

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 11298—65

Издание официальное

БЗ 5—94

ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.3 : 006.354 Группа Н26

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

ГОСТ 11298—65

Smoke-dried salmon-fish.
Specifications

ОКП 92 6310

Дата введения с 01.01.66

Настоящий стандарт распространяется на рыбу холодного копчения семейства лососевых, включая сиговые, консервированных солью и выкопченных при температуре не выше 40°С, кроме семги и каспийского лосося.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Рыба лососевая холодного копчения должна изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Сырье и материалы, используемые для изготовления рыбы лососевой холодного копчения, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

рыба-сырец — ТУ 15—01 293—85, ТУ 15—01 494—84, ТУ 15—01 854—81, ТУ 15—02 282—77, ТУ 15—03 385—79, ТУ 15 РСФСР 23—82;

рыба охлажденная — ГОСТ 814—61;

рыба мороженая — ГОСТ 1168—86;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—91;

сырье древесное для копчения продуктов — ТУ 13—322—76.

Рыба-сырец, используемая для приготовления рыбы лососевой холодного копчения, должна быть по качеству не ниже требований, предъявляемых к рыбе первого сорта по ГОСТ 814—61 и ГОСТ 1168—86.

Рыба соленая, используемая для приготовления рыбы лососе-

Издание официальное ★ Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1995
Переиздание с изменениями

вой холодного копчения, должна соответствовать требованиям ГОСТ 16079—70 и ГОСТ 16080—70;

рыба соленая полуфабрикат — ТУ 15—01 900—84.

Допускается при изготовлении спинки использование рыбы с незначительными порезами брюшной части и слегка лопнувшим брюшком, при изготовлении ломтиков — использование рыбы с механическими повреждениями, но по остальным признакам — соответствующей требованиям первого сорта, при условии удаления при разделке поврежденных частей.

п. 1.1; 1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 6).**

1.3. **(Исключен, Изм. № 6).**

1.4. Рыба холодного копчения по размерам и массе должна соответствовать ГОСТ 1368—91

1.5. По видам разделки рыбу холодного копчения подразделяют на неразделанную — рыба в целом виде;

потрошеную с головой — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия; внутренности, икра или молоки должны быть удалены; брюшная полость, сгустки крови и почки зачищены.

Допускается:

у отдельных рыб разрез калтычка и разрез брюшка на 1,5—2 см далее анального отверстия;

у крупных рыб удаление жабр, вдоль позвоночника один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи.

Форель иссык-кульская потрошеная с головой должна быть массой не менее 0,7 кг;

спинку (балык) — рыба, у которой удалены голова, внутренности и брюшная часть, сгустки крови и почки зачищены. Допускается изготовление спинки с головой без жабр.

Спинку (балык) изготовляют из сиговых рыб;

полупласт — рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника; внутренности удалены, сгустки крови и почки зачищены;

тешу — брюшная часть рыбы. Допускается разрезать тешу на две продольные половины.

Тешу изготовляют из сиговых рыб массой не менее 0,15 кг;

ломтики — рыб холодного копчения первого сорта, без головы, внутренностей, икры или молок, плавников, позвоночной кости, кожного покрова и реберных костей, нарезанная на ломтики толщиной не более 1,0 см.

Ломтики изготовляют из дальневосточных лососевых рыб.

Дальневосточные лососевые рыбы холодного копчения изготовляют только в разделанном виде.

(Измененная редакция, Изм. № 6).

1.6. В зависимости от качества лососевые рыбы холодного копчения подразделяются на два сорта: первый и второй.

1.7. По органолептическим и физико-химическим показателям рыба холодного копчения должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, не влажная, у неразделанной рыбы брюшко целое, плотное Допускаются: небольшие белково-жировые натеки; незначительный налет соли у жаберных крышек, глаз и основания хвостового плавника; частичная сбитость чешуи (у сиговых сбитость чешуи не нормируется); у дальневосточных лососей — морщинистая поверхность; у отдельных рыб — незначительные трещины в брюшной полости; отпечатки сетки на поверхности горбуши и кижуча (без загрязнения сажей) при копчении на сетках;	белково-жировые натеки; незначительный налет соли; сбитость чешуи; у неразделанной рыбы — брюшко отмякшее и небольшие разрывы его; у потрошеных рыб — слегка оголенные концы реберных костей; у дальневосточных лососей — частичное отставание кожи от мяса, слабо выраженный брачный наряд (не зубатка); трещины в брюшной полости
Цвет чешуйчатого (или кожного) покрова	От светло-золотистого до темно-золотистого или коричневого	
Консистенция мяса	От сочной до плотной	
	Допускается ослабевшая, но без признаков подпарки; для лососей дальневосточных — жесткая или мягковатая, при разрезе мясо рыбы слегка крошащееся	

