МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБЫ СИГОВЫЕ СОЛЕНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

БЗ 11—98

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.2:006.354 Группа Н25

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБЫ СИГОВЫЕ СОЛЕНЫЕ

Технические условия

Salted whitefishes (Coregonidae).
Specifications

ГОСТ 16079—70

ОКП 92 6208

Дата введения 01.01.71

Настоящий стандарт распространяется на соленые сиговые рыбы: муксун, омуль, пелядь (сырок), пыжьян, ряпушку (в том числе сибирскую), сиги, чир (щекур).

Требования к качеству продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.1, 1.8 (показатель «Вкус и запах»), 1.9, 1.10, 1а.2, раздел 2, пп. 3.6, 3.7, 3.8.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Соленые сиговые рыбы должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

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

рыба-сырец — нормативного документа;

рыба охлажденная — ГОСТ 814;

рыба мороженая — ГОСТ 1168;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830.

Сырье и материалы, используемые для изготовления рыбы сиговой соленой, по показателям безопасности должны соответствовать «Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденным Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 г. № 5061—89 и требованиям Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденной Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

1.2. По длине или массе соленые сиговые рыбы подразделяют в соответствии с ГОСТ 1368.

1.3. В зависимости от вида разделки соленые сиговые рыбы изготовляют:

неразделанными — рыба, высоленная в целом виде;

жаброванными — рыба, у которой жабры удалены, брюшко целое, внутренности могут быть частично удалены;

потрошеными с головой — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия; калтычок может быть перерезан; внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови и почки зачищены; у крупных рыб вдоль позвоночника допускаются 1—2 неглубоких прореза или укола без повреждения кожи: жабры могут быть удалены; у особо крупных и жирных рыб разрез брюшка допускается на 1,5—2 см далее анального отверстия к хвостовому стеблю;

ломтики — рыба 1-го сорта, нарезанная на кусочки толщиной не более 0,5 см, без головы, внутренностей, икры или молок, плавников, позвоночной кости и кожного покрова.

потрошеными обезглавленными — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1970
© ИПК Издательство стандартов, 1999
Переиздание с Изменениями

от калтычка до анального отверстия и 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;

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;

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

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

1.4. Ряпушку изготовляют только в неразделанном или жаброванном виде.

1.5. По массовой доле поваренной соли в мясе соленые сиговые рыбы подразделяют на следующие группы:

слабосоленые — с массовой долей поваренной соли от 6 до 8 % включительно — из рыбы, изготовленной из сырца; от 4 до 8 % включительно — из рыбы, изготовленной из мороженного полуфабриката;

среднесоленые — с массовой долей поваренной соли свыше 8 до 12 % включительно.

Допускается изготовлять крепкосоленые сиговые рыбы с массовой долей поваренной соли свыше 12 % до 15 % включительно только по согласованию с потребителем.

Примечание. При массовой доле поваренной соли в мясе соленых сиговых рыб: муксуна, омуля, пеляди (сырка), ряпушки енисейской и хатангской, сига, чира (щекура) от 4 до 7 % и жира не менее 8 % изготовляют как деликатесный продукт с добавлением к товарному наименованию определения «деликатесный (ая)».

1.3—1.5. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.6. **(Исключен, Изм. № 2).**

1.7. В зависимости от показателей качества соленые сиговые рыбы подразделяют на 1-й и 2-й сорта.

1.8. По органолептическим и физическим показателям соленые сиговые рыбы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма для	
	первого сорта	второго сорта
1. Внешний вид	Рыба различной упитанности. Поверхность рыбы чистая, по цвету свойственная сиговым. Рыба без наружных повреждений.	
		Допускается: не более трех наружных повреждений у одного экземпляра рыбы (проколы, порезы длиной не более 1 см каждый, повреждения жаберных крышек, срывы кожи площадью не более 1 $см^2$ каждый) не более, чем у 10 % рыб (по счету) в одной единице транспортной тары; рыба частично побитая; потускневшая поверхность; пожелтение на поверхности кожно-чешуйчатого покрова, брюшной полости, на разрезах
	Допускается у неразделанной рыбы: слегка ослабевшее брюшко	ослабевшее брюшко
	не более, чем у 10 % рыб (по счету) в одной единице транспортной тары. Допускаются слабые буроватые полосы на брюшке и боках	
2. Разделка	В соответствии с требованиями п. 1.3 настоящего стандарта.	
3. Консистенция мяса:	Нежная, сочная	
слабосоленой и деликатесной		Допускается ослабевшая

