ГОСТ 10.69—72

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КЛИПФИСК СОЛЕНЫЙ ДЛЯ ЭКСПОРТА

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Э

Москва
Стандартинформ
2007

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.2:382.6(083.74):006.354 Группа Н25

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КЛИПФИСК СОЛЕНЫЙ ДЛЯ ЭКСПОРТА

Технические условия

ГОСТ 10.69—72

Salted cod klipfisk for export.
Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 6210

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 18.08.72 № 1623 дата введения установлена 01.01.74
Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 02.11.92 № 1470

Настоящий стандарт распространяется на соленый клипфиск для экспорта.
(Измененная редакция, Изм. № 3).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Соленый клипфиск изготовляют из обескровленной в живом виде трески, пикши и сайды в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Поваренная пищевая соль, применяемая для посола клипфиска, должна быть не ниже I сорта помола № 2 и 3 по ГОСТ 13830—97*.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.2. В зависимости от размеров клипфиск подразделяют: на крупный — 36 см и более и мелкий — менее 36 см.

Измерение клипфиска производят по наименьшему расстоянию от выемки у плечевых костей до начала средних лучей хвостового плавника.

1.3. Для приготовления клипфиска рыбу разрезают по брюшку от калтычка до конца хвостового стебля, внутренности, голову и часть позвоночника с почками и плавательным пузырем удаляют, черную пленку брюшной полости полностью зачищают.

1.4. **(Исключен, Изм. № 3).**

1.5. По органолептическим показателям и массовой доле влаги соленый клипфиск должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и нормы
Внешний вид	Поверхность клипфиска чистая, допускается налет выкристаллизовавшейся соли, без механических повреждений и складок мяса. Допускается: не более двух небольших кровоподтеков; не более двух расслоений мяса без разрывов мышечной ткани; незначительные обнажения плечевых костей без разрывов мяса; небольшие выхваты мяса в месте переруба позвоночника; перерез и недорез на хвостовом стебле. Сбитость чешуи не нормируется.
Цвет мяса в разрезе	У трески — белый, допускается желтоватый оттенок и легкое посинение. У пикши и сайды — от сероватого до розоватого оттенка
Консистенция	Плотная

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

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Э

Издание (сентябрь 2007 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в сентябре 1981 г., июле 1984 г., ноябре 1987 г., августе 1990 г. (ИУС 12—81, 11—84, 2—88, 11—90).

© Стандартинформ, 2007

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и нормы
Запах	Нормальный — свойственный крепкосоленой рыбе данного вида
Массовая доля влаги, %, не более	51 — с апреля по август включительно, 52 — в остальное время

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

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).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85**.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

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

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Метод отбора проб — по ГОСТ 7631—85.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929—94.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7636—85, ГОСТ 7631—85, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86.

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

Разд. 3. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Соленый клипфиск упаковывают в ящики дощатые по ГОСТ 13356—84 предельной массой продукта 50 кг.

Продукцию упаковывают плотными рядами кожей вниз. Рыбу отпрессовывают, после чего докладывают ящик рядом рыбы кожей вверх.

В каждой упаковочной единице должна быть рыба одной размерной группы.

Ящики перед упаковыванием в них соленого клипфиска должны быть выстланы изнутри пергаментом по ГОСТ 1341—97.

Шероховатость поверхностей деталей ящиков Rz_{max} не более 320 мкм по ГОСТ 7016—82.

4.2. Дощатые ящики с продукцией должны быть забиты и скреплены по торцовым сторонам стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560—73 или стальной проволокой по ГОСТ 3282—74.

4.1, 4.2. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

4.3. Маркируют ящики с упакованным клипфиском по ГОСТ 7630—96 с учетом требований заказов-нарядов Внешнеторгового объединения.

4.4. Транспортируют соленый клипфиск в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.5. Соленый клипфиск, упакованный в ящики, хранят в крытых складах. Не допускается хранить ящики с клипфиском под открытым небом.

---

* 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).

gost.e-ecolog.ru