

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 7447—84

Издание официальное

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.31:006.354 Группа Н26

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

Hot-smoked fish. Specifications

ГОСТ 7447—84*

Взамен ГОСТ 7447—72

ОКП 92 6320

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29 ноября 1984 г. № 4032 срок действия установлен

с 01.07.86

до 01.07.91

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на рыбу горячего копчения.

Стандарт не распространяется на анчоусовые, барабулю, бычок (кроме океанического и дальневосточного), кильку, корюшку, косатку, лососевые дальневосточные с нерестовыми изменениями «зубатка», лосося балтийского, макрель, осетровые, ряпушку, рипус, салаку, сардины (атлантическую, марокканскую и мексиканскую сардины, сардинопс, сардинеллу), сельди, сельдь-иваси, ставриду и скумбрию мелкие азово-черноморские, снеток, тюльку, хамсу, форель (кроме морской), а также на хрящевую рыбу.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Рыбу горячего копчения приготовляют из рыбы-сырца, охлажденной, мороженой рыбы и из охлажденного или мороженого полуфабриката, а рулеты также и из слабосоленой теши зубатки, мраморной нототении и из соленого боковника палтуса в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

* *Переиздание (август 1988 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июне 1986 г., марте 1987 г. (ИУС 9—86, 7—87).*

© Издательство стандартов, 1988

1.2. Сырье и материалы, используемые при изготовлении рыбы горячего копчения, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

рыба-сырец — нормативно-технической документации;

рыба охлажденная — ГОСТ 814—61 или нормативно-технической документации;

рыба мороженая — ГОСТ 20057—74, ГОСТ 1168—86 или нормативно-технической документации;

охлажденный или мороженый полуфабрикат — нормативно-технической документации.

Охлажденный или мороженый полуфабрикат по нормативно-технической документации, направляемый на изготовление рыбы горячего копчения, должен быть по качеству не ниже требований, предъявляемых к рыбе первого сорта по ГОСТ 814—61, ГОСТ 1168—86, ГОСТ 20057—74;

рыба соленая — ГОСТ 7448—75 или нормативно-технической документации;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—84;

перец душистый и перец черный молотые, применяемые для изготовления рулетов — нормативно-технической документации.

Допускается использование рыбы с механическими повреждениями, по качеству мяса соответствующей требованиям первого сорта. Поврежденные части должны быть удалены.

Не допускается использование рыбы с резкими нерестовыми изменениями, помятой и с признаками окислительной порчи жира.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.3; 1.4. **(Исключены, Изм. № 2).**

1.5. Рыбу горячего копчения подразделяют по длине или массе в соответствии с требованиями ГОСТ 1368—55.

Рыба горячего копчения, не указанная в ГОСТ 1368—55, подразделяется по длине или массе в соответствии с табл. 1 и 2.

Таблица 1

Наименование рыбы	Длина рыбы, см	
	неразделанной и потрошеной с головой	обезглавленной и потрошеной обезглавленной
Баттерфиш		
крупный	24 и более	—
мелкий	От 13 до 24	—
Берикс		
крупный	16 и более	13 и более
мелкий	От 11 до 16	—
Бесуго	19 и более	16 и более
Белоция	19 и более	15 и более
Бельдюга океаническая	19 и более	16 и более
Бычок океанический	19 и более	16 и более