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма для	
	первого сорта	второго сорта
остальной рыбы	От нежной, сочной до плотной	
		Может быть ослабевшая или жесткая
4. Вкус и запах	Свойственные данному виду соленой рыбы без посторонних привкуса и запаха	
		Допускается: слабый кисловатый запах в жабрах; слабый запах окислившегося жира на поверхности; слабый привкус ила
5. Наличие рыб с нарушением целости брюшных стенок, но без выпадения внутренностей в % по счету, не более:		
у ряпушки	5	10
у другой неразделанной рыбы	Не допускается	5

Примечание. При определении сорта соленых сиговых рыб показатель сбитости чешуи не учитывается.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

1.9. Содержание токсичных элементов и пестицидов не должно превышать допустимые уровни, установленные в Медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденных Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061—89*.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.10. В соленой сиговой рыбе не должно быть живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1а.2. Контроль за содержанием токсичных элементов и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

2.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933 и ГОСТ 26934.

2.1, 2.2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2.3. Содержание пестицидов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

2.4. Наличие живых паразитов, представляющих опасность для здоровья человека, определяют по Методике паразитологического инспектирования морской рыбы (морская рыба-сырец, охлажденная и мороженая рыба); личинок дифиллоботриид и описторхисов по СанПин 15—6/44 от 03.12.90.

2.3, 2.4. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Соленые сиговые рыбы упаковывают:

в бочки деревянные заливные по ГОСТ 8777, вместимостью не более 100 дм^3;

в бочки деревянные сухотарные по ГОСТ 8777, вместимостью не более 100 дм^3, с применением мешков-вкладышей из пленочных материалов, соответствующих требованиям нормативного документа;

в бочки деревянные заливные и сухотарные, бывшие в употреблении, вместимостью не более 100 дм^3, по нормативному документу с применением мешков-вкладышей из полимерных материалов по нормативному документу;

для местной реализации — в дощатые ящики по ГОСТ 13356, предельной массой продукта 30 кг (для предприятий Сибири — предельной массой продукта 35 кг) или ящики полимерные многооборотные по НД, предельной массой продукта 30 кг.

Допускается упаковывать соленые сиговые рыбы первого сорта в пленочные пакеты по НД, поштучно фактической массой продукта не более 1 кг.

Ломтики фасуют:

в банки стеклянные по НД, вместимостью не более 300 см^3;

в пакеты пленочные по НД, предельной массой продукта 0,3 кг.

Пленочные пакеты с продукцией должны быть термосварены или скреплены зажимами.

Банки должны быть герметично укупорены металлическими литографированными крышками.

Внутренняя поверхность крышек должна быть покрыта лаком или эмалью, или их смесью, допущенными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

Упаковывание продукции в пленочные пакеты производят в соответствии с правилами упаковывания рыбной продукции в пакеты и вкладыши из полимерных материалов.

Все полимерные материалы, используемые для упаковки продукции, должны быть допущены органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

Предельные отклонения массы нетто в отдельных единицах потребительской тары, %:

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

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

Банки и пленочные пакеты с продукцией упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13356 или ящики из гофрированного картона с обечайками по ГОСТ 13516.

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

3.2. Тара должна быть чистая, прочная, без посторонних запахов.

Бочки не должны иметь течи. Ящики должны быть выстланы внутри пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, целлюлозной пленкой (целлофаном) по ГОСТ 7730.

Дощатые ящики с продукцией должны быть забиты и по торцовым сторонам обтянуты стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560 или стальной проволокой по ГОСТ 3282 и опломбированы, а ящики из гофрированного картона оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

Полимерные многооборотные ящики должны быть закрыты съемными крышками.

Допускается для местной реализации дощатые ящики с продукцией стальной лентой или проволокой не обтягивать.

Ящики с продукцией для местной реализации не опломбировываются.

