МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА СОЛЕНАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка» (АО «Севрыбтехцентр», ВНИРО)

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 9—96 от 12 апреля 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
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 27 августа 1997 г. № 290 межгосударственный стандарт ГОСТ 7448—96 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1998 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 7448—75, ГОСТ 16081—70

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА СОЛЕНАЯ

Технические условия

Salted fish. Specifications

Дата введения 1998—01—01

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на соленую рыбу.

Стандарт не распространяется на анчоусовые, сельди, сардины (сардину, сардинопса, сардинеллу), салаку, кильку, тюльку, корюшку, сиговые, осетровые, лососевые (дальневосточные; каспийский, балтийский, озерный, беломорский лососи; семгу, белорыбицу и нельму), судака, жирную мойву, а также на океаническую хрящевую рыбу.

Обязательные требования к качеству продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пунктах 4.1, 4.2.2.6, 4.2.2.10, 4.2.4 («Вкус и запах»), 4.2.5, 4.2.6, 4.4.8, 4.5; разделах 5, 6; пунктах 7.1.1, 7.2.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

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 1868—88 Веревки технические и хозяйственные. Технические условия

ГОСТ 3282—74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия

ГОСТ 3560—73 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 5981—88 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 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

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

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ 13356—84 Ящики деревянные для продукции 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

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

Издание официальное

ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия
ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 20057—96 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия
ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия
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 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 меди
ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

3 ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ И РАЗМЕРЫ

Длина и масса соленой рыбы должны соответствовать требованиям ГОСТ 1368.

4 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

4.1. Соленая рыба должна изготовляться 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 соленую рыбу подразделяют на указанные в 4.2.1.1—4.2.1.21:

4.2.1.1 Неразделанная — рыба в целом виде.

4.2.1.2 Жаброванная — рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей.

4.2.1.3 Зябренная — рыба, у которой удалены грудные плавники с прилегающей частью брюшка и частью внутренностей; жабры, икра или молоки могут быть оставлены.

4.2.1.4 Обезглавленная — рыба, у которой голова с плечевыми костями и внутренности удалены без разреза по брюшку; часть внутренностей, икра или молоки могут быть оставлены.

Рыба может быть разделена срезом, при котором голова удалена вместе с грудными плавниками; поперечно надрезана в области анального отверстия.

4.2.1.5 Полупотрошеная — рыба, у которой брюшко у грудных плавников надрезано, внутренности частично удалены; икра или молоки могут быть оставлены.

4.2.1.6 Потрошеная с головой — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, жабры могут быть удалены. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прокола без повреждения кожи.

4.2.1.7 Потрошеная обезглавленная — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; голова, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены.

Плечевые кости и грудные плавники могут быть удалены.

Рыба может быть разделана срезом, при котором голова удалена вместе с грудными плавниками и частью брюшка; у скумбрии, ставриды может быть частичное удаление брюшной части вместе с брюшными плавниками, а также разрез брюшка далее анального отверстия не более 2 см; потрошеный обезглавленный палтус может быть разрезан вдоль позвоночника на две половины (спинную и брюшную) с оставлением на одной из половинок позвоночника.

4.2.1.8 Потрошеная семужной резки — рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами; первый — от анального отверстия до брюшных плавников, второй — отступя на 4—10 см (в зависимости от размера рыбы), до калтычка, не перерезая его. Внутренности, жабры, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены.

4.2.1.9 Пласт с головой — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника от головы до хвостового плавника; голова разрезана до верхней челюсти; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены.

Вдоль мясистых частей с внутренней стороны без прореза кожи может быть сделано по одному глубокому продольному надрезу. У сома может быть несколько надрезов на расстоянии 3—3,5 см один от другого; кроме того, у сома в мясистых частях жаберных крышек может быть сделано по одному крестообразному надрезу.

У обесшкуренного пласта кожу снимают от грудных плавников до хвостового плавника. Может быть повреждена ткань мяса рыбы в области анального плавника.

4.2.1.10 Обезглавленный пласт — рыба, разрезанная по спине или по брюшку вдоль позвоночника от головы до хвостового плавника; голова, внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены; плечевые кости могут быть оставлены. Обезглавленный пласт изготовляют из крупных рыб.

