ГОСТ 813—2002

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СЕЛЬДИ И САРДИНА ТИХООКЕАНСКАЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Межгосударственным комитетом по стандартизации МТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка», Всероссийским научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии (ВНИРО), Тихоокеанским научно-исследовательским рыбохозяйственным центром (ТИНРО-центр)

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 21 от 30 мая 2002 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикстандарт
Туркменистан	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 22 июля 2003 г. № 247-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 813—2002 введен в действие в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 2004 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 813—88

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Апрель 2010 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2003
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СЕЛЬДИ И САРДИНА ТИХООКЕАНСКАЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

Cold-smoked herrings and Japanese sardine.
Specifications

Дата введения 2004—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рыбу холодного копчения семейства сельдевых и сардину тихоокеанскую (иваси) следующих биологических видов:

- сельдь азово-черноморскую (донскую, днепровскую, дунайскую, керченскую) — *Alosa pontica*;
- сельдь атлантическую — *Clupea harengus*;
- сельдь беломорскую — *Clupea pallasii marisalbi*;
- сельди каспийские:

пузанок — *Alosa caspia*;

бражниковскую — *Alosa brashnikovi*;

- сельдь каспийскую черноспинку — *Alosa kesseri kesseri*;
- сельдь тихоокеанскую — *Clupea pallasii* и сардину тихоокеанскую (иваси) — *Sardinops melanostictus*.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 815—2004 Сельди соленые. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1368—2003 Рыба. Длина и масса

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2874—82* Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 7630—96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Маркировка и упаковка

ГОСТ 7631—2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

ГОСТ 7636—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 10444.2—94** Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52815—2007.

Издание официальное

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 13830—97* Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30518—97/ГОСТ Р 50474—93** Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93*** Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31339—2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб

3 Основные параметры и размеры

Длина или масса сельди и сардины тихоокеанской (иваси) холодного копчения должна соответствовать ГОСТ 1368.

Каспийская сельдь черноспинка холодного копчения длиной 36 см и менее относится к сельди каспийской.

Минимальная длина рыбы, не указанная в ГОСТ 1368, должна быть, см:

атлантической сельди, тихоокеанской сельди:

неразделанных или разделанных с головой — не менее 17;

нежирных обезглавленных — не менее 16;

сельди беломорской — более 13;

сардины тихоокеанской жирной (иваси) — не менее 16;

тушка сельди атлантической и тихоокеанской — не менее 12.

4 Технические требования

4.1 Сельди и сардина тихоокеанская (иваси) холодного копчения должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52816—2007.

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52814—2007.

4.2 Характеристики

4.2.1 Атлантические и тихоокеанские сельди, сардину тихоокеанскую (иваси) холодного копчения подразделяют на жирную и нежирную.

Остальные виды сельди по жирности не подразделяют.

4.2.2 По видам разделки сельди холодного копчения изготовляют в соответствии с 4.2.2.1—4.2.2.12.

4.2.2.1 Неразделанная — рыба в целом виде.

Азово-черноморскую, беломорскую сельди и тихоокеанскую сардину (иваси) изготовляют только в неразделанном виде.

4.2.2.2 Зябренная — сельдь, у которой удалены грудные плавники с прилегающей частью брюшка (включая калтычок), часть внутренностей и жабры; допускается не удалять икру, молоки и жабры.

4.2.2.3 Жаброванная — сельдь, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей.

4.2.2.4 Полупотрошеная — сельдь, у которой через поперечный разрез у грудных плавников (не более 3 см) удалены желудок с частью кишечника с оставлением икры или молок.

4.2.2.5 Потрошеная с головой — сельдь разрезана по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены. Могут быть: удалены жабры; перерезан калтычок.

Допускается: разрез брюшка далее анального отверстия не более 2 см; поперечный надрез брюшка в области анального отверстия.

4.2.2.6 Обезглавленная — сельдь, у которой удалены голова с плечевыми костями, грудными плавниками и пучком внутренностей без разреза по брюшку.

Допускается наличие икры или молок, голова может быть удалена с грудными плавниками и частью брюшка.

4.2.2.7 Тушка — рыба, у которой голова (с плечевыми костями), внутренности, икра или молоки удалены, 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 см от основания его средних лучей, сгустки крови зачищены.

4.2.2.8 Пласт с головой — сельдь, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от головы до хвостового плавника; голова разрезана вдоль до верхней челюсти; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены.

