ГОСТ 1551—93

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА ВЯЛЕНАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2007

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.047:006.354 Группа Н26

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА ВЯЛЕНАЯ

Технические условия

ГОСТ 1551—93

Sun or artificial-dried fish.
Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 6351, 92 6353, 92 6354

Дата введения 01.01.95

Настоящий стандарт распространяется на вяленую рыбу. Стандарт не распространяется на анчоусовые, лососевые (кроме сиговых и австралийского лосося), осетровые рыбы, бычка (кроме океанического), кильку, марлина, мероу, меч-рыбу, мраморную нототению, парусник, салаку, сельди, снетка, тунцов, тюльку, океанические хрящевые рыбы.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 1.1, 1.3.2, 1.3.7 (таблица, показатель «Вкус и запах»), 1.3.8, 1.4.1, 1.5.1.8, 1.6.1, 2.1—2.3, 3.1, 3.2, 3.4, 4.1.1, 4.2.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1а. 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 1368—2003 Рыба. Длина и масса

ГОСТ 2226—88 (ИСО 6590-1—83, ИСО 7023—83) Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 7448—2006 Рыба соленая. 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 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

* С 1 июля 2008 г. в части правил приемки и методов отбора проб будет действовать ГОСТ 31339—2006.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1994
© Стандартинформ, 2007

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 16079—2002 Рыбы сиговые соленые. Технические условия

ГОСТ 20057—96 Рыба океанического промысла мороженая. 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 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы 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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 30090—93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

Раздел 1а. **(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Вяленую рыбу изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Основные параметры и размеры

Вяленая рыба должна соответствовать по длине или массе ГОСТ 1368. Вяленая вобла по размерам не подразделяется.

1.3. Характеристики

1.3.1. По видам разделки вяленую рыбу подразделяют на указанные в пп. 1.3.1.1—1.3.1.12.

Допускается изготовление вяленой продукции других видов разделки рыбы при условии согласования данного вида разделки с потребителем и оформленной договором на поставку.

1.3.1.1. Неразделанная — рыба в целом виде.

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

1.3.1.3. Потрошеная с головой — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее, калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены.

У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два прореза или прокола в мясистой прихвостовой части (без повреждения кожи).

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

Может быть удаление плечевых костей и грудных плавников с частью брюшка; частичное удаление брюшка с брюшными плавниками; оставление икры или молок.

1.3.1.5. Обезглавленная — рыба, у которой голова с плечевыми костями и внутренности удалены без разреза по брюшку. Могут быть оставлены в рыбе икра или молоки и часть внутренностей.

1.3.1.6. Пласт с головой — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови зачищены.

1.3.1.7. Обезглавленный пласт — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; голова, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови зачищены.

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

1.3.1.9. Палтусная разделка — рыба, у которой удалены голова вместе с плечевыми костями, мясо одной из сторон до позвоночника, внутренности, плавники, кроме хвостового, который выравнивается срезом; сгустки крови зачищены.

Ястыковый карман может быть вскрыт или удален.

Потрошеный обезглавленный палтус разрезают вдоль позвоночника на две половинки (спинную и брюшную) с оставлением на одной из половинок позвоночника.

1.3.1.10. Спинка — рыба, у которой срезана брюшная часть, удалены внутренности, жабры или голова с плечевыми костями; сгустки крови зачищены.

Жабры могут быть оставлены.

У нигриты хвостовая часть должна быть удалена на уровне окончания оснований лучей анального плавника.

У спинки минтая анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом.

1.3.1.11. Боковник — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, внутренности удалены; сгустки крови зачищены; брюшная часть, а также плавники (кроме хвостового) могут быть удалены.

1.3.1.12. Теша — брюшная часть рыб в целом виде или в виде двух половинок. При необходимости теша крупных рыб может быть разрезана на куски длиной не менее 15 см.

1.3.2. У маринки, османа, илиши и хромули должны быть полностью удалены внутренности; икра или молоки, черная пленка тщательно удалены; брюшная полость тщательно зачищена; у плиши, кроме того, голова должна быть удалена. Толстолобик и белый амур изготавливают в разделанном виде.

1.3.3. У камбалообразных и других сходных с ними по форме тела рыб (морской язык, камбала, палтус, солнечник и др.) брюшко может быть разрезано полукруглым вырезом (у камбалообразных с верхней — «глазной» стороны) или прямым сквозным разрезом до позвоночника около плечевых костей. У камбалообразных рыб голову и плечевые кости удаляют косым срезом вместе с тонкими стенками брюшной части, оставляя мясистый приголовок.

1.3.4. У карпа, сазана, леща, карася допускается наличие в черепной коробке отверстий, просверленных для изъятия гипофиза.

1.3.5. У рыб чивирико, рубии, парго, куберы, клыкача, перро, зубана, сабли-рыбы, а также у рыб с жировыми отложениями в брюшной полости брюшко разрезают сбоку от грудных плавников к анальному отверстию.

1.3.6. В зависимости от показателей качества вяленую рыбу, кроме воблы, мелких красноперки и азово-черноморской тарани, подразделяют на первый и второй сорта.

