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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 815— 2019

СЕЛЬДИ СОЛЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО») и Атлантическим филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» [Атлантический филиал ФГБНУ «ВНИРО» («АтлантНИРО»)]

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 июля 2019 г. № 120-П)

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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 сентября 2019 г. № 696-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 815—2019 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2020 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 815—2004

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2019

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Основные параметры и размеры 3
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 8
7 Методы контроля 9
8 Транспортирование и хранение 9
Приложение А (справочное) Видовой состав сельдей 10
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемый срок годности и условия хранения 11
Библиография 12

МКС 67.120.30

Поправка к ГОСТ 815—2019 Сельди соленые. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 8 2020 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

СЕЛЬДИ СОЛЕНЫЕ

Технические условия

Salted herrings. Specifications

Дата введения — 2020—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соленые сельди, предназначенные для пищевых целей.

Настоящий стандарт не распространяется на мелкие соленые сельди, соответствующие требования к которым установлены в ГОСТ 32807.

Видовой состав сельдей приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 814 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1368 Рыба. Длина и масса

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

ГОСТ 5717.1 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

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

ГОСТ 7631 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

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

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

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

ГОСТ 12302 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13356 Ящики деревянные для продукции рыбной промышленности. Технические условия

ГОСТ 13830** Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

---

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

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

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

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

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

ГОСТ 26664 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

ГОСТ 26664 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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

ГОСТ 29185 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

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

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

ГОСТ 31339 Рыба, нерыбные объекты и продукции из них. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31789 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Количественное определение содержания биогенных аминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31792 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксиноподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

ГОСТ 31795 Рыба, морепродукты и продукция из них. Метод определения массовой доли белка, жира, воды, фосфора, кальция и золы спектроскопией в ближней инфракрасной области

ГОСТ 31904 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31983 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 32130 Банки стеклянные для пищевых продуктов рыбной промышленности. Технические условия

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения содержания стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32777 Добавки пищевые. Натрия бензоат Е211. Технические условия

ГОСТ 32807 Рыбы анчоусовые и мелкие сельдевые соленые и пряного посола. Технические условия

ГОСТ 32910 Сельдь мороженая. Технические условия

ГОСТ 33746 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ 33756 Упаковка потребительская полимерная. Общие технические условия

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 33837 Упаковка полимерная для пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ 34141 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ 34449 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения

ГОСТ ISO 5492 Органолептический анализ. Словарь

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ ISO 11133 Микробиология пищевых продуктов, кормов для животных и воды. Приготовление, производство, хранение и определение рабочих характеристик питательных сред

ГОСТ ISO/TS 17728 Микробиология пищевой цепи. Методы отбора проб пищевой продукции и кормов для микробиологического анализа

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если документ 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 термины по ГОСТ ISO 5492, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **соленые сельди** (salted herrings): Сельди, обработанные пищевой поваренной солью, с добавлением или без добавления консерванта, натурального тузлука или солевого раствора, готовые к употреблению.

3.2 **натуральный тузлук** (natural brine): Раствор пищевой поваренной соли в тканевом соке, выделившемся из рыбы в процессе сухого посола.

Примечание — Под сухим посолом понимают обработку рыбы сухой пищевой поваренной солью.

4 Основные параметры и размеры

4.1 Подразделение атлантической, каспийской (включая черноспинку), тихоокеанской и черноморско-азовской сельди по размерным группам — в соответствии с требованиями ГОСТ 1368.

4.2 Длина соленых сельдей должна быть, см:

- атлантической, тихоокеанской и чешско-печорской:

более 17,0 — неразделанных или разделанных с оставлением головы;

не менее 12,0 — тушки, тушки полупотрошеной;

- беломорской:

более 13,0 — неразделанной.

4.3 Масса неразделанной соленой черноморско-азовской сельди должна быть 0,1 кг и более.

4.4 Требования к длине или массе рыбы могут быть изменены в соответствии с требованиями договора (контракта).

5 Технические требования

5.1 Соленые сельди должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Сельди должны быть посолены, уложены в упаковку с добавлением или без добавления натурального тузлука или солевого раствора.

Малосоленые сельди могут быть изготовлены с применением консерванта — бензоата натрия.

5.2.2 Соленые сельди изготавливают в неразделанном (целом) или разделанном виде.

Азово-черноморскую и беломорскую сельди изготавливают только в неразделанном виде.

5.2.3 По видам разделки соленые сельди подразделяют в соответствии с 5.2.3.1—5.2.3.12.

5.2.3.1 Жаброванная — сельдь, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей без разреза по брюшку.

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

5.2.3.3 Обезглавленная — сельдь, у которой удалены голова с плечевыми костями и внутренности без разреза по брюшку.