Продолжение табл. 1

Наименование рыбы	Длина рыбы, см	
	неразделанной и потрошеной с головой	обезглавленной и потрошеной обезглавленной
Большеглаз	24 и более	17 и более
Елец (мегдым) всех водоемов Сибири		
крупный	Более 18	—
мелкий	18 и менее	—
Капитан-рыба	34 и более	24 и более
Карась океанический		
крупный	29 и более	19 и более
мелкий	От 13 до 29	От 15 до 19
Красноглазка	—	16 и более
Кефаль океаническая	16 и более	16 и более
Камбала дальневосточная	20 и более	16 и более
Лещ морской	19 и более	16 и более
Ледяная рыба	19 и более	16 и более
Мероу		
крупный	29 и более	17 и более
мелкий	От 16 до 29	От 15 до 17
Масляная рыба		
крупная	34 и более	24 и более
мелкая	От 20 до 34	—
Минтай	—	19 и более
Нигрита	29 и более	22 и более
Навага дальневосточная	—	16 и более
Пеламида океаническая	19 и более	16 и более
Перко	19 и более	15 и более
Пугассу	—	16 и более
Сериолелла	19 и более	16 и более
Солнечник	19 и более	16 и более
Смарида	19 и более	16 и более
Сквама	19 и более	16 и более
Строма	19 и более	15 и более
Снек	29 и более	23 и более
Сериола	29 и более	23 и более
Ставрида океаническая	19 и более	16 и более
Сом океанический		
крупный	—	38 и более
мелкий	От 24 до 51	От 20 до 38
Скумбрия атлантическая и дальневосточная	19 и более	16 и более
Тюрбо	19 и более	15 и более
Тайл-фиш	19 и более	16 и более
Терпуг	24 и более	19 и более
Умбрина	19 и более	16 и более
Угорь морской	29 и более	27 и более
Форель морская	19 и более	16 и более
Хек серебристый	19 и более	16 и более
Хек тихоокеанский	19 и более	16 и более
Хинис	19 и более	16 и более
Язык морской		
крупный	34 и более	24 и более
мелкий	От 16 до 34	—

Таблица 2

Наименование рыбы	Вид разделки	Масса, кг
Нототения мраморная:		
средняя	Потрошеная обезглавленная	Менее 1,2 до 0,4 включ.
мелкая	Потрошеная обезглавленная	Менее 0,4 до 0,2 включ.
Карп	Неразделанный	0,15 и более

Примечание. Остальную рыбу по длине или массе не подразделяют.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.6. По длине рыба горячего копчения океанического промысла с головой должна быть не менее, см:

29 — нигрита, снек, сериола, угорь морской;

24 — большеглаз, нототения мраморная, сом океанический;

20 — масляная рыба;

19 — баркус, бесуго, белоция, бельдюга океаническая, бычок океанический, джакас, каранкс, клыкач, кубера, лещ морской, латилида, лихия, ледяная рыба, лутьян, летрин, окунь каменный, парго, перро, перко, полинемус, помпано серебристый, помадазис, пеламида океаническая, рубия; рыба-селар: ставрида сигарная, круглая и плоская; сериолелла, сиганус, сквама, скумбрия, слизкогуб, смарида, солнечник, ставрида, строма, тайл-фиш, тюрбо, умбрина, форель морская, хек серебристый и тихоокеанский, хинис;

14 — пальцепер;

13 — баттерфиш, вомер, караси, налим морской, ронко, трескочка атлантическая;

11 — берикс, сена индийская;

9 — мойва жирная, желтоперка, эпигонус гребенчатый.

Длина остальных рыб океанического промысла с головой, 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. Минимальные размеры распространяются на рыб, не ограниченных к вылову конвенциями.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.7. Длина рыб с головой измеряется по прямой линии от вершины рыла до основания средних лучей хвостового плавника.

Длина обезглавленных рыб измеряется по прямой линии от края головного среза, на уровне позвоночника, до основания средних лучей хвостового плавника.

1.8. По видам разделки рыбу горячего копчения вырабатывают:

а) неразделанную — рыба в целом виде;

б) потрошеную с головой — рыба, разрезанная 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.

При машинной резделке рыбы разрез брюшка допускается далее анального отверстия;

в) потрошеную обезглавленную — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия, калтычок может быть перерезан; голова, все внутренности, в том числе икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены. Плечевые кости и грудные плавники могут быть удалены.

Допускается при машинной разделке; удаление головы с плечевыми костями косым срезом с тонкими стенками брюшной части; разрез брюшка далее анального отверстия; у трески вырез зоны анального отверстия с частичным подрезом анального плавника;

г) обезглавленную — рыба, у которой голова с плечевыми костями и внутренности (пищеварительный тракт, двухкамерный плавательный пузырь и печень) удалены без разреза по брюшку; допускается оставлять в рыбе остатки внутренностей (ожирки), икру или молоки;

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

е) кусок — потрошеная обезглавленная рыба с удаленным хвостовым плавником, разрезанная на куски массой от 0,4 до 1,0 кг в готовом виде.

Саблю-рыбу разрезают на куски массой от 0,15 до 1,0 кг в готовом виде.