1.3.7. По показателям качества вяленая рыба должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая У рыб с плотно сидящей чешуей может быть частичная сбитость чешуи; у рыб со слабо сидящей чешуей сбитость не нормируется Может иметь место наличие на поверхности вяленой рыбы отпечатков сетки Может быть незначительный налет выкристаллизовавшейся соли на поверхности голов рыб	
		С налетом соли на поверхности тела рыбы
	Рыба без наружных повреждений Может быть у одного экземпляра рыб не более трех наружных повреждений, порезы длиной не более 1 см, срывы кожи не более 1 $см^2$ не более чем у:	
	15 %	30 %
	рыб по счету в одной единице транспортной упаковки У желтоперки и мойвы незначительное повреждение брюшка	
		Для мелких сиговых рыб, плотвы, ельца, мойвы незначительное повреждение брюшка у калтычка не более чем у 5 % рыб (по счету), поврежденные жаберные крышки

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Цвет	Свойственный данному виду вяленой рыбы	
	Брюшко с легким пожелтением	Брюшко с пожелтением
	У ставриды, скумбрии, сайры, сериолы, сериолеллы, австралийского лосося, луфаря, масляной, нигриты, кабан-рыбы, сабли-рыбы, пеламиды, снэка, угрей может быть наличие подкожного пожелтения, а у океанической кефали ярко-желтое и золотистое подкожное окрашивание, присущее рыбам данных видов и не связанное с процессом окисления жира. У камбалы как результат кровоизлияния может быть наличие пятен различного окрашивания	
Разделка	В соответствии с требованиями п. 1.3	
Консистенция	Плотная	От плотной до слегка ослабевшей
	Для камбалы и путассу — от плотной до твердой. У неразделанной рыбы брюшко — от плотного до слегка ослабевшего	
Вкус и запах	Свойственный вяленой рыбе данного вида без посторонних привкуса и запаха. Рыбы внутренних водоемов могут иметь слабовыраженный илистый запах, а океанические рыбы — свойственный им йодистый запах и кисловатый привкус	
		Незначительный запах окислившегося жира в брюшной полости и на разрезах у разделанной рыбы
Массовая доля влаги, %, не более:		
для кефали внутренних водоемов, шемаи, рыбца, сибирского язя, леща, синца, ряпушки озерной, прудовой пеляди, толстолобика, амура, минтая, воблы, плотвы	45	
для других рыб внутренних водоемов	40	
для рыб океанического промысла	50	
Массовая доля поваренной соли, %, для:		
рыбца, шемаи, кефали внутренних водоемов	От 6 до 11 включ.	От 6 до 12 включ.
для других рыб внутренних водоемов	» 6 » 12 »	» 6 » 12 »
для рыб океанического промысла, толстолобика, амура, мойвы	» 6 » 10 »	» 6 » 12 »
Массовая доля жира, %, не менее:		
для курильской скумбрии	18	
для жирной мойвы	4,5	

Примечания:

1. Вяленые воблу, тарань мелкую азово-черноморскую и мелкую красноперку изготовляют без подразделения по сортам с массовой долей поваренной соли от 6 до 15 %; остальные показатели качества должны соответствовать требованиям, предъявляемым к вяленой рыбе первого сорта.

Для вяленой воблы допускается незначительный лопанец брюшка до 10 % рыб (по счету) в каждой упаковочной единице и незначительный запах окислившегося жира в брюшной полости.

2. Для вяленой рыбы (белоглазка, берш, елец, жерех, красноперка, линь, тарань, язь, густера, чехонь, другая мелочь I, II, III групп внутренних водоемов), вырабатываемой в I и IV кварталах, допускается массовая доля влаги до 45 %.

1.3.8. По показателям безопасности вяленая рыба должна соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории стран СНГ.

1.3.7, 1.3.8. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.3.9. **(Исключен, Изм. № 1).**

1.4. Требования к сырью и материалам

Для изготовления вяленой рыбы применяют следующие сырье и материалы:

рыбу-сырец	по нормативным документам;
рыбу охлажденную	по ГОСТ 814 и другим нормативным документам;
рыбу охлажденную полуфабрикат	по нормативным документам;
рыбу мороженую	по ГОСТ 1168, ГОСТ 20057 и другим нормативным документам;
рыбу мороженую полуфабрикат	по нормативным документам;
рыбу соленую	по ГОСТ 7448, ГОСТ 16079;
рыбу соленую полуфабрикат	по нормативным документам;
солено-мороженый полуфабрикат	по нормативным документам;
соль поваренную пищевую	по ГОСТ 13830.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.4.1. Сырье и материалы, используемые для изготовления вяленой рыбы, по показателям безопасности должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории стран СНГ.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

1.5. Упаковка

1.5.1. Вяленую рыбу упаковывают по ГОСТ 7630 в тару, указанную в пп. 1.5.1.1—1.5.1.9.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.5.1.1. В ящики деревянные по ГОСТ 13356 или другим нормативным документам, предельной массой продукта 30 кг.

В ящики из гофрированного картона по нормативным документам предельной массой продукта 30 кг.

