



**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР**

**ЛОСОСИ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ
СОЛЕННЫЕ**

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 16080—70

Издание официальное

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ ССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва**

**ЛОСОСИ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ
СОЛЕННЫЕ**

Технические условия

Salted Pacific salmon.
Specifications**ГОСТ
16080—70***Взамен
ГОСТ 282—55,
кроме кеты
потрошенной
семужной резки

ОКП 92 6201

Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 9 мая 1970 г. № 856 срок введения установлен с 01.01.71

Проверен в 1985 г. Постановлением Госстандарта от 27.11.85 № 3730 срок действия продлен

до 01.01.91

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на соленые дальневосточные лососи: кету (кроме кеты семужного посола), горбушу, красную (нерку), кунджу, симу, чавычу, гольца и кижуча.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Соленые лососи должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта из рыбы-сырца и мороженой рыбы, по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Мороженые лососи должны соответствовать требованиям ГОСТ 1168—68 и использоваться для приготовления соленых лососей только для местной реализации;

лососи-сырец по нормативно-технической документации.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.2. По длине или массе соленые лососи подразделяют в соответствии с ГОСТ 1368—55.

1.3. В зависимости от вида разделки соленые дальневосточные лососи выпускают:

потрошенными с головой — рыба, разрезанная по брюшку от анального отверстия до калтычка, которые не перерезают; внут-

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

★

* Переиздание (декабрь 1986 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в декабре 1978 г., апреле 1982 г., ноябре 1985 г. (ИУС 2—79, 7—82, 2—86).

© Издательство стандартов, 1987

ренности, икра или молоки полностью удалены, сгустки крови и почки зачищены; жабры могут быть удалены; в хвостовой части (у нароста) может быть сделан внутри, со стороны брюшной полости, вдоль и близ позвоночника один укол — «карман»; у крупных кеты и чавычи массой более 10 кг допускается до 8 тонких уколов, а у крупной чавычи массой более 15 кг — до 12 тонких уколов в спинную часть (вдоль спины) с обеих сторон позвоночника, наносимых из брюшной полости; уколы не должны вызывать повреждений кожи и реберных костей рыбы;

потрошенными обезглавленными — рыба, разрезанная так же, как потрошена с головой, но голова по плечевую кость должна быть удалена без повреждения плечевых костей;

потрошенными суженой резки для чавычи и крупной кеты — рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: первых от анального отверстия до брюшных плавников, второй — отступая от брюшных плавников до калтычка, который не перерезают; внутренности, жабры, икра или молоки полностью удалены; сгустки крови и почки тщательно зачищены; в хвостовой части (у нароста) может быть сделан внутри, со стороны брюшной полости (вдоль и близ позвоночника), один укол; у крупной кеты и чавычи массой более 10 кг допускается до 8 тонких уколов, а у крупной чавычи массой более 15 кг — до 12 тонких уколов, расположенных равномерно вдоль спины, в спинную часть, с обеих сторон позвоночника, наносимых из брюшной полости; уколы не должны вызывать повреждений кожи и реберных костей рыбы;

тешей — брюшная часть рыбы; допускается выпускать тешу, разрезанную на куски, длиной не менее 15 см. Теша может быть в виде двух продольных половинок; тешу готовят из горбуши и кеты. Тешу кеты готовят для местной реализации;

филе-куском — рыба первого сорта, разрезанная вдоль позвоночника на продольные половины, без головы, кожного покрова, позвоночника, плечевых и крупных реберных костей, внутренностей, плавников; филе разрезано на куски массой не более 0,5 кг.

Филе — кусок из кеты и чавычи слабо- и среднесоленых готовят для местной реализации;

ломтиками — рыба первого сорта, нарезанная на кусочки толщиной не более 0,5 см, без головы, внутренностей, икры или молок, плавников, позвоночной кости, кожного покрова и крупных реберных костей; у ломтиков из горбуши допускается для местной реализации оставлять кожу и частично крупные реберные кости; чешуя должна быть удалена.

Для нарезки на ломтики и на филе-кусочек допускается использовать рыбу, отнесенную ко второму сорту по признакам механических повреждений (места повреждений должны быть удалены),

но по остальным показателям соответствующую требованиям первого сорта.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

1.4. Гольца длиной от 25 см и менее разрешается выпускать в неразделанном виде.

