

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ СОЛЕНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 7449—64

Издание официальное

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.2(083.74) Группа Н25

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ СОЛЕНЫЕ

Технические условия

Salted salmon fish.
Specifications

ГОСТ 7449—64*

Взамен
ГОСТ 7449—55

ОКП 92 6282

Утвержден Государственным комитетом стандартов, мер и измерительных приборов СССР 27 октября 1964 г. Срок введения установлен
с 01.01.66

Проверен в 1983 г. Постановлением Госстандарта от 14.12.83 № 5880 срок действия продлен
до 01.01.89

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на лосося каспийского, балтийского, беломорского, озерного (с. Salmonidae), семгу и прудовую форель.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Соленая семга и лососи должны приготовляться по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил Министерства здравоохранения СССР.

2. В зависимости от качественных показателей соленая рыба должна подразделяться на I и II сорт.

3. По массе соленую семгу подразделяют на крупную — 2,4 кг и более мелкую — менее 2,4 кг. Остальные лососи по длине или массе не подразделяются. Лосось беломорский семужного посола должен быть массой 1,2 кг и более. Масса прудовой форели должна быть не менее 0,6 кг.

Примечание. Наименьшая длина рыбы, допускаемой к вылову, устанавливается правилами рыболовства, утвержденными в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

4. По способу разделки соленая рыба должна выпускаться потрошеной — семужной резки — брюшко рыбы разрезано двумя

Издание официальное Перепечатка воспрещена

★

* *Переиздание (март 1986 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в декабре 1978 г., январе 1982 г., декабре 1983 г. (ИУС 2—79, 4—82, 3—84).*

© Издательство стандартов, 1986

продольными разрезами: первый — от анального отверстия до брюшных плавников, а второй — отступя от брюшных плавников до калтычка, который не перерезают. Внутренности, икру или молоки полностью удаляют, сгустки крови (почки) тщательно зачищают.

В хвостовой части рыбы (у нароста) могут быть сделаны внутри, со стороны брюшной полости, проколы с обеих сторон позвоночника, без прореза ребер и кожи. Укрупной рыбы допускаются небольшие срезы кожи (залысины) по спине у приголовка и у нароста.

У рыбы жабры и пленки должны быть удалены; допускается 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.

Соленую прудовую форель выпускают потрошеной с головой — рыба, разрезанная по брюшку между 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, сгустки крови, икра или молоки удалены, внутренняя полость зачищена, жабры могут быть оставлены.

Лосось беломорский допускается выпускать потрошеным с головой:

рыба разрезанная по брюшку от анального отверстия до калтычка, который не перерезают, внутренности, икра или молоки полностью удалены, сгустки крови, почки 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.

Допускается разделка крупной и мелкой семги первого сорта на ломтики.

Допускается использовать крупную и мелкую семгу с механическими повреждениями (от объячеивания, укусов морского зверя, ушибов) и семгу с наличием кровоподтеков, полученных при электроубое, но по качеству мяса соответствующую требованиям первого сорта. Места механических повреждений и кровоподтеки должны быть удалены.

Ломтики — потрошеная обезглавленная рыба, без плавников, кожного покрова позвоночной и крупных реберных костей, разрезанная на ломтики толщиной не более 0,5 см.

Допускается перед нарезкой на ломтики филе крупных экземпляров рыб разрезать вдоль на две половины.