4.2.2.9 Спинка — сельдь, у которой удалены: голова или нижняя часть головы с жабрами; внутренности, икра или молоки; брюшная часть срезана на 1—1,5 см ниже позвоночной кости; сгустки крови и почки зачищены.

Спинку изготовляют из крупной жирной атлантической сельди, крупной жирной тихоокеанской сельди и крупной каспийской сельди.

4.2.2.10 Филе с кожей — сельдь, разрезанная по длине на две продольные половинки. Голова, позвоночник, плечевые и крупные реберные кости, плавники, киль брюшка, внутренности, черная пленка, сгустки крови удалены.

4.2.2.11 Филе сдвоенное с кожей — филе сельди, изготовленное при машинной разделке без разреза по спинке в виде сдвоенных половинок с оставлением лучей спинного плавника и наличием остатков черной пленки.

4.2.2.12 Другие виды разделки сельдей и сардины тихоокеанской (иваси) холодного копчения — по согласованию с потребителем и в соответствии с договором на поставку.

4.2.3 По качеству сельди и сардину тихоокеанскую (иваси) холодного копчения подразделяют на первый и второй сорта.

4.2.4 По органолептическим, физическим и химическим показателям сельди и сардина тихоокеанская (иваси) холодного копчения должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Внешний вид	Поверхность чистая, не влажная, с чешуей или без чешуи; у неразделанной рыбы брюшко целое, плотное.	

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Внешний вид	Могут быть: отпечатки сетки, проколы от шомполов или крючков в головной или хвостовой частях рыб; небольшой белково-жировой натек;	белково-жировой натек; отмякшее, но не лопнувшее брюшко; повреждения жаберных крышек, плавников; срывы кожи, порезы, надломанные головы, лопнувшее брюшко без выпадения внутренностей не более чем у 30 % рыб (по счету)
	срывы кожи, порезы не более чем у 10 % рыб (по счету); для тихоокеанской сардины (иваси) слегка лопнувшее брюшко без выпадения внутренностей не более чем у 15 % рыб (по счету)	
Цвет чешуйчатого или кожного покрова	Равномерный золотистый	
		Может быть от соломенного до светло-коричневого; светлые пятна, не охваченные дымом
Разделка	В соответствии с 4.2.2.2—4.2.2.12	
Консистенция	Нежная, сочная. Может быть плотная	
		Допускается суховатая или слегка ослабевшая
Вкус и запах	Свойственные копченой рыбе, без посторонних привкуса и запаха	
Массовая доля поваренной соли, %	5—8	5—10
Массовая доля жира для сардины тихоокеанской (иваси) жирной, сельди атлантической жирной, сельди тихоокеанской жирной, %, не менее	12	
Массовая доля влаги, %, не более	60	
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается	

4.2.5 По показателям безопасности сельди и сардина тихоокеанская (иваси) холодного копчения должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления сельдей и сардины тихоокеанской (иваси) холодного копчения, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

сельдь-сырец — нормативных документов;

сардина тихоокеанская-сырец — нормативного документа;

сельдь охлажденная — ГОСТ 814;

сельдь мороженая — нормативных документов;

сардина тихоокеанская крупная мороженая — нормативного документа;

сардина тихоокеанская мороженая-полуфабрикат — нормативного документа;

сельдь мороженая-полуфабрикат — нормативного документа;

сельдь соленая — ГОСТ 815;

сардина тихоокеанская соленая — нормативного документа;
сельдь соленая-полуфабрикат — нормативных документов;
соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830; нормативных документов;
вода питьевая — ГОСТ 2874;
сырье древесное для копчения продуктов — нормативного документа;
препараты коптильные — нормативных документов.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления сельдей и сардины тихоокеанской (иваси) холодного копчения, по показателям безопасности должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

4.4 Маркировка

4.4.1 Тару с продукцией маркируют по ГОСТ 7630.

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и ГОСТ 7630.

4.5 Упаковка

4.5.1 Сельди и сардину тихоокеанскую (иваси) холодного копчения упаковывают по ГОСТ 7630.

4.5.1.1 Сельди и сардину тихоокеанскую (иваси) холодного копчения упаковывают в:
деревянные ящики по нормативному документу предельной массой продукта 20 кг;
ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 или другому нормативному документу предельной массой продукта 20 кг;
тару, закупаемую по импорту или изготавливаемую из импортных материалов.

При реализации в местах изготовления допускается упаковывание продукции холодного копчения в многооборотные ящики с крышкой по нормативным документам предельной массой продукта 20 кг.