1.5. По степени солёности (массовой доле хлористого натрия в мясе рыбы) солёные лососи подразделяются на:

слабосолёные — массовая доля соли от 6 до 10% включительно;

среднесолёные — массовая доля соли свыше 10 до 14% включительно.

Слабосолёные лососи для местной реализации допускается выпускать с массовой долей соли в мясе от 4 до 10%.

Крепкосолёные лососи с массовой долей соли свыше 14% допускается выпускать только по специальным заказам потребителей.

Солёность рыбы должна быть равномерной. Колебание в массовой доле соли в образцах рыбы, отобранных из разных упаковочных единиц одной партии, допускается в пределах норм, установленных для каждой группы солёности.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.6. Соль, применяемая для посола рыбы, по качеству должна быть не ниже 1-го сорта по ГОСТ 13830—84.

1.7. В зависимости от качественных показателей солёные дальневосточные лососи подразделяют на 1-й и 2-й сорта.

1.8. По органолептическим и физическим показателям солёные дальневосточные лососи должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма для	
	1-го сорта	2-го сорта
1. Внешний вид	Рыба всех размеров и различной упитанности, кроме толщей. Поверхность рыбы чистая, без наружных повреждений. Допускаются: рыба со слабыми темноватыми полосами в светлой части и по бокам, частичная сбитость чешуи, следы от объёживания при отсутствии повреждений мяса, незначительные наружные повреждения не более чем у 5% рыб (по счету) в единице транспортной упаковки	То же, что и для 1-го сорта. Допускаются: по покрову рыбы пятна и полосы брачного наряда, но без резкого изменения целостей и горба, небольшие наружные повреждения, ранения и уколы, легкое пожелтение брюшной полости, не проникшее в мясо, сбитость чешуи
2. Разделка	Правильная, зачистка рыбы тщательная. Допускаются незначительные отклонения от правильной разделки не более	То же, что для 1-го сорта. Допускаются отклонения от правильной разделки

Наименование показателя	Характеристика и норма для	
	1-го сорта	2-го сорта
	чем у 10% рыб (по счету) в единице транспортной упаковки. При машинной разделке калтычок может быть разрезан, допускаются уколы от игл на теле рыбы, разрез дальше анального отверстия, но не более чем на 5 см, и незначительные повреждения пленки, покрывающей внутрибрюшную полость	
3. Консистенция мяса рыбы: слабосоленой	От нежной до сочной	То же, что для 1-го сорта. Допускается ослабевшая, но не мажущаяся
среднесоленой	От сочной до плотной	То же, что для 1-го сорта. Допускается ослабевшая, но не мажущаяся
крепкосоленой	Плотная	То же, что для 1-го сорта. Допускается жесткая или ослабевшая
4. Цвет мяса рыбы	Присущий данному виду рыбы	То же, что для 1-го сорта. Допускается с желтоватым оттенком, с темными пятнами от кровоподтеков
5. Вкус и запах	Приятные, свойственные данному виду рыбы, без порочащего и постороннего привкуса и запаха	То же, что для 1-го сорта. Допускается слабый привкус и запах окислившегося жира на внешней поверхности и на поверхности брюшной полости

Примечание. Допускается слегка мажущаяся консистенция мяса у слабосоленой и среднесоленой чавычи 1-го сорта.

1.9. (Исключен, Изм. № 3).

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Методы отбора проб и органолептической оценки — по ГОСТ 7631—85.

2.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7636—85.

Разд. 1а; 2. (Измененная редакция, Изм. № 3).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Соленые дальневосточные лососи упаковывают:

в бочки деревянные заливные по ГОСТ 8777—80 вместимостью не более 250 л;

в пакеты пленочные предельной массой продукта 1 кг в соответствии с правилами упаковывания рыбной продукции в пакеты и вкладыши из полимерных пленочных материалов.

Для местной реализации допускается упаковывать продукцию в ящики дощатые по ГОСТ 13356—84, предельной массой продукта 30 кг или в инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта 20 кг.

3.2. Ломтики фасуют:

в банки стеклянные фигурные вместимостью 300 см³;

в пакеты пленочные предельной массой продукта 0,3 кг.

