ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

САРДИНЫ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 12849—67

Издание официальное

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.312.25(083.74) Группа Н26

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

САРДИНЫ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

Hot smokes sardines.
Specifications

ГОСТ 12849—67*

ОКП 92 6321 6171

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 19 апреля 1967 г. Срок введения установлен

с 01.01.68

Проверен в 1986 г. Постановлением Госстандарта от 20.10.86 № 3132 срок действия продлен

до 01.01.92

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на сардины (сардину, сардинопс и сардинеллу — sardina, sardinops, sardinella) горячего копчения.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Сардины горячего копчения приготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.2. **(Исключен, Изм. № 3).**

1.3. Сырье и материалы, используемые при производстве сардин горячего копчения, должны быть не ниже первого сорта:

сардины мороженые по ГОСТ 21230—75;

соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830—84.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

* *Переиздание (август 1988 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в июне 1979 г., апреле 1982 г., октябре 1986 г. (ИУС 8—79, 5—82, 1—87).*

© Издательство стандартов, 1989

1.4. По способам разделки сардины подразделяют на:

а) неразделанные — сардины, выкопченные в целом виде;

б) зябреные — сардины, у которых часть внутренностей и грудные плавники с прилегающей частью брюшка удалены; жабры, икра или молоки могут быть оставлены в рыбе.

1.5. Размер сардины горячего копчения должен быть не менее 15 см.

1.5а. Сардины горячего копчения допускается замораживать после их охлаждения, в упакованном виде.

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

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

1.6. По органолептическим и физико-химическим показателям сардины горячего копчения должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
1. Готовность продукта	Мясо, икра или молоки должны быть проверены, без признаков сырости, мясо должно легко отделяться от позвоночника, кровь полностью свернувшаяся
2. Внешний вид	Поверхность рыбы чистая: допускается легкая морщинистость кожи, небольшое поверхностное увлажнение, белково-жировые натеки и легкое подкожное пожелтение, не проникшее в мясо и не связанное с окислением жира, отпечатки сетки или прутков на поверхности копченой рыбы (без загрязнения сажей)
3. Цвет поверхности рыбы	Ровный золотистый, с оттенком от светло- до темно-золотистого
4. Консистенция	Сочная; может быть слегка крошащаяся
5. Вкус и запах	Приятные, свойственные сардинам горячего копчения, без порочащих признаков, с присущим сардинам кисловатым привкусом
6. Массовая доля поваренной соли, % в мясе рыбы	От 1,5 до 3,0
7. Наружные повреждения	Рыба должна быть целой; допускаются срывы кожи размером не более 1 см², порезы размером не более 1 см, незначительные повреждения жаберных крышек, брюшка, а также не более 3% рыб (по счету) в таре с надломленными головками

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

1.7. Сардины горячего копчения 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	5×10^2
Наличие бактерий группы кишечной палочки в 1 г продукта	Не допускается
Наличие сальмонелл в 25 г продукта	То же

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

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

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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

2.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7636—85, ГОСТ 26669—85 и ГОСТ 26670—85.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

2.3. Определение микробиологических показателей проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Сардины горячего копчения упаковывают: в ящики дощатые по ГОСТ 13356—84, ящики из гофрированного картона по нормативно-технической документации предельной массой продукта 10 кг;

в пачки из картона и пакеты пленочные, разрешенные Министерством здравоохранения СССР, предельной массой продукта 1,0 кг.

Допускается для местной реализации упаковывать сердины горячего копчения в инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта 10 кг.

3.2. Пачки из картона с сардинами горячего копчения упаковывают в ящики дощатые или из гофрированного картона с обечайками, для местной реализации в инвентарную тару предельной массой продукта 20 кг, пленочные пакеты — 10 кг.

3.3. Тара должна быть прочная, сухая, чистая. На торцовых сторонах ящиков дощатых и из гофрированного картона должны быть по 2—3 круглых отверстия диаметром от 25 до 30 мм, на пачках из картона и пленочных пакетах — диаметром от 10 до 12 мм. Сардины горячего копчения замороженные допускается упаковывать в ящики без отверстий.

3.4. Сардины горячего копчения укладывают ровными плотными рядами, головой к торцовым сторонам ящика.

Тара, перед упаковыванием в нее сардин горячего копчения должна быть выстлана изнутри, за исключением торцовых сторон, пергаментом по ГОСТ 1341—84, подпергаментом по ГОСТ 1760—81 или пленкой целлюлозной по ГОСТ 7730—74.

В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования и способа разделки.

Допускается в каждой упаковочной единице не более 10% рыб (по счету) меньше установленного размера.

3.5. Дощатые ящики с продукцией должны быть забиты, а для иногородних перевозок — забиты и скреплены по торцовым сторонам стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560—73 или стальной проволокой по ГОСТ 3282—74.

Ящики из гофрированного картона с продукцией должны быть обтянуты стальной упаковочной летой или стальной проволокой, или оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251—72 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477—86.

Для местной реализации допускается ящики из гофрированного картона с обечайками не обтягивать стальной лентой или проволокой.

3.6. Маркируют тару с продукцией — по ГОСТ 7630—75, транспортную тару — по ГОСТ 14192—77.

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

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

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

Замороженные сардины горячего копчения транспортируют в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при соблюдении следующих режимов:

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

в рефрижераторных вагонах — при температуре от минус 9 до минус 12°С;

в рефрижераторных автомобилях — при температуре не выше минус 9°С.

Продолжительность транспортирования замороженных сардин горячего копчения в летний период не должна превышать 10 сут, в другие периоды года — 12 сут.

3.8. Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

3.9. Хранят и реализуют сардины горячего копчения при температуре от плюс 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 скоропортящихся продуктов, утвержденными Министерством здравоохранения СССР.

Замороженные сардины горячего копчения хранят при температуре не выше минус 18°С, не допуская резких колебаний температуры, не более 30 сут с момента окончания технологического процесса.

В пунктах реализации проводят постепенное размораживание замороженных сардин горячего копчения при температуре не выше 8°С непосредственно перед их реализацией.

Замороженные сардины горячего копчения не подлежат реализации в местах изготовления.

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

Редактор *Т. И. Василенко*
Технический редактор *М. М. Герасименко*
Корректор *Г. И. Чуйко*

Сдано в наб. 06.12.88 Подп. в печ. 30.01.89 0,5 усл. п. л. 0,5 усл. кр.-отт. 0,32 уч.-изд. л. Тираж 8000 Цена 3 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., д. 3.
Вильнюсская типография Издательства стандартов, ул. Даряус и Гирено, 39. Зак. 3281.

Изменение № 4 ГОСТ 12849—67 Сардины горячего копчения. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 24.08.90 № 2460

Дата введения 01.04.91

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.8: «1.8. 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».

Раздел 1а дополнить пунктом — 1а.3: «1а.3. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР».

(Продолжение см. с. 234)

(Продолжение изменения к ГОСТ 12849—67)

Пункты 2.1—2.3 изложить в новой редакции: «2.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 26668—85.

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

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

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

Пункт 3.4. Заменить ссылки: ГОСТ 7730—74 на ГОСТ 7730—89, ГОСТ 1760—81 на ГОСТ 1760—86.

Пункт 3.5. Заменить ссылку: ГОСТ 18251—72 на ГОСТ 18251—87.

Пункт 3.6. Заменить ссылку: ГОСТ 7630—75 на ГОСТ 7630—87.

(ИУС № 11 1990 г.)

gost.e-ecolog.ru