5. По органолептическим и химическим показателям соленая рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Показатель	Характеристика и норма	
	I сорт	II сорт
1. Внешний вид	Упитанная рыба, поверхность которой чистая, без наружных повреждений, помятостей и кровоподтеков. Допускается частичная сбитость чешуи и легкое поверхностное пожелтение брюшка; для каспийского лосося темные пятна на поверхности брюшной полости, не проникшие в мясо; кровоподтеки в головной части от оглушения	То же, что и для I сорта. Допускается рыба различной упитанности; сбитость чешуи, небольшие наружные повреждения, легкое пожелтение на поверхности кожи и брюшной полостей, не проникшее в мясо, и темные пятна от кровоподтеков
2. Разделка	Правильная Допускаются незначительные нарушения целостности ломтиков семги в единице упаковки массой 250 г и менее—не более одного ломтика. Более 250 до 500 г включ. не более двух ломтиков	Допускаются отклонения от правильной разделки
3. Консистенция	Упругая, нежная, сочная; допускается плотная	То же, что и для первого сорта. Допускается суховатая или мягковатая, но не дряблая
4. Вкус и запах	Свойственные данному виду рыбы без постороннего, порочащего привкуса и запаха	То же, что и для первого сорта; допускается слабый запах окислившегося жира на поверхности
5. Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %		
а) для семги	От 4 до 8	От 4 до 10
б) для лосося балтийского, озерного и прудовой форели	От 3 до 7	От 3 до 9
в) для лосося каспийского	От 2 до 5	От 2 до 7

Продолжение

Показатель	Характеристика и норма	
	I сорт	II сорт
г) для лосося беломорского:		
слабосоленого	От 4 до 8	От 4 до 10
семужного посола	От 4 до 7	От 4 до 9
6. Массовая доля жира, %, не менее:		
для лосося беломорского семужного посола	9	

Примечания:

1. При хранении продукции более трех месяцев с момента упаковывания в тару допускается повышение массовой доли поваренной соли на 1%.

2. При наличии порочащего запаха в наросте последний отрезают, а остальную часть рыбы относят к соответствующему сорту.

4, 5. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).**

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

6. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85.

7. Метод отбора проб — по ГОСТ 7631—85, методы испытаний — по ГОСТ 7636—85.

6, 7. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

8. Семгу и соленые лососи упаковывают в деревянные заливные бочки по ГОСТ 8777—80 вместимостью не более 250 л, или в дощатые ящики по ГОСТ 13356—84 вместимостью не более 80 кг.

Прудовую форель упаковывают в деревянные заливные бочки по ГОСТ 8777—80 вместимостью не более 50 л.

Семга может быть упакована в деревянные заливные бочки барабанного типа.

Рыбу, нарезанную ломтиками, упаковывают в пакеты из полимерных пленочных материалов, допущенных Министерством здравоохранения СССР для этой цели, вместимостью не более 500 г; банки металлические по ГОСТ 5981—82, вместимостью не более 250 мл; банки стеклянные, соответствующие требованиям нормативно-технической документации, вместимостью не более 250 мл.

Металлические и стеклянные банки герметически укупоривают металлическими крышками. Внутренняя поверхность металличес-

ких банок и крышек должна быть покрыта устойчивым пищевым лаком, допущенным Министерством здравоохранения СССР для этой цели.

Допускается отклонение массы нетто от указанной на пакете или банке массой:

250 г и менее — ±3%;

более 250 до 500 г включ. — ±2%.

Пакеты с ломтиками должны быть плотно уложены в дощатые ящики по ГОСТ 13356—84, ящики из гофрированного картона по нормативно-технической документации или инвентарную тару, соответствующую санитарным требованиям, вместимостью не более 15 кг.

Банки с ломтиками укладывают в ящики дощатые или из гофрированного картона или инвентарную тару, вместимостью не более 25 кг.

Банки должны быть уложены так, чтобы была исключена возможность перемещения их внутри ящика.

Каждый ряд банок должен быть отделен от другого прокладкой из оберточной бумаги по ГОСТ 8273—75 или картона.

Стеклянные банки должны быть разделены картонными прокладками.

Дощатые ящики с продукцией должны быть забиты и по торцам обтянуты металлической лентой по ГОСТ 3560—73 или стальной проволокой по ГОСТ 3282—74.

Картонные ящики с продукцией должны быть обтянуты металлической лентой или проволокой, или оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251—72, или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477—75.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

9. Перед укладкой рыбы тара должна быть вымыта и взвешена, а деревянные бочки, кроме того, замочены рассолом и проверены на отсутствие течи.

10. Рыба должна укладываться в бочки правильными рядами. Дно и верх бочки выстилаются пергаментом или полимерной пленкой. Рыба в бочках должна быть залита рассолом соответствующей плотности.