Продолжение табл 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Вкус и запах	Свойственный копчености, без сырости и других порочащих признаков	Допускается более резкий запах копчености
Разделка	В соответствии с п. 1.5 настоящего стандарта. Допускаются отклонения линии разреза от середины брюшка не более чем на 1 см	
Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %:		
для дальневосточных лососей и рыбы балычной разделки	От 5 до 10	От 5 до 13
для прочих лососевых рыб	От 5 до 12	От 5 до 13
для сиговых рыб	От 5 до 12	От 5 до 13
для зельди	От 5 до 12	От 5 до 13
Массовая доля влаги в мясе рыбы, %:		
для дальневосточных лососевых рыб	От 52 до 58	
для форели иссык-кульской	От 52 до 58	
для лосося беломорского	От 52 до 60	
для сиговых рыб	От 42 до 58	
для прочих лососевых рыб	От 42 до 58	
для зельди	От 50 до 58	
Массовая доля жира в мясе рыбы, %, не менее:		
для иссык-кульской форели	12	12

Примечание. У дальневосточных лососевых и сиговых рыб, иссык-кульской форели, реализуемых в местах изготовления, допускается массовая доля влаги в мясе рыбы до 60%.

(Измененная редакция, Изм. № 4, 6).

1.8. Рыба лососевая холодного копчения по микробиологическим показателям должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы в 1 г продукта, КОЕ, не более	5×10^3
Наличие бактерий группы кишечной палочки (coliformes) в 1 г продукта	Не допускается
Наличие патогенных микроорганизмов, в т. ч.:	
сальмонеллы в 25 г продукта	То же
Наличие стафилококкуса ауреуса в 1 г продукта	»

1.9. Остаточные количества пестицидов в рыбе лососевой холодного копчения не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

п. 1.8; 1.9. **(Введены дополнительно, Изм. № 6).**

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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

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

1а.3. Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе на сальмонеллы, и стафилококкус ауреус проводят по требованиям органов санитарного надзора в указанных ими лабораториях.

1а.4. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством рыбного хозяйства СССР и Министерством здравоохранения СССР.

Разд. 1. **(Измененная редакция, Изм. № 6).**

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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 10444.2—75, ГОСТ 1368—91, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86

2.3. Определение микробиологических показателей и остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

Разд. 2. **(Измененная редакция, Изм. № 6).**

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Рыбу холодного копчения упаковывают:

лососевые — в ящики дощатые по ГОСТ 13356—84 предельной массой продукта 30 кг; спинку (балык) — в ящики дощатые предельной массой продукта 20 кг;

сиговые и рыбу, разделанную на полупласт, — в ящики дощатые по ГОСТ 13356—84 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86 и по ТУ 13—7310005—10—87 предельной массой продукта 20 кг;

в пачки из картона по ОСТ 15—363—86 предельной массой продукта 1,0 кг;

в пакеты пленочные с отверстиями по ОСТ 15—160—77 предельной массой продукта 1 кг, или поштучно, массой одного экземпляра рыбы не более 2 кг;

рыбу холодного копчения, нарезанную ломтиками, — в пленочные пакеты предельной массой продукта 0,3 кг.

Пакеты из пленочных материалов должны быть термосварены или скреплены зажимами.

Упаковывание рыбы в пленочные пакеты производят в соответствии с правилами по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты из полимерных пленочных материалов.

Отклонения в меньшую сторону от массы нетто, указанной на потребительской таре, не допускаются.

Пачки и пакеты с продукцией упаковывают в ящики дощатые по ГОСТ 13356—84 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86 и ТУ 13—7310005—10—87 предельной массой продукта 20 кг.

Допускается для местной реализации упаковывание рыбы холодного копчения, пачек и пакетов с продукцией в инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта 20 кг.

3.2. Дощатые ящики внутри должны быть строганными.

Ящики дощатые, из гофрированного картона и инвентарная тара должны иметь на торцовых сторонах по два-три круглых отверстия диаметром от 25 до 30 мм, пачки из картона и пленочные пакеты — диаметром от 10 до 12 мм.

