

**Изменение № 2 ГОСТ 813—55 Сельди холодного копчения. Технические условия
Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 08.07.81
№ 3309 срок введения установлен**

с 01.11.81

Под наименованием стандарта проставить код: ОКП 92 6960.

Пункт 1. Подпункты *а* и *б* после слов «с прилегающими морями и заливами» дополнить словами: «а также сельди длиной не менее 17 см, вылавливаемой Балтийском море и заливах»;

пункт 1 дополнить подпунктом — *и*;

«и) сельдь-иваси, вылавливаемая в Северо-западной части Тихого океана (в районе Южных Курильских островов и южного побережья Приморья)».

Пункт 7 дополнить подпунктом — *ж*:

«ж) потрошенная с головой — сельдь, разрезанная по брюшку между груд-

(Продолжение см. стр. 174)

(Продолжение изменения к ГОСТ 813—55)

ными плавниками от калтычка до анального отверстия, калтычок может быть перерезан, внутренности, в том числе икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, разрез брюшка может быть далее анального отверстия».

Пункт 9. Таблица. Графу «Характеристика и норма» для показателя «Внешний вид» для первого и второго сортов дополнить новым абзацем:

«Для сельди-иваси допускается слегка лопнувшее брюшко у не более 15 % рыб (по счету) без выпадения внутренностей в одной упаковочной единице»;

графу «Наименования показателей» дополнить новым показателем — 7:

«7. Массовая доля жира в мясе сельди-иваси, %, не менее»; графу «Характеристика и норма» для первого и второго сортов дополнить нормой — 12.

Пункт 12 дополнить подпунктом — г:

«г) сельди холодного копчения первого сорта: океанические жирные, азово-черноморские крупные и средние допускается фасовать по 1—3 шт. в пакеты из пленочных материалов, допущенных для этих целей Министерством здравоохранения СССР, с последующим упаковыванием их в дощатые ящики по ГОСТ 13356—74, предельной массой нетто 30 кг».

(ИУС № 9 1981 г.)