Допускается:

- оставление части внутренностей, в том числе икры или молок;
- удаление головы вместе с грудными плавниками и прилегающей частью брюшка;
- поперечный надрез брюшка в области анального отверстия.

5.2.3.4 Полупотрошеная — сельдь, у которой через поперечный надрез у грудных плавников (не более 3,0 см) частично удалены внутренности; икра или молоки могут быть оставлены.

5.2.3.5 Потрошеная — сельдь, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены.

Допускается:

- перерезание калтычка;
- удаление жабр.

5.2.3.6 Тушка — сельдь, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка; 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; сгустки крови и почки зачищены.

Допускается:

- оставление черной пленки;
- удаление кожи.

5.2.3.7 Тушка полупотрошеная — обезглавленная сельдь, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3,0 см от основания его средних лучей.

Допускается поперечный надрез брюшка в области анального отверстия.

5.2.3.8 Филе с кожей или без кожи — сельдь, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые и крупные реберные кости, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка; сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены.

У филе без кожи должна быть удалена кожа.

5.2.3.9 Кусок — сельдь-тушка или тушка полупотрошеная, разрезанная на поперечные части длиной 5,0 см и более.

5.2.3.10 Кусочки с позвоночной костью или без нее — потрошеная сельдь, у которой удалена голова с плечевыми костями, плавники, разрезанная на поперечные части толщиной не более 5,0 см.

У кусочков без позвоночной кости должна быть удалена позвоночная кость.

5.2.3.11 Ломтики — филе с кожей без чешуи или филе без кожи, нарезанное наклонным резом к внутренней стороне филе на поперечные части, толщиной не более 0,5 см.

5.2.3.12 Допускаются другие виды разделки соленых сельдей при условии их надлежащего описания на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение.

5.2.4 Соленые сельди в потребительской упаковке, кроме стеклянных банок, могут быть заморожены сухим искусственным способом.

Температура замороженной продукции должна быть не выше минус 18 °С.

5.2.5 Соленые сельди по степени солености подразделяют на мало-, слабо-, средне- и крепкосоленые.

Соленую атлантическую и тихоокеанскую сельди в зависимости от массовой доли жира подразделяют на жирную и нежирную.

Сельди других названий по жирности не подразделяют.

5.2.6 При изготовлении соленых сельдей допускается использовать пищевые добавки в соответствии с требованиями [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.7 По химическим и физическим показателям соленые сельди должны соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма				
Массовая доля пищевой поваренной соли, %, для сельдей:					
- малосоленой	От	4,0	до	6,0	включ.
- слабосоленой	Св.	6,0	»	8,0	»
- среднесоленой	»	8,0	»	12,0	»
- крепкосоленой	»	12,0			
Массовая доля жира, %, для:					
- жирных атлантической и тихоокеанской сельдей	12,0 и более				
- нежирных атлантической и тихоокеанской сельдей	Менее 12,0				
Массовая доля составных частей для соленых сельдей в банках, %, не менее:					
- рыбы	85				
- тузлука, солевого раствора	7				
Массовая доля бензоата натрия (в пересчете на бензойную кислоту) для малосоленой сельди, %, не более*	0,02				
* Для малосоленой сельди, изготовленной с консервантом — бензоатом натрия.					

5.2.8 По органолептическим показателям соленые сельди должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду сельди. Чешуйчатый покров целый (для соленой сельди с неудаленной чешуей). Допускается: - сбитость чешуи; - незначительный осадок белковых веществ на поверхности; - легко удаляемый желтоватый налет на поверхности
Наружные повреждения	Сельдь без наружных повреждений. Допускаются в одной упаковочной единице: - поломанные жаберные крышки — не более чем у 15 % рыб (по счету);

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
	- следы от объячеивания; - порезы, срывы кожи, трещины, слегка лопнувшее брюшко без значительного обнажения внутренностей — не более чем у 12 % рыб (по счету)
Консистенция: - мало- и слабосоленой сельди - среднесоленой сельди - крепкосоленой сельди	 Мягковатая, нежная, сочная Плотная, сочная Плотная
Вкус и запах	Свойственные соленой сельди данного вида, без постороннего привкуса и запаха. Допускается слабый запах окислившегося жира на поверхности, не проникший в мясо
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается
Примечание — Качество замороженных соленых сельдей оценивают после размораживания.	

