

**Изменение № 2 ГОСТ 11482—73 Рыба холодного копчения**

**Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 04.01.79 № 11 срок введения установлен**

**с 01.05.79**

Наименование стандарта дополнить словами: «Технические условия»; «Specifications».

Пункт 1.1 дополнить новым абзацем:

«Боковник, филе спинки и боковину амура и толстолобика готовят из рыбы-сырца или охлажденной рыбы».

Пункт 1.5 после слов «океанический сом» дополнить словом: «большеглаз».

Пункт 1.5 дополнить новым примечанием — 4:

«4. На рыбу пальцепер минимальный размер не устанавливается».

Пункт 1.7. Подпункт а дополнить словами: «Карпа в неразделанном виде выпускают массой 0,15 кг и более»;

подпункт б дополнить словами: «Пелядь сон-кульская должна быть массой не менее 0,7 кг»;

подпункт е. Второй абзац дополнить словами:

«Спинку из минтая выпускают с удалением брюшной части с головой срезом, проходящим от приголовка до конца анального плавника. Брюшная часть удалена вместе с позвоночной костью не более чем на  $\frac{1}{3}$  длины спинки, остальная часть удалена срезом, проходящим ниже позвоночной кости. Анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом. Спинка зачищена от сгустков крови. У отдельных экземпляров спинки допускаются незначительные прирезы хрящевой части приголовка. У спинки макруруса холодного копчения должна быть удалена тонкая хвостовая часть на уровне  $\frac{1}{8}$  длины тушки. У макруруса с колючей чешуей чешуя должна быть удалена»;

третий абзац. Заменить массу: 0,6 на 0,5; третий абзац дополнить словами: «карпа — 0,5 кг»;

сома (кроме океанического) — 1 кг;

пеляди сон-кульской с головой — 0,7 кг»;

последний абзац после слова «ставриды» дополнить словами «и макруруса»; подпункты и — р изложить в новой редакции; пункт дополнить новыми подпунктами — с, т:

«и» филе спинки (для толстолобика и амура) — рыба, разрезанная 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 стенки выше боковой линии на уровне 2—3 см. Филе спинки может быть разрезано на поперечные куски длиной 15—40 см, массой не менее 1,0 кг. Филе спинки толстолобика и амура выпускают массой не менее 1,0 кг;

к) тешу — брюшная часть крупных рыб; допускается разрезать тешу на куски длиной не менее 15 см и на две продольные половины; теша сон-кульской пеляди должна быть массой не менее 0,2 кг;

л) боковник — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, внутренности, брюшная часть и плавники (кроме хвостового) удалены, сгустки крови зачищены. Допускается для мраморной нототении оставлять позвоночную кость при боковнике. У толстолобика и амура хвостовая часть удалена на уровне конца основания последнего луча анального плавника. Масса боковника толстолобика и амура должна быть не менее 1,5 кг;

м) боковину (для толстолобика и амура) — часть продольной половины, полученная при разделке рыбы на филе спинки. Реберные кости и теша оставлены; пленки, сгустки крови зачищены. Боковину толстолобика и амура выпускают массой не менее 1,5 кг;

н) пласт с головой — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника, жабры, внутренности, в том числе икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены;

(Продолжение см. стр. 152)

о) обезглавленный пласт — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника, голова, внутренности, в том числе икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены; обезглавленный пласт зубатки с удаленными плавниками может быть разрезан на куски длиной не менее 15 см; пласт обезглавленный из толстолобика — рыба, разрезанная по спине по позвоночной кости и брюшку на две продольные половинки; голова, внутренности, плавники удалены, сгустки крови зачищены. Хвостовой плавник удален на уровне основания средних лучей. Масса каждой половинки толстолобика не менее 1,2 кг;

п) полупласт — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника, внутренности удалены, сгустки крови зачищены;

р) палтусной разделки — рыба, у которой удалены голова, плечевые кости, мясо одной из сторон до позвоночника, внутренности и плавники, кроме хвостового, который выравнивается срезом. Допускаются небольшие выхваты мяса, а также вскрытие или удаление ястыкового кармана.

Примечание. Потрошенный обезглавленный палтус может быть разрезан вдоль позвоночника на две половины (спинную и брюшную) с оставлением на одной из половинок позвоночника. Палтус палтусной разделки может быть разрезан на куски; у прихвостового куска хвостовой плавник удален на уровне начала лучей хвостового плавника, масса прихвостового куска должна быть не менее 0,4 кг;

с) ломтики — копченая рыба первого сорта, без головы, внутренностей, икры или молок, плавников, позвоночной кости, кожного покрова и крупных реберных костей, разрезанная на ломтики толщиной не более 0,5 см;

т) кусочки — разделанная копченая рыба с кожей и позвоночной костью (или без нее), без головы, приголовка и хвостовой части, разрезанная на поперечные кусочки толщиной не более 1,5 см».

Пункт 1.14. Таблица 3. Показатель «Внешний вид». Графу «Характеристика и нормы» дополнить новым абзацем:

«Допускается у палтуса палтусной разделки и кусках палтуса палтусной разделки незначительные трещины на срезах без нарушения целостности рыбы» (для первого и второго сортов);

графа «Наименования показателей». Показатель «Массовая доля влаги в мясе рыбы, %» после слова «амура» исключить слово: «прудовых»; после слова «карпа» дополнить словами: «для балычных изделий из толстолобика и амура»; после слов «рыб океанического промысла» дополнить словами: «для большеглаза, не более»;

графу «Характеристика и нормы» для большеглаза дополнить нормой: 66 (для первого и второго сортов);

показатель «Массовая доля жира в мясе рыбы, %», не менее» после слов «для курительской скумбрии» дополнить новыми абзацами: «для боковника, филе спинки и боковины из толстолобика и амура»; «спинки и теши пеляди сон-кульской»; «пласта обезглавленного толстолобика»;

после слов «для спинки из жереха» дополнить новыми абзацами: «для спинки и пласта сазана»; «для пеляди сон-кульской потрошенной с головой»;

графу «Характеристика и нормы» для спинки и пласта сазана и пеляди сон-кульской потрошенной с головой дополнить нормой: 10 (для первого и второго сортов).

Таблица 3. Примечание после слов «мраморной нототении» дополнить словами: «спинки макруруса».

Пункт 4.5. Четвертый абзац после слова «боковник» дополнить словами: «филе спинки, боковину».