Тара и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Допускается использовать другие виды тары и упаковки, которые соответствуют требованиям санитарии, стандартов и технических условий, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с ними продукции, и обеспечивают сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

3.1, 3.2. **(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).**

3.3. Рыбу после тщательной промывки и сортировки укладывают в тару ровными и плотными рядами.

Неразделанную, жаброванную и потрошеную рыбу укладывают брюшком вверх, верхний ряд — брюшком вниз.

Ряпушку, кроме сибирской и беломорской, допускается укладывать в тару без рядов, разравнивая рыбу вручную или с помощью вибрационного уплотнителя.

Бочки и ящики должны быть плотно заполнены рыбой. Бочки с рыбой заливают натуральным тузлуком или солевым раствором. Натуральный тузлук должен быть без признаков порчи.

3.4. В каждой упаковочной единице должна быть соленая рыба одного наименования, длины или массы, вида разделки, группы солености и сорта. В каждой упаковочной единице должно быть не более 2 % рыбы большей или меньшей длины или массы.

3.3, 3.4. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

3.5. **(Исключен, Изм. № 2).**

3.6. Маркируют банки с продукцией по ГОСТ 11771, дату выработки и номер смены наносят на бумажный ярлык, который наклеивают на стеклянную банку. Пленочные пакеты, ящики и бочки с продукцией маркируют по ГОСТ 7630.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

На пакеты с готовой продукцией наносят дополнительную маркировку: «фасована под вакуумом», «фасована без вакуума».

3.7. Транспортируют соленые сиговые рыбы транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов при температуре от минус 4 до минус 8 °С.

Пакетирование по ГОСТ 23285, ГОСТ 24597.

3.6, 3.7. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

3.8. Хранят соленые сиговые рыбы при температуре от минус 4 до минус 8 °С не более:

30 сут в пленочных пакетах под вакуумом;

8 » » » без вакуума;

10 » » » ломтики под вакуумом;

3 мес в стеклянных банках ломтики;

3 » в дощатых ящиках слабо- и среднесоленые;

6 » в заливных бочках слабосоленые;

8 » » » среднесоленые.

Крепкосоленую рыбу в заливных бочках хранят при температуре от 0 до минус 4 °С не более 9 мес.

Срок хранения устанавливают с даты изготовления.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

А. С. Богданов, канд. биол. наук; **Б. П. Никитин, Н. А. Ваняев, А. И. Кутырева, С. А. Вибрицкене, А. Н. Петкевич, К. А. Алтуфьева**

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 09.06.70 № 856

Изменение № 3 принято 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 Беларусь	Госстандарт Беларуси
Республика Грузия	Грузстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3. ВЗАМЕН ГОСТ 7448—55 в части сиговых рыб

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 814—96	1.1	ГОСТ 13356—84	3.1
ГОСТ 1168—86	1.1	ГОСТ 13516—86	3.1
ГОСТ 1341—97	3.2	ГОСТ 13830—91	1.1
ГОСТ 1368—91	1.2	ГОСТ 14192—96	3.6
ГОСТ 1760—86	3.2	ГОСТ 18251—87	3.2
ГОСТ 3282—74	3.2	ГОСТ 20477—86	3.2
ГОСТ 3560—73	3.2	ГОСТ 23285—78	3.7
ГОСТ 7630—96	3.6	ГОСТ 24597—81	3.7
ГОСТ 7631—85	1а.1; 2.1; 2.2	ГОСТ 26927—86	2.2
ГОСТ 7636—85	2.2	ГОСТ 26929—94	2.1
ГОСТ 7730—89	3.2	ГОСТ 26930-86—	
ГОСТ 8777—80	3.1	ГОСТ 26934-86	2.2
ГОСТ 11771—93	3.6		

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5—6—93)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ (март 1999 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в июне 1984 г., ноябре 1988 г., январе 1997 г. (ИУС 9—84, 2—89, 4—97)

Редактор *В.П. Копысов*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *А.С. Черноусова*

Изд. лиц. № 021007 от 10.08.95. Подписано в печать 22.04.99. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,75. Тираж 172 экз.
С2713. Зак. 146.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Отпечатано в ИПК Издательство стандартов

gost.e-ecolog.ru