ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

РЫБА СОЛЕНАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 7448—75

Издание официальное

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.2 : 006.354 Группа Н25

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

РЫБА СОЛЕНАЯ

Технические условия

Salted fish.
Specifications

ГОСТ 7448—75*

Взамен
ГОСТ 7448—55, кроме сиговых рыб, скумбрии и ставриды

ОКП 92 6231

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 29 мая 1975 г. № 1451 срок введения установлен

с 01.01.77

Проверен в 1986 г. Постановлением Госстандарта от 12.18.86 № 3812 срок действия продлен

до 01.01.92

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на соленую рыбу (в том числе рыбу океанического промысла) и устанавливает требования к соленой рыбе, приготовляемой для нужд народного хозяйства.

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

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Соленую рыбу изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Сырье и материалы, используемые при производстве соленой рыбы, должны соответствовать следующим требованиям:

рыба-сырец по нормативно-технической документации;

рыба охлажденная по ГОСТ 814—61 и по нормативно-технической документации;

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

☆

* *Переиздание (декабрь 1986 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в ноябре 1977 г., сентябре 1980 г., сентябре 1981 г., феврале 1982 г., мае 1983 г., декабре 1986 г. (ИУС 12—77 г., 8—80 г., 11—81 г., 5—82 г., 8—83 г., 3—87).*

© Издательство стандартов, 1987

рыба мороженая без признаков окисления жира по ГОСТ 1168—68, ГОСТ 20057—74 и по нормативно-технической документации;

соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830—84.

Для приготовления спинки, боковника, куска, теши, ломтиков допускается использование рыбы с механическими повреждениями, но по остальным признакам, соответствующим требованиям первого сорта, при условии удаления при разделке поврежденных частей.

1.1, 1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 6).**

1.3. **(Исключен, Изм. № 6).**

1.4. В зависимости от вида разделки соленую рыбу подразделяют по длине или по массе в соответствии с требованиями ГОСТ 1368—55.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.4.1. Рыбу океанического промысла, не указанную в ГОСТ 1368—55, подразделяют по длине или по массе в соответствии с требованиями табл. 1 и 2.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

Таблица 1

Наименование рыбы	Длина рыбы, см		
	неразделанной	потрошеной с головой	потрошеной обезглавленной и обезглавленной
Баттерфиш:			
крупный	24 и более	—	—
мелкий	Менее 24	—	—
Берикс:			
крупный	16 и более	—	—
мелкий	Менее 16	—	—
Капитан-рыба	34 и более	—	24 и более
Карась океанический:			
крупный	29 и более	—	19 и более
мелкий	Менее 29	—	Менее 19
Кефаль океаническая:			
крупная	24 и более	—	—
мелкая	Менее 24	—	—
Мероу:			
крупный	29 и более	—	17 и более
мелкий	Менее 29	—	Менее 17
Масляная рыба:			
крупная	34 и более	—	—
мелкая	Менее 34	—	—
Сом океанический:			
крупный	51 и более	—	38 и более
мелкий	Менее 51	—	Менее 38
Форель морская	Менее 34	—	Менее 24
Язык морской:			
крупный	34 и более	34 и более	—
мелкий	Менее 34	Менее 34	—

Таблица 2

Наименование рыбы	Вид разделки	Масса, кг
Нототения мраморная: крупная	Потрошеная обезглавленная	1,6 и более
средняя	То же	Менее 1,6 до 0,...

Примечание. Остальную рыбу по длине или массе не подразделяют.

