Издание официальное

СССР Комитет стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 812—55 Взамен ГОСТ 812—41 Группа Н26

СЕЛЬДИ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на рыбу горячего копчения, семейства сельдевых (Clupeidae), кроме салаки, тюльки, кильки каспийской, черноморской, балтийской, а также тихоокеанской сельди длиной 17 *см* и менее, атлантической и беломорской сельди длиной 13 *см* и менее.

I. НАИМЕНОВАНИЕ СЕЛЬДЕЙ

1. В зависимости от районов и периодов лова, сельди горячего копчения подразделяются на следующие наименования:

а) *атлантическая жирная* * — сельдь, вылавливаемая в Атлантическом и Северном Ледовитом океанах с прилегающими морями и заливами в период с 1 июля по 31 января;

б) *атлантическая* * — сельдь, вылавливаемая в Атлантическом и Северном Ледовитом океанах с прилегающими морями и заливами в период с 1 февраля по 30 июня;

в) *беломорская* — сельдь, вылавливаемая в Белом море с заливами и впадающими реками в течение всего года;

г) *тихоокеанская жирная* * — сельдь, вылавливаемая в Тихом океане (в районе Камчатки и Курильских островов), в Беринговом и Охотском морях с заливами и впадающими реками в период с 1 июля, а в остальных районах Тихого океана и в Японском море с 1 июня по февраль включительно;

д) *тихоокеанская* * — сельдь, вылавливаемая в Тихом океане

* Комитет стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР разрешил впредь, до пересмотра ГОСТ 812—55, подразделение по жирности океанических сельдей производить не по периодам лова, а по фактическому содержанию жира в мясе сельди:

Атлантические — жирные и тихоокеанские — жирные сельди с содержанием жира в мясе 12% и более;

Атлантические и тихоокеанские сельди с содержанием жира в мясе менее 12%.

Указанное содержание жира в сельди гарантируется на основании периодических анализов.

Внесен Министерством рыбной промышленности СССР	Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов 28/III 1955 г.	Срок введения 1/X 1955 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону. Перепечатка воспрещена

gost.e-ecolog.ru

(в районе Камчатки и Курильских островов), в Беринговом и Охотском морях с заливами и впадающими реками в период с 1 марта по 30 июня, а в остальных районах Тихого океана и Японском море в период с 1 марта по 31 мая;

е) *черноспинка (залом)* — сельдь, вылавливаемая в Каспийском море с заливами и впадающими реками в весенний период года;

ж) *каспийская* — сельдь, кроме черноспинки, вылавливаемая в Каспийском море в течение всего года;

з) *азовочерноморская* (дунайская, керченская, донская, днепровская — сельдь, вылавливаемая в Азовском и Черном морях с заливами, Керченском проливе и впадающих реках в течение всего года.

II. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

2. Сельдь горячего копчения приготовляют по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил Министерства здравоохранения СССР.

3. На изготовление сельди горячего копчения направляют сельдь-сырец, охлажденную или мороженую сельдь не ниже первого сорта по действующим стандартам, а в случае отсутствия последних — по техническим условиям.

4. Соль поваренная пищевая, применяемая для посола сельди, должна быть не ниже первого сорта по ГОСТ 153—57.

5. У атлантической и тихоокеанской сельди икра (или молоки) вполне развиты, заполняют брюшную полость; могут быть сельди без половых продуктов. Ожирков в брюшной полости нет. Тело прогонистое, удлиненное.

У атлантической жирной и тихоокеанской жирной сельди в брюшной полости есть ожирки, между кожей и мясом прослойка жира, тело высокое.

6. По длине или весу сельдь горячего копчения подразделяют в соответствии с ГОСТ 1368—55.

7. По способам разделки сельдь подразделяют на:

а) неразделанную — сельдь, выкопченную в целом виде;

б) жаброванную — сельдь, у которой жабры удалены; брюшко целое, внутренности могут быть частично удалены.

8. По физико-химическим и органолептическим показателям сельдь горячего копчения должна соответствовать следующим требованиям:

Наименование показателей	Характеристика и нормы
1. Готовность продукта	Сельдь должна быть равномерно прокопчена; мясо, икра или молоки проварены, без признаков сырости; мясо легко отделяется от позвоночника, кровь полностью свернувшаяся
2. Внешний вид	Поверхность сельди чистая, ровного золотистого цвета, с оттенками от соломенно-желтого до темно-золотистого. С крупной сельди должна быть удалена чешуя. Допускаются: легкая морщинистость кожи, незначительные светлые пятна (не охваченные дымом участки поверхности), небольшое поверхностное увлажнение и натеки жира
3. Консистенция	Сочная, но не водянистая. Может быть суховатая и слегка крошащаяся
4. Содержание поваренной соли в мясе, в %	От 2,0 до 4,0 включительно
5. Вкус и запах	Приятные, свойственные доброкачественной сельди горячего копчения, без порочащих признаков. Допускается легкое окисление подкожного слоя жира без проникновения в мясо
6. Наружные повреждения	Рыба должна быть целой. Допускаются: поломанные жаберные крышки, надломанные головки; не более 3% рыб с обломанными головками; небольшие срывы и порезы кожи, а также небольшие повреждения брюшка и вздутость кожи

III. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

9. Приемка сельдей горячего копчения должна производиться по ГОСТ 7631—55.

10. Испытание сельдей горячего копчения должно производиться по ГОСТ 7636—55.

IV. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

11. Сельдь горячего копчения упаковывают:

а) в деревянные ящики по ГОСТ 8130—63 вместимостью до 20 *кг*;

б) в драночные короба вместимостью до 20 *кг*.

Допускается упаковка сельдей в инвентарную тару вместимостью до 20 *кг*, соответствующую санитарным требованиям.

12. В тару упаковывают сельди одного периода улова, одного размера и одного способа обработки.

13. Тара для упаковки сельдей должна быть прочная, сухая, чистая, выстланная внутри и под крышкой пергаментом, подпергаментом или целлофаном.

Деревянные ящики должны иметь на торцовых сторонах по 2—3 отверстия диаметром 2—3 *см*.

14. Маркировку сельдей производят по ГОСТ 7630—63.

15. Транспортирование и хранение сельдей горячего копчения должны производиться в соответствии с «Санитарными правилами и условиями, сроками хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов», утвержденными Министерством здравоохранения СССР.

Замена

ГОСТ 153—57 введен взамен ГОСТ 153—41.
ГОСТ 7631—55 введен взамен ОСТ НКРП 28.
ГОСТ 7636—55 введен взамен ОСТ НКРП 55.
ГОСТ 8130—63 введен взамен ГОСТ 3952—47.
ГОСТ 7630—63 введен взамен ОСТ НКРП 27.

---

gost.e-ecolog.ru