Издание официальное

СССР
Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркоме СССР

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 815—41

Взамен ОСТ НКРП 5, 32, 33, 37 и 66

Пищевая промышленность Н21

СЕЛЬДИ и САРДИНЫ (ИВАСИ) СОЛЕНЫЕ

I. Определение

1. Настоящий стандарт распространяется на сельди (семейство Clupeidae): каспийскую, беломорскую, мурманскую, тихоокеанскую, азово-черноморскую и сардины (иваси), законсервированные солью.

II. Классификация

2. Сельди и сардины (иваси) соленые подразделяются по размерам, разделке, способу посола и сортам; сельдь азово-черноморская сортируется по весу.

3. По размеру и весу сельди соленые подразделяются согласно ГОСТ „Рыба всех видов обработки. Сортировка по размерам или весу".

4. По разделке сельди и сардины (иваси) подразделяются согласно следующим признакам:

а) Неразделанная—сельди и сардины (иваси), высоленные в целом виде.

б) Зябреная—сельди и сардины (иваси) с удаленными жабрами и внутренностями кроме икры или молок. Грудные плавники могут быть удалены.

в) Обезглавленные—сельди и сардины (иваси) с удаленной ровным обрезом головой; внутренности, кроме икры или молок, удалены.

г) Тушка (балычек)—головка и хвостовой плавник удалены; нижняя часть брюшка срезана; внутренности, икра или молоки удалены.

д) Пласт (для отборной и крупной каспийской сельди)—сельдь разрезана по спине вдоль позвоночника до хвостового плавника; голова, внутренности, икра или молоки удалены.

е) Кусочки—сельди и сардины (иваси) нарезаны на поперечные кусочки (голова и хвостовая часть удалены); поверхность срезов ровная, аккуратная; внутренности, включая икру или молоки, удалены. Длина кусочков, считая по длине рыбы, должна быть не менее 5 *см*.

Примечание. Разделка азово-черноморской сельди на обезглавленную и кусочки не допускается

5. По способам посола сельди и сардины (иваси) подразделяются следующим образом:

а) Чановый—сельди и сардины (иваси) высолены в чанах или ларях с предварительным замораживанием или охлаждением, или без таковых.

б) Бочковый—сельди и сардины (иваси) высолены в бочках с последующей докладкой однородной по дню и способу посола рыбой.

Примечание. Допускается посол сельди и сардины (иваси) с введением в тузлук коптильной жидкости.

6. По сортам сельди и сардины (иваси) подразделяются на:

высший сорт,
первый сорт,
второй сорт.

III. Технические условия

7. Устанавливается следующее содержание соли (хлористого натрия) в мясе сельди и сардины (иваси):

для слабо-соленой . . . . от 6 до 10% (включительно),

для средне-соленой . . . более 10 до 14% (включительно),

для крепко-соленой . . . более 14%.

Внесен Народным комиссариатом рыбной промышленности СССР

Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 31/V 1941 г.

Срок введения 1/IX 1941 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Цена 20 коп.

gost.e-ecolog.ru

8. **Характеристика сортов.** Устанавливаются следующие требования к сортам:

Признаки	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
1. Упитанность	Сельди и сардины упитанные, с содержанием жира не менее 10%; для тихоокеанской, кроме отборной, — не менее 6%	Сельди и сардины различной упитанности, кроме тощих (отнерестившихся)	Сельди и сардины различной упитанности, включая тощие
2. Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, не потускневшая. Может быть на поверхности рыбы бочкового посола налет от нерастворимого остатка соли, хлопьев белка и жира	Для мест потребления допускается наличие на поверхности рыбы легко удаляемого желтоватого налета. В остальном—то же, что и для высшего сорта	Может быть поверхностное подкожное пожелтение (окисление жира), не проникшее в мясо
3. Содержание соли в мясе рыбы	Не более 14%	В сельдях: каспийской — не более 19%; азово-черноморской—не более 17%; мурманской и беломорской — не более 18%; тихоокеанской и сардине (иваси)—не нормируется	Не нормируется
4. Консистенция мяса	От сочной до плотной		Может быть жесткая или слабая
5. Запах и вкус мяса	Нормальный—свежий		Может быть запах окислившегося жира и кисловатый запах в жабрах
6. Наружные повреждения (по счету)	Могут быть незначительные порезы, срывы кожи и лопнувшее брюшко: а) для сельдей каспийской, азово-черноморской и тихоокеанской — не более чем у 3%, б) для сельдей мурманской, беломорской, а также сардины (иваси) — не более чем у 5%	Могут быть незначительные порезы, срывы кожи и лопнувшее брюшко: а) для сельдей каспийской и тихоокеанской—не более чем у 5%, б) для сельдей мурманской, беломорской и азово-черноморской—не более чем у 10% в) для сардины (иваси)—не нормируется	Незначительные порезы, срывы кожи и лопнувшее брюшко не нормируются

Примечание. Сельдь-пласт выпускается как продукт второго сорта.

IV. Тара, упаковка и маркировка

9. Для укладки сельдей и сардин (иваси) соленых применяется тара:

а) бочки заливные емкостью до 150 *л* (для каспийской и тихоокеанской сельдей);

б) бочки заливные емкостью до 100 *л* (для беломорской, мурманской, азово-черноморской сельдей и сардин (иваси);

в) ящики вместимостью до 50 *кг* для слабо-соленых сельдей и сардин (иваси).

10. **Упаковка в бочки.** Сельди и сардины (иваси) укладываются в бочки до верха ровными и плотными рядами, с докладкой рыбы после отжимки.

После отжимки, докладки, укупорки, стекания тузлука бочки с рыбой взвешиваются и заливаются тузлуком.

Укладка разделанных сельдей производится в бочки.

Примечание. Сельди мелкие беломорские и мурманские, каспийская—отбой и кусочки могут укладываться в бочки насыпью. Емкость бочек для сельди должна быть не более 100 *л*, для кусочков—не более 15 *л*.

11. **Упаковка в ящики.** Сельди и сардины (иваси) укладываются в чистые ящики ровными и плотными рядами. Ящики должны быть выстланы пергаментной, подпергаментной или плотной парафинированной бумагой.

Примечание. Отгрузка сельди и сардины (иваси) в ящиках с 1/IV по 1/X должна производиться в вагонах-ледниках.

12. **Маркировка**—по ОСТ НКРП 27.

13. **Паспортизация.** На каждую выпускаемую партию рыбной продукции инспектором по качеству выдается сертификат, а при отсутствии инспектора, товароведом—удостоверение о качестве, в которых в обязательном порядке указывается:

а) отправитель и место обработки,
б) номер партии (фактура) и номер транспортных документов,
в) район и время улова,
г) наименование рыбопродуктов, род обработки и уборки,
д) количество тарных мест,
е) вес,
ж) сорт,
з) „ГОСТ 815—41",
и) срок действия сертификата.

V. Правила приемки и методы испытаний

14. Приемка производится по ОСТ НКРП 28.
15. Испытания производятся по ОСТ НКРП 55.

gost.e-ecolog.ru

Стандартгиз. Подписано к печати 24/VI 1941 г. 1/2 п. л. Тираж 10000 экз. Заказ 2047

Типография Стандартгиза «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6.