1.4.2. Длина соленой рыбы океанического промысла с головой должна быть не менее, см:

11 — для берикса;

13 — для баттерфиш, вомера, карася океанического, налима морского, ронко;

15 — для эпигонуса;

19 — для баркуса, бесуго, белоцин, бельдюги океанической, бычка океанического, джакаса, каранкса, клыкача, куберы, леща морского, лаврака, латилиды, ледяной рыбы, лихии, лутьяна, летрина, окуня каменного, парго, перро, перко, полинемуса, помпано серебристого, пеламиды океанической, помадазиса, рубин, сериолеллы, сиганула, сквамы, солнечника, смариды океанической, сладкогуба, стромы, тюрбо, тайл-фиш, умбрины, форели морской, хека серебристого и тихоокеанического, хиниса;

24 — для нототении мраморной, сома океанического;

29 — для нигриты, снэка, угря морского, сериолы;

59 — для сабли-рыбы.

Длина остальных рыб океанического промысла, не указанных в ГОСТ 1368—55, должна быть не менее 16 см.

Перечисленная в данном пункте рыба при длине, менее указанной, относится к рыбе-мелочи третьей группы.

Примечание. Наименьшая длина распространяется на рыб, не ограниченных к вылову правилами рыболовства.

Пункты 1.4.1, 1.4.2. **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

1.5. По видам разделки соленая рыба подразделяется на:

а) неразделанную — рыба, высоленная в целом виде;

б) зябреную — рыба, у которой часть внутренностей и грудные плавники с прилегающей частью брюшка удалены: жабры, икра или молоки могут быть оставлены в рыбе;

в) жаброванную — рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей;

г) потрошеную с головой — рыба разрезана по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия, калтычок может быть перерезан, внутренности, в том числе икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены. У крупных рыб

вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть сделаны один-два неглубоких прореза или прокола, без повреждения кожи; жабры могут быть удалены. Допускается разрез брюшка далее анального отверстия;

д) потрошеную обезглавленную — рыба разделана так же, как потрошеная с головой, голова удалена. Плечевые кости и грудные плавники могут быть удалены.

Допускается разделка рыбы косым срезом, при котором голову удаляют вместе с грудными плавниками и частью брюшка;

е) обезглавленную — рыба, у которой голова с плечевыми костями и внутренности (пищеварительный тракт, двухкамерный плавательный пузырь и печень) удалены без разреза по брюшку; остатки внутренностей, икра или молоки могут быть оставлены в рыбе;

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

з) пласт с головой — рыба разрезана по спине вдоль позвоночника от головы до хвостового плавника; голова разрезана вдоль до верхней челюсти; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, жабры могут быть удалены. Допускается производить по одному глубокому продольному надрезу вдоль мясистых частей с внутренней стороны спинки без прореза кожи. 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 кожа снята от грудных плавников до хвостового плавника; допускается повреждение ткани мяса рыбы в области анального плавника;

и) обезглавленный пласт — рыба разделана так же, как пласт с головой, голова удалена; плечевые кости могут быть оставлены при тушке: обезглавленный пласт приготовляют из крупных рыб.

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

к) пласт клипфискной разделки — рыба, у которой удалена голова, плечевые кости оставлены при тушке. Тушка разрезана по брюшку, хребтовая кость удалена от приголовка до конца расположения почек, хвостовая часть разрезана по средней линии позвоночника с полукруглым вырезом у конца чешуйчатого покрова; внутренности, включая икру или молоки, удалены, сгустки крови тщательно зачищены;

л) полупласт — рыба разрезана по спине вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника, внутренности удалены, сгустки крови зачищены.

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

м) спинку — рыба, у которой брюшная часть удалена срезом, проходящим от приголовка до начала или конца анального плавника на 0,5—1,5 см ниже позвоночной кости; голова удалена, спинные плавники срезаны полностью, но без оголения подкожных жировых отложений, спинка зачищена от остатков внутренностей, икры или молок, сгустков крови и тщательно промыта; у усача и жереха голова может быть оставлена, но жабры удалены.

