ГОСТ 13197—67

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ИЗ ЛОСОСЯ БАЛТИЙСКОГО

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2007

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.321:006.354 Группа Н26

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ИЗ ЛОСОСЯ БАЛТИЙСКОГО

ГОСТ 13197—67

Технические условия

Cold-smoked balyk products of Baltic salmon.
Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 6360

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 29 июля 1967 г.
Дата введения установлена 01.01.68

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Балычные изделия холодного копчения приготовляют из охлажденной, мороженой или соленой рыбы в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Охлажденный лосось должен соответствовать требованиям ГОСТ 814, мороженый — ГОСТ 1168, соленый — ГОСТ 7449.

Сырье для приготовления балычных изделий по качеству должно быть не ниже первого сорта (при наличии сортов).

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.3. Поваренная пищевая соль, применяемая при посоле рыбы перед копчением, должна быть не ниже первого сорта по ГОСТ 13830*.

1.4. Балычные изделия холодного копчения выпускаются следующих видов разделки:

а) спинка (балык) — у рыб срезана теша (брюшная часть); внутренности, голова, икра или молоки и спинной плавник удалены;

б) полуспинка — спинка рыбы, разделанная посередине на две продольные половинки с удалением головы, плавников и позвоночника;

в) теша — брюшная часть рыбы; теша может быть целой и в виде двух продольных половинок;

г) ломтики — нарезанные на кусочки спинка, полуспинка, теша, толщиной не более 0,5 см, без позвоночной части, кожного покрова и плавников.

1.5. Масса балычных изделий холодного копчения из балтийского лосося должна быть равна (в килограммах), не менее:

спинки (балыка) — 2,0;
полуспинки — 1,2;
теши целой — 1,2;
теши-половинки — 0,6.

1.6. В зависимости от качества балычные изделия подразделяют на два сорта: первый и второй.

1.7. Балычные изделия по органолептическим и химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

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

Издание официальное ★ **Перепечатка воспрещена**

© Стандартинформ, 2007

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма	
	Первый сорт	Второй сорт
1. Внешний вид	Спинки, полуспинки и теши от упитанных рыб, без наружных повреждений, правильной разделки, равномерно прокопченные; поверхность кожного покрова от светло-золотистого до темно-золотистого цвета	То же, что и для первого сорта. Допускаются спинки, полуспинки и теши от рыб различной упитанности, но не тощие (не из лоха); небольшие наружные повреждения и незначительные трещины, отклонения от правильной разделки; частичное отставание кожи от мяса
2. Консистенция	Нежная, сочная	То же, что и для первого сорта, допускается плотная, суховатая или мягковатая
3. Вкус и запах	Свойственные копченому балыку без порочащих признаков	То же, что и для первого сорта
4. Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия) в мясе рыбы, %	4—7	4—9
5. Массовая доля влаги, %	52—58	52—58

1.8. Балычные изделия первого и второго сортов по микробиологическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Общая бактериальная обсемененность 1 г продукта, не более	5×10^3
Наличие бактерий группы кишечной палочки в 1 г продукта	Не допускается
Наличие сальмонелл в 25 г продукта	То же

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

1.9. 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. № 3).

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

1а.2. Выборка и периодичность определения микробиологических показателей балычных изделий холодного копчения из балтийского лосося — в соответствии с порядком санитарно-микробиологического контроля производства рыбы горячего и холодного копчения, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

* На территории Российской Федерации — СанПиН 2.3.2.1078—2001.

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

1а.3. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

2.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934.

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

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Балычные изделия холодного копчения упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13356 предельной массой продукта 25 кг.

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

3.2. Ломтики фасуют:

в банки стеклянные фигурные вместимостью не более 300 $см^3$;

в пакеты пленочные предельной массой продукта 0,3 кг, в соответствии с правилами упаковывания рыбной продукции в пакеты из полимерных пленочных материалов.

Пакеты из пленочных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР, должны быть термосварены или скреплены зажимом, а банки плотно укупорены металлическими литографированными крышками.

