Издание официальное

СССР Комитет стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 814—61 Взамен ГОСТ 814—55 Группа Н24

РЫБА ОХЛАЖДЕННАЯ

Iced fish

Настоящий стандарт распространяется на охлажденную рыбу всех семейств и видов, кроме лосося каспийского, семги, нельмы, белорыбицы, анчоусовых, мелких сельдевых (салаки, кильки, тюльки), бычковых, глоссы, ерша, корюшки, касатки, снетка и мелочи второй и третьей групп.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Рыбу охлажденную должны приготовлять по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке с соблюдением санитарных норм и правил Министерства здравоохранения СССР.

2. По размерам и весу охлажденную рыбу подразделяют в соответствии с ГОСТ 1368—55.

3. По способам разделки охлажденная рыба должна соответствовать следующим требованиям:

а) неразделанная — рыба, охлажденная в целом виде;

б) обезжабренная — рыба, у которой удалены жабры и могут быть частично удалены внутренности;

в) потрошеная с головой — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от анального отверстия до калтычка, который может быть перерезан; внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови и почки зачищены; жабры могут быть удалены;

г) потрошеная обезглавленная — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от анального отверстия до калтычка включительно; голова, внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови и почки зачищены.

4. Особенности разделки некоторых рыб.

а) Треска, пикша, сайда, зубатка, морской окунь (атлантический и тихоокеанский) выпускаются потрошеными обезглавлен-

Внесен Всесоюзным научно-исследовательским институтом холодильной промышленности	Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов 7/VII 1961 г.	Срок введения 1/I 1962 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону. Перепечатка воспрещена

gost.e-ecolog.ru

ными. У потрошеных тресковых рыб и морского окуня допускается наличие черной пленки невскрытого плавательного пузыря и почек. В брюшной полости тресковых и морского окуня допускается оставление недоразвитых икры или молок.

Примечание. По согласованию с потребителями тресковые и морской окунь могут выпускаться непотрошеными или потрошеными с головой.

б) Осетровые рыбы, кроме стерляди, выпускаются только потрошеными с головой. При разделке удаляются все внутренности и жировые отложения. Сфинктер анального отверстия должен быть вырезан и удален вместе с кишечником; вязига может быть оставлена в рыбе. Жабры или хвостовой стебель могут быть перерезаны.

в) У потрошеных камбал брюшко может быть разрезано полукруглым вырезом с верхней (глазной) стороны или прямым сквозным разрезом до позвоночника около плечевых костей; внутренности удаляются, икру или молоки и невскрытую почку можно не удалять. Допускается отсекание головы вместе с тонкими стенками брюшной полости с оставлением мясистого приголовка.

г) Дальневосточные, балтийский и озерный лососи выпускаются неразделанными или потрошеными с головой.

д) Сом крупный выпускается только потрошеным.

е) Щука крупная выпускается потрошеной:

в Сибири — с 1 июня по 1 октября,

на Дальнем Востоке — с 15 мая по 15 октября,

в остальных районах — с 1 июня по 1 декабря.

ж) Маринка и османы выпускаются только потрошеными; их внутренности, икра, молоки и выстилающая брюшную полость черная пленка должны быть тщательно удалены и уничтожены.

5. Охлажденная рыба должна иметь температуру в толще мяса у позвоночника в пределах от минус 1° до плюс 5° С.

6. По качеству охлажденная рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Наименования показателей	Характеристика
1. Внешний вид	Рыба не побитая, допускается сбитость чешуи без повреждения кожи. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски. Жабры от темно-красного до розового цвета. Может быть как результат кровоизлияний: У стерляди и ставриды — покраснение поверхности;

Продолжение

Наименования показателей	Характеристика
	У леща, воблы, сазана, язя, тарани, кутума, судака, сома, кефаля — багрово-красная окраска поверхности; У камбалы — пятна различного окрашивания; У осетровых — незначительные кровоподтеки; У дальневосточных лососевых рыб могут быть буровато-розовые полосы на брюшке и боках; У морского окуня допускается изменение окраски поверхности до бледно-розовой или частичное побледнение поверхности.
2. Разделка	Правильная. Допускаются небольшие отклонения от правильной разделки
3. Консистенция	Плотная. В местах потребления может быть слегка ослабевшая, но не дряблая.
4. Запах	Свежей рыбы, без порочащих признаков. В местах потребления у всех рыб, кроме осетровых, допускается слабый кисловатый запах в жабрах, легко удаляемый при промывке водой

Примечание. При оценке качества охлажденной рыбы в спорных случаях производится пробная варка.

II. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

7. Отбор проб охлажденной рыбы должен производиться по ГОСТ 7631—55.

8. Испытание охлажденной рыбы должно производиться по ГОСТ 7636—55.

III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

9. Охлажденная рыба должна упаковываться в тару только со льдом. Количество льда в момент выпуска с предприятия должно в зависимости от температурных условий составлять не менее 50% к весу рыбы.

10. Для упаковки охлажденной рыбы должны применять следующую тару:

а) ящики деревянные вместимостью до 80 *кг*;

б) бочки сухотарные емкостью до 150 *л*, а для рыбы размером более 50 *см* — емкостью до 250 *л*.

Осетровые и лососевые рыбы упаковываются только в ящики.

11. Тара для упаковки охлажденной рыбы должна быть прочной и чистой, без постороннего и порочащего запаха. В ящиках между дощечками дна должны быть просветы шириной около

5 *мм*, а в днищах бочек просверлены отверстия для стока воды, образующейся от таяния льда.

12. Рыба размером более 30 *см* должна укладываться в тару ровными рядами, спинкой кверху. Лещ, камбала, палтус и другие виды рыбы с плоским телом укладываются ровными слоями. Рыбу мелкую, размером менее 30 *см*, можно помещать в тару насыпью, тщательно разравнивая по слоям. Осетровых рыб, за исключением стерляди, кладут в тару не более чем в два ряда по высоте. На дне тары и на каждый ряд (слой) рыбы насыпается слой мелкого дробленого чистого льда.

13. В единицу упаковки укладывают рыбу одного вида, размера и способа разделки. Допускается не более 2% рыб (по счету) большего или меньшего размера. Допускается укладка трески и пикши в одну тару.

14. Ящики, наполненные рыбой, должны быть забиты и по торцам обтянуты стальной упаковочной лентой или проволокой. Обтяжка ящиков упаковочной лентой или проволокой при реализации охлажденной рыбы в местах производства не обязательна. Бочки с рыбой должны быть хорошо укупорены.

15. Маркировку тары с охлажденной рыбой должны производить в соответствии с требованиями ГОСТ 7630—63.

16. Транспортирование охлажденной рыбы железнодорожным и водным транспортом длительностью более 3 *ч* должно производиться при температуре воздуха в грузовом помещении от плюс 5° до минус 1°С в соответствии с действующими правилами и инструкциями по перевозке скоропортящихся грузов, утвержденными Министерством путей сообщения, Министерством морского флота и Министерством речного флота.

17. Хранение охлажденной рыбы должно производиться на холодильниках промышленных предприятий и на базах торговой сети в соответствии с действующими инструкциями, утвержденными в установленном порядке, при температурах от плюс 5° до минус 1°С.

Замена

ГОСТ 7630—63 введен взамен ГОСТ 7630—55.

---

gost.e-ecolog.ru