5.2.9 По показателям безопасности соленые тихоокеанские лососевые рыбы должны соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью и материалам

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

- сельдь-сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сельдь охлажденная — ГОСТ 814 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сельдь мороженая — ГОСТ 32910 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сельдь соленая полуфабрикат — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода чистая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль пищевая поваренная — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лед водный — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- натрия бензоат Е211 — ГОСТ 32777;
- газы упаковочные (пищевые добавки) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Для изготовления тушки, куска, кусочков, ломтиков может быть использована сельдь с наружными повреждениями, но по остальным показателям соответствующая требованиям первого сорта, при условии удаления поврежденных частей.

Для изготовления малосоленых сельдей используют только мороженую рыбу.

5.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления соленых сельдей, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1]—[3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки с продукцией — по [1], [4], ГОСТ 7630 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Маркировка должна содержать один температурный режим хранения и один срок годности.

На потребительской упаковке с замороженной продукцией дополнительно наносят надпись: «Перед употреблением разморозить при температуре не выше 8 °С».

На потребительской упаковке допускается указывать номер партии или иной идентификационный код продукции.

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по [4], ГОСТ 7630, ГОСТ 14192 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

На транспортную упаковку с замороженной в потребительской упаковке продукцией наносят надпись: «Замороженная».

5.5 Упаковка

5.5.1 Соленые сельди упаковывают по ГОСТ 7630, ГОСТ 11771:

- в полимерные многооборотные бочки по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- контейнеры из полимерных материалов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Рекомендуемая вместимость бочек и контейнеров — не более 50 $дм^3$;

- деревянные ящики по ГОСТ 13356 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Рекомендуемая предельная масса продукции в деревянных ящиках — 30,0 кг;

- ведра из полимерных материалов по ГОСТ 33756 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Рекомендуемая вместимость ведер — не более 20 $дм^3$;

- стеклянные банки по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32130 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Рекомендуемая вместимость банок — 300 $см^3$;

- банки из полимерных материалов по ГОСТ 33837 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Рекомендуемая вместимость банок — не более 2000 $см^3$;

- пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов по ГОСТ 12302 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, под вакуумом или без вакуума, или с использованием упаковочных газов, без подложек или с применением подложек или лотков по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- полиэтиленовую термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с применением или без применения подложек и лотков.

5.5.2 Соленые сельди должны быть уложены в транспортную упаковку ровными плотными взаимоперекрещивающимися рядами; спинками вниз, верхний ряд — спинками вверх, залиты (кроме продукции в ящиках) натуральным тузлуком или солевым раствором и плотно укупорены.

Допускается безрядовое укладывание соленых сельдей.

Филе укладывают в контейнеры ровными плотными рядами плашмя, в ведра — ровными плотными рядами плашмя, вертикально или винтовым способом.

Куски укладывают в бочки, контейнеры, ведра насыпью с разравниванием.

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

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

Банки с кусочками должны быть залиты натуральным тузлуком или солевым раствором; банки с ломтиками — солевым раствором и плотно укупорены крышками.

5.5.4 Соленые сельди могут быть расфасованы из транспортной упаковки в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов или в термоусадочную пленку без заливки.

5.5.5 Филе укладывают в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов или термоусадочную пленку с применением лотков или подложек параллельными или взаимоперекрещивающимися рядами, ломтики — плашмя или слегка наклонно.

Упаковывание продукции в пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

В пакетах и термоусадочной пленке с продукцией возможно наличие незначительного количества тузлука.

5.5.6 Продукция в потребительской упаковке должна быть уложена в ящики из картона и комбинированных материалов по ГОСТ 34033 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемая предельная масса продукции, уложенной в ящики, кг:

25, 0 — упакованной в банки;

15,0 — упакованной в пакеты или термоусадочную пленку.

Допускается укладывать продукцию, в том числе в потребительской упаковке, в полимерные многооборотные ящики по ГОСТ 33746 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Многооборотные ящики с продукцией должны быть закрыты крышками.

5.5.7 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества — согласно требованиям ГОСТ 8.579.

Допускаемые положительные отклонения содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества в потребительской упаковке, %:

3,0 — для продукции массой нетто до 0,5 кг включ.;

1,0 — » » » » св. 0,5 кг до 1,0 кг включ.;

0,5 — » » » » св. 0,5 кг.

5.5.8 В каждой упаковочной единице должна быть соленая сельдь одного названия, одной степени солености, одной степени жирности (для атлантической и тихоокеанской сельди), одного вида разделки, одной размерной группы, одного способа упаковывания, одного вида потребительской упаковки, одной вместимости (для банок), одного температурного режима хранения, одной даты упаковывания (для продукции, расфасованной из транспортной упаковки в потребительскую) и одной даты изготовления.

Допускается в каждой упаковочной единице не более 2 % соленых сельдей (по счету) большей или меньшей длины или массы для рыб, подразделяющихся по длине или массе.