Допускаемые отклонения массы нетто в отдельных банках или пленочных пакетах не более ± 3 %.

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

Предельная масса банок с ломтиками в ящиках 25 кг, пакетов с ломтиками — 10 кг.

3.4. Дощатые ящики должны иметь на торцовых сторонах по два-три круглых отверстия диаметром 25—30 мм.

3.5. Спинки балтийского лосося холодного копчения одного сорта укладывают в ящики в один ряд кожным покровом ко дну ящика. Полуспинки или теши одного сорта укладывают ровными плотными рядами кожным покровом ко дну ящика. Верхний ряд полуспинок или теши должен быть уложен кожным покровом вверх (к крышке ящика).

3.6. В каждой упаковочной единице должны быть балычные изделия одного способа разделки и сорта.

В одном ящике должны быть банки или пакеты одного вида упаковывания и вместимости и одной даты изготовления.

3.7. Ящики, за исключением торцовых сторон, перед упаковыванием в них продукции должны быть выстланы внутри пергаментом по ГОСТ 1341 или подпергаментом по ГОСТ 1760.

3.8. Для иногородних перевозок дощатые ящики с продукцией должны быть прочно забиты и по торцам обтянуты стальной металлической лентой по ГОСТ 3560, скрепленной в замок, или стальной проволокой по ГОСТ 3282 и опломбированы.

Ящики из гофрированного картона с продукцией должны быть обтянуты стальной проволокой, концы которой пломбируют, или оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

Ящики и инвентарная тара с продукцией для местной реализации должны быть опломбированы.

3.9. Маркируют ящики и пакеты с продукцией по ГОСТ 7630. Маркируют банки — по ГОСТ 11771 с указанием условий и сроков хранения продукции.

3.10. Транспортируют балычные изделия в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов.

Пакетирование — по ГОСТ 23285.

3.11. Хранят балычные изделия при температуре от минус 2 до минус 8 °С, не допуская подмораживания, не более 1,5 мес.

Ломтики, фасованные в банки, хранят при температуре от минус 2 до минус 8 °С не более 1 мес.

Ломтики, фасованные в пленочные пакеты, хранят при температуре:

фасованные под вакуумом — от минус 2 до минус 8 °С не более 10 сут;

фасованные без вакуума — от минус 4 до минус 8 °С не более 10 сут.

Срок хранения балычных изделий холодного копчения устанавливают с даты изготовления, для ломтиков, фасованных в пакеты, — с момента (часа) окончания технологического процесса.

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

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

   РАЗРАБОТЧИКИ

   Н.И. Сарычева, О.И. Юрисова, Русенко

2. **УТВЕРЖДЕН Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 29.07.67**

3. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 814—96	1.2	ГОСТ 18251—87	3.8
ГОСТ 1168—86	1.2	ГОСТ 20477—86	3.8
ГОСТ 1341—97	3.7	ГОСТ 23285—78	3.10
ГОСТ 1760—86	3.7	ГОСТ 26668—85	2.1
ГОСТ 3282—74	3.8	ГОСТ 26669—85	2.2
ГОСТ 3560—73	3.8	ГОСТ 26670—91	2.2
ГОСТ 7449—96	1.2	ГОСТ 26927—86	2.2
ГОСТ 7630—96	3.9	ГОСТ 26929—94	2.1
ГОСТ 7631—85	1а.1; 2.1; 2.2	ГОСТ 26930—86	2.2
ГОСТ 7636—85	2.2	ГОСТ 26931—86	2.2
ГОСТ 11771—93	3.9	ГОСТ 26932—86	2.2
ГОСТ 13356—84	3.1; 3.3	ГОСТ 26933—86	2.2
ГОСТ 13516—86	3.3	ГОСТ 26934—86	2.2
ГОСТ 13830—97	1.3		

5. **Снято ограничение срока действия Постановлением Госстандарта СССР от 17.10.91 № 1624**

6. **ИЗДАНИЕ (октябрь 2007 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в сентябре 1981 г., июне 1986 г., августе 1990 г. (ИУС 11—81, 9—86, 11—90)**

gost.e-ecolog.ru