При укладке рыбы в ящики последние должны быть выложены внутри и под крышкой пергаментом или полимерной пленкой. Каждая отдельная рыба должна быть обернута пергаментом или полимерной пленкой, смоченными в рассоле.

В каждой таре рыба должна быть одного наименования, сорта, а для семги и размера.

11. Для упаковывания указанной продукции должны применяться пленки, допущенные Министерством здравоохранения СССР в качестве упаковки для пищевой продукции.

12. Маркирование тары должно производиться по ГОСТ 7630—75. Кроме того, на каждой таре указывается количество упакованных рыб.

13. Транспортирование соленых лососей, прудовой форели и семги должно производиться в соответствии с правилами и инструкциями по перевозке скоропортящихся грузов, утвержденными в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

14. Хранение соленых лососей, прудовой форели и семги на складах, базах и в торговой сети должно производиться по инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

Хранят готовую продукцию со дня выработки:

в пакетах — не более 5 сут при температуре от плюс 2 до минус 4°С;

в металлических банках — не более 1,5 мес при температуре от 0 до минус 4°С;

в стеклянных банках — не более 3 мес при температуре от минус 5 до минус 8°С.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

Редактор *Л. Д. Курочкина*
Технический редактор *Э. В. Митяй*
Корректор *Г. И. Чуйко*

Сдано в наб. 15.01.86 Подп. в печ. 26.09.86 0,5 усл. п. л. 0,5 усл. кр.-отт. 0,41 уч.-изд. л. Тираж 10 000 Цена 3 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., д. 3.
Вильнюсская типография Издательства стандартов, ул. Миндауго, 12/14. Зак. 2703.

Изменение № 4 ГОСТ 7449—64 Рыбы лососевые соленые. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 16.05.88 № 1344

Дата введения 01.11.88

Вводную часть изложить в новой редакции: «Настоящий стандарт распространяется на соленые лососевые рыбы: лосось балтийский, беломорский, каспийский, озерный (с. Salmonidae), нельму, семгу, прудовую форель».

Пункты 1—3 изложить в новой редакции: «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.

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

рыба-сырец ТУ 15 РСФСР 23—82, ТУ 15—02 282—77, ТУ 15—03 385—79;
рыба охлажденная ГОСТ 814—61;
рыба охлажденная-полуфабрикат ТУ 15—03 205—85, ТУ 15—02 458 84;
рыба мороженая ГОСТ 1168—86;
соль поваренная пищевая ГОСТ 13830—84.

Охлажденный полуфабрикат, используемый для изготовления соленых лососей, должен быть по качеству не ниже требований, предъявляемых к рыбе по ГОСТ 814—61.

Для изготовления ломтиков допускается использовать семгу и нельму первого сорта, а также семгу и нельму с механическими повреждениями (от объячеивания, укусов морского зверя, ушибов), и семгу с наличием кровоподтеков, полученных при электроубое, но по качеству мяса соответствующую требованиям первого сорта при условии удаления поврежденных частей и кровоподтеков.

2. В зависимости от показателей качества соленые лососевые рыбы подразделяют на первый и второй сорта.

3. По массе соленые лососевые рыбы подразделяются:

семга крупная потрошеная семужьей резки — 2,4 кг и более;
семга мелкая потрошеная семужьей резки — менее 2,4 кг;
нельма крупная потрошеная с головой — более 3,0 кг;
нельма средняя потрошеная с головой — 3,0 кг и менее.

Остальные соленые лососевые рыбы по массе не подразделяются.

Лосось беломорский потрошеный с головой должен быть не менее 1,2 кг, форель прудовая потрошеная с головой — не менее 0,6 кг.

Примечание. Наименьшая длина рыбы устанавливается правилами рыболовства, утвержденными в установленном порядке».

Пункт 4. Заменить слова: «По способу разделки» на «По видам разделки», «выпускаться» на «изготовляться», «выпускать» на «изготовлять» (2 раза),

пятый абзац после слов «Лосось беломорский» дополнить словами: «и нельму»;

седьмой, восьмой абзацы исключить;

Девятый абзац после слова «рыба» дополнить словами: «первого сорта».

