по одному крестообразному надрезу.

У обесшкуренного пласта должна быть снята кожа от грудных плавников до хвостового плавника. Может быть повреждена ткань мяса рыбы в области анального плавника.

5.2.3.9 Обезглавленный пласт — рыба, разрезанная по спинке или брюшку вдоль позвоночника от головы до хвостового плавника; голова, внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены; плечевые кости могут быть оставлены. Обезглавленный пласт изготовляют из крупных рыб.

5.2.3.10 Пласт клипфискной разделки — рыба, разрезанная по брюшку от головы до конца хвостового стебля; голова, часть позвоночника (от приголовка до конца расположения почек), внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены; плечевые кости оставлены.

5.2.3.11 Полупласт — рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены.

В мясистых частях спинки с обеих сторон может быть сделано по одному продольному разрезу с внутренней стороны не разрезая кожу.

5.2.3.12 Палтусная разделка — рыба, у которой удалены голова, плечевые кости, мясо одной из сторон до позвоночника, внутренности, икра или молоки, плавники, кроме хвостового, выровненного срезом; вскрыт или удален ястыковый карман; сгустки крови зачищены.

Могут быть небольшие выхваты мяса.

5.2.3.13 Тушка — рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, икры или молоки; тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3,0 см от основания его средних лучей; черная пленка может быть оставлена.

Допускается удалять внутренности через приголовный срез без разрезания брюшка с надрезом его в области анального отверстия.

5.2.3.14 Полупотрошеная тушка — обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3,0 см от основания его средних лучей.

Может быть поперечный надрез брюшка в области анального отверстия.

Тушка и тушка полупотрошеная могут быть изготовлены из ставриды океанической, скумбрии атлантической.

Длина тушки и тушки полупотрошеной ставриды океанической и скумбрии атлантической должна быть не менее 13,0 см.

5.2.3.15 Спинка — рыба, у которой срезана брюшная часть; удалены голова и спинные плавники; остатки внутренностей и сгустки крови зачищены.

У усача и жереха голова может быть оставлена, но жабры удалены.

У скумбрии, ставриды, путассу спинной плавник может быть оставлен.

У спинки нототении семужного посола должна быть удалена хвостовая часть на расстоянии 5,0 см от основания средних лучей хвостового плавника.

У спинки минтая брюшная часть с головой удалены срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника. Брюшная часть удалена вместе с позвоночной костью не более чем на 1/3 длины спинки, остальная часть удалена срезом, проходящим ниже позвоночной кости; анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом; спинка зачищена от сгустков крови. У отдельных экземпляров спинки могут быть незначительные прирези хрящевой части приголовка. У спинки путассу анальный плавник должен быть удален вместе с прилегающим к нему мясом.

5.2.3.16 Теша — брюшная часть рыбы, отделенная от нее срезом от приголовка до анального плавника.

Допускается разрезать тешу на две части, а тешу крупных рыб — на куски длиной не менее 15,0 см.

5.2.3.17 Боковник — рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника на две продольные половины; плечевые и реберные кости оставлены; голова, позвоночник, внутренности и плавники удалены; сгустки крови зачищены; брюшная часть может быть удалена.

Боковник из палтуса — верхняя (глазная) часть рыбы, голова, позвоночник и внутренности удалены.

5.2.3.18 Филе с кожей или без кожи — рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, чешуя, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены; реберные кости могут быть удалены.

5.2.3.19 Филе-кусок — филе рыбы с кожей или без кожи, разрезанное на поперечные куски длиной не менее 5,0 см.

5.2.3.20 Кусок — обезглавленная или потрошеная обезглавленная рыба с удаленным хвостовым плавником, разрезанная на куски длиной не менее 5,0 см.

5.2.3.21 Кусочки с позвоночной костью или без нее — потрошеная обезглавленная рыба с удаленными плавниками, чешуей, разрезанная на поперечные кусочки длиной не более 5,0 см.

5.2.3.22 Ломтики — филе рыбы с кожей или без кожи, нарезанное поперек наклонным резом к внутренней стороне филе на части толщиной не более 1,5 см.

5.2.3.23 Другие виды разделки — по согласованию с приобретателем продукции и оформленным договором на поставку.

5.2.4 Особенности разделки рыб — в соответствии с приложением А.

5.2.5 Соленая рыба, упакованная в потребительскую тару, может быть заморожена сухим искусственным способом при температуре не выше минус 18 °С.

5.2.6 Малосоленая продукция может быть изготовлена с применением бензойнокислого натрия.