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 удалена 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 допускаются незначительные прирези хрящевой части приголовка;

н) тешу — брюшная часть крупных рыб; допускается теша, разрезанная на куски длиной не менее 15 см. Теша может быть в виде двух продольных половинок;

о) кусок — потрошеная обезглавленная рыба с удаленными хвостовым плавником и плечевыми костями, разрезанная на куски длиной не менее 10 см. Допускается разделка крупной соленой рыбы, а также мелких трески и окуня с механическими повреждениями на куски размером по длине рыбы не менее 5 см;

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

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

из нототении боковник не приготовляют;

р) палтусную разделку — рыба, у которой удалены голова, плечевые кости, мясо одной из сторон до позвоночника, внутренности и плавники, кроме хвостового, который выравнивается срезом.

Допускаются небольшие выхваты мяса, а также вскрытие и удаление ястыкового кармана.

Примечание. Потрошеный обезглавленный палтус может быть разрезан вдоль позвоночника на две половины (спинную и брюшную) с оставлением на одной из половинок позвоночника;

с) ломтики — слабосоленая и среднесоленая рыба первого сорта без головы, внутренностей, икры или молок, плавников, позвоночной кости, кожного покрова и крупных реберных костей, разрезанная на ломтики толщиной от 0,5 до 1,5 см.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 5).

1.6. У тресковых рыб недоразвитые икра или молоки могут быть оставлены в рыбе; почка 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.

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

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.

У рыб: чивирико, рубия, парго, перро, кубера, мероу, клыкача брюшко разрезают сбоку от грудных плавников к анальному отверстию.

У рыб с жировыми отложениями в брюшной полости допускается разрез брюшка сбоку от грудных плавников к анальному отверстию.

Рыбец, чехонь, шемаю, черноморскую скумбрию, барабульку выпускают только в неразделанном или жаброванном виде; у крупной черноморской скумбрии жабры удаляют.

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

Морского окуня более 0,5 кг, а также камбалу, усача, жереха, крупную щуку, терпуга и сома выпускают потрошеными с головой или без головы. Жабры могут быть удалены. Треску, пикшу и сайду массой более 0,4 кг выпускают потрошеными обезглавленными.

Макруруса выпускают только в потрошеном обезглавленном виде с удалением хвостовой тонкой части на уровне $^1/_3$ длины тушки. Голову удаляют косым срезом вместе с грудными плавниками.

Макруруса с колючей чешуей выпускают с обязательным удалением чешуи.

Маринка, османы, илиша и хромуля должны быть полностью выпотрошены: внутренности, икра или молоки, черная пленка тщательно удалены, брюшная полость тщательно зачищена у илишы, кроме того, должна быть удалена голова.

1.7. По массовой доле поваренной соли в мясе соленую рыбу подразделяют на следующие группы:

слабосоленую — с массовой долей поваренной соли от 6 до 10% включительно;

среднесоленую — с массовой долей поваренной соли свыше 10 до 14% включительно;

крепкосоленую — с массовой долей поваренной соли свыше 14%. Крепкосоленую рыбу изготовляют по заказам спецпотребителя. По органолептическим показателям крепкосоленая рыба должна соответствовать требованиям табл. 3.

Соленость рыбы должна быть равномерной. Колебания в массовой доле соли в пробах рыбы, отобранных из разных мест одной партии, допускаются в пределах норм, установленных для каждой группы солености.

(Измененная редакция, Изм. № 6).

1.8. В зависимости от показателей качества соленую рыбу подразделяют на 1 и 2-й сорта.

1.9. По органолептическим и химическим показателям соленая рыба должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма для	
	1-го сорта	2-го сорта
Внешний вид	Рыба всех размеров, различной упитанности, кроме отнерестившегося леща	
	Поверхность рыбы чистая.	
	У серебристого помпано, сабли-рыбы, снэка, сома, тихоокеанского и серебристого хека поверхность может быть потускневшая.	
	У крепкосоленой рыбы поверхность может быть незначительно потускневшая, со слабым желтоватым оттенком на поверхности и разрезах.	
	У сабли-рыбы, серебристого помпано, сома серебристый слой может полностью отсутствовать.	
	У неразделанной рыбы брюшко слегка ослабевшее, чешуя может быть частично сбитая.	
	У тресковых рыб, ельца, чехони, шемая, азово-черноморской кефали, морского окуня, мелких частиковых, азово-черноморских скумбрии и ставриды, барабульки, серебристого помпано, сабли-рыбы, снэка и у тихоокеанского хека сбитость чешуи не нормируется.	
	Допускается:	
	у сериолеллы, сериолы, австралийского лосося, луфаря, масляной рыбы, нигриты, пеламиды, кабан-рыбы, сабли-рыбы, снэка, сайры угрей подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира;	

