

Изменение № 11 ГОСТ 7453—75 Пресервы из разделанной рыбы. Технические условия

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 02.07.85 № 2100 срок введения установлен

с 01.12.85

Пункт 1.2 дополнить абзацем: «Пресервы «Мойва обезглавленная в горчичной заливке» должны быть приготовлены из мойвы-сырца».

Пункт 1.6. Пятый абзац после слова «кильки, мойвы» дополнить словом: «салаки»;

шестой абзац. Заменить слова: «из сельди-иваси длиной в готовом виде от 7 до 12 см» на «Мойва обезглавленная в горчичной заливке»; исключить слова: «(до 1 июля 1983 г.)».

Пункт 1.9. Последний абзац изложить в новой редакции: «Допускается оставлять кожу:

у филе-кусочков скумбрии и тихоокеанской сельди в пресервах в различных заливках и соусах (для предприятий Дальнего Востока);

у филе-кусочков сардинеллы в натуральном тузлуке;

у филе-кусочков ставриды в различных заливках и соусах с удалением плавников, чешуи, жучек».

Пункт 1.13. Таблица 2. Графа «Характеристика и нормы». Показатель «Ширина (высота) кусочков, филе-кусочков». Второй абзац изложить в новой редакции: «Допускается: в пресервах из сельди филе-кусочки наличие филе-кусоч-

(Продолжение см. с. 310)

ков высотой менее высоты банки до 20 % (по счету); в пресервах из сельди-кусочки при механизированном укладывании наличие в отдельных банках до 20 % (по счету) кусочков и срезов сельди размером менее высоты банки»;

показатель «Порядок укладывания тушек» дополнить абзацем (после первого): «При механизированном укладывании обезглавленной мойвы в фигурные банки — параллельными рядами плашмя, отдельные рыбки наклонно»;

наименование показателя «Количество прихвостовых кусочков в банке по счету, %, не более» после слов «для филе-кусочков и кусочков» дополнить абзацем: «при механизированном укладывании сельди-кусочков» и нормой — 30;

после слов «при механизированном укладывании филе-кусочков и филе-ломтиков и кусочков» дополнить словами: «кроме сельди-кусочков».

Пункт 4.2 дополнить абзацем (после второго): «Пресервы из обезглавленной мойвы в горчичной заливке фасуют в фигурные банки вместимостью 235 см³».

Пресервы из салаки-тушки длиной не менее 10 см в маринаде и в пряной заливке фасуют в банки вместимостью не более 250 см³.

Пресервы из сельди-кусочки при механизированном укладывании фасуют в банки вместимостью не более 270 см³;

третий абзац после слов «Допускается использовать банки вместимостью» дополнить абзацем: «не более 353 см³ — для пресервов из сардинеллы филе-кусочки в натуральном тузлуке с оставлением кожи».

Пункт 4.5 дополнить абзацем: «Срок хранения пресервов из филе, кусочков, филе-кусочков, филе-ломтиков, рулетов, тушек в уксусно-масляном и горчичном соусах, маринаде — 4 мес с даты изготовления».

(ИУС № 10 1985 г.)