Окуня морского, пораженного веслоногим рачком, разрезают на куски массой не менее 0,07 кг в готовом виде, кроме прихвостового куска. Прихвостовой кусок должен быть не менее 0,1 кг в готовом виде; места, пораженные веслоногим рачком, должны быть удалены;

ж) филе-кусок — рыба, разрезанная вдоль позвоночника на две продольные половины, у которой удалены чешуя, голова, позвоночник, плечевые и крупные реберные кости, внутренности, плавники, черная брюшная пленка, сгустки крови; филе разрезано на куски массой от 0,4 до 1,0 кг;

з) рулет — рыба, разделанная на филе или тешу с удалением чешуи, свернутая в рулон кожной стороной наружу; тешу зубатки, нототении и боковник палтуса допускается свертывать в рулон кожей внутрь; рулеты могут быть приготовлены из двух и более видов рыб; рулеты допускается приготовлять с добавлением пряностей; рулеты вырабатывают массой от 0,2 кг и более;

и) спинку — рыба, у которой брюшная часть с головой удалена срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника ниже позвоночной кости. Анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом. Спинка зачищена от остатков внутренностей и сгустков крови.

У спинки минтая брюшная часть с головой удалена вместе с позвоночной костью не более, чем на $^1/_3$ длины спинки, остальная часть удалена срезом, проходящим ниже позвоночной кости. У отдельных экземпляров спинки допускаются незначительные прирези хрящевой части приголовка.

Спинку приготовляют из лемонемы, минтая, окуня морского и путассу.

1.9. Рыбу с явными признаками рыбных или нерыбных заглотышей в неразделанном виде не вырабатывают.

Икряные особи лососей направляют на копчение после изъятия икры.

1.10. Макруруса вырабатывают 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 вырабатывают только с удалением чешуи.

1.11. У камбалообразных и других сходных с ними по форме тела рыб (морской язык, камбала, палтус, солнечник и др.) допускается разрезать брюшко полукруглым вырезом с верхней (глазной) стороны или прямым сквозным разрезом до позвоночника около плечевых костей; внутренности удаляют, сгустки крови и почки зачищают, икру или молоки допускается оставлять в рыбе.

1.12. У зубана, чивирико, рубин, парго, перро, куберы, мероу, клыкача, а также у рыб с жировыми отложениями в брюшной полости допускается разрезать брюшко сбоку от грудных плавников к анальному отверстию.

1.13. Маринка, османы, илиша и храмуля перед копчением должны быть полностью выпотрошены; внутренности, икра или молоки и черная пленка тщательно удалены и уничтожены; брюшная полость тщательно зачищена. У илиши и храмули должна быть также удалена голова.

1.14. Треску, пикшу, сайду и мольву вырабатывают как в потрошеном обезглавленном виде, так и разделанными на кусок, филе и рулет. Допускается вырабатывать мелкую треску потрошеной с головой, массой не более 0,8 кг.

Рыбу этих видов при массе экземпляра в готовом виде менее 0,4 кг, а морского окуня менее 0,3 кг допускается вырабатывать в неразделанном виде.

Дальневосточного бычка вырабатывают только потрошеным обезглавленным.

Удильщика вырабатывают разделанным на филе без кожи: у рыбы удаляют голову вместе с грудными плавниками, внутренностями и брюшной частью, кожу, все плавники, реберные и позвоночные кости.

1.15. Рыбу горячего копчения, кроме мраморной нототении и скумбрии, допускается замораживать.

Замораживают рыбу горячего копчения после охлаждения, в упакованном виде.

Температура в теле рыбы горячего копчения после замораживания должна быть не выше минус 18°С.

1.16. **(Исключен, Изм. № 2).**

1.17. По органолептическим и химическим показателям рыба горячего копчения должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.18. Рыба горячего копчения по микробиологическим показателям должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 4.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма
Готовность продукта	Рыба прокопчена до полной готовности: признаки сырости отсутствуют, мясо легко отделяется от позвоночника, кровь полностью свернувшаяся; мясо, икра и молоки проварены
Внешний вид	Рыба различной упитанности, кроме резко истощенной нерестом. Поверхность рыбы чистая, не влажная или незначительно увлажненная. Допускаются: у серионеллы, сериолы, луфаря, масляной рыбы, нигриты, сабли-рыбы, кабан-рыбы, пеламиды, снека и угрей — незначительное подкожное пожелтение, у скумбрии и ставриды подкожное пожелтение, присущее рыбам данных видов и не связанное с процессом окисления жира; незначительные белково-жировые натеки на поверхности или незначительные ожоги; механические повреждения кожи, жаберных крышек, плавников, не более, чем у 10% рыб (по счету), для мелочи второй и третьей групп, ельца и бычка дальневосточного не более, чем у 2% рыб (по счету) в упаковочной единице; лопнувшее брюшко у калтычка или анального отверстия, не более, чем у 10% рыб (по счету): для мелочи второй и третьей группы, ельца-лопанец