Пункт 5. Таблица. Головку и показатели 2, 5 изложить в новой редакции:

(Продолжение см. с. 236)

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
2. Разделка	В соответствии с требованиями п. 4	
	Допускаются незначительные нарушения целостности ломтиков семги в упаковочной единице массой: 0,25 кг и менее — не более одного ломтика; св. 0,25 до 0,5 кг включ. — не более двух ломтиков	
5. Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %:		
для лосося каспийского	От 2 до 5	От 2 до 7
для лосося балтийского, озерного и прудовой форели	От 3 до 7	От 3 до 9
для лосося беломорского:		
слабосоленого	От 4 до 8	От 4 до 10
семужного посола	От 4 до 7	От 4 до 9
для семги	От 4 до 8	От 4 до 10
для нельмы	От 4 до 8	От 4 до 10

примечания 1, 2 исключить.

Раздел 2 изложить в новой редакции:

«2. Правила приемки

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85».

Стандарт дополнить разделом — 2*а*:

«2а. Методы испытаний

2а.1. Методы отбора проб и органолептическая оценка — по ГОСТ 7631—85.

2а.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7636—85».

Пункт 8. Первый—шестой абзацы изложить в новой редакции:

Соленые лососевые рыбы упаковывают:

семгу и лосося — в деревянные заливные бочки по ГОСТ 8777—80 вместимостью не более 250 дм³ и ящики дощатые по ГОСТ 13356—84 предельной массой продукта 75 кг;

нельму — в деревянные заливные бочки вместимостью не более 150 дм³, допускается упаковывать нельму в дощатые ящики предельной массой продукта 50 кг для местной реализации;

прудовую форель — в деревянные заливные бочки вместимостью не более 50 дм³.

Ломтики фасуют:

в пакеты пленочные по ОСТ 15—160—77 предельной массой продукта 0,5 кг;

в банки металлические по ГОСТ 5981—82, ГОСТ 15—11—81 или стеклянные по ГОСТ 5717—81, ОСТ 21—28—84, вместимостью не более 250 см³.

Банки с ломтиками герметично укупоривают металлическими крышками по ОСТ 18—178—77 и ТУ 15—03 424—82.

Для фасования ломтиков должны применяться металлические банки с литографированным покрытием поверхности банок или крышек.

(Продолжение см. с. 237)

(Продолжение изменения к ГОСТ 7449—64)

В одном ящике должны быть банки или пакеты одного вида упаковывания и вместимости с ломтиками одной даты изготовления».

Пункты 11—14 изложить в новой редакции: «11. Все полимерные материалы должны быть разрешены к применению Министерством здравоохранения СССР.

12. Маркируют банки с продукцией по ГОСТ 11771—77, пакеты, ящики и бочки с продукцией — по ГОСТ 7630—87.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630—87 и ГОСТ 14192—77.

13. Транспортируют соленые лососевые рыбы в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

Пакетирование — по ГОСТ 21929—76, ГОСТ 24597—81, ГОСТ 23285—78.

14. Хранят соленые лососевые рыбы при температуре от минус 4 до минус 8 °С, не более:

в бочках — 6 мес; в ящиках — 3 мес.

Ломтики хранят при температуре:

фасованные в пленочные пакеты под вакуумом и без вакуума

от минус 4 до минус 8 °С — не более 10 сут;

от 2 минус 4° С — не более 5 сут;

фасованные в металлические банки

от 0 до минус 4 °С — не более 1,5 мес;

фасованные в стеклянные банки

от минус 4 до минус 8 °С — не более 3 мес.

Срок хранения соленых лососевых рыб устанавливают с даты изготовления».

(ИУС № 8 1988 г.)

Изменение № 5 ГОСТ 7449—64 Рыбы лососевые соленые. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 24.08.90 № 2459

Дата введения 01.04.91

Пункт 1. Заменить ссылки на технические условия на слова: «нормативно-технической документации».

