

**ТУГУН, СОСВИНСКАЯ СЕЛЬДЬ, РЯПУШКА
И ПЕЛЯДЬ ПРЯНОГО ПОСОЛА (БОЧКОВЫЕ)****Технические условия****ГОСТ
6756—57**Spicy salted cisco, peled and tugun of the Zena,
Sosva and Ob areas (in barrels).
Specifications

ОКП 92 6261

Дата введения **01.05.57**

Настоящий стандарт* распространяется на тугун, сосвинскую сельдь, ряпушку и пелядь пряного посола.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Тугун, сосвинская сельдь, ряпушка и пелядь должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

2. Сырье и материалы, используемые при изготовлении рыбы пряного посола, по качеству должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

- рыба-сырец — ТУ 15 РСФСР 23;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814;
- рыба мороженая — ГОСТ 1168;
- соль поваренная пищевая (помол № 0 и № 1) — ГОСТ 13830**;
- сахар-песок — ГОСТ 21;
- вода питьевая — ГОСТ 2874***;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
- хмель — ГОСТ 21946, ГОСТ 21947;
- перец черный — ОСТ 18—279;
- перец душистый — ОСТ 18—274;
- имбирь — ОСТ 18—275;
- экстракты пряностей — ТУ 18—35—13, ТУ 18—35—18;
- орех мускатный — ОСТ 18—277;
- гвоздика — ОСТ 18—276;
- корица — ОСТ 18—278;
- кориандр — ОСТ 18—38.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3. (Исключен, Изм. № 3).

4. Рыбу пряного посола выпускают в неразделанном виде.

5. По длине или массе рыбу подразделяют в соответствии с ГОСТ 1368.

6. По органолептическим и химическим показателям рыба пряного посола должна соответствовать требованиям, указанным в таблице.

| Наименование показателя | Характеристика и норма |
|-------------------------|---|
| 1. Внешний вид | Рыба целая, упитанная, без наружных повреждений, с чистой поверхностью без пожелтения. Допускается на поверхности рыбы и в заливке незначительный нерастворимый осадок хлопьев белковых веществ; незначительное повреждение брюшка |

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51025—97.

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

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

| Наименование показателя | Характеристика и норма |
|---|--|
| 2. Консистенция | При выпуске в торговую сеть мясо рыбы должно быть созревшим, нежным, сочным Приятные, свойственные созревшей рыбе пряного посола, без порочащих привкусов и запахов; отдельные пряности не должны выделяться От 7 до 11 включ. |
| 3. Вкус и запах | |
| 4. Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, % | |

Примечания:

1. Соленость рыбы должна быть равномерной. Колебание массовой доли соли в образцах, отобранных из разных мест партии, допускается не более 2 % в пределах установленных норм.

2. При приеме от промышленности консистенции, вкус и запах могут быть свойственные не вполне созревшей рыбе.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

ба. Остаточные количества пестицидов в пряной рыбе не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

Іа. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

ба.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631.

ба.2. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством рыбного хозяйства СССР и Министерством здравоохранения СССР.

ІІ. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

7. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631.

Подготовка проб для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929.

8. Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934.

8а. Определение остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

Разд. Іа. (Исключен, Изм. № 2).

ІІІ. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

9. Рыбу пряного посола упаковывают:

в бочки деревянные заливные по ГОСТ 8777, вместимостью: для тугуна и сосвинской сельди — не более 30 дм³, для ряпушки и пеляди — не более 50 дм³;

в бочки деревянные сужотарные по ГОСТ 8777, с применением мешков-вкладышей из пленочных материалов по ОСТ 15—123, вместимостью: для тугуна и сосвинской сельди — не более 30 дм³, для ряпушки и пеляди — не более 50 дм³.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

10. Бочки перед укладыванием должны быть без постороннего запаха, замочены, проверены на отсутствие течи, тщательно промыты и взвешены.

11. В каждой бочке рыба должна быть одного наименования, равномерной солёности и одинакового размера.

12. Рыбу укладывают в бочки ровными рядами спинкой вниз, верхний ряд — спинкой вверх; каждый последующий ряд укладывают накрест к предыдущему.

Примечание. Для тугуна, кроме обского, рядовое укладывание не обязательно.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

13. На дно бочки и на верхний ряд рыбы кладут лавровый лист. После заполнения рыбой бочки упоривают и заливают доверху натуральным тузлуком.

14. Маркируют бочки с рыбой пряного посола по ГОСТ 7630.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

15. Транспортируют тугун, сосвинскую сельдь, ряпушку и пелядь пряного посола в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов при температуре от минус 2 до минус 8 °С.

С. 3 ГОСТ 6756—57

Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 24597 и нормативно-технической документации.
(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

16. Хранят чугуны, сосвинскую сельдь, ряпушку и пелядь пряного посола не более 4 мес с даты изготовления при температуре от минус 2 до минус 8 °С.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

М. Н. Абрамов, М. И. Христофорова

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 15.02.57 № 230

3. ВЗАМЕН ГОСТ 6756—53

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта | Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|--------------|---|--------------|
| ГОСТ 21—94 | 2 | ГОСТ 26927—86 | 8 |
| ГОСТ 814—96 | 2 | ГОСТ 26929—94 | 7 |
| ГОСТ 1168—86 | 2 | ГОСТ 26930—86— | |
| ГОСТ 1368—91 | 5 | ГОСТ 26934—86 | 8 |
| ГОСТ 2874—82 | 2 | ОСТ 15—123—75 | 9 |
| ГОСТ 7630—96 | 14 | ОСТ 18—38—71 | 2 |
| ГОСТ 7631—85 | 6а.1, 7, 8 | ОСТ 18—274—76 | 2 |
| ГОСТ 7636—85 | 8 | ОСТ 18—275—76 | 2 |
| ГОСТ 8777—80 | 9 | ОСТ 18—276—76 | 2 |
| ГОСТ 13830—97 | 2 | ОСТ 18—277—76 | 2 |
| ГОСТ 14192—96 | 14 | ОСТ 18—278—76 | 2 |
| ГОСТ 17594—81 | 2 | ОСТ 18—279—76 | 2 |
| ГОСТ 21946—76 | 2 | ТУ 18—35—13—76 | 2 |
| ГОСТ 21947—76 | 2 | ТУ 18—35—18—77 | 2 |
| ГОСТ 23285—78 | 15 | ТУ 15 РСФСР 23—82 | 2 |
| ГОСТ 24597—81 | 15 | | |

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5—6—93)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в июле 1979 г., июне 1984 г., ноябре 1988 г. (ИУС 9—79, 9—84, 2—89)