Продолжение табл. 3

Наименование показателя	Характеристика и норма
	брюшка не более, чем у 15% рыб (по счету) в упаковочной единице; у желтоперки незначительные повреждения брюшка; надлом рыб не более, чем у двух экземпляров в упаковочной единице; для мелочи второй и третьей групп, ельца, бычка дальневосточного — не более 2% рыб (по счету) в упаковочной единице; для жирной мойвы до 10% рыб (по счету) с отломанными головками; проколы мяса от прутков в головной и хвостовой части рыб; отпечатки на поверхности рыбы прутков или сеток без загрязнения рыбы сажей
Цвет поверхности	Равномерный, от светло-золотистого до коричневого. Допускаются: незначительные светлые пятна от соприкосновения с сеткой (решеткой); светлые пятна, неохваченные дымом
Разделка	Правильная, допускаются незначительные отклонения от правильной разделки
Консистенция	Плотная, сочная. Допускается суховатая, слегка крошащаяся
Вкус и запах	Приятные, свойственные копченому продукту, приготовленному из рыбы данного вида без посторонних признаков, для рулетов — с легким ароматом пряностей. Допускаются не резко выраженные илистый или йодистый запахи, а также специфически кисловатый привкус, свойственный некоторым океаническим рыбам
Массовая доля поваренной соли в мясе рыб, %	От 1,5 до 3,0 включ.
Массовая доля жира в мясе рыбы, %, не менее:	
для курильской скумбрии	12,0
для жирной мойвы	4,5

Примечания: 1. С 16 мая по 15 сентября включительно для рыбы горячего копчения с массовой долей жира в мясе не менее 2%, а также в рулетах, приготовленных в любое время года из слабосоленой тешки зубчатки и нототении мраморной, массовая доля поваренной соли допускается до 4,0%.

2. Качество замороженной рыбы горячего копчения оценивают после размораживания.

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и норма
Общая бактериальная обсемененность 1 г продукта, не более	5×10^2
Наличие бактерий группы кишечной палочки в 1 г продукта	Не допускается
Наличие сальмонелл в 25 г продукта	Не допускается

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85.

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

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Метод отбора проб — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 26668—85.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 26670—85.

3.3. Микробиологические показатели определяют по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

Разд. 3. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Рыбу горячего копчения упаковывают:

в ящики дощатые по ГОСТ 13356—84 предельной массой продукта — 20 кг;

в ящики из гофрированного картона и короба плетеные из шпона по нормативно-технической документации предельной массой продукта — 20 кг;

в пачки из картона, пленочные пакеты, разрешенные Министерством здравоохранения СССР, или коробки плетеные из шпона предельной массой продукта 1,0 кг, а также поштучно, независимо от массы экземпляра, но не более 1,5 кг.

Куски, приготовленные из морского окуня, пораженного веслоногим рачком, вырабатывают только фасованными в пачки из картона, пленочные пакеты или коробки плетеные из шпона предельной массой продукта 0,7 кг.

Для местной реализации допускается упаковывать пробу горячего копчения в инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта 20 кг.

Баттерфиш, берикса, бычка дальневосточного, вомера, ельца, желтоперку, карасей океанических, мойву жирную, мерланку, налима морского, пальцепера, ронко, рыбу-мелочь второй и третьей группы, сену индийскую, тресочку атлантическую и эпигонуса упаковывают в дощатые ящики, ящики из гофрированного картона или короба плетеные из шпона предельной массой продукта 10 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.2. Пачки, пакеты и коробки плетеные из шпона с рыбой горячего копчения упаковывают в ящики дощатые или ящики из гофрированного картона с обечайками, для местной реализации — в инвентарную тару предельной массой продукта 20 кг и 10 кг для пленочных пакетов.