Раздел 1 дополнить пунктом — 6: «6. Содержание токсичных элементов и пестицидов в продукте не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР».

Раздел 2 дополнить пунктом — 2.2: «2.2. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР».

(Продолжение см. с. 280)

(Продолжение изменения к ГОСТ 7449—64)

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта устойчивым пищевым лаком, допущенным Министерством здравоохранения СССР для этой цели.

Пакеты с ломтиками должны быть термосварены или скреплены зажимами. Наличие тузлука в пакетах и банках не допускается.

Отклонения в меньшую сторону от массы нетто, указанной на потребительской таре, не допускаются»;

седьмой, восьмой абзацы. Заменить слова и ссылки: «вместимостью не более» на «предельной массой», «нормативно-технической документации» на ГОСТ 13516—86, ГОСТ 13356—74 на ГОСТ 13356—84.

Пункт 8 дополнить абзацем (после восьмого): «Упаковывание ломтиков производят в соответствии с правилами по нарезке и упаковыванию рыбной продукции»;

тринадцатый абзац. Заменить ссылку и слова: ГОСТ 20477—75 на ГОСТ 20477—86, «картонные ящики» на «ящики из гофрированного картона».

Пункт 10. Первый абзац после слова «пергаментом» дополнить ссылкой: по ГОСТ 1341—84»;

заменить слова: «рассолом соответствующей плотности» на «натуральным тузлуком или соляным раствором»;

второй абзац. Заменить слово: «укладке» на «укладывании»;

последний абзац изложить в новой редакции: «В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, размерной группы, вида разделки, сорта.

(Продолжение см. с. 238)

(Продолжение изменения к ГОСТ 7449—64)

Раздел 2*а* изложить в новой редакции:

«2а. Методы испытаний

2а.1. Метод отбора проб — по ГОСТ 7631—85.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929—86

2а.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86.

2а.3. Содержание пестицидов определяют по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР».

Пункт 8. Заменить ссылки: ГОСТ 5981—82 на ГОСТ 5981—88, ГОСТ 18251—72 на ГОСТ 18251—87.

Пункт 13. Второй абзац дополнить словами: «и нормативно-технической документации»; исключить ссылку: ГОСТ 21929—76.

(ИУС № 11 1990 г.)

Группа Н25

Изменение № 6 ГОСТ 7449—64 Рыбы лососевые соленые. Технические условия

Принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 8 от 12.10.95)

Дата введения 1997—01—01

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа стандартизации
Республика Беларусь	Белстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикский государственный центр по стандартизации, метрологии и сертификации
Туркменистан	Туркменглавгосинспекция
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

Вводную часть дополнить абзацем: «Требования к качеству продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пунктах 1 (первый абзац), 5 (показатель «Вкус и запах»), 6, 6а; разделах 2, 2а; пунктах 8 (десятый абзац), 11, 12, 13 (первый абзац)».

Пункты 1, 3, 4 изложить в новой редакции:

«1.1. 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.

1.2. Сырье и материалы

1.2.1. Для изготовления соленой рыбы используют сырье и материалы не ниже первого сорта (при наличии сортов):

рыба-сырец — по нормативной документации;

рыба охлажденная — ГОСТ 814—61;

рыба охлажденная полуфабрикат — по нормативной документации;

рыба мороженая — ГОСТ 1168—86;

соль поваренная пищевая высшего сорта — ГОСТ 13830—91;

вода питьевая — ГОСТ 2874—82.

Охлажденный полуфабрикат, используемый для изготовления соленых лососей, должен быть по качеству не ниже требований, предъявляемых к рыбе по ГОСТ 814—61.

Для изготовления ломтиков могут быть использованы соленые лососевые рыбы

(Продолжение см. с. 66)

с механическими повреждениями (от объячеивания, укусов морского зверя, ушибов), кровоподтеками, полученными при электроубое, но по другим показателям качества соответствующие требованиям первого сорта.

1.2.2. Сырье и материалы, используемые для изготовления соленой лососевой рыбы, по показателям безопасности должны соответствовать «Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденным Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061—89, и требованиям Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденной Министерством здравоохранения СССР 22.02.1991 г. № 5319—91.

3. Масса соленых лососевых рыб должна соответствовать требованиям ГОСТ 1368—91.

4. По видам разделки соленые лососевые рыбы подразделяют:

п о т р о щ е н ы е с г о л о в о й — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены; жабры могут быть оставлены; в хвостовой части (у нароста) может быть сделан внутри, со стороны брюшной полости, вдоль и близ позвоночника один укол — «карман»; у крупных экземпляров рыб может быть до четырех тонких уколов в спинную часть (вдоль спины) с обеих сторон позвоночника, наносимых из брюшной полости; уколы не должны вызывать повреждений кожи и реберных костей рыбы;

п о т р о ш е н ы е о б е з г л а в л е н н ы е — рыба, разделанная так же, как и потрошеная с головой: голова по плечевую кость удалена без повреждения последней;

п о т р о ш е н ы е с е м у ж н о й р е з к и — рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: первый — от анального отверстия до брюшных плавников, второй — отступая от брюшных плавников до калтычка, который не перерезают; внутренности, в том числе икра или молоки, жабры удалены; сгустки крови и почки зачищены; в хвостовой части (у нароста) может быть сделан внутри, со стороны брюшной полости, вдоль и близ позвоночника, один укол; у крупных экземпляров рыб может быть до шести тонких уколов в спинную часть (вдоль спины) с обеих сторон позвоночника, наносимых из брюшной полости, уколы не должны вызывать повреждений кожи и реберных костей; у крупных экземпляров рыб возможны небольшие срезы кожи (залысины) по спинке у приголовка и нароста;

п л а с т с г о л о в о й — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены;

ф и л е — рыба разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены;

л о м т и к и — потрошеная обезглавленная рыба, нарезанная на ломтики толщиной не более 0,5 см; без кожного покрова, плавников, позвоночной и крупных реберных костей.

(Продолжение см. с. 67)

Допускается перед нарезкой на ломтики филе крупных экземпляров рыб разрезать на две половины».

Пункт 5. Таблица. Графа «Характеристика» для показателя «Разделка» исключить слово: «семги».

Пункт 6 дополнить словами: «утвержденных 01.08.89 № 5061—89».

Раздел 1 дополнить пунктом — 7: «7. В соленой рыбе не должно быть живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека».

Пункт 2.2 и раздел 2а изложить в новой редакции:

«2.2. Контроль за содержанием токсичных элементов и пестицидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

2а.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631—85.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929—94.

2а.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86.

2а.3. Содержание пестицидов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

2а.4. Наличие живых паразитов, представляющих опасность для здоровья человека, определяют по методике паразитологического инспектирования морской рыбы (морская рыба-сырец, охлажденная и мороженая рыба); личинок дифиллоботриид и описторхисов по СанПин 15—6/44».

(Продолжение см. с. 68)

Пункт 8. Заменить ссылку: ГОСТ 5717—81 на ГОСТ 5717—91;

десятый абзац изложить в новой редакции: «Внутренняя поверхность банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью, или их смесью, допущенными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами»;

одиннадцатый абзац. Исключить слова: «наличие тузлука в пакетах и банках не допускается»;

двенадцатый абзац изложить в новой редакции: «Предельные отклонения массы нетто в отдельных единицах потребительской тары, %:

± 3 для продукции массой нетто до 0,25 кг включ.

± 2 для продукции массой нетто св. 0,25 до 0,5 кг включ.».

Пункт 11 изложить в новой редакции: «11. Все полимерные материалы, используемые для упаковки продукции, должны быть допущены органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами».

Раздел 3 дополнить пунктом — 11а: «Могут быть использованы другие виды тары и упаковки, которые соответствуют требованиям санитарии, стандартов и технических условий, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с ними продукции, и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении».

пункт 13. Второй абзац. Исключить слова: «и нормативно-технической документации»; дополнить ссылкой: ГОСТ 26663—85.

(ИУС № 9 1996 г.)

gost.e-ecolog.ru