Сену индийскую вяленую рекомендуется упаковывать в ящики предельной массой продукта 15 кг.

Допускается для местной реализации вяленую рыбу упаковывать в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 предельной массой продукта 12 кг.

1.5.1.2. В плетеные из лозы корзины предельной массой продукта 30 кг.

1.5.1.3. В мешки тканевые по ГОСТ 30090 предельной массой продукта 40 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.5.1.4. Вяленую рыбу для местной реализации упаковывают в инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта 30 кг.

1.5.1.5. При необходимости вяленую рыбу упаковывают в мешки бумажные многослойные (не менее четырех слоев) по ГОСТ 2226 предельной массой продукта 25 кг.

1.5.1.6. В пачки из картона по нормативным документам предельной массой продукта 1 кг.

В пакеты пленочные по нормативным документам предельной массой продукта 1 кг.

Пакеты и пачки с продукцией упаковывают в ящики деревянные или из гофрированного картона предельной массой продукта 30 кг.

1.5.1.6а. В тару, закупаемую по импорту или изготовленную из импортных материалов, вместимостью, указанной в пп. 1.5.1.1—1.5.1.6.

1.5.1.6б. Предельные отклонения массы нетто в потребительской таре, %:

± 2 — для продукции массой нетто до 0,5 кг включ.

± 1 » » » » св. 0,5 кг до 1,0 кг включ.

1.5.1.6а, 1.5.1.6б. **(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

1.5.1.7. Не допускается рыбу, разделанную на спинку и тешу, боковник, пласт и полупласт, упаковывать в мешки и кули во избежание ее повреждения.

1.5.1.8. Тара, в том числе пакеты и пачки, упаковочные материалы, используемые для упаковывания вяленой продукции, должны быть прочными, чистыми, без постороннего запаха и изго-

товлены из материалов, в том числе закупаемые по импорту, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

1.5.2, 1.5.3. **(Исключены, Изм. № 1).**

1.5.4. В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, одной размерной группы, вида разделки и сорта.

Вяленую рыбу — мелочь первой, второй и третьей групп укладывают без подразделения по наименованиям рыб.

В каждой упаковочной единице допускается наличие для рыбы океанического промысла не более 10 % рыб (по счету) менее установленной минимальной длины или массы, для других рыб — не более 2 % рыб (по счету) менее установленной длины или массы.

1.5.5—1.5.5.3. **(Исключены, Изм. № 1).**

1.5.6. Тара и упаковка для транспортирования вяленой рыбы в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности должны соответствовать требованиям ГОСТ 15846.

1.6. Маркировка

1.6.1. Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630.

1.6.2. Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Беречь от влаги».

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631.

2.2. Контроль содержания токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов, нитрозаминов, пестицидов, гистамина (для скумбрии) проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

2.3. Периодичность микробиологического контроля изготовления вяленой рыбы устанавливают в соответствии с Инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденной Министерством здравоохранения СССР.

2.2, 2.3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.4. Периодичность определения массовой доли жира устанавливает изготовитель.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и по инструкции [1].

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 26670, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934 и по инструкции [1].

3.1, 3.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

3.3. Длину или массу рыбы определяют по ГОСТ 1368.

3.4. Содержание пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов и радионуклидов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование

4.1.1. Транспортируют вяленую рыбу всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.1.2. Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

4.2. Хранение

Хранят вяленую рыбу при температуре от 0 °С до минус 8 °С с даты изготовления, мес, не более:

2 — с массовой долей жира в рыбе более 10 %;

4 — с массовой долей жира в рыбе 10 % и менее.

Вяленую рыбу, упакованную в пленочные пакеты без вакуума, хранят, мес, не более:

2 — от 0 °С до минус 4 °С;

5 — не выше минус 18 °С.

Вяленая рыба с массовой долей жира менее 10 %, в том числе упакованная в пакеты пленочные без вакуума, может храниться при температуре не выше 20 °С в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от солнечного света, не более 2 мес с даты изготовления.

4.1.2, 4.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

СанПиН 3.2.569—96 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации, утвержденные Постановлением Государственного комитета санитарно-эпидемиологического надзора России от 31.10.96 № 43

Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов, утвержденная Комитетом Российской Федерации по рыболовству 22.01.96 и согласованная с Государственным комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации от 15.01.96 № 01-7/8-11

[1] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных. Утверждена Министерством здравоохранения СССР 22.02.90 № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90*.

ПРИЛОЖЕНИЕ А. **(Введено дополнительно, Изм. № 1).**

* Действует в странах СНГ.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН Российской Федерацией

ВНЕСЕН Техническим секретариатом Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации

2. ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации 21 октября 1993 г.

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Белоруссия	Госстандарт Белоруссии
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Республика Молдова	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

Изменение № 1 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 4 по переписке от 12.04.2002)

За принятие изменения проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	Грузстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикстандарт
Туркменистан	Главгосинспекция «Туркменстандартлары»
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3. ВЗАМЕН ГОСТ 1551—75

4. ИЗДАНИЕ (октябрь 2007 г.) с Изменением № 1, принятым в июле 2002 г. (ИУС 10—2002)

gost.e-ecolog.ru