4.2.1.11 Пласт клипфиксной разделки — рыба, разрезанная по брюшку от головы до конца хвостового стебля; голова, часть позвоночника (от приголовка до конца расположения почек), внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены; плечевые кости оставлены.

4.2.1.12 Полупласт — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены.

В мясистых частях спинки с обеих сторон может быть сделано по одному продольному разрезу с внутренней стороны без разрезания кожи.

4.2.1.13 Палтусная разделка — рыба, у которой удалены голова, плечевые кости, мясо одной из сторон до позвоночника, внутренности, икра или молоки, плавники, кроме хвостового, выравненного срезом; вскрыт или удален ястыковый карман; сгустки крови зачищены.

Могут быть небольшие выхваты мяса.

4.2.1.14 Тушка — рыба, у которой голова (с плечевыми костями), внутренности, икра или молоки удалены; тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей; сгустки крови и черная пленка могут быть оставлены. Может быть поперечный подрез брюшка в области анального отверстия без разреза по брюшку.

4.2.1.15 Тушка полупотрошеная — обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей.

Может быть поперечный подрез брюшка в области анального отверстия.

4.2.1.16 Тушка и тушка полупотрошеная может изготовляться из ставриды океанической, скумбрии атлантической.

Длина тушки и тушки полупотрошеной скумбрии атлантической и ставриды океанической должна быть не менее 13 см.

4.2.1.17 Спинка — рыба, у которой срезана брюшная часть; удалены голова и спинные плавники; остатки внутренностей и сгустки крови зачищены.

У усача и жереха голова может быть оставлена, но жабры удалены.

У скумбрии, ставриды, путассу спинной плавник может быть оставлен.

У спинки нототении семужного посола должна быть удалена хвостовая часть на расстоянии 5 см от основания средних лучей хвостового плавника.

У спинки минтая брюшная часть с головой удалены срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника. Брюшная часть удалена вместе с позвоночной костью не более чем на $^1/_3$ длины спинки, остальная часть удалена срезом, проходящим ниже позвоночной кости; анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом; спинка зачищена от сгустков крови. У отдельных экземпляров спинки могут быть незначительные прирези хрящевой части приголовка.

У спинки путассу анальный плавник должен быть удален вместе с прилегающим к нему мясом.

4.2.1.18 Теша — брюшная часть рыб в целом виде или в виде двух продольных половинок.

Теша крупных рыб может быть разрезана на куски длиной не менее 15 см.

4.2.1.19 Кусок — обезглавленная или потрошеная обезглавленная рыба с удаленным хвостовым плавником, разрезанная на куски длиной не менее 5 см.

4.2.1.20 Боковник — рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника на две продольные половины; плечевые и реберные кости оставлены; голова, позвоночник, внутренности и плавники (кроме хвостового) удалены; сгустки крови зачищены; брюшная часть может быть удалена.

Боковник из палтуса — верхняя часть рыбы, голова, позвоночник и внутренности удалены.

4.2.1.21 Ломтики — рыба, у которой удалены голова, внутренности, икра или молоки, плавники, позвоночная кость, крупные реберные кости и кожа и которая разрезана на ломтики толщиной от 0,5 до 1,5 см; кожа может быть оставлена.

4.2.2 *Особенности разделки некоторых видов рыб*

4.2.2.1 У тресковых рыб недоразвитые икра или молоки могут быть оставлены в рыбе; почки и плавательный пузырь должны быть вскрыты и могут быть оставлены в рыбе. У трески, пикши и сайды брюшко может быть разрезано до второго анального плавника.

4.2.2.2 У частиковых и камбаловых рыб икра или молоки могут быть оставлены в рыбе.

4.2.2.3 У камбалообразных и других сходных с ними по форме тела рыб (морской язык, камбала, палтус, солнечник и другие) брюшко может быть вскрыто полукруглым вырезом с верхней (глазной) стороны или прямым сквозным разрезом до позвоночной кости около плечевых костей.

4.2.2.4 У чивирико, рубии, парго, перро, куберы, мероу, клыкача и рыб с жировыми отложениями брюшко разрезают сбоку от грудных плавников к анальному отверстию.

4.2.2.5 Рыбец, чехонь, шемаю, черноморскую скумбрию, барабулю изготовляют только в неразделанном или жаброванном виде; у черноморской скумбрии жабры удаляют.

4.2.2.6 Прудовую рыбу массой более 1 кг изготовляют только в разделанном виде с удалением внутренностей.

4.2.2.7 Морского угря массой 1,5 кг и менее изготовляют неразделанным, а массой более 1,5 кг — потрошеным обезглавленным.

4.2.2.8 Морского окуня массой более 0,5 кг, а также камбалу, усача, жереха, крупную щуку, терпуга и сома изготовляют потрошеными с головой или без головы. Жабры могут быть удалены.

Треску, пикшу и сайду массой более 0,4 кг изготовляют потрошеными обезглавленными.

4.2.2.9 Макруруса и макруронуса изготовляют только потрошеными обезглавленными с удалением хвостовой части на уровне $^1/_3$ длины тушки. Голову удаляют срезом вместе с грудными плавниками.

Макруруса с колючей чешуей изготовляют с обязательным удалением чешуи.

4.2.2.10 У маринки, османа, илиши и хромули должны быть полностью удалены внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка; брюшная полость тщательно зачищена; у илиши, кроме того, должна быть удалена голова.

4.2.3 Соленую рыбу по качеству подразделяют на первый и второй сорта.

4.2.4 По показателям качества соленая рыба должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, по цвету свойственная данному виду	
	У рыб с плотно сидящей чешуей может быть частичная сбитость чешуи; у рыб со слабо сидящей чешуей сбитость не нормируется	Сбитость чешуи не нормируется
	Потускневшая поверхность у серебристого помпано, сабли-рыбы, снэка, сома, тихоокеанского и серебристого хека;	
		потускневшая поверхность;
	незначительно потускневшая поверхность со слабым желтоватым оттенком на поверхности и разрезах у крепкосоленой рыбы	
	Подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира у сериолелы, сериолы, австралийского лосося, луфаря, масляной рыбы, нигриты, пеламиды, кабан-рыбы, сабли-рыбы, снэка, сайры, угрей, скумбрии атлантической и ставриды океанической;	
	подкожное окрашивание от золотистого до ярко-желтого у кефали океанической;	
	пожелтение мяса на разрезах у разделанной скумбрии и ставриды	пожелтение на поверхности, под кожей и разрезах, не проникшее в мясо
	Наличие темных пятен (пигментации) у кубинского карася, красного австралийского окуня, красноглазки и других рыб, имеющих яркую прижизненную окраску	
	Покраснение поверхности у ставриды	
	Незначительные кровоподтеки у нототениевых рыб;	
		незначительные кровоподтеки

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Наличие икры или молок у анального отверстия у неразделанного тихоокеанского хека	
	Выход части кишечки через анальное отверстие без повреждения брюшка у кабан-рыбы	
Наружные повреждения	Переломы позвоночной кости у зубатки и палтуса, разделанных на пласт, с незначительным разрывом ткани мяса;	
		наличие рыб с нарушением целостности брюшных стенок, но без выпадения внутренностей
	Проколы, порезы и срывы кожи в одной упаковочной единице, %, не более:	
	15	30
	Наличие рыб (по счету) со слегка лопнувшим брюшком для бычка	
	30 %	Не нормируется
Разделка	В соответствии с требованиями 4.2.1	
Консистенция рыбы:		
слабосоленой	Нежная, сочная	
среднесоленой	Сочная, плотная	
крепкосоленой	Плотная	
	Слегка ослабевшее брюшко	Может быть жестковатая или ослабевшая, но не дряблая
	У тресковых, мраморной нототении, клыкача, тихоокеанского хека, скумбрии и луфаря возможно расслоение мяса	
Вкус и запах	Свойственные данному виду соленой рыбы без порочащих признаков	
	Для некоторых рыб может быть наличие слабовыраженного илистого запаха, а для океанических рыб свойственный им — йодистый запах и кисловатый привкус	
		Могут быть: слабый кисловатый запах в жабрах; слабый запах окислившегося жира на поверхности; слабый запах окислившегося жира в брюшной полости у скумбрии и ставриды
Массовая доля поваренной соли, %, для рыбы:		
слабосоленой	От 6,0 до 9,0 включ.	
среднесоленой	Св. 9,0 » 13,0 »	
крепкосоленой	» 13,0 » 17,0 »	
Массовая доля жира в мясе курильской скумбрии, %, не менее	12,0	

Примечания

1 Ломтики из клыкача изготовляют с массовой долей поваренной соли от 4 до 6 %.

2 Крепкосоленую рыбу изготовляют по согласованию изготовителя с потребителем.

3 Крепкосоленый неразделанный терпуг изготовляют массой не более 0,5 кг; камбалу — не более 0,4 кг

4.2.5 Содержание токсичных элементов и пестицидов в соленой рыбе, а также гистамина в скумбрии не должно превышать допустимые уровни, установленные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора* [1].

4.2.6 В соленой рыбе не должно быть живых паразитов и паразитарных поражений, опасных для здоровья человека.

4.3 Требования к сырью и материалам

Сырье и материалы, используемые для изготовления соленой рыбы, должны соответствовать требованиям:

рыба-сырец ..... нормативным документам
рыба охлажденная ..... ГОСТ 814 и нормативным документам
рыба мороженая ..... ГОСТ 1168, ГОСТ 20057 и нормативным документам
соль поваренная пищевая ..... ГОСТ 13830**.

Для изготовления спинки, боковника, куска, теши, ломтиков может быть использована рыба с механическими повреждениями, но по остальным признакам соответствующая требованиям первого сорта при условии удаления поврежденных частей.

4.4 Упаковка

4.4.1 Соленую рыбу упаковывают в тару по 4.4.1.1—4.4.1.7

4.4.1.1 В бочки деревянные заливные и сухотарные по ГОСТ 8777 вместимостью не более 150 $дм^3$; для рыб длиной более 50 см допускается использовать бочки вместимостью не более 250 $дм^3$.

Для сухотарных бочек могут быть использованы мешки-вкладыши из пленочных материалов по нормативным документам.

4.4.1.2 В бочки полимерные по нормативным документам вместимостью не более 100 $дм^3$.

4.4.1.3 В ящики деревянные по ГОСТ 13356 предельной массой продукта 30 кг (кроме скумбрии и ставриды).

Для рыбы длиной более 50 см могут быть использованы ящики предельной массой продукта 70 кг по согласованию с потребителем.

4.4.1.4 В ящики полимерные многооборотные по нормативным документам для местной реализации предельной массой продукта 30 кг (кроме скумбрии и ставриды).

4.4.1.5 В пакеты пленочные по нормативным документам предельной массой продукта 1 кг, а также поштучно массой одного экземпляра рыбы не более 2 кг с последующим упаковыванием:

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

в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 предельной массой продукта 20 кг.

Для местной реализации — в ящики деревянные многооборотные или полимерные многооборотные по нормативным документам предельной массой продукта 20 кг.

4.4.1.6 Ломтики фасуют в:

банки стеклянные по нормативным документам вместимостью не более 300 $см^3$;

банки металлические по ГОСТ 5981 вместимостью не более 270 $см^3$;

банки из полимерных материалов по нормативным документам вместимостью не более 300 $см^3$;

пакеты пленочные по нормативным документам предельной массой продукта 0,3 кг.

Банки и пленочные пакеты упаковывают в ящики деревянные по ГОСТ 13356 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

Для местной реализации — в ящики деревянные многооборотные или полимерные многооборотные по нормативным документам.

Предельная масса банок с продукцией в ящике — 25 кг, пакетов — 15 кг.

4.4.1.7 Допускается использование других видов тары и упаковки, которые соответствуют требованиям санитарии, стандартов и технических условий на них, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с ними продукции и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.4.2 Пленочные пакеты с продукцией должны быть термосварены или скреплены зажимами, или закрыты другим способом, обеспечивающим сохранность продукта.

Упаковывание соленой рыбы в пленочные пакеты проводят в соответствии с правилами по нарезке и упаковыванию рыбной продукции в пакеты и вкладыши из полимерных пленочных материалов.

Банки должны быть плотно укупорены металлическими или полимерными крышками.

4.4.3 Предельные отклонения массы нетто в отдельных единицах потребительской тары в процентах, не более:

±3 — для продукции массой нетто до 0,3 кг включ;

±1 — для продукции массой нетто до 1,0 кг включ.

4.4.4 Тара должна быть чистая, прочная.

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

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

Ящики должны быть выстланы пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, целлюлозной пленкой (целлофаном) по ГОСТ 7730, полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354.

4.4.5 Соленую рыбу укладывают в бочки или ящики ровными и плотными рядами вручную или с помощью вибраторов.

Соленую рыбу длиной менее 12 см укладывают в тару без рядовой укладки насыпью с тщательным разравниванием и последующим уплотнением по слоям.

Бочки с рыбой должны быть залиты тузлуком или солевым раствором.

Отдельные виды соленой рыбы упаковывают в бочки без тузлука.

4.4.6 В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, размерной группы, одной степени солености, сортности и вида разделки.

Рыба, отнесенная к мелочи I, II и III групп, по видам не подразделяется.

Допускается:

укладка трески, пикши и сайды без сортировки по видам;

в каждой единице транспортной упаковки:

для рыб, подразделяющихся по длине или массе, не более 2 % рыб (по счету) большего или меньшего размера;

для рыб океанического промысла не более 10 % рыб (по счету) менее установленной длины;

для снетков 1-го сорта не более 3 % примеси другой рыбы (по счету);

для снетков 2-го сорта не более 15 % примеси другой рыбы (по счету);

для остальных рыб не более 2 % рыб (по счету) менее установленной длины или массы.

4.4.7 Бочки с рыбой должны быть укупорены.

Деревянные ящики с продукцией 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.

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.

Для местной реализации используют веревки технические и хозяйственные по ГОСТ 1868 или шпагат по ГОСТ 17308.

Банки должны быть упакованы в ящики по нормативным документам.

Полимерные многооборотные ящики и деревянные многооборотные ящики должны быть закрыты съемными крышками.

4.4.8 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.

4.5 Маркировка

Маркируют тару с продукцией — по ГОСТ 7630, ГОСТ 11771.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192, ГОСТ 7630.

На пленочные пакеты с продукцией, фасованной под вакуумом, наносят дополнительную надпись «Фасована под вакуумом».

5 ПРИЕМКА

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 7631.

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

6 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 7631

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

6.2 Методы контроля — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934.

6.3 Содержание пестицидов и гистамина определяют методами, утвержденными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6.4 Наличие паразитов и паразитарных поражений определяют по методике паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, охлажденная и мороженая), «Санитарным правилам по санитарно-гельминтологической экспертизе рыбы и условиям обеззараживания ее от личинок дифиллоботриид и описторхисов» [2].

6.5 Длину рыбы определяют по ГОСТ 1368.

7 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют соленую рыбу всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов при температуре от минус 4 до минус 8 °С.

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

Хранят соленую рыбу при температуре от минус 4 °С до минус 8°С:

в бочках с тузлуком, в месяцах, не более:

4 — слабосоленую;

6 — среднесоленую;

9 — крепкосоленую (при температуре от 0 до минус 4 °С);

в бочках без тузлука в месяцах, не более:

4 — слабо-, среднесоленые зубатки, тресковые, камбала, окунь морской, палтус;

в деревянных ящиках — не более 4 мес;

в пленочных пакетах под вакуумом, сут, не более:

35 — неразделанную; разделанную ставриду;

20 — разделанную;

25 — неразделанную; разделанную скумбрию;

в пленочных пакетах без вакуума, сут, не более:

15 — неразделанную; разделанную ставриду;

10 — разделанную; неразделанную скумбрию;

10 — ломтики клыкача.

Срок хранения соленой рыбы устанавливают с даты изготовления.

7.3 Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(информационное)

БИБЛИОГРАФИЯ

[1] 5061—89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденные Министерством здравоохранения СССР 01.08.89

[2] Сан Пин 15—6/44 Санитарные правила по санитарно-гельминтологической экспертизе рыбы и условиям обеззараживания ее от личинок дифиллоботриид и описторхисов, утвержденные Министерством здравоохранения СССР 03.12.90

МКС 67.120.30 Н25 ОКП 92 6231

Ключевые слова: рыба соленая, обязательные требования, технические требования, упаковка, методы контроля, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru