Издание официальное

СССР Комитет стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 815—55*
	СЕЛЬДИ СОЛЕНЫЕ	Взамен ГОСТ 815—41
		Группа Н25

Настоящий стандарт распространяется на рыбу соленую 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 соленые 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 815—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* (кроме черноспинки) — сельдь, вылавливаемая в Каспийском море с заливами и впадающими реками;

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 соленую приготовляют по технологической инструкции, и утвержденной в установленном порядке с соблюдением санитарных норм и правил Министерства здравоохранения СССР.

3. Сельдь соленую приготовляют из сельди-сырца, охлажденной или мороженой, отвечающей требованиям действующих стандартов, а в случае отсутствия стандартов — требованиям технических условий.

4. Соль, 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 соленую подразделяют в соответствии с ГОСТ 1368—55.

7. По содержанию соли сельдь соленую подразделяют на:

а) слабосоленую — содержание соли в мясе сельди от 7 до 10% включительно;

б) среднесоленую — содержание соли в мясе сельди более 10 до 14% включительно;

в) крепкосоленую — содержание соли в мясе сельди более 14%.

Примечание. Соленость рыбы должна быть равномерной. Колебание солености в образцах рыбы, отобранных из разных тарных мест одной партии, допускается в пределах норм, установленных для каждой группы солености.

8. По способам разделки сельди соленые подразделяются на:

а) неразделанную — сельдь, засоленную в целом виде;

б) зябреную — сельдь, у которой часть внутренностей и грудные плавники с прилегающей частью брюшка удалены; жабры, икра или молоки могут быть оставлены в рыбе;

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

г) полупотрошеную — сельдь, у которой брюшко у грудных плавников надрезано; внутренности могут быть частично удалены;

д) обезглавленную — сельдь, у которой ровным срезом удалена голова с пучком внутренностей; икра или молоки могут быть оставлены;

е) тушку — сельдь, у которой удалены голова, хвостовой плавник, нижняя часть брюшка, внутренности, икра или молоки; срезы должны быть ровными;

ж) кусочки — сельдь-тушка, разрезанная на кусочки длиной не менее 5 *см*.

Примечание. Азовочерноморскую сельдь выпускают только в неразделанном виде.

9. В зависимости от качества сельди соленые подразделяются на два сорта: первый и второй.

10. По органолептическим показателям сельди соленые должны соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Характеристика	
	Первый сорт	Второй сорт
1. Внешний вид	Поверхность сельди чистая, по цвету свойственная данному виду сельди (не потускневшая), без пожелтения. Допускается легко удаляемый желтоватый налет на поверхности сельди в местах потребления	То же, что для первого сорта. Допускается потускневшая поверхность сельди, поверхностное и незначительное подкожное пожелтение (окисление жира), не проникшее в мясо
2. Консистенция	От мягкой, сочной до плотной	То же, что для первого сорта. Допускается жесткая, сухая и слабая, но не дряблая
3. Вкус и запах	Нормальный, селедочный без порочащих признаков	То же, что для первого сорта. Может быть запах окислившегося жира и кисловатый запах в жабрах

Продолжение

Наименования показателей	Характеристика	
	Первый сорт	Второй сорт
4. Наружные повреждения	Сельдь целая. Допускаются поломанные жаберные крышки, трещины и небольшие срывы кожи, следы объячеивания (хомутики), слегка лопнувшее брюшко без значительного обнажения внутренностей	То же, что для первого сорта. Допускаются срывы кожи, механическое повреждение головы, лопнувшее брюшко, но без выпадения внутренностей

Примечание. Наличие в таре сбитой чешуи, налета нерастворимого осадка соли, хлопьев белка и жира у сельди бочкового посола не служит основанием для снижения сортности.

III. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

11. Приемка соленых сельдей должна производиться по ГОСТ 7631—55.

12. Испытание соленых сельдей должно производиться по ГОСТ 7636—55.

IV. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

13. Сельди соленые упаковывают в заливные бочки, соответствующие требованиям ГОСТ 8777—58, емкостью:

а) каспийскую — до 150 *л*;

б) атлантическую жирную, атлантическую, тихоокеанскую жирную, тихоокеанскую и беломорскую — до 120 *л*;

в) азовочерноморскую — до 50 *л*;

г) сельдь-кусочки — до 15 *л*, а также в банки из белой жести вместимостью до 10 *кг*.

14. Сельдь слабосоленую: атлантическую, тихоокеанскую, каспийскую (кроме черноспинки) — допускается упаковывать в чистые прочные деревянные ящики вместимостью до 50 *кг*, обтянутые по торцам упаковочной лентой или упаковочной проволокой.

15. Бочки перед укладкой в них сельди должны быть тщательно проверены на отсутствие течи, промыты и взвешены; ящики должны быть выстланы пергаментом.

16. В каждую бочку или ящик упаковывают сельди одного наименования, одной группы солености, одной длины или веса, одного способа разделки и одного сорта. В каждом тарном ме-

сте допускается не более 2% сельди большего или меньшего размера.

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 9 1962 г.).

17. Сельди укладывают в бочки ровными, плотными рядами; каждый последующий ряд укладывают накрест к предыдущему.

18. Слабосоленую сельдь укладывают в ящики плотными рядами.

19. Бочки и ящики должны быть плотно заполнены сельдью; бочки с сельдью заливают натуральным или искусственным тузлуком. Тузлук не должен иметь признаков порчи.

20. Маркировку сельдей производят по ГОСТ 7630—63.

21. Транспортирование соленых сельдей должно производиться в соответствии с правилами и инструкциями по перевозке скоропортящихся грузов, утвержденными в установленном порядке.

22. Хранение сельдей должно производиться на складах, базах и в торговой сети по инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

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 8777—58 введен взамен ГОСТ 128—53.
ГОСТ 7630—63 введен взамен ОСТ НКРП 27.

---

gost.e-ecolog.ru