
Группа Н26

Изменение № 2 ГОСТ 5.2155—74 Рыба холодного копчения. Требования к качеству аттестованной продукции

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 15.12.78 № 3318 срок введения установлен

с 01.01.79

Пункт 1.1 дополнить новым абзацем:

«Филе спинки и боковину из белого амура и толстолобика приготавливают из рыбы-сырца, охлажденной или мороженой».

(Продолжение см. стр. 146)

(Продолжение изменения к ГОСТ 5.2155—74)

Пункт 1.2. Второй абзац после слова «спинки» дополнить словами: «филе спинки, боковины».

Пункт 1.4. Подпункт *к* дополнить новым абзацем:

«У толстолобика и белого амура хвостовая часть может быть удалена на уровне конца основания последнего луча анального плавника».

Пункт 1.4 дополнить новыми подпунктами — *с, г*:

«с) филе спинки — рыба, разделанная вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые кости, плавники удалены, хвостовая часть удалена на уровне конца основания последнего луча анального плавника. У продольных половин отделяется филе спинки выше боковой линии на

(Продолжение см. стр. 147)

(Продолжение изменения к ГОСТ 5.2155—74)

уровне 2—3 см. Филе спинки может быть разрезано на поперечные куски длиной 15—40 см;

г) боковина — часть продольной половины без головы, позвоночника, плечевых костей и плавников, полученная при разделке рыбы на филе спинки. Реберные кости и теша оставлены; пленка, почка и сгустки крови тщательно зачищены.

Филе спинки и боковину готовят из толстолобика и белого амура».

Пункт 1.10. Таблицу 2 дополнить новыми наименованиями:

Наименования рыб	Вид разделки	Масса, кг
Амур белый, толстолобик	Боковник	1,5 и более
То же	Филе спинки	1,0 и более
»	Кусок филе спинки	1,0 и более
»	Боковина	1,5 и более

(Продолжение см. стр. 148)

(Продолжение изменения к ГОСТ 5.2155—74)

Пункт 1.13. Таблица 3. Показатель «Содержание жира в мясе, %, не менее» дополнить словами: «боковника, филе и куска филе спинки и боковины из толстолобика и белого амура — 12».

Пункт 3.3 изложить в новой редакции:

«3.3. Периодическую оценку органолептических показателей качества производят дегустационные советы Всесоюзных рыбопромышленных объединений, республиканских Министерств и управлений рыбного хозяйства не реже 1 раза в полугодие».

Пункт 4.5. Третий абзац после слова «спинку» дополнить словами: «филе спинки, боковину».

(ИУС № 2 1979 г.)