5.2.7 По химическим показателям соленая рыба должна соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма, %
Массовая доля поваренной соли для рыбы: - малосоленой - слабосоленой - среднесоленой - крепкосоленой	 От 4,0 до 6,0 включ. Св. 6,0 » 9,0 » » 9,0 » 13,0 » » 13,0
Массовая доля жира в мясе курильской скумбрии, не менее	12,0
Массовая доля бензойнокислого натрия для малосоленой рыбы, не более	0,1

5.2.8 По органолептическим и физическим показателям соленая рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду рыбы. Могут быть: - сбитость чешуи у рыб с плотно сидящей чешуей — частичная; у рыб со слабо сидящей чешуей — не нормируется; - потускневшая поверхность; - небольшое пожелтение на поверхности кожи, брюшной полости и разрезах, не проникшее в мясо у крепкосоленой рыбы; - пожелтение мяса на разрезах у разделанных скумбрии и ставриды, не проникшее в мясо; - подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира у австралийского лосося, кабан-рыбы, луфаря, масляной рыбы, нигриты, пеламиды, сабли-рыбы, сайры, сериолеллы, сериолы, атлантической, дальневосточной и курильской скумбрии, снэка, океанической ставриды, угрей; - подкожное окрашивание от золотистого до ярко-желтого у кефали океанической; - наличие темных пятен (пигментации) у красноглазки, красного австралийского окуня, кубинского карася и других рыб, имеющих яркую прижизненную окраску; - покраснение поверхности у ставриды; - незначительные кровоподтеки; - наличие икры или молок у анального отверстия у неразделанного тихоокеанского хека; - выпадение части кишочки через анальное отверстие без повреждения брюшка у кабан-рыбы
Наружные повреждения	Рыба целая, без наружных повреждений. У неразделанной рыбы брюшко целое, плотное. Могут быть: - проколы, порезы и срывы кожи не более чем у 20 % рыб (по счету) в одной упаковочной единице; - ослабевшее брюшко; - нарушение целостности брюшных стенок, но без выпадения внутренностей у рыб (по счету) в одной упаковочной единице, %, не более: 30 — у бычка, 20 — у остальной рыбы; - переломы позвоночной кости у зубатки и палтуса, разделанных на пласт, с незначительным разрывом ткани мяса
Разделка	В соответствии с 5.2.3.1—5.2.3.23 и приложением А

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Консистенция: - малосоленой и слабосоленой рыбы - остальной рыбы	Нежная, сочная. Может быть ослабевшая. Сочная, плотная. Может быть жестковатая или ослабевшая. Допускается расслоение мяса у клыкача, луфаря, мраморной нототении, скумбрии, тихоокеанского хека и тресковых рыб
Вкус и запах	Свойственные данному виду соленой продукции без посторонних привкуса и запаха. Могут быть: - слабовыраженный илистый запах; - йодистый запах и кисловатый привкус, свойственные океаническим рыбам; - слабый запах окислившегося жира на поверхности; - слабый запах окислившегося жира в брюшной полости у скумбрии и ставриды
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается

5.2.9 По показателям безопасности соленая рыба должна соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам или техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления соленой рыбы, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и должны соответствовать:

- рыба-сырец — нормативным и техническим документам;
- охлажденная рыба — ГОСТ 814, нормативным и техническим документам;
- мороженая рыба — ГОСТ 1168, ГОСТ 20057, нормативным и техническим документам;
- поваренная пищевая соль — ГОСТ 13830;
- питьевая вода — ГОСТ 2874;
- натрия бензоат — [1] или нормативному документу.

Для изготовления спинки, боковника, куска, филе, теши, кусочков, филе-кусков, ломтиков может быть использована рыба с механическими повреждениями, но по остальным показателям соответствующая требованиям первого сорта при условии удаления поврежденных частей.

5.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления соленой рыбы, по показателям безопасности должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам или техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркируют соленую рыбу по ГОСТ 7630; продукцию, фасованную в банки, — по ГОСТ 11771.

Маркировка должна содержать один режим хранения и срок годности.

На тару с замороженной соленой продукцией дополнительно наносят надписи: «Замороженная», «Перед употреблением разморозить при температуре не выше 8 °С».

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630, ГОСТ 11771 и ГОСТ 14192.