4.3. Допускается отклонение массы нетто в отдельных упаковочных единицах не более:

±3% — для продукции массой нетто до 0,3 кг включ.;
±2% — для продукции массой нетто св. 0,3 до 0,5 кг включ.;
±1% — для продукции массой нетто св. 0,5 до 1,0 кг включ.;
±0,5% — для продукции массой нетто св. 1,0 до 1,5 кг включ.

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

Рыбу горячего копчения замороженную допускается упаковывать в ящики без отверстий.

4.5. Ящики, пачки картонные (кроме ламинированных и парафинированных), за исключением торцевых сторон, и короба перед упаковыванием в них рыбы горячего копчения должны быть выстланы внутри пергаментом по ГОСТ 1341—84, подпергаментом по ГОСТ 1760—86, пленкой целлюлозной по ГОСТ 7730—74.

При упаковывании незамороженной нежирной рыбы (до 2% жира в мясе готовой продукции) и рыбы-мелочи второй и третьей групп допускается выстилать ящики и пачки из картона плотной оберточной бумагой по ГОСТ 8273—75.

4.6. Рыбу горячего копчения после охлаждения укладывают в тару ровными рядами.

В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, одной размерной группы и вида разделки (кроме рыбы-мелочи второй и третьей групп и рулетов, которые приготовляют из рыб двух и более видов).

В каждой упаковочной единице допускается наличие:

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

не более 2% рыб (по счету) менее установленной минимальной длины для жирной мойвы и не более 10% (по счету) для рыб океанического промысла, перечисленных в п. 1.6.

4.7. Дощатые ящики с рыбой горячего копчения 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, короба плетеные из шпона — обвязаны веревкой по ГОСТ 1868—72 или стальной проволокой.

Ящики из гофрированного картона с продукцией должны быть обтянуты стальной упаковочной проволокой или оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251—87 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477—86. Допускается ящики из гофрированного картона обвязывать шпагатом по ГОСТ 16266—70.

Допускается для местной реализации ящики из гофрированного картона с обечайками не обтягивать лентой или проволокой.

Пленочные пакеты должны быть термосварены или скреплены зажимом.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

4.8. Маркируют тару с рыбой горячего копчения по ГОСТ 7630—87.

На транспортной и потребительской таре с замороженной рыбой горячего копчения наносят крупным шрифтом надпись «ЗАМОРОЖЕННАЯ».

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.9. Транспортируют рыбу горячего копчения автомобильным или воздушным транспортом при температуре от 2 до минус 2°С в соответствии с санитарными правилами хранения и реализации особоскоропортящихся продуктов, утвержденными Министерством здравоохранения СССР.

Для местной реализации транспортируют рыбу горячего копчения автомобильным транспортом; в теплый период года при температуре от 2 до минус 2°С.

4.10. Замороженную рыбу горячего копчения транспортируют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при соблюдении следующих температурных режимов:

при температуре не выше 18°С — в рефрижераторных судах;

при температуре от минус 15 до минус 18°С и ниже — в рефрижераторных вагонах и автомобилях.

Продолжительность транспортирования замороженной рыбы горячего копчения в летний период не должна превышать 10 сут, а в другие периоды года — 12 сут.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.11. Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

4.12. Хранят и реализуют рыбу горячего копчения при температуре от 2 до минус 2°С в течение 72 ч с момента окончания технологического процесса, в том числе не более 24 ч у изготовителя (поставщика), в соответствии с санитарными правилами, условиями, сроками хранения и реализации особоскоропортящихся продуктов, утвержденными Министерством здравоохранения СССР.

Замороженную рыбу горячего копчения хранят при температуре не выше минус 18°С, не допуская резких колебаний температуры.

Срок хранения замороженной рыбы не должен превышать 30 сут с момента окончания технологического процесса.

4.13. В пунктах реализации проводят постепенное размораживание замороженной рыбы горячего копчения при температуре не выше 8°С непосредственно перед ее реализацией.

Замороженная рыба горячего копчения не подлежит реализации в местах изготовления.

Изменение № 3 ГОСТ 7447—84 Рыба горячего копчения Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 30.03.90 № 734

Дата введения 01.09.90

Вводная часть. Второй абзац. Исключить слово: «макрель».

По всему тексту стандарта заменить слова: «вырабатывают», «приготовляют» на «изготовляют».