Филе-кусочек фасуют в пленочные пакеты предельной массой продукта 0,5 кг.

Пленочные пакеты должны быть герметично укупорены, а банки укупорены металлическими литографированными крышками.

Допускаемые отклонения массы нетто в отдельных банках или пленочных пакетах не более $\pm 3\%$.

Банки и пленочные пакеты с продукцией упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13356—84 или в ящики из гофрированного картона с обечайками по ГОСТ 13516—72. Предельная масса банок с ломтиками в ящике — 25 кг, пакетов с продукцией — 15 кг.

Дощатые ящики должны быть забиты и по торцам обтянуты стальной лентой по ГОСТ 3560—73 или проволокой по ГОСТ 3282—74, а ящики из гофрированного картона оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251—72 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477—86.

Допускается для местной реализации дощатые ящики не обтягивать.

3.1; 3.2. (Измененная редакция, Изм. № 3).

3.3. Тара должна быть прочная, чистая, без постороннего и порочащего запаха, перед укладкой рыбы промыта, взвешена, а заливные бочки перед взвешиванием тщательно замочены и проверены на отсутствие течи.

3.4. Рыбу укладывают в бочки и ящики правильными параллельными рядами, спинками вниз, с небольшим уклоном, последний ряд укладывают спинками вверх.

Два последних ряда лосося допускается укладывать спинками вверх.

Бочки и ящики должны быть плотно заполнены рыбой. Бочки с рыбой заливают натуральным тузлуком или соляным раствором. Натуральный тузлук должен быть без признаков порчи.

3.5. В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного вида, одной категории солёности, одного способа разделки и сорта.

3.6. Маркируют банки с продукцией по ГОСТ 11771—77, пакеты пленочные, ящики и бочки с продукцией — по ГОСТ 7630—75, транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77.

3.7. Транспортируют солёные лососи в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

3.8. Хранят солёные дальневосточные лососи при температуре от минус 4 до минус 8°C, не допуская подмораживания;

слабосолёные в бочках — не более 6 мес;

среднесолёные » — » » 8 мес;

слабо- и среднесолёные в дощатых ящиках — » » 3 мес.

Крепкосолёные лососи хранят в бочках при температуре от 0 до минус 4°C — не более 9 мес.

Ломтики и филе-кусочек, фасованные в пакеты пленочные под вакуумом и без вакуума, хранят при температуре:

от минус 4 до минус 8°C — не более 10 сут.

Срок хранения солёных дальневосточных лососей устанавливают с даты изготовления, для ломтиков и филе-кусочков, фасованных в пакеты — с момента (часа) окончания технологического процесса (в часах).

3.4—3.8. (Измененная редакция, Изм. № 3).

Редактор Л. Д. Курочкина
Технический редактор Э. В. Митяй
Корректор Л. В. Сницарчук

Сдано в наб. 19.12.86 Подп. в печ. 13.03.87 0,5 усл. п. л. 0,5 усл. кр.-отт. 0,41 уч.-изд. л.
Тираж 6000 Цена 3 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП,
Новопроспектский пер., д. 3.
Вильнюсская типография Издательства стандартов, ул. Мнндауго, 12/14. Зак. 5623.

Изменение № 4 ГОСТ 16080—70 Лососи дальневосточные соленые. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 04.04.88 № 984

Дата введения 01.11.88

По всему тексту стандарта заменить слова: «приготавливать» и «выпускать» на «изготавливать».

Пункт 1.1 изложить в новой редакции: «1.1. Дальневосточные соленые лососи должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Сырье и материалы, используемые для изготовления дальневосточных соленых лососей, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

лососи дальневосточные — сырец ТУ 15—01 293—85, ТУ 15—01 494—84;

лососи дальневосточные соленые — полуфабрикат ТУ 15—01 900—84;

лососи дальневосточные охлажденные ГОСТ 814—61;

лососи дальневосточные мороженые ГОСТ 1168—86;

соль поваренная пищевая ГОСТ 13830—84;

мороженые лососи допускаются для изготовления соленых лососей только для местной реализации».