Продолжение табл 3

Наименование показателя	Характеристика и норма для	
	1-го сорта	2-го сорта
	У океанической кефали — ярко-желтое и золотистое подкожное окрашивание, присущее рыбам данных видов и не связанное с процессом окисления жира; у кубинского карася, красного австралийского окуня, красноглазки и других рыб наличие темных пятен (пигментация); у неразделанного тихоокеанского хека наличие икры или молок у анального отверстия; у кабан-рыбы выход части кишечки через анальное отверстие, без повреждения брюшка; у нототениевых рыб — незначительные кровоподтеки; у ставриды покраснение поверхности		
	Сбитость чешуи не нормируется Допускаются: незначительные кровоподтеки; потускнение чешуйчатого покрова и пожелтение на поверхности и разрезах, не проникшее в мясо; брюшко ослабевше-		
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений Допускаются: для рыб океанического промысла проколы и прорезы длиной не более 1 см, срывы кожи не более 1 см², не более чем в трех местах	срывы кожи не более 2 см², не более чем в трех местах
	у зубатки и палтуса, разделанных на пласт переломы позвоночника не более чем в двух местах без разрыва ткани мяса; у трески — один прокол от крючка размером не более 10 мм	
		у зубатки и палтуса, разделанных на пласт, переломы позвоночника не более чем в трех местах с незначительным разрывом ткани мяса наличие повреждений жаберных крышек и головок не более чем у 15% рыб (по счету)
	Наличие рыб со слегка лопнувшим брюшком у бычка не более 30% (по счету), у остальных неразделанных рыб не допускается.	

Продолжение табл. 3

Наименование показателя	Характеристика и норма для	
	1-го сорта	2-го сорта
	Повреждение рыла у сайры пороком не является	
	наличие рыб с нарушением целости брюшных стенок, но без выпадения внутренностей; у азово-черноморских скумбрии и ставриды, серебристого хека, сайры не более 30% (по счету) у бычка не нормируется; у остальных неразделанных рыб — не более 25% по счету.	
Разделка	Правильная, допускаются небольшие отклонения от правильной разделки	
Консистенция	Для слабосоленой рыбы — от нежной до сочной, для среднесоленой — от сочной до плотной, крепкосоленой — плотная	
	Допускается жестковатая или ослабевшая, но не дряблая	
	У тресковых рыб, мраморной нототении, клыкача, тихоокеанского хека и луфаря допускается слоистость мяса	
Вкус и запах	Свойственный данному виду соленой рыбы	
	Допускается: слабовыраженный илистый запах, у некоторых океанических рыб — свойственный им подистый запах и кисловатый привкус	
	слабый кисловатый запах в жабрах; слабый запах окислившегося жира на поверхности	
Массовая доля поваренной соли, %:		
а) для рыб океанического промысла	От 6 до 13	
б) для черноморских скумбрии и ставриды, барабульки, азово-черноморского рыбца, каспийской и азово-черноморской шеман, азово-черноморских чехони и кефали, азербайджанской и аральской белоглазки, тарани	От 6 до 12	От 6 до 14

Продолжение табл. 3

Наименование показателя	Характеристика и норма для	
	1-го сорта	2-го сорта
в) для спинки нототении семужного посола	От 6 до 10	
г) для остальных видов рыб	От 6 до 13	
д) для спинки путассу	От 6 до 14	

Примечание. Допускается выпуск крепкосоленых неразделанного сер-пуга массой не более 0,5 кг, путассу потрошеной обезглавленной и спинки путассу с массовой долей поваренной соли более 14% по согласованию со спецпотребителем.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4, 5, 6).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки соленой рыбы — по ГОСТ 7631—85

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб и органолептическая оценка — по ГОСТ 7631—85.