5.5 Упаковка

5.5.1 Соленую рыбу упаковывают по ГОСТ 7630 в:

- деревянные заливные бочки по ГОСТ 8777 вместимостью не более 150 дм^3;
- деревянные сухотарные бочки по ГОСТ 8777 вместимостью не более 150 дм^3 с применением пленочных мешков-вкладышей по нормативным и техническим документам;
- полиэтиленовые многооборотные бочки вместимостью не более 100 дм^3 по нормативным и техническим документам;
- деревянные ящики по ГОСТ 13356 предельной массой продукции 30 кг (кроме скумбрии и ставриды);
- ведра из полимерных материалов по нормативным и техническим документам вместимостью не более 20 дм^3;
- пакеты из полимерных материалов по нормативным и техническим документам под вакуумом или без вакуума с применением подложек по нормативным и техническим документам или без подложек;

- термоусадочную пленку по нормативным и техническим документам с применением подложек или без подложек;
- банки из полимерных материалов по нормативным и техническим документам вместимостью не более 1300 $см^3$;
- тару, закупаемую по импорту или изготовляемую из импортных материалов.

Допускается:

- для рыб длиной более 50 см использовать деревянные ящики предельной массой продукции 50 кг и деревянные заливные и сухотарные бочки вместимостью не более 250 $дм^3$;
- при реализации в местах изготовления упаковывать продукцию в полимерные многооборотные ящики по нормативным документам предельной массой продукта 30 кг (кроме скумбрии).

5.5.2 Малосоленую продукцию укладывают в ведра или фасуют в пакеты, термоусадочную пленку и банки.

5.5.3 Ломтики и кусочки фасуют в:

- стеклянные банки по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 300 $см^3$;
- металлические банки по ГОСТ 5981 вместимостью 270 $см^3$;
- банки из полимерных материалов по нормативным и техническим документам вместимостью не более 500 $см^3$.

Ломтики укладывают в банки плотными рядами плашмя, слегка наклонно или винтовым способом.

Кусочки укладывают в банки плашмя или поперечным срезом к донышку и крышке.

Банки должны быть плотно закрыты крышками.

Допускается заливать банки тузлуком или солевым раствором.

5.5.4 Упаковывание продукции в пакеты из полимерных материалов проводят в соответствии с инструкцией, действующей на территории государства, принявшего стандарт.

В пакетах с продукцией возможно наличие незначительного количества тузлука.

5.5.5 Предельные отрицательные отклонения массы нетто в упаковочной единице — согласно требованиям ГОСТ 8.579.

Предельные положительные отклонения массы нетто в упаковочной единице, %:

3,0 — для продукции до 0,3 кг включ.;

1,0 » » св. 0,3 до 1,0 кг включ.;

0,5 » » св. 1,0 кг.

5.5.6 Продукция, фасованная в потребительскую тару, должна быть упакована в деревянные ящики или из гофрированного картона по ГОСТ 13516 предельной массой продукта 25 кг — для продукции в банках, 15 кг — для продукции в пакетах и термоусадочной пленке.

При реализации в местах изготовления возможно упаковывание фасованной продукции в полимерные многооборотные ящики предельной массой продукта 20 кг.

Многооборотные ящики с продукцией должны быть закрыты крышками.

5.5.7 Деревянные ящики перед упаковыванием в них пакетов с продукцией выстилают пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или оберточной бумагой по ГОСТ 8273 со всех сторон.

5.5.8 Соленую рыбу укладывают в бочки, ящики или ведра ровными и плотными рядами.

Допускается безрядовое укладывание рыбы.

Бочки и ведра должны быть залиты тузлуком или солевым раствором и плотно укупорены.

Допускается упаковывать отдельные виды соленой рыбы в бочки и ведра без тузлука.

5.5.9 В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, вида разделки, вида потребительской тары, способа упаковки (под вакуумом или без вакуума), одной степени солености, размерной группы и даты изготовления.

Допускается:

- укладывание трески, пикши и сайды без сортировки по видам;
- в каждой упаковочной единице не более, % (по счету):

2 — для рыб, подразделяющихся по длине или массе, большего или меньшего размера или массы;

10 — для рыб океанического промысла менее установленной длины;

10 — примеси другой рыбы для снетков;

2 — для остальных рыб менее установленной длины или массы.

5.5.10 Тара и упаковочные материалы должны быть чистыми, прочными, без постороннего запаха, должны соответствовать санитарным требованиям и обеспечивать сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.11 Требования к показателям качества, упаковке и маркировке могут быть изменены в соответствии с требованиями договора (контракта) поставщика с внешнеэкономической организацией или иностранным покупателем.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 7631.

6.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, гистамина и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами исполнительной власти в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6.3 Периодичность микробиологического контроля соленой рыбы устанавливают органы исполнительной власти в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора в соответствии с инструкцией [2] или требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.4 Периодичность определения паразитарных показателей устанавливает изготовитель по согласованию с органами исполнительной власти в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6.5 Периодичность определения показателя «Массовая доля бензойнокислого натрия» устанавливает изготовитель по согласованию с органами исполнительной власти в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6.6 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли», «Массовая доля жира», «Наличие посторонних примесей» устанавливает изготовитель.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668 и инструкции [2].