Пункт 1.3. Пятый, восьмой абзацы изложить в новой редакции: «тешей — брюшная часть рыбы»; допускается теша в виде двух продольных половинок. Тешу изготавливают из горбуши и кеты для местной реализации;

ломтиками — рыба слабо- и среднесоленая первого сорта, нарезанная на ломтики толщиной не более 0,5 см, без головы, внутренностей, икры или молок, плавников, позвоночной кости, кожного покрова и реберных костей».

Пункт 1.5. Шестой абзац исключить.

Пункт 1.6 исключить.

Пункт 3.1. Заменить значение: 250 л на 250 дм³;
третий абзац после слов «в пакеты пленочные» дополнить ссылкой: «по ОСТ 15—160—77».

(Продолжение см. с. 306)

(Продолжение изменения к ГОСТ 16080—70)

Пункт 3.2 изложить в новой редакции: «3.2. Ломтики фасуют:

в банки стеклянные по ОСТ 21—28—84 вместимостью не более 300 см³;

0,3 в пакеты пленочные по ОСТ 15—160—77 предельной массой продукта кг.

Ломтики укладывают плотными рядами плашмя, вертикально или наклонно. В круглых банках допускается винтовое укладывание ломтиков, количество ломтиков-довесков в упаковочной единице допускается не более двух.

0,5 Филе-кусочек фасуют в пленочные пакеты предельной массой продукта кг.

Пленочные пакеты с продукцией должны быть укупорены с помощью термосварки или скреплены зажимами, а банки герметично укупорены металлическими литографированными крышками.

Допускаемые отклонения массы нетто в отдельных банках или пленочных пакетах $\pm 3\%$.

Банки и пленочные пакеты с продукцией упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13356—84 и в ящики из гофрированного картона с обечайками по ГОСТ 13516—86. Предельная масса банок с ломтиками в ящике — 25 кг, пакетов с продукцией — 15 кг.

Дощатые ящики с продукцией должны быть забиты и по торцовым сторонам обтянуты стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560—73 или стальной проволокой по ГОСТ 3282—74 и опломбированы, а ящики из гофрированного картона оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251—72 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477—86.

Допускается для местной реализации дощатые ящики с продукцией стальной лентой не обтягивать.

Ящики и инвентарная тара с продукцией для местной реализации должны быть опломбированы.

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

после слов «по ГОСТ 14192—77» дополнить ссылкой: «и ГОСТ 7630—87».

Пункт 3.7 после слов «по ГОСТ 23285—78» дополнить ссылкой: «и ГОСТ 24597—81».

Пункт 3.8 дополнить абзацем: «Ломтики, фасованные в стеклянные банки, хранят при температуре от минус 2 до минус 4 °С не более 3 мес».

(ИУС № 7 1988 г.)

Изменение № 5 ГОСТ 16080—70 Лососи дальневосточные соленые. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Комитета стандартизации и метрологии СССР от 09.10.91 № 1603

Дата введения 01.03.92

Пункт 1.1. Второй абзац. Исключить слова: «быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и»;

третий, четвертый абзацы. Заменить ссылки на технические условия на слова: «нормативно-технической документации»;

седьмой абзац дополнить словами: «не ниже первого сорта».

Пункт 1.8. Таблица. Характеристику и норму для показателей «Внешний вид», «Разделка» изложить в новой редакции:

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта													
	1-го	2-го												
Внешний вид	<p>Рыба различной упитанности, кроме тощей, без наружных повреждений. Сбитость чешуи не нормируется. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Горбуша и кета могут быть с поперечными и продольными полосами и пятнами: слабыми розоватыми и темно-серыми</p> <p style="text-align: right;">Желтовато-розовыми, буровато-розовыми, коричневатого-серыми, бледно-зелеными</p>													
Внешний вид	<p>У горбуши и кеты верхняя челюсть длиннее нижней, слегка загнута</p> <p>Отношение длины челюсти к длине тушки не более</p> <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">0,13</td> <td style="text-align: center;">у горбуши</td> <td style="text-align: center;">0,17</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">0,14</td> <td style="text-align: center;">у кеты</td> <td style="text-align: center;">0,17</td> </tr> </table> <p>Высота зубов, см, не более:</p> <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">0,4</td> <td style="text-align: center;">у горбуши</td> <td style="text-align: center;">0,6</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">0,6</td> <td style="text-align: center;">у кеты</td> <td style="text-align: center;">1,1</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">Допускаются:</p> <p>увеличение высоты спинки у самцов горбуши (зачатки будущего горба); следы от обьячевания при отсутствии повреждений мяса;</p>	0,13	у горбуши	0,17	0,14	у кеты	0,17	0,4	у горбуши	0,6	0,6	у кеты	1,1	<p>У горбуши и кеты верхняя челюсть загнута, нижняя вытянута</p>
0,13	у горбуши	0,17												
0,14	у кеты	0,17												
0,4	у горбуши	0,6												
0,6	у кеты	1,1												

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта						
	1-го	2-го					
Разделка	<p>незначительные наружные повреждения не более чем у 5 % рыб (по счету) в единице транспортной тары</p>	<p>небольшие наружные повреждения, ранения и легкое пожелтение брюшной полости и разреза брюшка, не проникшее в мясо</p>					
	<p>Правильная, зачистка тщательная</p> <p>Допускаются:</p> <p>уколы от игл на теле рыбы;</p> <p>разрез дальше анального отверстия, но не более чем на 5 см;</p> <p>незначительные повреждения пленки, покрывающей внутри брюшную полость;</p> <p>отклонение линии разреза от середины брюшка, см, не более:</p> <table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; width: 50%;">1</td> <td style="width: 10px;"></td> <td style="text-align: center; width: 50%;">2</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">незначительные отклонения от правильной разделки не более чем у 10 % рыб (по счету) в единице транспортной тары</td> <td style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black;"></td> <td style="vertical-align: top;">незначительные отклонения от правильной разделки</td> </tr> </table> <p>асимметричное перерезание калтычка и нижней челюсти при машинной разделке на потрошеную с головой</p>		1		2	незначительные отклонения от правильной разделки не более чем у 10 % рыб (по счету) в единице транспортной тары	
1		2					
незначительные отклонения от правильной разделки не более чем у 10 % рыб (по счету) в единице транспортной тары		незначительные отклонения от правильной разделки					

примечание дополнить абзацем: «Высоту зубов и отношение длины челюсти к длине тушки определяют при разногласиях в оценке качества».

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.9: «1.9. Содержание токсичных элементов и пестицидов в продукте не должно превышать допустимые уровни, установлен-

ные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР, утвержденных Минздравом СССР 1 августа 1989 г. № 5061—89».

Раздел 1а дополнить пунктом — 1а.2: «1а.2. Контроль за содержанием токсичных элементов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции».

Пункт 2.1 дополнить абзацем: «Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929—86».

Пункт 2.2 дополнить ссылками: ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86.

Раздел 2 дополнить пунктами — 2.3—2.5: «2.3. Высоту зубов определяют у наибольших по величине зубов рыб, отобранных для органолептической оценки качества.

Высоту зубов определяют в сантиметрах штангенциркулем по ГОСТ 166—80 измерением их наибольшей высоты от основания до вершины зуба с погрешностью не более 0,1 см.

Допускаются другие средства измерения с аналогичными метрологическими характеристиками.

2.4. Отношение длины челюсти к длине тушки определяют у рыб, отобранных для органолептической оценки качества.

Длину тушки измеряют по прямой линии от верхнего угла жаберной крышки до основания средних лучей хвостового плавника.

(Продолжение изменения к ГОСТ 16080—70)

Длину челюсти измеряют по прямой линии от вершины рыла до начала орбит глаз.

Длину челюсти и длину тушки измеряют в сантиметрах металлической линейкой по ГОСТ 427—75 с ценой деления 1 мм.

2.5. Содержание пестицидов определяют по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР».

Пункт 3.2. Восьмой абзац после ссылки на ГОСТ 13516—86 дополнить словами: «Допускается для местной реализации упаковывание в полимерные многооборотные ящики по ОСТ 15—195—78»;

девятый абзац. Заменить ссылку: ГОСТ 18251—72 на ГОСТ 18251—87; дополнить словами: «Полимерные многооборотные ящики обтянуты полипропиленовой лентой по ТУ 38.102108—76, ТУ 6.19.340—87 или импортной лентой».

(ИУС № 1 1992 г.)