

Н. ПИЩЕВЫЕ И ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Группа Н20

Изменение № 3 ГОСТ 1368—55 Рыба всех видов обработки. Длина и масса
Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 04.01.79
№ 8 срок введения установлен

с 01.06.79

Пункт 5. Таблица 1. Исключить слова: «Муксун»; «Рыбец азовочерноморский»; «Сырть (рыбец балтийский)» и нормы для них; графа «Наименование рыбы». Заменить слова: «Тарань азовочерноморская» на «тарань».

Таблицу 1 дополнить примечанием:

«Примечание. Тарань длиной 25 см и более, лещ длиной 35 см и более в копченом и вяленом видах выпускают под наименованием «Отборный».

Пункт 6. Таблица 2. Графа «Масса, кг. Крупная, средняя, мелкая».

Наименования рыб «Форель севанская и озерная» и «Форель прудовая радужная» исключить со всеми показателями.

Графа «Крупная». Для семги заменить нормы:

«Более 8,0» на «3,0 и более»; «Более 6,5» на «Более 2,4»;
нормы для средней семги исключить

Наименование рыбы	Масса, кг								
	Крупная			Средняя			Мелкая		
	живая, охлажденная, мороженая	соленая, маринованная	копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, маринованная	копченая, вяленая	живая, охлажденная, мороженая	соленая, маринованная	копченая, вяленая
Буфалло (кроме мороженой)	0,6 и менее до 0,45	—	—	0,45 и менее до 0,25	—	—	—	—	—

(Продолжение см. стр. 140)

Пункт 6. Таблицу 2 дополнить новым примечанием — 3:

«3. Карп и буффало навесками 0,6 кг и более в живом и охлажденном видах выпускают под наименованием «Отборные».

Пункт 7 дополнить словами: «Мерланка»; «Мойва жирная»; «Муксун»; «Сырь (рыбец балтийский)»; «Килька черноморская»; «Форель (севанская озерная и прудовая радужная)»; после слов «Рыбец каспийский» дополнить словом: «азовочерноморский»;

заменить слово: «балхашский» на «(кроме морского)»;

исключить слова: «финская, невская и беломорская»; «Сардель (шпрот, черноморская килька)».

Пункт 7 дополнить примечанием:

«Примечание. Массовая доля жира в мойве жирной: для живой, охлажденной и мороженой рыбы — не менее 4,0%; минимальная длина — 10 см; в копченом и вяленом видах — не менее 4,5%; минимальная длина — 9 см; в соленом и вяленом видах — не менее 6,5%; минимальная длина — 12 см.

Окунь (кроме морского) с минимальной длиной с головой в копченом и вяленом видах — 13 см; мерланка с минимальной длиной с головой в охлажденном и мороженом видах — 12 см, в вяленом и копченом — 11 см».

Пункт 8. Таблица. Графа «Первая группа». Исключить слова: «Окунь речной (кроме балхашского и морского)»;

Графа. Вторая группа: исключить слова: «Корюшка (кроме финской, невской и беломорской)».

(ИУС № 2 1979 г.)