3.2. Метод испытаний — по ГОСТ 7636—85.

Разд. 3. **(Измененная редакция, Изм. № 6).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Соленую рыбу упаковывают:

в деревянные заливные и сухотарные бочки по ГОСТ 8777—80, вместимостью не более 150 дм^3, для рыб длиной более 50 см допускается использовать бочки вместимостью не более 250 дм^3

Допускается применять для сухотарных бочек мешки-вкладыши из пленочных материалов;

в дощатые ящики по ГОСТ 13356—84 предельной массой продукта 30 кг; для рыбы длиной более 50 см допускается использовать ящики предельной массой продукта 70 кг;

в пленочные пакеты предельной массой продукта 1 кг, а также поштучно массой одного экземпляра рыбы не более 2 кг с последующим упаковыванием их в ящики из гофрированного картона по нормативно-технической документации предельной массой продукта 20 кг;

в инвентарную тару для местной реализации, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта 20 кг.

Ломтики фасуют в пленочные пакеты, предельной массой продукта 0,3 кг с последующим упаковыванием их в дощатые яши-

ки, ящики из гофрированного картона и в инвентарную тару предельной массой продукта 15 кг.

Допускается отклонение от массы нетто для отдельных единиц потребительской тары не более:

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

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

Все полимерные материалы должны быть разрешены Министерством здравоохранения СССР. Упаковывание соленой рыбы в пленочные пакеты производят в соответствии с правилами по упаковыванию рыбной продукции в пакеты и вкладыши из полимерных пленочных материалов.

Пленочные пакеты с продукцией должны быть термосварены или скреплены зажимом.

Мелку рыбу, маринку, балхашского окуня, воблу и рыбу, разделанную на куски, упаковывают в заливные или сухотарные бочки вместимостью не более 50 дм^3 или дощатые ящики предельной массой продукта 30 кг.

Рыбец, аральскую и куринскую белоглазку, чехонь, шемаю, черноморскую скумбрию и ставриду, кефалевые, ленок, харнусы (менее 70 см), барабульку (султанку), сайру упаковывают в заливные бочки вместимостью не более 50 дм^3.

Мраморную нототению, потрошеную семужного посола — в заливные бочки по ГОСТ 8777—80 и заливные бочки барабанного типа вместимостью не более 250 дм^3.

4.2. Перед укладыванием рыбы тара должна быть тщательно промыта и взвешена, а заливные бочки проверены на отсутствие течи.

Ящики должны быть выстланы пергаментом по ГОСТ 1341—84, подпергаментом по ГОСТ 1760—81, целлюлозной пленкой (целлофаном) по ГОСТ 7730—74 или пленочными материалами, разрешенными Министерством здравоохранения СССР.

4.1, 4.2. **(Измененная редакция, Изм. № 6).**

4.3. Соленая рыба должна быть уложена в бочки или ящики плотными рядами вручную или с помощью вибраторов насыпью.

Допускается укладывать соленую мелкую рыбу длиной менее 12 см в тару без рядовой укладки насыпью с тщательным разравниванием и последующим уплотнением по рядам.

При рядовой укладке вручную соленая рыба должна быть уложена следующим образом:

неразделанная рыба, зябреная, жаброванная, потрошеная и спинка — спинкой вниз, верхний ряд — спинкой вверх;

рыба, разделанная на пласт, — в развернутом, полупласт — в свернутом виде, поверхностью разреза вверх; верхний ряд — кожной стороной вверх или в свернутом виде разрезом вниз;

крупная черноморская скумбрия — рядами спинками вниз, а каждый последующий ряд — спинками вверх, накрест к предыдущему;

зубатка — веерообразно рядами в развернутом виде разрезом вверх, спинками к стенкам бочки; ряды, прилегающие к днищам бочки — кожной стороной наружу.

Синяя зубатка должна быть упакована отдельно от пятнистой.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.4. В каждую упаковочную единицу укладывают соленую рыбу одного вида, размерной группы, вида разделки, группы солености и одного сорта. Рыба, отнесенная к мелочи I, II и III групп по видам рыб не подразделяется.

Допускается в каждой транспортной упаковочной единице не более 2% рыб (по счету) большего или меньшего размера, подразделяющихся по длине или массе, а также не более 10% рыб (по счету) меньше установленной длины — для рыб океанического промысла, не подразделяющихся по длине и массе, для остальных рыб — не более 2% (по счету) менее установленной длины или массы.

Допускается укладывать треску, пикшу и сайду в тару без сортировки по видам.

У снетков в упаковочной единице допускается примесь другой рыбы (по счету): в 1-м сорте не более 3% и во 2-м сорте — не более 15%.

4.5. Рыба должна быть плотно уложена в бочки и залита тузлуком или соляным раствором. Натуральный тузлук не должен иметь признаков порчи.

Бочки с продукцией должны быть укупорены.

Дощатые ящики с соленой рыбой должны быть забиты, а для иногородних перевозок дощатые ящики с продукцией должны быть забиты и скреплены по торцевым сторонам стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560—73 или стальной проволокой по ГОСТ 3282—74.

Ящики из гофрированного картона с продукцией должны быть обтянуты стальной проволокой или оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251—72 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477—75.

4.4, 4.5. **(Измененная редакция, Изм. № 6).**

4.6. Транспортная тара и упаковка для соленой рыбы, отправляемой в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, должны соответствовать требованиям ГОСТ 15846—79.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.7. Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630—75.

4.8. Транспортируют соленую рыбу всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

4.9. Хранят рыбу, упакованную в бочки с тузлуком:

слабосоленую при температуре от минус 4 до минус 8°С — 4 мес;

среднесоленую при температуре от минус 4 до минус 8°С — 6 мес;

крепкосоленую при температуре от 0 до минус 4°С — 9 мес.

Рыбу, упакованную в ящики, хранят при температуре от минус 4 до минус 8°С — 4 мес.

Соленую рыбу, фасованную в пленочные пакеты под вакуумом, хранят при температуре от минус 4 до минус 8°С не более:

неразделанную — 35 сут;

разделанную — 20 сут.

Соленую рыбу, фасованную в пленочные пакеты без вакуума, хранят при температуре от минус 4 до минус 8°С не более:

неразделанную — 15 сут;

разделанную — 10 сут.

Срок хранения соленой рыбы устанавливают с даты изготовления, для рыбы, фасованной в пленочные пакеты с момента (часа) окончания технологического процесса.

4.7—4.9. **(Измененная редакция, Изм. № 6).**

Изменение № 6 ГОСТ 7448—75 Рыба соленая. Технические условия

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 12.12.86 № 3812 срок введения установлен

с 01.06.87

Вводная часть. Первый абзац дополнить словами: «и устанавливает требования к соленой рыбе, приготовляемой для нужд народного хозяйства»; второй абзац перед словом «семгу» дополнить словом: «нельму».

По всему тексту стандарта заменить слова: «содержание» на «массовая доля», «единица упаковки» на «упаковочная единица».

Пункты 1.1, 1.2 изложить в новой редакции: «1.1. Соленую рыбу изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Сырье и материалы, используемые при производстве соленой рыбы, должны соответствовать следующим требованиям:

рыба-сырец по нормативно-технической документации;

рыба охлажденная по ГОСТ 814—61 и по нормативно-технической документации;

рыба мороженая без признаков окисления жира по ГОСТ 1168—68, ГОСТ 20057—74 и по нормативно-технической документации;

соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830—84.

