Издание официальное

СССР Комитет стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 1084—55 Взамен ГОСТ 1084—41 Группа Н23

СЕЛЬДИ ПРЯНЫЕ И МАРИНОВАННЫЕ

(бочковые)

Настоящий стандарт распространяется на рыбу пряную и маринованную семейства сельдевых (Clupeidae), кроме салаки, тюльки, каспийской, черноморской и балтийской кильки, 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 пряные и маринованные 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 (в районе Камчатки и Курильских островов), в Беринговом и

* Комитет стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР разрешил впредь, до пересмотра ГОСТ 1084—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

Охотском морях с заливами и впадающими реками в период с 1 марта по 30 июня, а в остальных районах Тихого океана и в 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 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. Сельди пряные и маринованные приготовляют по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил Министерства здравоохранения СССР.

3. На приготовление пряной и маринованной сельди направляют:

а) для пряной — сельдь-сырец, охлажденную или мороженую, а также сельдь слабосоленую и среднесоленую, не ниже первого сорта;

б) для маринованной — сельдь-сырец, охлажденную или мороженую, а также соленую, не ниже первого сорта.

Качество сырья должно соответствовать требованиям действующих стандартов, а в случае отсутствия последних — требованиям технических условий.

Сельдь — полуфабрикат должна быть тщательно промыта и чешуя удалена.

Примечание. Допускается использование на приготовление пряной и маринованной продукции сельдей, отнесенных ко второму сорту только по признакам механических повреждений.

4. Соль поваренная, сахар и пряности, применяемые для приготовления пряной и маринованной сельди, должны быть не ниже первого сорта по действующим стандартам, а в случае отсутствия последних — по техническим условиям.

5. У атлантической и тихоокеанской сельдей половые продукты (икра и 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 пряную и маринованную подразделяют в соответствии с ГОСТ 1368—55.

7. По содержанию соли сельдь пряную и маринованную подразделяют на:

а) слабосоленую — с содержанием соли в мясе от 6 до 9% включительно;

б) среднесоленую — с содержанием соли в мясе от 9 до 12% включительно.

8. По способам разделки сельдь подразделяют на:

а) *неразделанную* — сельдь, приготовленную 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 частично могут быть 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.

Примечание. Азовочерноморскую сельдь выпускают только в неразделанном виде.

9. По физико-химическим и органолептическим показателям сельдь пряная и маринованная должна соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Характеристика и нормы
1. Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, влажная, без пожелтения и без чешуи, по цвету, свойственному данному виду сельди (не потускневшая). Допускается слегка лопнувшее брюшко и срывы кожи
2. Консистенция	Мягкая, сочная, с некоторой рыхловатостью для маринованной сельди
3. Вкус и запах	Для пряной сельди — приятные, пряные, характерные для созревшего продукта, без признаков окислившегося жира, без других порочащих признаков и без преобладания запаха отдельных пряностей. Для маринованной сельди — приятные, пряно-кисловатые, без признаков окислившегося жира, без других порочащих признаков и без преобладания запаха отдельных пряностей
4. Содержание уксусной кислоты в мясе маринованной сельди в %	От 0,8 до 1,2

Примечания:

1. Отгрузка сельди с мест производства в пункты реализации по согласованию с покупателем может производиться в не вполне созревшем виде.

2. Беловатый белковый налет на зрелой пряной или маринованной сельди не служит основанием для снижения качества, если отдельные экземпляры сельди отделяются один от другого без повреждения кожи.

III. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

10. Приемка пряной и маринованной сельди должна производиться по ГОСТ 7631—55.

11. Испытание пряной и маринованной сельди должно производиться по ГОСТ 7636—55.

IV. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

12. Сельдь пряную и маринованную упаковывают в заливные бочки, соответствующие ГОСТ 8777—58, емкостью не более 120 *л*.

13. Бочки перед укладкой сельди тщательно замачивают, проверяют на отсутствие течи, промывают и взвешивают.

14. В каждую бочку упаковывают сельдь одного периода улова, одного размера, одного способа обработки и одной солености.

15. Сельдь укладывают в бочки рядами, спинками вниз, а последний ряд — спинками вверх, каждый последующий ряд укладывают накрест к предыдущему.

Сельдь пересыпают по рядам смесью пряностей и сахара, на дно бочки и на верхний ряд сельди дают увеличенное количество смеси.

16. Бочки должны быть залиты пряносоленой заливкой для пряной сельди и уксусно-пряносоленой заливкой для маринованной сельди. Заливка не должна иметь признаков порчи.

17. Маркировку сельдей производят по ГОСТ 7630—63.

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

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

Замена

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