5.5.9 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных материалов, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.10 Упаковка и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

6.2 Контроль органолептических показателей, массы нетто, температуры замороженной продукции, правильности упаковывания и маркирования проводят в каждой партии продукции.

6.3 Порядок и периодичность контроля длины или массы рыбы, массовой доли пищевой соли, массовой доли жира (для тихоокеанских и атлантических сельдей), массовой доли бензоата натрия (для малосоленых сельдей), наличия посторонних примесей (в потребительской упаковке), показателей безопасности (содержание токсичных элементов, нитрозаминов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов, гистамина, микробиологических и паразитологических показателей), а также массовой доли составных частей (для продукции в банках) устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

Контроль содержания диоксинов проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ ISO/TS 17728, ГОСТ 31339, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670; приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ ISO 11133.

7.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- массы нетто — по ГОСТ 31339;
- массовой доли составных частей (для продукции в банках) — по ГОСТ 26664;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141, ГОСТ 34427;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- диоксинов — по ГОСТ 31792, ГОСТ 34449;
- гистамина — по ГОСТ 31789.

7.3 Содержание пестицидов, нитрозаминов, а также паразитологические показатели определяют по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.4 Длину или массу соленых сельдей, температуру замороженной продукции определяют по ГОСТ 7631.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Соленые сельди транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с [1], [2] и правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к температурному режиму их хранения.

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

8.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

8.2 Хранение

8.2.1 Рекомендуемый срок годности и условия хранения соленых сельдей приведены в приложении Б.

8.2.2 Срок годности соленых сельдей, отличающийся от указанного в приложении Б, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8.2.3 Замороженные соленые сельди хранят при температуре не выше минус 18 °С.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав сельдей

А.1 Видовой состав сельдей приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Название рыбы*	
русское	латинское
Семейство Сельдевые (Clupeidae) род Clupea	
Сельдь атлантическая	Clupea harengus
Сельдь беломорская	Clupea pallasii marisalbi
Сельдь тихоокеанская	Clupea pallasii pallasii
Сельдь чешско-печерская	Clupea pallasii suworowi
род Alosa	
Пузанок большеглазый	Alosa saposchnikowii
Пузанок каспийский	Alosa caspia caspia
Сельдь аграханская	Alosa brashnikovii agrachanica
Сельдь волжская	Alosa kessleri volgensis
Сельдь долгинская	Alosa brashnikovii brashnikovii
Сельдь черноморско-азовская (морская) **	Alosa maeotica
Сельдь черноморско-азовская (проходная)**	Alosa immaculata (Alosa pontica)
Сельдь-черноспинка	Alosa kessleri kessleri
Финта атлантическая	Alosa fallax fallax
род Clupanodon	
Сельдь пятнистая	Clupanodon punctatus
* Допускается использовать другие виды (подвиды) сельдей, отнесенные к объектам промышленного и прибрежного рыболовства в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. ** Названия данных видов (подвидов) сельдей при маркировании могут быть дополнены информацией о районе их добычи — «(донская, днепровская, дунайская, керченская)».	

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения

Б.1 Рекомендуемый срок годности соленых сельдей (с даты изготовления) и условия хранения приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование продукции	Вид упаковки	Температура хранения, °С	Рекомендуемый срок годности, не более
Сельди слабосоленые	Деревянные ящики	От минус 8 °С до минус 4 °С	1 мес
	Бочки, контейнеры		6 мес
Сельди среднесоленые	Бочки, контейнеры		8 мес
Сельди крепкосоленые	Бочки, контейнеры	От минус 8 °С до 0 °С	9 мес
Сельди атлантические и тихоокеанские жирные слабо- и среднесоленые (филе)	Пакеты из полимерных пленок под вакуумом	От минус 8 °С до минус 4 °С	15 сут
Сельди атлантические и тихоокеанские жирные, беломорские слабо- и среднесоленые			35 сут
Сельди атлантические жирные слабо- и среднесоленые	Пакеты из полимерных пленок без вакуума		15 сут
Сельди тихоокеанские жирные слабо- и среднесоленые			5 сут
Сельди мало-, слабо-, среднесоленые (куски)	Ведра, банки	От минус 8 °С до минус 2 °С	1 мес
Сельди малосоленые	Бочки, контейнеры, ведра		40 сут
Сельди слабо- и среднесоленые	Ведра		90 сут

Библиография

[1]	Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016	О безопасности рыбы и рыбной продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[3]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[5]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки

УДК 664.951.2:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: сельди соленые, основные параметры и размеры, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

БЗ 7—2019/137

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 20.09.2019. Подписано в печать 26.09.2019. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,70.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

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

gost.e-ecolog.ru