

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

СЕЛЬДИ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 813—88

Издание официальное

БЗ 11—96

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.3:006.354 Группа Н26

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

СЕЛЬДИ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

ГОСТ
813—88

Cold-smoked herrings.
Specifications

ОКП 92 6960

Дата введения 01.01.90

Настоящий стандарт распространяется на сельди холодного копчения.

Стандарт не распространяется на тихоокеанскую и атлантическую сельдь длиной 17 см и менее, беломорскую сельдь длиной 13 см и менее и сельдь-иваси длиной менее 17 см.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Сельди холодного копчения должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Основные параметры и размеры

1.2.1. Сельди холодного копчения подразделяют на:

атлантическую нежирную и атлантическую жирную,

беломорскую,

тихоокеанскую нежирную и тихоокеанскую жирную,

каспийскую и каспийскую черноспинку,

сельдь-иваси крупную жирную,

азовочерноморскую (дунайскую, керченскую, донскую, днепропетровскую).

1.2.2. Сельди холодного копчения подразделяют по длине или массе по ГОСТ 1368.

Длина средней атлантической сельди холодного копчения должна быть, см:

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1989
© ИПК Издательство стандартов, 1997
Переиздание с Изменениями

св. 17 до 20 включ. — неразделанная жирная и нежирная;

св. 13 до 16 включ. — обезглавленная жирная.

Сельди холодного копчения обезглавленные должны быть не менее 16 см: сельдь атлантическая нежирная; сельдь тихоокеанская нежирная.

Сельдь-иваси крупная жирная холодного копчения должна быть не менее 17 см.

1.3. Характеристики

1.3.1. В зависимости от показателей качества сельди холодного копчения подразделяют на два сорта — первый и второй.

1.3.2. По органолептическим, физическим и химическим показателям сельди холодного копчения должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Поверхность сельди чистая, с чешуей или без чешуи, при копчении на сетках — с отпечатками сетки или прутков на поверхности сельди (без загрязнения сажей) Допускаются: незначительный белково-жировой натек	белково-жировой натек
	Сельдь без наружных повреждений Допускаются в одной единице транспортной тары: повреждения жаберных крышек;	
	наружные повреждения не более чем у 10 % рыб (по счету). У одного экземпляра сельди не более двух наружных повреждений (срыв кожи площадью не более 1 $см^2$, порез не более 1 см); отмякшее, но не лопнувшее брюшко;	наружные повреждения не более чем у 30 % рыб (по счету), в том числе не более 10 % рыб с лопнувшим брюшком без выпадения внутренностей и не более 15 % рыб с надломанными головками. У одного экземпляра сельди не более трех наружных повреждений (срывы кожи общей площадью не более 3 $см^2$, порез не более 1 см, надломанная головка, лопнувшее брюшко без выпадения внутренностей);

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
	для сельди-иваси слегка лопнувшее брюшко без выпадения внутренностей не более чем у 15 % рыб (по счету)	
Цвет кожного покрова	Ровный, золотистый	Допускаются: соломенный или светло-коричневый; светлые пятна (не охваченные дымом участки поверхности) площадью не более чем у 15 % рыб (по счету) в одной единице транспортной тары
Разделка	В соответствии с требованиями п. 1.3.4	
Консистенция	Нежная, сочная Допускается: плотная	суховатая или слегка ослабевшая, но не дряблая
Вкус и запах	Свойственный копченой сельди без порочащих признаков	
Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %	От 5 до 9 включ.	От 5 до 11 включ.
Массовая доля жира, в мясе рыбы, %, не менее: для сельди атлантической жирной, тихоокеанской жирной, сельди-иваси крупной жирной и сельди каспийской черноспинки	12	
Массовая доля жира в мясе рыбы, %, менее: для сельди атлантической нежирной и тихоокеанской нежирной	12	
Массовая доля влаги в мясе рыбы, %, не более	60	

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

1.3.4. По микробиологическим показателям сельди холодного копчения должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г продукта, КОЕ, не более	5000
Наличие бактерий группы кишечной палочки в 1 г продукта	Не допускается
Наличие патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл в 25 г продукта	То же
Наличие стафилококкуса ауреуса в 1 г продукта	»

1.3.2—1.3.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.3.5. По видам разделки сельдь холодного копчения подразделяют на указанные в пп. 1.3.5.1—1.3.5.7.

1.3.5.1. Неразделанная — сельдь, выкопченная в целом виде.

Азовочерноморскую, беломорскую, каспийскую сельдь и сельдь-иваси изготовляют только в неразделанном виде.

1.3.5.2. Зябренная — сельдь, у которой часть внутренностей и грудные плавники с прилегающей частью брюшка удалены; допускается наличие в рыбе жабр, икры или молок.

1.3.5.3. Жаброванная — сельдь, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей, брюшко целое.

1.3.5.4. Полупотрошеная — сельдь, у которой сделан поперечный надрез брюшка у грудных плавников, внутренности частично удалены с оставлением икры или молок.

1.3.5.5. Потрошеная с головой — сельдь, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия; внутренности, в том числе икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены. Допускается разрез брюшка далее анального отверстия не более 2 см и перерезание калтычка.

1.3.5.6. Обезглавленная — сельдь, у которой прямым срезом удалены голова вместе с плечевыми костями, грудными плавниками и пучком внутренностей. Допускается: наличие икры или молок, при машинной разделке — косой срез, при котором голову удаляют вместе с грудными плавниками и частью брюшка.

1.3.5.7. Балычок — 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; балычок должен быть зачищен от сгустков крови и почки.

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

1.4. Требования к сырью и материалам

1.4.1. Сельдь холодного копчения изготовляют из сельди-сырца, охлажденной, мороженой или соленой с массовой долей соли не более 10 %.

Сырье и материалы, используемые для изготовления сельди холодного копчения, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

сельдь-сырец	— нормативно-технической документации;
рыба охлажденная	— ГОСТ 814;
сельдь мороженая	— нормативно-технической документации;
сельдь мороженая— полуфабрикат	— нормативно-технической документации;
сельдь соленая	— ГОСТ 815;
сельдь соленая полуфабрикат	— нормативно-технической документации;
соль поваренная пищевая	— ГОСТ 13830;
сырье древесное для копчения сельди	— нормативно-технической документации;
препарат коптильный «МИНХ»	— нормативно-технической документации;
препарат коптильный «Вахтоль»	— нормативно-технической документации

1.5. Упаковка

1.5.1. Сельди холодного копчения упаковывают:

в ящики дощатые по ГОСТ 13356 предельной массой продукта 20 кг;

в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 и нормативно-технической документации предельной массой продукта 20 кг;

короба плетеные из шпона по нормативно-технической документации предельной массой продукта 20 кг;

пачки из картона по нормативно-технической документации предельной массой продукта 1,0 кг;

пленочные пакеты по нормативно-технической документации предельной массой продукта 1,0 кг;

пленочные пакеты должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР.

В пленочные пакеты упаковывают сельди холодного копчения только первого сорта; атлантические жирные, тихоокеанские жирные и азовочерноморские крупные и средние.

Допускается при хранении сельди холодного копчения, фасованной в пленочные пакеты без вакуума, незначительное выделение жирового происхождения.

Для местной реализации допускается упаковывать сельди холодного копчения в инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта 20 кг, и в полимерные многооборотные ящики по нормативно-технической документации предельной массой продукта 20 кг.

Пачки из картона с продукцией упаковывают в ящики дощатые или из гофрированного картона предельной массой продукта 20 кг, пленочные пакеты с продукцией — предельной массой продукта 10 кг;

для местной реализации фасованную продукцию упаковывают в инвентарную тару предельной массой продукта 10 кг, а также в передвижные контейнеры (тару-оборудование).

1.5.2. Ящики дощатые из гофрированного картона и инвентарная тара должны иметь на торцевых сторонах по два — три круглых отверстия, диаметром 25—30 мм, пачки из картона и пленочные пакеты — диаметром 10—12 мм.

Для местной реализации допускается использование пленочных пакетов без отверстий.

1.5.1, 1.5.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.5.3. Ящики и пачки из картона (кроме ламинированных и парафинированных), за исключением торцевых сторон и короба, перед упаковыванием в них сельди холодного копчения должны быть выстланы внутри пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по

ГОСТ 1760, пленкой целлюлозной по ГОСТ 7730 или оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

Сельди холодного копчения укладывают в тару ровными, плотными рядами, головками или головной частью к торцевым сторонам, с прокладыванием между рядами жирной сельди пергамента, подпергамента или оберточной бумаги.

1.5.4. В каждой упаковочной единице должна быть сельдь одного наименования, размера, вида разделки, сорта и одной жирности.

Упаковывание сельди холодного копчения в пленочные пакеты производят в соответствии с правилами по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и вкладыши из полимерных пленочных материалов на предприятиях Минрыбхоза СССР.

В каждой единице транспортной тары допускается наличие не более 2 % рыб (по счету) менее или более установленной минимальной длины или массы.

1.5.5. Дощатые ящики с сельдью холодного копчения должны быть забиты, а для иногородних перевозок — забиты и скреплены по торцевым сторонам стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560 или стальной проволокой по ГОСТ 3282, короба плетеные из шпона — обвязаны стальной проволокой.

Ящики из гофрированного картона с продукцией должны быть обтянуты стальной проволокой или оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 или пропиленовой лентой по нормативно-технической документации.

Допускается при иногородних перевозках для усиления жесткости и обеспечения сохранности ящиков из гофрированного картона применять деревянные крепления, вставляемые в ящики (П-образной, квадратной, треугольной формы).

Для местной реализации допускается ящики из гофрированного картона с обечайками не обтягивать лентой или проволокой.

Инвентарная тара и полимерные многооборотные ящики с продукцией должны быть закрыты съемными крышками.

Пленочные пакеты с продукцией должны быть термосварены или скреплены зажимами.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.5.6. Тара и упаковка для транспортирования рыбы холодного копчения, предназначенной к отгрузке в районы Крайнего Севера и отдаленные районы, должны соответствовать требованиям ГОСТ 15846.

1.6. Маркировка

1.6.1. Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630. Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

На пакеты с продукцией наносят дополнительную маркировку «фасована под вакуумом», «фасована без вакуума».

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.3. Выборку и периодичность определения микробиологических показателей сельди холодного копчения производят в соответствии с порядком санитарно-микробиологического контроля производства рыбы горячего и холодного копчения, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

2.4. Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, проводят органы государственного санитарного надзора.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631 и ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934.

3.3. Определение срывов и порезов кожного покрова рыбы — по ГОСТ 7631.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.4. Длину или массу сельди холодного копчения определяют по ГОСТ 1368.

3.5. Содержание пестицидов и микробиологических показателей определяют по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование

4.1.1. Транспортируют сельди холодного копчения всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре от 0 до минус 5 °С.

4.1.2. Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 24597 и нормативно-технической документации.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.2. Хранение

4.2.1. Сельди холодного копчения хранят при температуре от 0 до минус 5 °С и относительной влажности от 75 до 80 %, не более 2 мес.

Сельди тихоокеанские холодного копчения хранят при температуре от 0 до минус 5 °С не более 1,5 мес.

Сельди холодного копчения, фасованные в пачки из картона, хранят при температуре от 0 до минус 5 °С не более 15 сут.

Сельдь атлантическую жирную и тихоокеанскую жирную, фасованную в пленочные пакеты, хранят при температуре:

фасованную под вакуумом:

от 0 до минус 4 °С — не более 20 сут;

от минус 4 до минус 8 °С — не более 35 сут;

фасованную без вакуума:

от 0 до минус 4 °С — не более 10 сут;

от минус 4 до минус 8 °С — не более 15 сут.

Срок хранения сельди холодного копчения устанавливают с даты изготовления.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

В.Н. Акулин, канд. биол. наук; **В.М. Курханова** (руководитель темы); **Т.И. Андреева; Т.В. Кузнецова; А.В. Серых; В.А. Исаев; Н.В. Чупахина; Э.М. Еркина**

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 16.11.88 № 3725

3. Срок первой проверки — 1993 г.
Периодичность проверки — 5 лет

4. ВЗАМЕН ГОСТ 813—55, кроме балычка сельди-черноспинки

5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 814—96	1.4.1
ГОСТ 815—88	1.4.1
ГОСТ 1341—84	1.5.3
ГОСТ 1368—91	1.2.2, 3.4
ГОСТ 1760—86	1.5.3
ГОСТ 3282—74	1.5.5
ГОСТ 3560—73	1.5.5
ГОСТ 7630—87	1.6.1
ГОСТ 7631—85	2.1, 3.1, 3.2, 3.3
ГОСТ 7636—85	3.2
ГОСТ 7730—89	1.5.3
ГОСТ 8273—75	1.5.3
ГОСТ 10444.2—94	3.2
ГОСТ 13356—84	1.5.1
ГОСТ 13516—86	1.5.1
ГОСТ 13830—91	1.4.1
ГОСТ 14192—96	1.6.1
ГОСТ 15846—79	1.5.6
ГОСТ 18251—87	1.5.5

Продолжение

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 20477—86	1.5.5
ГОСТ 23285—78	4.1.2
ГОСТ 24597—81	4.1.2
ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 26669—85	3.2
ГОСТ 26670—91	3.2
ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 26930—86	3.2
ГОСТ 26931—86	3.2
ГОСТ 26932—86	3.2
ГОСТ 26933—86	3.2
ГОСТ 26934—86	3.2

6. Ограничение срока действия снято по протоколу Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)

7. ПЕРЕИЗДАНИЕ (июнь 1997 г.) с Изменением № 1, утвержденным в марте 1991 г. (ИУС 6—91)

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Изд. лиц. №021007 от 10.08.95. Сдано в набор 03.07.97. Подписано в печать 04.08.97.
Усл. печ. л. 0,70. Уч.-изд. л. 0,65. Тираж 244 экз. С747. Зак. 541.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. "Московский печатник"
Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102

gost.e-ecolog.ru