Допускается упаковывать в пакеты без отверстий.

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

В одном ящике должны быть пленочные пакеты одного вида упаковывания и вместимости с ломтиками одной даты изготовления.

Ящики должны быть выстланы внутри, за исключением торцовых сторон, пергаментом по ГОСТ 1341—84, подпергаментом по ГОСТ 1760—86 или оберточной бумагой по ГОСТ 8273—75.

Рыбу укладывают в наклонном положении спинкой вниз, а верхний ряд — спинкой вверх.

Полупласт, спинку и тешу укладывают кожным покровом вниз, верхний ряд — кожным покровом вверх.

Зельди холодного копчения укладывают в пачки из картона брюшком вверх.

3.4. 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 проволокой или оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251—87 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477—86.

Инвентарная тара с продукцией должна быть закрыта крышками.

Тара и упаковка для транспортирования рыбы лососевой холодного копчения, предназначенной к отгрузке в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, должны соответствовать требованиям ГОСТ 15846—79.

3.5. Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630—87.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630—87 и ГОСТ 14192—77.

3.6. Транспортируют рыбу лососевую холодного копчения всеми видами транспорта, в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре от 0 до минус 5°С.

3.7. Пакетирование — по ГОСТ 23285—78, ГОСТ 24597—81.

3.8. Хранят рыбу лососевую холодного копчения при относительной влажности воздуха от 75 до 80% при температуре от 0 до минус 5°С не более 2 мес.

Ломтики из дальневосточных лососевых рыб холодного копчения фасованные в пленочные пакеты, хранят при температуре:

фасованные под вакуумом:

от 0 до минус 3°С — 3 сут;

от минус 4 до минус 8°С — 15 сут;

фасованные без вакуума:

от 0 до минус 3°С — 3 сут.

от минус 4 до минус 8°С — 10 сут.

Срок хранения рыбы лососевой холодного копчения устанавливают с даты изготовления.

Разд. 3. **(Измененная редакция, Изм. № 6).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

РАЗРАБОТЧИКИ

Леванидов И. П., д-р техн. наук; **Гордиевская В. С.** (руководитель темы); **Курханова В. М.**; **Бойцова Т. М.**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Государственным комитетом стандартов, мер и измерительных приборов СССР 06.07.65

3. **ВЗАМЕН** ГОСТ 7450—61 в части лососевых рыб

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 814—61	1.2
ГОСТ 1168—86	1.2
ГОСТ 1341—84	3.3
ГОСТ 1368—91	1.4; 2.2
ГОСТ 1760—86	3.3
ГОСТ 3282—74	3.4
ГОСТ 3560—73	3.4
ГОСТ 7630—87	3.5
ГОСТ 7631—85	1а.1; 2.1; 2.2
ГОСТ 7636—85	2.2
ГОСТ 8273—75	3.3
ГОСТ 10444.2—75	2.2
ГОСТ 13516—86	3.1
ГОСТ 13356—84	3.1
ГОСТ 13830—91	1.2
ГОСТ 14192—77	3.5
ГОСТ 15846—79	3.4
ГОСТ 16079—70	1.2
ГОСТ 16080—70	1.2
ГОСТ 18251—87	3.4
ГОСТ 20477—86	3.4
ГОСТ 23285—78	3.7
ГОСТ 24597—81	3.7
ГОСТ 26668—85	2.1
ГОСТ 26669—85	2.2
ГОСТ 26670—91	2.2
ГОСТ 26927—86	2.2

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 26929—86	2.2
ГОСТ 26930—86	2.2
ГОСТ 26931—86	2.2
ГОСТ 26932—86	2.2
ГОСТ 26933—86	2.2
ГОСТ 26934—86	2.2
ОСТ 15—160—77	3.1
ОСТ 15—363—86	3.1
ТУ 13—7310005—10—87	3.1
ТУ 15—01 293—85	1.2
ТУ 15—01 494—84	1.2
ТУ 15—01 854—81	1.2
ТУ 15—01 900—84	1.2
ТУ 15—02 282—77	1.2
ТУ 15—03 385—79	1.2
ТУ 15 РСФСР 23—82	1.2

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

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ (октябрь 1994 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, 6, утвержденными в апреле 1977 г., июле 1978 г., феврале 1979 г., декабре 1981 г., январе 1984 г., июле 1989 г. (ИУС 4—77, 7—78, 2—79, 3—82, 5—84, 11—88)

gost.e-ecolog.ru