Для приготовления спинки, боковника, куска, теши, ломтиков допускается использование рыбы с механическими повреждениями, но по остальным признакам — соответствующей требованиям первого сорта, при условии удаления при разделке поврежденных частей».

Пункт 1.3 исключить.

Пункт 1.7 после слов «свыше 14 % включительно» дополнить словами: «Крепкосоленую рыбу изготовляют по заказам спецпотребителя. По органолептическим показателям крепкосоленая рыба должна соответствовать требованиям табл. 3»;

заменить слова: «в пробках» на «в пробах».

Пункт 1.9. Таблица 3. Графа «Характеристика и нормы». Для показателя «Внешний вид» после слово «угрей подкожное пожелтение» дополнить словами: «не связанное с окислением жира»;

показатель «Наружные повреждения». Третий абзац. Заменить слова «небольшие срывы кожи» на «срывы кожи не более 1 см², не более чем в трех местах» (для 1-го сорта), на «срывы кожи не более 2 см², не более чем в трех местах» (для второго сорта); заменить слова: «незначительное количество» на «не более 25 % по счету»;

показатель «Разделка». Исключить слова: «Могут быть отклонения от правильной разделки»;

показатель «Массовая доля поваренной соли, %». Подпункт а. Для рыб океанического промысла заменить значение: «От 6 до 14» на «От 6 до 13»; подпункт б. Для 2-го сорта заменить значение: «От 6 до 17» на «От 6 до 14»; подпункт г. Заменить значение: «От 6 и более» на «От 6 до 13»; подпункт б. Исключить слово: «нельмы».

Пункт 2.1. Заменить ссылку. ГОСТ 7631—73 на ГОСТ 7631—85.

Раздел 3 изложить в новой редакции:

«3. Методы испытаний

3.1. Методы отбора проб и органолептическая оценка — по ГОСТ 7631—85.

3.2. Метод испытаний — по ГОСТ 7636—85».

Пункты 4.1, 4.2 изложить в новой редакции:

«4.1. Соленую рыбу упаковывают:

(Продолжение см. с. 344)

(Продолжение изменения к ГОСТ 7448—74)

в деревянные заливные и сухотарные бочки по ГОСТ 8777—80, вместимостью не более 150 дм³; для рыб длиной более 50 см допускается использовать бочки вместимостью не более 250 дм³.

Допускается применять для сухотарных бочек мешки-вкладыши из пленочных материалов; дощатые ящики по ГОСТ 13350—84 предельной массой продукта 30 кг;

для рыбы длиной более 50 см допускается использовать ящики предельной массой продукта 70 кг;

в пленочные пакеты предельной массой продукта 1 кг, а также поштучно массой одного экземпляра рыбы не более 2 кг с последующим упаковыванием их в ящики из гофрированного картона по нормативно-технической документации предельной массой продукта 20 кг;

в инвентарную тару для местной реализации, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта 20 кг.

Ломтики фасуют в пленочные пакеты, предельной массой продукта 0,3 кг с последующим упаковыванием их в дощатые ящики, ящики из гофрированного картона и в инвентарную тару предельной массой продукта 15 кг.

Допускается отклонение от массы нетто для отдельных единиц потребительской тары, не более:

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

±1,0 % » » 1 кг »

Все полимерные материалы должны быть разрешены Министерством здравоохранения СССР. Упаковывание соленой рыбы в пленочные пакеты производят в соответствии с правилами по упаковыванию рыбной продукции в пакеты и вкладыши из полимерных пленочных материалов.

Пленочные пакеты с продукцией должны быть термосварены или скреплены зажимом.

Мелкую рыбу, маринку, балхашского окуня, воблу и рыбу, разделанную на куски, упаковывают в заливные или сухотарные бочки вместимостью не более 50 дм³ или дощатые ящики предельной массой продукта 30 кг.

