

Изменение № 4 ГОСТ 7449—64 Рыбы лососевые соленые. Технические условия
 Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета
 СССР по стандартам от 16.05.88 № 1344

Дата введения 01.11.88

Вводную часть изложить в новой редакции: «Настоящий стандарт распространяется на соленые лососевые рыбы: лосось балтийский, беломорский, каспийский, озерный (с. Salmonidae), нельму, семгу, прудовую форель».

Пункты 1—3 изложить в новой редакции: «1. Соленые лососевые рыбы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Сырье и материалы, используемые для изготовления соленой рыбы, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

рыба-сырец ТУ 15 РСФСР 23—82, ТУ 15—02 282—77, ТУ 15—03 385—79;
 рыба охлажденная ГОСТ 814—61;
 рыба охлажденная-полуфабрикат ТУ 15—03 205—85, ТУ 15—02 458—84;
 рыба мороженая ГОСТ 1168—86;
 соль поваренная пищевая ГОСТ 13830—84.

Охлажденный полуфабрикат, используемый для изготовления соленых лососей, должен быть по качеству не ниже требований, предъявляемых к рыбе по ГОСТ 814—61.

Для изготовления ломтиков допускается использовать семгу и нельму первого сорта, а также семгу и нельму с механическими повреждениями (от обьячывания, укусов морского зверя, ушибов), и семгу с наличием кровоподтеков, полученных при электроубое, но по качеству мяса соответствующую требованиям первого сорта при условии удаления поврежденных частей и кровоподтеков.

2. В зависимости от показателей качества соленые лососевые рыбы подразделяют на первый и второй сорта.

3. По массе соленые лососевые рыбы подразделяются:

семга крупная потрошенная семужной резки — 2,4 кг и более;
 семга мелкая потрошенная семужной резки — менее 2,4 кг;
 нельма крупная потрошенная с головой — более 3,0 кг;
 нельма средняя потрошенная с головой — 3,0 кг и менее.

Остальные соленые лососевые рыбы по массе не подразделяются.

Лосось беломорский потрошенный с головой должен быть не менее 1,2 кг, форель прудовая потрошенная с головой — не менее 0,6 кг.

Примечание. Наименьшая длина рыбы устанавливается правилами рыболовства, утвержденными в установленном порядке.

Пункт 4. Заменить слова: «По способу разделки» на «По видам разделки», «выпускаться» на «изготавливаться», «выпускать» на «изготавливать» (2 раза);

пятый абзац после слов «Лосось беломорский» дополнить словами: «и нельму»;

седьмой, восьмой абзацы исключить;

Девятый абзац после слова «рыба» дополнить словами: «первого сорта».

Пункт 5. Таблица. Головку и показатели 2, 5 изложить в новой редакции:

(Продолжение см. с. 236)

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
2. Разделка	В соответствии с требованиями п. 4	
	Допускаются незначительные нарушения целостности ломтиков семги в упаковочной единице массой: 0,25 кг и менее — не более одного ломтика; св. 0,25 до 0,5 кг включ. — не более двух ломтиков	
5. Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %		
для лосося каспийского	От 2 до 5	От 2 до 7
для лосося балтийского, озерного и прудовой форели	От 3 до 7	От 3 до 9
для лосося беломорского:		
слабосоленого	От 4 до 8	От 4 до 10
семужного посола	От 4 до 7	От 4 до 9
для семги	От 4 до 8	От 4 до 10
для нельмы	От 4 до 8	От 4 до 10

примечания 1, 2 исключить.

Раздел 2 изложить в новой редакции:

«2. Правила приемки

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85».

Стандарт дополнить разделом — 2а:

«2а. Методы испытаний

2а.1. Методы отбора проб и органолептическая оценка — по ГОСТ 7631—85.

2а.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7636—85».

Пункт 8. Первый—шестой абзацы изложить в новой редакции:

«Соленые лососевые рыбы упаковывают:

семгу и лосося — в деревянные заливные бочки по ГОСТ 8777—80 вместимостью не более 250 дм³ и ящики дощатые по ГОСТ 13356—84 предельной массой продукта 75 кг;

нельму — в деревянные заливные бочки вместимостью не более 150 дм³, допускается упаковывать нельму в дощатые ящики предельной массой продукта 50 кг для местной реализации;

прудовую форель — в деревянные заливные бочки вместимостью не более 50 дм³.

Ломтики фасуют:

в пакеты пленочные по ОСТ 15—160—77 предельной массой продукта 0,5 кг;

в банки металлические по ГОСТ 5981—82, ГОСТ 15—11—81 или стеклянные по ГОСТ 5717—81, ОСТ 21—28—84, вместимостью не более 250 см³.

Банки с ломтиками герметично укупоривают металлическими крышками по ОСТ 18—178—77 и ТУ 15—03 424—82.

Для фасования ломтиков должны применяться металлические банки с литографированным покрытием поверхности банок или крышек.

(Продолжение см. с. 237)

(Продолжение изменения к ГОСТ 7449—64)

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта устойчивым пищевым лаком, допущенным Министерством здравоохранения СССР для этой цели.

Пакеты с ломтиками должны быть термосварены или скреплены зажимами. Наличие тузлука в пакетах и банках не допускается.

Отклонения в меньшую сторону от массы нетто, указанной на потребительской таре, не допускаются»;

седьмой, восьмой абзацы. Заменить слова и ссылки: «вместимостью не более» на «предельной массой», «нормативно-технической документации» на ГОСТ 13516—86, ГОСТ 13356—74 на ГОСТ 13356—84.

Пункт 8 дополнить абзацем (после восьмого): «Упаковывание ломтиков производят в соответствии с правилами по нарезке и упаковыванию рыбной продукции»;

тринадцатый абзац. Заменить ссылку и слова: ГОСТ 20477—75 на ГОСТ 20477—86, «картонные ящики» на «ящики из гофрированного картона».

Пункт 10. Первый абзац после слова «пергаментом» дополнить ссылкой: «по ГОСТ 1341—84»;

заменить слова: «рассолом соответствующей плотности» на «натуральным тузлуком или соляным раствором»;

второй абзац. Заменить слово: «укладке» на «укладывании»;

последний абзац изложить в новой редакции: «В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, размерной группы, вида, разделки, сорта.

(Продолжение см. с. 238)

В одном ящике должны быть банки или пакеты одного вида упаковывания и вместимости с ломтиками одной даты изготовления.

Пункты 11—14 изложить в новой редакции: «11. Все полимерные материалы должны быть разрешены к применению Министерством здравоохранения СССР.

12. Маркируют банки с продукцией по ГОСТ 11771—77, пакеты, ящики и бочки с продукцией — по ГОСТ 7630—87.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630—87 и ГОСТ 14192—77.

13. Транспортируют соленые лососевые рыбы в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

Пакетирование — по ГОСТ 21929—76, ГОСТ 24597—81, ГОСТ 23285—78.

14. Хранят соленые лососевые рыбы при температуре от минус 4 до минус 8 °С, не более:

в бочках — 6 мес; в ящиках — 3 мес.

Ломтики хранят при температуре:

фасованные в пленочные пакеты под вакуумом и без вакуума

от минус 4 до минус 8 °С — не более 10 сут;

от 2 минус 4 °С — не более 5 сут;

фасованные в металлические банки

от 0 до минус 4 °С — не более 1,5 мес;

фасованные в стеклянные банки

от минус 4 до минус 8 °С — не более 3 мес.

Срок хранения соленых лососевых рыб устанавливают с даты изготовления».

(ИУС № 8 1988 г.)