

Изменение № 6 ГОСТ 11298—65 Рыбы лососевые холодного копчения. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 05.07.88 № 2620

Дата введения 01.01.89

Пункты 1.1, 1.2 изложить в новой редакции: «1.1. Рыба лососевая холодного копчения должна изготавливаться 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;

(Продолжение см. с. 280)

(Продолжение изменения к ГОСТ 11298—65)

рыба мороженая — ГОСТ 1168—86;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—84;

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

Рыба-сырец, используемая для изготовления 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 изготовления рыбы лососевой 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 или 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».

Пункт 1.3 исключить.

(Продолжение см. с. 281)

Пункт 1.5 изложить в новой редакции: «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 потрошенная 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) изготавливают 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 изготавливают из сиговых рыб массой не менее 0,15 кг;

ломтики — рыба 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 изготавливают из дальневосточных лососевых рыб.

Дальневосточные лососевые рыбы холодного копчения изготавливают только в разделанном виде».

Пункт 1.7. Первый абзац. Исключить слово: «следующим»;

таблица 1. Характеристику показателя «Внешний вид» и наименование показателя «Цвет чешуйчатого покрова» изложить в новой редакции; дополнить показателем — «Разделка»:

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 гольца (без загрязнения сажой) при копчении на сетках;	

(Продолжение см. с. 282)

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Цвет чешуйчатого (или кожного) покрова	От светло-золотистого до темно-золотистого или коричневого	
Разделка	В соответствии с п. 1.5 настоящего стандарта Допускаются отклонения линии разреза от середины брюшка, не более чем на 1 см	
	белково-жировые натёки ; незначительный налет соли ; сбитость чешуи ; у неразделанной рыбы — брюшко отнявшее и небольшие разрывы его; у потрошенных рыб — слегка оголенные концы реберных костей; у дальневосточных лососей — частичное отставание кожи от мяса , слабо выраженный брачный наряд (не зубатка); трещины в брюшной полости	

Раздел 1 дополнить пунктами — 1.8, 1.9: «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	»

(Продолжение см. с. 283)

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».

Разделы 1а, 2, 3 изложить в новой редакции:

«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.

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—55, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86, ГОСТ 26931—86, ГОСТ 26932—86, ГОСТ 26933—86, ГОСТ 26934—86.

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

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.

(Продолжение см. с. 284)

3.2. Дощатые ящики внутри должны быть строгаными.

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 высланы изнутри, 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 транспортом всех видов, в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 до минус 5 °С.

3.7. Пакетирование — по ГОСТ 23285—78, ГОСТ 21929—76, 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».

(ИУС № 11 1988 г.)