Пункт 1.2 изложить в новой редакции: «1.2. Сырье и материалы, используемые для изготовления рыбы горячего копчения, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

рыба-сырец — нормативно-технической документации;

рыба охлажденная — ГОСТ 814—61 или нормативно-технической документации;

рыба мороженая — ГОСТ 1168—86, ГОСТ 17661—72, ГОСТ 20057—74 или нормативно-технической документации;

рыба охлажденная или мороженая полуфабрикат — нормативно-технической документации.

Охлажденный или мороженый полуфабрикат по нормативно-технической документации, направляемый на изготовление рыбы горячего копчения, должен быть по качеству не ниже требований, предъявляемых к рыбе первого сорта по ГОСТ 814—61, ГОСТ 1168—86, ГОСТ 20057—74;

филе мороженое полуфабрикат — нормативно-технической документации;

рыба соленая — ГОСТ 7448—75 или нормативно-технической документации;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—84;

перец душистый — нормативно-технической документации;

перец черный — нормативно-технической документации;

перец красный молотый — нормативно-технической документации;

мускатный орех — нормативно-технической документации;

укропное семя — нормативно-технической документации;

масло эфирное укропное — нормативно-технической документации;

(Продолжение см. с. 250)

(Продолжение изменения к ГОСТ 7447—84)

масло эфирное укропное (20 %-ный спиртовой раствор) — нормативно-технической документации;

чеснок свежий — ГОСТ 7977—87;

чеснок, консервированный солью — нормативно-технической документации;

чеснок сушеный — ГОСТ 16729—71;

лавровый лист — ГОСТ 17594—81;

сырье древесное для копчения продуктов — нормативно-технической документации;

препарат коптильный «МИНХ» — нормативно-технической документации

препарат коптильный «Вахтоль» — нормативно-технической документации;

препарат коптильный «ВНИРО» — нормативно-технической документации.

Допускается использование рыбы с механическими повреждениями, по качеству мяса соответствующей требованиям первого сорта. Поврежденные части должны быть удалены.

Не допускается использование рыбы с резкими нерестовыми изменениями, помятой и с признаками окислительной порчи жира».

Пункт 1.7 дополнить абзацами: «Длину пласта с костью измеряют по прямой линии от края головного среза на уровне позвоночника до края среза прихвостовой части.

Длину пласта без кости и длину филе измеряют по прямой линии со стороны кожного покрова на уровне боковой линии от края головного среза до края среза прихвостовой части».

Пункт 1.8. Подпункты *б* и *в* после слова «крови» дополнить словами: «и почки»;

подпункт *г*. Исключить слово: «двухкамерный»;

подпункт *ж* изложить в новой редакции:

«ж) филе и филе-кусок:

филе-рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; чешуя, голова, позвоночник, плечевые и крупные реберные кости, внутренности, плавники, черная брюшная пленка удалены; сгустки крови зачищены;

филе-кусок — филе, разрезанное на куски массой от 0,4 до 1,0 кг.

Допускается у рыбы «Ароматная», изготовленной из филе океанической ставриды с добавлением пряностей и чеснока или только пряностей, наличие чешуи,

(Продолжение см. с. 251)

жучек и реберных костей; длина филе ставриды «Ароматная» горячего копчения должна быть не менее 15 см»;

подпункт *з* после слов «разделанная на филе» дополнить словом: «боковник»; после слов «с добавлением пряностей» дополнить словами: «и чеснока или только пряностей»;

дополнить подпунктом — *к*: «к) пласт с костью и пласт без кости:

пласт с костью — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; голова, хвостовой плавник и тонкая прихвостовая часть длиной не менее 3 см, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены.

У рыбы, разделанной на пласт без кости, должна быть удалена также позвоночная кость.

Пласт с костью и пласт без кости изготовляют из океанической ставриды с добавлением пряностей и чеснока или только пряностей (рыба «Ароматная»).

Длина пласта с костью и без кости рыбы «Ароматная» горячего копчения должна быть не менее 15 см».

Пункт 1.9 после слова «заглотышей» дополнить словами: «а также прудовую рыбу».

Пункт 1.14 дополнить абзацами: «Макрель изготовляют разделанной на кусок.

Мелочь третьей группы (ставриду и хек) допускается изготовлять в обезглавленном и потрошеном обезглавленном виде».

