ГОСТ 9862—90

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЕСЕРВЫ РЫБНЫЕ

СЕЛЬДЬ СПЕЦИАЛЬНОГО ПОСОЛА

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.95:006.354 Группа Н23

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пресервы рыбные

СЕЛЬДЬ СПЕЦИАЛЬНОГО ПОСОЛА

Технические условия

ГОСТ 9862—90

Fish preserves. Special salted herring. Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 7221
92 7229

Дата введения 01.01.92

Настоящий стандарт распространяется на пресервы специального посола, изготовленные из сельдей.

Коды ОКП на рыбные пресервы приведены в приложении.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Пресервы должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Характеристики

1.2.1. Сельди должны быть пересыпаны смесью (соль, сахар, консервант), уложены в банки с добавлением или без добавления заливки. Банки должны быть плотно укупорены и не должны иметь подтечности.

1.2.2. Сельди специального посола по наименованию подразделяют на:

атлантическую жирную и атлантическую нежирную;

тихоокеанскую жирную и тихоокеанскую нежирную;

беломорскую.

1.2.3. Пресервы изготовляют из сельдей:

неразделанной, обезглавленной и полупотрошеной тушки.

Неразделанная — сельдь в целом виде.

Пресервы в неразделанном виде изготовляют из сельдей:

беломорской сельди-сырца и охлажденной;

жирных: атлантической крупной и средней, тихоокеанской крупной сельди-сырца, охлажденной и мороженой, тихоокеанской мелкой сельди-сырца;

нежирных: атлантической крупной и средней и тихоокеанской крупной сельди-сырца, охлажденной и мороженой атлантической.

Обезглавленная — рыба, у которой ровным срезом касательно жаберным крышкам удалена голова с пучком внутренностей. Возможно удаление хвостового плавника.

Пресервы в обезглавленном виде изготовляют из сельдей: атлантической крупной жирной и крупной нежирной сельди-сырца, охлажденной и мороженой; тихоокеанской крупной жирной сельди-сырца.

Тушка полупотрошеная — обезглавленная сельдь с удаленным на 2—3 см выше основания средних лучей хвостовым плавником.

Пресервы из сельдей, разделанных на полупотрошеную тушку, изготовляют из тихоокеанской мелкой жирной и нежирной сельди-сырца, охлажденной и мороженой.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

© Издательство стандартов, 1990
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

1.2.4. По физическим и химическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

1.2.5. Содержание токсичных элементов и пестицидов в пресервах не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР*.

1.2.6. По органолептическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли в рыбе, %	От 6,0 до 8,0	По ГОСТ 27207
Массовая доля жира в мясе рыбы, %:		По ГОСТ 26829
беломорской, не менее	6	
нежирных сельдей	От 6,0 до 12,0	
жирных сельдей, не менее	12	
Массовая доля бензойнокислого натрия, %, не более	0,1	По ГОСТ 27001
Буферность, градусы, не более:		По ГОСТ 19182
тихоокеанской жирной и нежирной неразделанных	190	
тихоокеанской мелкой полупотрошеной тушки	150	
остальных сельдей	200	
Длина сельдей, см, не менее:		По ГОСТ 1368
неразделанных:		
тихоокеанской крупной	21	
тихоокеанской мелкой	19	
атлантической крупной	20	
атлантической средней	17	
беломорской	13	
атлантической и тихоокеанской обезглавленных	16	
тихоокеанской мелкой полупотрошеной тушки	От 8,0 до 10,0	
Массовая доля составных частей, %, не менее:		По ГОСТ 26664
неразделанных и обезглавленных сельдей	85	
заливки	7	
сельди мелкой полупотрошеной тушки	75	
заливки	7	

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Приятный, свойственный созревшей сельди специального посола, без порочащего привкуса
Запах	Свойственный созревшей сельди специального посола, без порочащего запаха
Консистенция	Нежная, сочная
Состояние рыбы и кожных покровов	Сельдь без повреждения. Поверхность чистая с выделившимся жиром. Допускаются: слипание созревших рыбок, когда разъединение рыбок возможно без повреждения кожицы; слегка лопнувшее брюшко без выпадения внутренностей; следы от объячеивания (хомутики)
Характеристика разделки	Правильная, в соответствии с требованиями п. 1.2.3. Допускаются незначительные отклонения
Цвет рыбы	Свойственный соленой сельди

* На территории Российской Федерации действует СанПиН 2.3.2.1078—2001.

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Порядок укладывания	Сельдь должна быть уложена плотными рядами: нижний ряд — спинками к донышку банки, а второй и последующие ряды — спинками вверх; причем в ряду каждая рыба по отношению к соседней — головной частью к хвостовой. При однорядовом фасовании рыба должна быть уложена спинками вверх. Тушку полупотрошеную укладывают вертикально по высоте банки головной частью одной к хвостовой части другой
Наличие чешуи	Не нормируется
Наличие налета белкового происхождения	Допускается
Состояние заливки	Жидкое, с наличием взвешенных частиц белкового происхождения, жира и незначительного количества чешуи. Допускается желеобразное с запахом, свойственным созревшей сельди специального посола
Наличие посторонних примесей	Не допускается

1.3. Требования к сырью и материалам

1.3.1. Сырье и материалы, используемые для изготовления пресервов, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

сельдь-сырец — нормативно-технической документации;

сельдь охлажденная — ГОСТ 814;

сельдь мороженая-полуфабрикат — нормативно-технической документации.