Подготовка проб для определения органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, токсичных элементов — по ГОСТ 26929, микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и инструкции [2].

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по инструкции [2].

7.2 Методы контроля физических, химических и органолептических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 27001; токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538; микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519 и в соответствии с требованиями инструкции [2].

7.3 Содержание пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов определяют по методам, утвержденным органами исполнительной власти в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

7.4 Длину и массу рыбы определяют по ГОСТ 1368, ГОСТ 7631.

7.5 Наличие паразитов и паразитарных поражений определяют по методам, утвержденным органами исполнительной власти в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют соленую рыбу всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С, замороженную — при температуре не выше минус 18 °С.

Транспортирование продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

8.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

8.2 Хранение

Хранят соленую рыбу при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С, не более:

- в бочках с тузлуком:

4 мес — слабосоленую,

6 мес — среднесоленую,

9 мес — крепкосоленую;

- в бочках без тузлука:

4 мес — зубатку, камбалу, окуня морского, палтуса, тресковых рыб;
4 мес — в деревянных ящиках;
3 мес — в ведрах из полимерных материалов;
1 мес — в банках из полимерных материалов;
1,5 мес — в стеклянных банках;
- в пакетах из полимерных материалов для слабосоленой, среднесоленой и крепкосоленой продукции:
2 мес — под вакуумом,
20 сут — без вакуума;
- в пакетах из полимерных материалов для малосоленой продукции:
- с добавлением бензойнокислого натрия:
2 мес — под вакуумом,
1 мес — без вакуума;
- без добавления бензойнокислого натрия:
30 сут — под вакуумом,
10 сут — без вакуума;
- замороженную при температуре хранения не выше минус 18 °С:
4 мес — под вакуумом,
2 мес — без вакуума.

Приложение А
(обязательное)

Особенности разделки рыб

А.1 У тресковых рыб недоразвитые икра или молоки могут быть оставлены в рыбе; плавательный пузырь должен быть вскрыт и может быть оставлен в рыбе. У пикши, сайды и трески брюшко может быть разрезано до второго анального плавника.

А.2 У камбаловых и пресноводных рыб икра или молоки могут быть оставлены в рыбе.

А.3 У камбалообразных и сходных с ними по форме тела рыб (камбалы, морского языка, палтуса, солнечника и т.п.) брюшко может быть вскрыто полукруглым вырезом с верхней (глазной) стороны или прямым сквозным разрезом до позвоночной кости около плечевых костей.

А.4 У клыкача, куберы, мероу, парго, рубии и чивирико и рыб с жировыми отложениями брюшко разрезают сбоку от грудных плавников к анальному отверстию.

А.5 Барабулю, рыбец, черноморскую скумбрию, чехонь, шемаю изготовляют только в неразделанном или жаброванном виде; у черноморской скумбрии жабры удаляют.

А.6 Прудовую рыбу массой более 1,0 кг изготовляют только в разделанном виде с удалением внутренностей.

А.7 Морского угря массой 1,5 кг и менее изготовляют неразделанным, а массой более 1,5 кг — потрошеным обезглавленным.

А.8 Морского окуня массой более 0,5 кг, а также жереха, камбалу, крупную щуку, сома, терлуга и усача изготовляют потрошеными или потрошеными обезглавленными. Жабры могут быть удалены.

Пикшу, сайду и треску массой более 0,4 кг изготовляют потрошеными обезглавленными.

А.9 Макруронуса и макруруса изготовляют только потрошеными обезглавленными с удалением хвостовой части на уровне 1/3 длины тушки. Голову удаляют срезом вместе с грудными плавниками.

Макруруса с колючей чешуей изготовляют с обязательным удалением чешуи.

А.10 У илиши, маринки, османа или хромули должны быть полностью удалены внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка; брюшная полость тщательно зачищена; у илиши, кроме того, должна быть удалена голова.

Библиография

[1] Статья 424 Государственной фармакопеи СССР (издание десятое)

[2] 5319—91 Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 и Министерством здравоохранения СССР 22.02.91

УДК 664.951.7.002.28:006.354 МКС 67.120.30 Н25 ОКП 92 6207 98 9931

Ключевые слова: рыба соленая, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 30.01.2008. Формат 60×84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,20. Тираж 153 экз. Зак. 51.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru