МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КЕТА СЕМУЖНОГО ПОСОЛА

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2007

gost.e-ecolog.ru

Группа Н25

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КЕТА СЕМУЖНОГО ПОСОЛА

Технические условия

Large sized fat fall chum, slightly salt cured («semuzhnaya»). Specifications

ГОСТ 13686—68

МКС 67.120.30
ОКП 92 6200

Дата введения 01.01.69

Настоящий стандарт* распространяется на кету (Oncorhynchus keta infraspecies autumnalis), вылавливаемую осенью в лимане и низовьях р. Амура и обработанную семужным посолом.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

1.2. Сырье и материалы, используемые при изготовлении кеты семужного посола, должны соответствовать следующим требованиям:

кета охлажденная по ГОСТ 814;

кета-сырец по нормативно-технической документации;

соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830**.

Сырье и соль, применяемые при посоле, должны быть не ниже первого сорта по качеству.

1.1, 1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

1.3. Кета семужного посола в готовом виде должна иметь массу не менее 3,0 кг.

1.4. По видам разделки соленую кету выпускают:

потрошеную семужной резки — рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: первый — от анального отверстия до брюшных плавников, второй — отступя от брюшных плавников до калтычка, который не перерезают, жабры, внутренности, в том числе икра или молоки удалены, сгустки крови и почки зачищены. В хвостовой части (у нароста) может быть сделан внутри, со стороны брюшной полости, один прокол. У крупных рыб допускается до четырех уколов, у рыб массой более 10 кг — до восьми уколов, расположенных равномерно вдоль спины, в спинную часть с обеих сторон позвоночника со стороны брюшной полости. Проколы и уколы не должны вызывать повреждений кожи и реберных костей рыбы;

кусок — рыба потрошеная обезглавленная первого сорта с удаленными кожным покровом, плавниками, позвоночной костью, реберными костями, разрезанная на куски массой не более 0,3 кг. Для нарезки на куски допускается использовать рыбу, отнесенную ко второму сорту по содержанию поваренной соли;

ломтики — рыба первого сорта, потрошеная, без головы, кожного покрова, плавников, позвоночной кости, реберных костей, нарезанная на ломтики толщиной не более 0,5 см.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

1.4а. В зависимости от показателей качества соленую рыбу подразделяют на 1 и 2-й сорта.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51132—98.

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

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© Стандартинформ, 2007

1.5. По органолептическим и химическим показателям соленая кета должна соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и нормы по сортам	
	1	2
1. Внешний вид	Упитанная рыба с чистой поверхностью, без наружных повреждений. Допускаются слабые розоватые или темные полосы и пятна на поверхности, незначительное искривление челюстей, частичная сбитость чешуи, следы от объячеивания при отсутствии повреждений мяса	То же, что и для 1-го сорта. Допускаются небольшие наружные повреждения, полосы и пятна разных оттенков на поверхности, без резкого искривления челюстей, легкое пожелтение брюшной полости не проникшее в мясо, сбитость чешуи
2. Разделка	Правильная, зачистка рыбы тщательная. Допускаются незначительные отклонения от правильной разделки не более чем у 10 % рыб (по счету) в таре; незначительные повреждения пленки, покрывающей внутрибрюшную полость	То же, что и для 1-го сорта. Допускаются отклонения от правильной разделки
3. Консистенция	Нежная, сочная	Может быть ослабевшая, но не мажущаяся
4. Вкус и запах	Приятные, свойственные данному виду продукта, без порочащих и посторонних привкусов и запахов	То же, что и для 1-го сорта. Допускается слабый привкус и запах окислившегося жира на поверхности брюшной полости
5. Массовая доля жира в мясе рыбы в %, не менее	9	9
6. Массовая доля соли (хлористого натрия) в мясе рыбы в %	От 4 до 8	От 4 до 10

Примечание. При хранении продукции более трех месяцев с момента укладки в тару допускается в местах потребления увеличение массовой доли соли на 1 %.

1.6. 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.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631**.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

1а.2. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

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

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 26934.

2.3. Содержание пестицидов определяют по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Кету семужного посола упаковывают в деревянные заливные бочки по ГОСТ 8777, вместимостью не более 250 $дм^3$.

Куски и ломтики кеты фасуют в пленочные пакеты, предельной массой продукта 0,3 кг в соответствии с нормативно-технической документацией на упаковывание рыбной продукции в пакеты и вкладыши из полимерных пленочных материалов.

Пакеты из пленочных материалов, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР, должны быть укупорены термосваркой. Допускаемые отклонения от массы нетто в пленочных пакетах не более ± 3 %.

Пакеты с кетой семужного посола упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13356 или в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516, предельной массой продукта 15 кг.

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

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.2. Перед укладкой рыбы тара должна быть вымыта, замочена, проверена на отсутствие течи и взвешена.

3.3. Кету семужного посола одного сорта укладывают в бочку правильными рядами, спинками вниз с небольшим уклоном, последний ряд укладывают спинками вверх. Бочки с рыбой заливают натуральным тузлуком или соляным раствором соответствующей плотности. Натуральный тузлук должен быть без признаков порчи. Под каждое из доньев укладывают кружок из пергамента по ГОСТ 1341.

Заполнение бочки рыбой должно быть предельно плотным, обеспечивающим заливку тары до отказа минимальным количеством тузлука.

На каждой бочке указывают количество упакованных в нее рыб.

3.4. Маркируют тару с кетой семужного посола по ГОСТ 7630.

3.5. Транспортируют кету семужного посола при температуре от минус 4 до минус 8 °С в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов.

Пакетирование — по ГОСТ 23285.

3.6. Хранят кету семужного посола в бочках при температуре от минус 4 до минус 8 °С не более 6 мес, не допуская подмораживания продукта.

Кусок и ломтики, фасованные под вакуумом и без вакуума в пленочные пакеты, хранят при температуре от минус 4 до минус 8 °С не более 10 сут.

Срок хранения кеты семужного посола устанавливают с даты изготовления, для куска и ломтиков, фасованных в пакеты, — с момента (часа) окончания технологического процесса.

3.3—3.6. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР**

   РАЗРАБОТЧИКИ

   И.П. Кизеветтер, М.И. Комарницкий, А.С. Богданов, Б.П. Никитин

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Государственного комитета СССР по стандартам от 12.05.68 № 660**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 282—55 в части кеты потрошеной семужной резки**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 814—96	1.2
ГОСТ 1341—97	3.3
ГОСТ 3282—74	3.1
ГОСТ 7630—96	3.4
ГОСТ 7631—85	1а.1, 2.1, 2.2
ГОСТ 7636—85	2.2
ГОСТ 8777—80	3.1
ГОСТ 13356—84	3.1
ГОСТ 13516—86	3.1
ГОСТ 13830—97	1.2
ГОСТ 18251—87	3.1
ГОСТ 20477—86	3.1
ГОСТ 23285—78	3.5
ГОСТ 26927—86	2.2
ГОСТ 26929—94	2.1
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	2.2

5. **Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 13.06.91 № 861**

6. **ИЗДАНИЕ (сентябрь 2007 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в декабре 1977 г., ноябре 1981 г., январе 1987 г., августе 1990 г. (ИУС 12—77, 1—82, 4—87, 11—90)**

gost.e-ecolog.ru