Рыбец, аральскую и куринскую белоглазку, чехонь, шемаю, черноморскую скумбрию и ставриду, кефалевые, ленок, хариусы (менее 70 см), барабульку (султанку), сайру упаковывают в заливные бочки вместимостью не более 50 дм³.

Мраморную нототению потрошеную семужного посола — в заливные бочки по ГОСТ 8777—80 и заливные бочки барабанного типа вместимостью не более 250 дм³.

4.2. Перед укладыванием рыбы тара должна быть тщательно промыта и взвешена, а заливные бочки проверены на отсутствие течи.

Ящики должны быть выстланы пергаментом по ГОСТ 1341—84, подпергаментом по ГОСТ 1760—81, целлюлозной пленкой (целлофаном) по ГОСТ 7730—74 или пленочными материалами, разрешенными Министерством здравоохранения СССР».

Пункт 4.4. Второй абзац после слова «океанического промысла» дополнить словами: «не подразделяющейся по длине и массе».

Пункты 4.5, 4.7—4.9 изложить в новой редакции:

«4.5. Рыба должна быть плотно уложена в бочки и залита тузлуком или соляным раствором. Натуральный тузлук не должен иметь признаков порчи.

Бочки с продукцией должны быть укупорены.

Дощатые ящики с соленой рыбой должны быть забиты, а для иногородних перевозок дощатые ящики с продукцией должны быть забиты и скреплены по торцовым сторонам стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560—73 или стальной проволокой по ГОСТ 3282—74.

Ящики из гофрированного картона с продукцией должны быть обтянуты стальной проволокой или оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251—72 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477—86.

4.7. Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630—75.

(Продолжение см. с. 345)

4.8. Транспортируют соленую рыбу транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

4.9. Хранят рыбу, упакованную в бочки с тузлуком:

слабосоленую при температуре от минус 4 до минус 8 °С — 4 мес;

среднесоленую при температуре от минус 4 до минус 8 °С — 6 мес;

крепкосоленую при температуре от 0 до минус 4 °С — 9 мес.

Рыбу, упакованную в ящики, хранят при температуре от минус 4 до минус 8 °С — 4 мес.

Соленую рыбу, фасованную в пленочные пакеты под вакуумом, хранят при температуре от минус 4 до минус 8 °С, не более:

(Продолжение см. с. 31)

неразделанную — 35 сут;

разделанную — 20 сут.

Соленую рыбу, фасованную в пленочные пакеты без вакуума, хранят при температуре от минус 4 до минус 8 °С, не более:

неразделанную — 15 сут;

разделанную — 10 сут.

Срок хранения соленой рыбы устанавливают с даты изготовления, для рыбы, фасованной в пленочные пакеты с момента (часа) окончания технологического процесса».

(ИУС № 3 1987 г.)

Изменение № 7 ГОСТ 7448—75 Рыба соленая. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 24.08.90 № 2460

Дата введения 01.04.91

Пункт 1.2. Заменить ссылку: ГОСТ 1168—68 на ГОСТ 1168—86.

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.10: «1.10. 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».

(Продолжение см. с. 228)

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».

Раздел 3 изложить в новой редакции:

«3. Методы испытаний

3.1. Метод отбора проб — по ГОСТ 7631—85.

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

(Продолжение см. с. 229)

(Продолжение изменения к ГОСТ 7448—75)

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

3.3. Содержание пестицидов определяют по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР».

(Продолжение см. с. 230)

(Продолжение изменения к ГОСТ 7448—75)

Пункт 4.2. Заменить ссылки: ГОСТ 1760—81 на ГОСТ 1760—86, ГОСТ 7730—74 на ГОСТ 7730—89.

Пункт 4.5. Заменить ссылки: ГОСТ 18251—72 на ГОСТ 18251—87, ГОСТ 20477—75 на ГОСТ 20477—86.

Пункт 4.7. Заменить ссылку: ГОСТ 7630—75 на ГОСТ 7630—87.

(ИУС № 11 1990 г.)

gost.e-ecolog.ru