МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ СОЛЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Атлантическим научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии и Всероссийским научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 10 от 4 октября 1996 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Белоруссия	Госстандарт Белоруссии
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

Изменение № 1 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 2 от 5 марта 2002 г., по переписке)

За принятие изменения проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	Грузстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикстандарт
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации 13 мая 1997 г. № 168 межгосударственный стандарт ГОСТ 7449—96 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1998 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 7449—64

5 ИЗДАНИЕ (сентябрь 2002 г.) с Изменением № 1, принятым в июле 2002 г. (ИУС 10—2002)

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

© ИПК Издательство стандартов, 1997
© ИПК Издательство стандартов, 2002
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008
Переиздание (по состоянию на апрель 2008 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ СОЛЕНЫЕ

Технические условия

Salted salmon fish.
Specifications

Дата введения 1998—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соленую рыбу рода настоящих лососей — Salmo:

лосось атлантический	Salmo salar Linne, в т. ч.:
балтийский	
беломорский	
семга	
норвежский садковый лосось	
озерный лосось	Salmo salar morpha lacustris
кумжа	Salmo trutta Linne
лосось каспийский	Salmo trutta caspius
озерная форель	Salmo trutta morpha lacustris
ручьевая форель	Salmo trutta morpha fario Linne
севанская форель (иссык-кульская форель)	Salmo ischchan

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 4.1, 4.2.3 (показатели «Вкус и запах», «Наличие посторонних примесей»), 4.2.4, 4.3.2, 4.4, 4.5.6, 5.1—5.3, 6.1—6.4, 7.1.1, 7.2.2.

2 Нормативные ссылки[1)]

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная.Технические условия

ГОСТ 1168—86 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1368—91 Рыба всех видов обработки. Длина и масса

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

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

ГОСТ 3560—73 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 5717—91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия

ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

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

ГОСТ 7631—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний

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

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8777—80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

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

Издание официальное

[1)] См. примечание ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 10).

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

ГОСТ 11771—93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

ГОСТ 13356—84 Ящики деревянные для рыбной промышленности. Технические условия

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 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 и вкусовые. 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 определения меди

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

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

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

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения сульфитредуцирующих клостридий

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

Разделы 1,2 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

3 Основные параметры и размеры

Длина или масса соленых лососевых рыб должна соответствовать требованиям ГОСТ 1368.

4 Технические требования

4.1 Соленые лососевые рыбы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 По видам разделки соленые лососевые рыбы подразделяют в соответствии с 4.2.1.1—4.2.1.11.

4.2.1.1 Потрошеная семужной резки — рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: первый — от анального отверстия до брюшных плавников; второй — отступая от брюш-

---

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

ных плавников, до калтычка, который не перерезают. Внутренности, жабры, икра или молоки полностью удалены, сгустки крови (почки) тщательно зачищены. В хвостовой части (у нароста) могут быть сделаны внутри, со стороны брюшной полости, проколы с обеих сторон позвоночника, без прореза ребер и кожи. У крупной рыбы возможны небольшие срезы кожи по спине у приголовка и у хвостовой части.

Может быть сделано до шести уколов в мясо спинной части у позвоночника со стороны брюшной полости, расположенных равномерно вдоль спины. Прорези и уколы не должны вызывать повреждений кожи и реберных костей рыбы.

4.2.1.2 Потрошеная с головой — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия, у отдельных рыб разрез брюшка может быть на 1,5—2,0 см далее анального отверстия (калтычок может быть перерезан), внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови зачищены, жабры могут быть оставлены.

Потрошеную с головой изготовляют соленую форель.

Беломорский лосось также допускается изготовлять потрошеным с головой: рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от анального отверстия до калтычка (калтычок не перерезают), внутренности, в том числе икра или молоки, полностью удалены, сгустки крови зачищены, жабры могут быть удалены; в хвостовой части (у нароста) может быть сделан внутри со стороны брюшной полости вдоль и близ позвоночника один укол — «карман»; у крупных экземпляров допускается до четырех тонких уколов в спинной части (вдоль спины) с обеих сторон позвоночника, наносимых из брюшной полости. Уколы не должны вызывать повреждений кожи и реберных костей рыбы.

4.2.1.3 Потрошеная обезглавленная — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от анального отверстия до калтычка (калтычок не перерезают); голова, внутренности, в том числе икра или молоки, полностью удалены, сгустки крови зачищены; в хвостовой части (у нароста) может быть сделан внутри, со стороны брюшной полости, вдоль и близ позвоночника один укол; у крупных экземпляров допускается до четырех тонких уколов в спинной части (вдоль спины) с обеих сторон позвоночника, наносимых из брюшной полости. Уколы не должны вызывать повреждений кожи и реберных костей рыбы.

Голову удаляют по плечевую кость без повреждения последней.

4.2.1.4 Ломтики — рыба, у которой удалены голова, внутренности, икра или молоки, позвоночная кость, кожа, плавники, крупные реберные кости, и разрезанная на ломтики толщиной не более 1,0 см.

Перед нарезкой на ломтики филе крупных экземпляров рыб допускается разрезать вдоль на две половины.

4.2.1, 4.2.1.1—4.2.1.4 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.2.1.5 Пласт с головой — рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от верхней губы до хвостового плавника; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови зачищены.

4.2.1.6 Кусок — потрошеная, обезглавленная рыба с удаленными плечевыми костями и хвостовым плавником, разрезанная на поперечные куски.

4.2.1.7 Филе с кожей или без кожи — рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две половины; голова, чешуя, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены; реберные кости могут быть удалены.

У филе без кожи удалена кожа.

4.2.1.8 Филе-кусок с кожей или без кожи — филе с кожей или без кожи, разрезанное на поперечные куски.

4.2.1.9 Теша с кожей или без кожи — брюшная часть рыбы, отделенная от рыбы срезом от приголовка до анального плавника. У теши без кожи удалена кожа. Теша может быть разрезана на две продольные половинки.

4.2.1.10 Кусочки с позвоночной костью или без нее — потрошеная обезглавленная рыба с удаленными плавниками, чешуей, разрезанная на поперечные кусочки толщиной не более 1,5 см. У кусочков без позвоночной кости позвоночная кость удалена.

4.2.1.11 Другие виды разделки соленых лососевых рыб — по согласованию с получателем продукции.

4.2.1.12 Из кусочков теши, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезями мяса, плавников с прирезями мяса, приголовной части с прирезями мяса одного вида рыбы, полученных при нарезке соленых лососей, возможно изготовление наборов.

4.2.1.13 Соленые лососевые рыбы в потребительской таре могут быть заморожены.

4.2.1.5—4.2.1.13 **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

4.2.2 Соленые лососевые рыбы подразделяют на первый и второй сорта.

Филе, куски, филе-куски, кусочки, ломтики, теша и наборы по сортам не подразделяют. Рыба, используемая для их изготовления, должна быть первого сорта (при наличии сортов).

4.2.3 По органолептическим, физическим и химическим показателям соленые лососевые рыбы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, без загрязнений. Допускается частичная сбитость чешуи	Сбитость чешуи не нормируется
	Рыба без наружных повреждений, помятостей и кровоподтеков	Небольшие наружные повреждения
	Допускается: небольшое поверхностное пожелтение брюшка; у каспийского лосося — темные пятна на поверхности брюшной полости, не проникшие в мясо; кровоподтеки в головной части от оглушения	
Внешний вид		Небольшое пожелтение на поверхности кожи и брюшной полости, не проникшее в мясо; темные пятна от кровоподтеков
Разделка	В соответствии с 4.2.1.1—4.2.1.11	
Консистенция	Упругая, нежная, сочная Возможна плотная	Допускается суховатая, ослабевшая
Вкус и запах	Свойственные данному виду рыбы, без постороннего привкуса и запаха	Допускается слабый запах окислившегося жира на поверхности
Массовая доля поваренной соли, %:		
лосося каспийского	2—5	2—7
лосося балтийского, озерного, норвежского садкового, кумжи и форели	3—7	3—9
лосося беломорского:		
слабосоленого	4—8	4—10
семужного посола	4—7	4—9
семги	4—8	4—10
Массовая доля жира, %, не менее:		
лосося беломорского семужного посола	9	9
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается	

4.2.4 По показателям безопасности соленые лососевые рыбы должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

4.2.2—4.2.4 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.2.5, 4.2.6 **(Исключены, Изм. № 1).**

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления соленой рыбы, — не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют:

рыба-сырец	— нормативным документам;
рыба охлажденная	— ГОСТ 814, нормативным документам;
рыба охлажденная полуфабрикат	— нормативным документам;
рыба мороженая	— ГОСТ 1168;
соль поваренная пищевая	— ГОСТ 13830;
вода питьевая	— ГОСТ 2874;
лед	— нормативным документам.