Пункт 1.15. Первый абзац после слов «мраморной нототении» дополнить словом: «макрели»;

дополнить абзацем (после первого): «Ставриду океаническую «Ароматная» горячего копчения допускается замораживать только по согласованию с потребителем».

Пункт 1.17. Таблица 3. Графа «Характеристика и норма».

Показатель «Внешний вид». Второй абзац дополнить словами: «у рыбы «Ароматная» — с наличием измельченного чеснока и пряностей или только пряностей»;

дополнить абзацем: «у рыбы «Ароматная» из ставриды, разделанной на пласт с костью, пласт без кости и филе, расслоение мяса на срезах у отдельных экземпляров»;

показатель «Разделка». Заменить слово: «Правильная» на «В соответствии с требованиями п. 1.8»;

показатель «Вкус и запах». Первый абзац после слов «для рулетов — с легким ароматом пряностей» дополнить словами: «и чеснока или только пряностей, для рыбы «Ароматная» — с выраженным ароматом и вкусом пряностей и чеснока или только пряностей»;

показатель «Массовая доля поваренной соли» изложить в новой редакции:

Наименование показателя	Характеристика и норма
Массовая доля поваренной соли в мясе рыб, % Для ставриды океанической «Ароматная» (пласт с костью, пласт без кости, филе)	От 1,5 до 3,0 включ. От 2,5 до 4,0 включ.

Пункт 1.18 изложить в новой редакции: «1.18. Рыба горячего копчения по микробиологическим показателям должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 4.

(Продолжение см. с. 252)

Таблица 4

Наименование показателя	Норма
Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы в 1 г продукта, КОЕ, не более	1×10^3
Наличие бактерий группы кишечных палочек (coliformes) в 10 г продукта	Не допускается
Наличие патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл в 25 г продукта	То же
Наличие стафилококкуса ауреуса в 1 г продукта	Не допускается

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.19: «1.19. Остаточные количества пестицидов в рыбе горячего копчения не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

Раздел 2 дополнить пунктами — 2.3, 2.4: «2.3. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством рыбного хозяйства СССР и Министерством здравоохранения СССР.

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

Раздел 3 изложить в новой редакции:

«3. Методы испытаний

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 26668—85.

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

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 26670—85, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86.

3.3. Определение микробиологических показателей и остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР».

Пункт 4.1. Второй абзац дополнить словами: «рыбу «Ароматная» — предельной массой продукта 8 кг»;

третий, четвертый абзацы изложить в новой редакции:

«в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86 и по нормативно-технической документации, короба плетеные из шпона по нормативно-технической документации предельной массой продукта 20 кг;

в пачки из картона, коробки плетеные из шпона, пакеты из полимерных пленочных материалов (при машинном упаковывании) или пакеты пленочные по нормативно-технической документации предельной массой продукта 1,0 кг, или поштучно, массой экземпляра рыбы не более 1,5 кг»;

дополнить абзацем (после четвертого): «Упаковывание рыбы горячего копчения в пленочные пакеты проводят в соответствии с правилами по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты из полимерных пленочных материалов»;

дополнить абзацами (после шестого): «в ящики полимерные многооборотные по нормативно-технической документации предельной массой продукта 10 кг;

рыбу «Ароматная» — в инвентарную тару предельной массой продукта 10 кг».

(Продолжение см. с. 253)

(Продолжение изменения к ГОСТ 7447—84)

Пункт 4.6. Первый абзац дополнить словами: «Рыбу «Ароматная» с прокладкой по рядам пергаментом или подпергаментом»;

второй абзац дополнить словами: «и ароматизированная одной смесью пряностей для рыбы «Ароматная».

Пункт 4.7 дополнить абзацем: «Инвентарная тара и полимерные многооборотные ящики должны быть закрыты съемными крышками».

Пункт 4.8. Первый абзац дополнить словами: «Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630—87 и ГОСТ 14192—77».

(Продолжение см. с. 254)

(Продолжение изменения к ГОСТ 7447—84)

Пункт 4.1.1 дополнить ссылкой: ГОСТ 24597—81.

Пункт 4.12. Первый абзац после слов «от 2 до минус 2 °С в течение 72 ч» дополнить словами: «или от 2 до 6 °С в течение 48 ч»;

последний абзац. Заменить слова: «с момента окончания технологического процесса» на «с даты изготовления».

(ИУС № 7 1990 г.)

gost.e-ecolog.ru