Сельдь с наполнением желудка свыше двух баллов должна направляться для изготовления пресервов только в обезглавленном виде и в виде полупотрошеной тушки;

вода питьевая — ГОСТ 2874*;

сахар-песок — ГОСТ 21;

сахар-рафинад — ГОСТ 22;

соль поваренная пищевая — по ГОСТ 13830**.

Бензойнокислый натрий должен соответствовать требованиям Государственной фармакопеи СССР ФС-424 или другой нормативно-технической документации.

1.3.2. По длине сельдь подразделяется в соответствии с требованиями ГОСТ 1368.

1.4. Маркировка

1.4.1. Маркируют пресервы по ГОСТ 11771.

1.4.2. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги» и «Ограничение температуры».

1.5. Упаковка

1.5.1. Упаковывают пресервы по ГОСТ 11771.

1.5.2. Сельди фасуют в металлические банки вместимостью не более 5050 $см^3$, атлантическую сельдь в банки вместимостью не более 3030 $см^3$, тихоокеанскую мелкую полупотрошеную тушку в банки вместимостью не более 597 $см^3$, а также в полимерные банки вместимостью не более 3000 $см^3$ (кроме тушки) по нормативно-технической документации.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

2.2. Периодичность проведения анализов по показателям «Массовая доля бензойнокислого натрия» и «Массовая доля жира» устанавливает изготовитель.

2.3. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

2.4. Буферность определяют при отгрузке пресервов с оптовых баз при возникновении разногласий в оценке качества.

---

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

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

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930—ГОСТ 26935 и указанным в п. 1.2.4.

Содержание пестицидов определяют по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

3.3. Длину сельдей определяют по ГОСТ 1368.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование

4.1.1. Транспортируют пресервы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении температурных режимов хранения по п. 4.2.1.

4.1.2. Пресервы отгружают в торговую сеть созревшими.

Допускается по согласованию с получателем (оптово-сбытовой организацией) отгружать с предприятий-изготовителей пресервы, не полностью созревшие, но не ранее чем через две недели после их изготовления, с условием дозревания их на специализированных оптовых базах, складах в местах реализации.

4.1.2. Пакетирование — по ГОСТ 23285.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

4.2. Хранение

4.2.1. Хранят пресервы при температуре:

от минус 6 до минус 8 °С — из тихоокеанской жирной и тихоокеанской нежирной;

от минус 5 до минус 10 °С — из атлантической (вылавливаемой в Балтийском море в период с 1 апреля по 30 сентября);

от 0 до минус 8 °С — из остальных сельдей.

Срок хранения пресервов с даты изготовления, мес, не более:

4 — из атлантической жирной и нежирной неразделанной;

2 — из атлантической (вылавливаемой в Балтийском море в период с 1 апреля по 30 сентября);

6 — из остальных сельдей.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

Ассортимент	Код ОКП
Сельдь тихоокеанская крупная жирная специального посола	92 7229 2170
Сельдь тихоокеанская мелкая жирная специального посола	92 7229 2050
Сельдь тихоокеанская крупная нежирная специального посола	92 7229 2190
Сельдь тихоокеанская крупная жирная обезглавленная специального посола	92 7229 2180
Сельдь тихоокеанская жирная тушка полупотрошеная специального посола	92 7229 2060
Сельдь тихоокеанская нежирная тушка полупотрошеная специального посола	92 7229 2070
Сельдь беломорская специального посола	92 7229 2010
Сельдь атлантическая крупная жирная специального посола	92 7229 2220
Сельдь атлантическая средняя жирная специального посола	92 7229 2230
Сельдь атлантическая крупная нежирная специального посола	92 7229 2200
Сельдь атлантическая крупная жирная обезглавленная специального посола	92 7229 2240
Сельдь атлантическая крупная нежирная обезглавленная специального посола	92 7229 0140
Сельдь атлантическая средняя нежирная специального посола	92 7229 2210

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 27.06.90 № 1903**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 9862—61**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	1.3.1	ГОСТ 19182—89	1.2.4
ГОСТ 22—94	1.3.1	ГОСТ 23285—78	4.1.2
ГОСТ 814—96	1.3.1	ГОСТ 24597—81	4.1.2
ГОСТ 1368—2003	1.2.4, 1.3.2, 3.3	ГОСТ 26664—85	1.2.4, 3.2
ГОСТ 2874—82	1.3.1	ГОСТ 26829—86	1.2.4
ГОСТ 8756.0—70	2.1, 3.1	ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 8756.18—70	3.2	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 11771—93	1.4.1, 1.5.1	ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26935-86	3.2
ГОСТ 13830—97	1.3.1	ГОСТ 27001—86	1.2.4
ГОСТ 14192—96	1.4.2	ГОСТ 27207—87	1.2.4

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 7—95 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—95)**

6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2009 г.**

gost.e-ecolog.ru