Охлажденный полуфабрикат, используемый для изготовления соленых лососей, должен быть по качеству не ниже требований, предъявляемых к рыбе по ГОСТ 814.

Для изготовления филе, кусков, филе-кусков, кусочков, теши, ломтиков и наборов может быть использована рыба с механическими повреждениями (с удалением поврежденных мест), но по остальным показателям качества соответствующая требованиям первого сорта.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления соленых лососевых рыб, по показателям безопасности должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

4.3.1, 4.3.2 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.4 Маркировка

4.4.1 Банки с продукцией маркируют по ГОСТ 11771, пакеты, продукцию в термоусадочной пленке, ящики и бочки с продукцией — по ГОСТ 7630.

На замороженную соленую продукцию дополнительно наносят надписи «Замороженная» и «Перед употреблением разморозить при температуре не выше 8 °С».

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и ГОСТ 7630.

4.4.3 **(Исключен, Изм. № 1).**

4.5 Упаковка

4.5.1 Соленые лососевые рыбы упаковывают по ГОСТ 7630 в:

бочки деревянные заливные по ГОСТ 8777 вместимостью, $дм^3$, не более:

250 — семгу, кумжу и лососи;

50 — форель;

бочки деревянные сухотарные по ГОСТ 8777 указанной вместимости с применением пленочных мешков-вкладышей по нормативным документам;

- ящики деревянные по ГОСТ 13356 или нормативному документу предельной массой продукта 75 кг (для семги и лососей).

При реализации в местах изготовления возможно упаковывание продукции в полимерные многооборотные ящики предельной массой продукта 20 кг.

Соленые лососевые рыбы фасуют в:

- пакеты из полимерных материалов по нормативному документу с применением подложек по нормативному документу или без подложек;
- пленку термоусадочную по нормативным документам с применением подложек или без них.

В стеклянные банки по ГОСТ 5717 или металлические банки по ГОСТ 5981 или другим нормативным документам вместимостью не более 250 $см^3$ фасуют ломтики.

Продукция, фасованная в потребительскую тару, должна быть упакована в ящики деревянные или из гофрированного картона по ГОСТ 13516 предельной массой продукта: 25 кг — для продукции в банках, 15 кг — для продукции в пакетах и термоусадочной пленке.

При реализации в местах изготовления возможно упаковывание фасованной продукции в полимерные многооборотные ящики предельной массой продукта 20 кг.

Деревянные ящики перед укладыванием в них пакетов выстилают пергаментом по ГОСТ 1341 или подпергаментом по ГОСТ 1760 или оберточной бумагой по ГОСТ 8273 со всех сторон.

Пакеты должны быть уложены ровными плотными рядами.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.5.1.1—4.5.1.4 **(Исключены, Изм. № 1).**

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

В пакетах с поштучной упаковкой рыбы и куском рыбы допускается незначительное количество тузлука.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.5.3 Ломтики укладывают в банки плотными рядами плашмя или слегка наклонно. Допускается винтовое укладывание ломтиков в банках.

4.5.4 Банки должны быть герметично укупорены литографированными металлическими крышками по нормативному документу.

4.5.5 Предельные отклонения массы нетто продукции в единице потребительской тары, %:

± 3 — для продукции до 0,2 кг включ.;

± 1 — для продукции св. 0,2 кг.

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

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью, или их смесью, или другими материалами, допущенными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

4.5.7 Допускается использовать другие виды тары и упаковки, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с данным видом продукции, соответствующие санитарным требованиям и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.5.8 Соленую рыбу упаковывают в бочки или ящики ровными, плотными рядами.

Ящики должны быть выстланы внутри и под крышку пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или полимерной пленкой по ГОСТ 10354. Каждая рыба, упаковываемая в ящик, должна быть обернута пергаментом, подпергаментом или полимерной пленкой, смоченными в тузлуке.

Дно и верх бочки выстилают пергаментом, подпергаментом или полимерной пленкой.

Бочки с рыбой должны быть залиты тузлуком или солевым раствором.

4.5.9 В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, сорта, вида разделки, вида потребительской тары и способа ее упаковывания (с вакуумом или без него), одной степени солености и даты изготовления.

4.5.5—4.5.9 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.5.10 Могут быть незначительные нарушения целостности ломтиков семги в единице потребительской упаковки, массой, кг:

до 0,25 — не более одного ломтика;

св. 0,25 до 0,5 включ. — не более двух ломтиков.

4.5.11 Требования к маркировке и упаковке могут быть изменены в соответствии с требованиями договора (контакта) поставщика с внешнеэкономической организацией.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.5.12 **(Исключен, Изм. № 1).**

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 7631.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов и гистамина осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5.3 Периодичность микробиологического контроля соленой рыбы осуществляется в соответствии с инструкцией [1].

5.2, 5.3 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

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

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668, инструкции [1] и по методике [2].

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 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 26935, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30518/ГОСТ Р 50474, ГОСТ 30519/ГОСТ Р 50480, ГОСТ 30538, инструкции [1].

6.3 Содержание пестицидов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов и гистамина определяют по методам, утвержденным органами Государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6.4 Наличие паразитов и паразитарных поражений определяют по методике [2] и инструкции [3].

6.1—6.4 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

6.5 Длину или массу рыбы определяют по ГОСТ 1368.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют соленую лососевую рыбу в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от минус 2 до минус 8 °С, замороженную продукцию — в рефрижераторных вагонах и автомобилях при температуре не выше минус 18 °С.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

(Измененная редакция, Изм. № 1).

7.2.1 Хранят соленые лососевые рыбы при температуре, °С, не более:

потрошеные семужной резки, потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, пласт с головой:

- в бочках от минус 4 до минус 8 — 6 мес
- в ящиках от минус 4 до минус 8 — 3 мес;

всех видов разделки, фасованные в пакеты из полимерных материалов без вакуума:

от минус 4 до минус 8 — 10 сут

от минус 2 до минус 4 — 5 сут;

фасованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом:

- потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, пласт с головой, филе, филе-кусок, кусок	— от минус 4 до минус 8	— 40 сут
- ломтики, тешу, кусочки, наборы и другие виды разделки	— от минус 4 до минус 8	— 30 сут
потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, пласт с головой, филе, филе-кусок, кусок	— не выше минус 18	— 60 сут
- ломтики, тешу, кусочки, наборы и другие виды разделки	— не выше минус 18	— 45 сут.
ломтики:		
- фасованные в стеклянные банки	— от минус 4 до минус 8	— 3 мес;
- фасованные в металлические банки	— от 0 до минус 4	— 1,5 мес.

Срок хранения лососевых рыб устанавливают с даты изготовления.

7.2.2 Срок годности соленых лососевых рыб устанавливает изготовитель с указанием условий хранения*.

---

* Действует на территории Российской Федерации.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации

ГОСТ Р 51074—97 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества*

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

СанПиН 2.1.4.559—96 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества, утвержденные Постановлением Государственного Комитета санитарно-эпидемиологического надзора России от 24 октября 1996 г. № 26

СанПиН 2.3.2.560—96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденные Постановлением Государственного Комитета санитарно-эпидемиологического надзора России от 24 октября 1996 г.

СанПиН 3.2.569—96 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации, утвержденные Постановлением Государственного Комитета санитарно-эпидемиологического надзора России от 31 октября 1996 г. № 43

Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов, утвержденная Комитетом Российской Федерации по рыболовству 22.01.96 и согласованная с Государственным Комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации 15.01.96 № 01-7/8-11

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

[2] Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая), утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.88 и согласованная Министерством здравоохранения СССР 22.12.88*

[3] Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженая рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания), утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.88*

ПРИЛОЖЕНИЕ А **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

* Действует в странах СНГ.

УДК 664.951.2:006.354 МКС 67.120.30 Н25 ОКП 92 6201

Ключевые слова: соленые лососевые рыбы, обязательные требования, технические требования, правила приемки, методы отбора проб, методы контроля, транспортирование, хранение

ПРИМЕЧАНИЕ ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

Указанные в разделе 2 «Нормативные ссылки» к ГОСТ 7449—96:

ГОСТ 1368—91 заменен на ГОСТ 1368—2003 Рыба. Длина и масса;

ГОСТ 5717—91 заменен на ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия;

ГОСТ 30519—97/Р 50480—93. На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 32814—2007 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

Редактор *Р.Г. Говердовская*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Подписано в печать 17.06.2008. Формат 60×84⅛. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,10. Тираж 89 экз. Зак. 815.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru ıfo@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6

gost.e-ecolog.ru