4.5.2 Сельдь и сардину тихоокеанскую (иваси) холодного копчения укладывают в тару ровными рядами, головами или головной частью к торцевым сторонам с прокладыванием между рядами жирной сельди пергамента по ГОСТ 1341, подпергамента по ГОСТ 1760 или оберточной бумаги по ГОСТ 8273.

4.5.3 Сельдь и сардину тихоокеанскую (иваси) холодного копчения фасуют в:
пачки из картона и комбинированных материалов по нормативному документу;
пакеты из полимерных материалов или термоусадочную пленку по нормативным документам, с применением подложек по нормативным документам или без подложек.

4.5.4 Упаковывание продукции в пакеты из полимерных материалов в соответствии с инструкцией, действующей на территории независимых государств.

При хранении продукции холодного копчения, фасованной в пакеты из полимерных материалов, возможны незначительные выделения жирового происхождения.

4.5.5 Пачки из картона с продукцией упаковывают в деревянные ящики или ящики из гофрированного картона предельной массой продукта 20 кг, пакеты с продукцией — предельной массой продукта 10 кг.

При реализации продукции в местах изготовления возможно упаковывание фасованной продукции в многооборотную тару предельной массой продукта 10 кг, а также в передвижные контейнеры (тару-оборудование).

4.5.6 В каждой упаковочной единице должны быть сельди холодного копчения одного наименования, сорта, вида разделки, одной размерной группы, степени жирности, одного способа упаковывания, вида потребительской тары и одной даты изготовления.

Допускается в одной упаковочной единице не более 2 % рыб (по счету) менее или более установленной минимальной длины или массы.

4.5.7 Предельные отклонения массы нетто в единице потребительской тары, %:
±3 — для продукции до 0,5 кг включительно;
±1 — для продукции св. 0,5 кг.

4.5.8 Тара и упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту, должны быть чистыми, прочными, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора независимых государств.

4.5.9 Допускается использовать другие виды тары и упаковки, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора независимых государств для контакта с данным видом

продукции, соответствующие санитарным требованиям и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

5.2 Контроль за содержанием гистамина, нитрозаминов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов, бенз(а)пирена и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5.3 Периодичность микробиологического контроля продукции — в соответствии с инструкцией [1].

5.4 Периодичность определения массовой доли жира, массовой доли влаги и массовой доли поваренной соли устанавливает изготовитель.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 26668, инструкции [1].

Подготовка проб для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов по ГОСТ 26669 и инструкции [1].

6.2 Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930—ГОСТ 26934, ГОСТ 26670, ГОСТ 30178, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, ГОСТ 30538 и инструкции [1].

6.3 Содержание нитрозаминов, гистамина, радионуклидов, пестицидов, бенз(а)пирена, полихлорированных бифенилов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора независимых государств.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют сельди и сардину тихоокеанскую (иваси) холодного копчения всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов при температуре от 0 °С до минус 8 °С.

Транспортирование продукции, предназначенной к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляется в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Хранят сельди и сардину тихоокеанскую (иваси) холодного копчения при температуре от 0 °С до минус 5 °С не более:

1,5 мес — сельди тихоокеанские и сардины тихоокеанские (иваси);

2,0 мес — прочие сельди;

15,0 сут — фасованные в пачки из картона.

Сельдь, фасованную в пакеты из полимерных материалов, хранят, сут, не более:

фасованную под вакуумом:

20 — при температуре от 0 °С до минус 4 °С;

35 — при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С;

фасованную без вакуума:

10 — при температуре от 0 °С до минус 4 °С;

15 — при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С.

Срок хранения сельди и сардины тихоокеанской (иваси) холодного копчения устанавливают с даты изготовления.

7.2.2 Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения*.

---

* Действует на территории Российской Федерации.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации

ГОСТ 8.579—2002	Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
ГОСТ Р 51232—98	Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества
ГОСТ Р 51574—2000	Соль поваренная пищевая. Технические условия
СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
СанПиН 3.2.569—96	Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации

Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов. Утверждена Комитетом Российской Федерации по рыболовству 22.01.96

[1] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных. Утверждена Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90*

* Действует в странах Межгосударственного совета.

УДК 664.951.3:006.354 МКС 67.120.30 Н26 ОКП 92 6960

Ключевые слова: сельди и сардина (иваси) холодного копчения, обязательные требования, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Подписано в печать 07.05.2010. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.
Печать офсетная. Усл.печ.л. 1,40. Уч.-изд.л. 0,95. Тираж 85 экз. Зак. 83.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип.«Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru