

**Изменение № 5 ГОСТ 7445—66 Рыбы осетровые горячего копчения. Технические условия**

**Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 26.07.89 № 2485**

**Дата введения 01.02.90**

Пункт 1.2 изложить в новой редакции: «1.2. Сырье и материалы, используемые для изготовления осетровых рыб горячего копчения, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

*(Продолжение см. с. 286)*

*(Продолжение изменения к ГОСТ 7445—66)*

рыба-сырец — ТУ 15—02 357—80, ТУ 15—04 383—81, ТУ 15 РСФСР 22—77;

рыба охлажденная — ГОСТ 814—61, ТУ 15—05 157—81;

рыба мороженая — ГОСТ 1168—86;

523—86; рыба мороженая полуфабрикат для промышленной переработки — ТУ 15—04

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—84;

сырье древесное для копчения продуктов — ТУ 13—322—76.

Допускается использование для изготовления осетровых рыб горячего коп-

*(Продолжение см. с. 287)*

чения мороженой рыбы второго сорта по ГОСТ 1168—86 по наличию поверхностного пожелтения кожного покрова, наружных повреждений и различной упитанности, но по остальным показателям соответствующей требованиям первого сорта. Не допускается использование рыбы с пожелтением мяса под кожей и признаками окисления жира».

Пункт 1.3 дополнить подпунктом — г:

«г) кусок — потрошенная рыба, у которой удалены голова с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), хвостовой плавник с прихвостовой частью на уровне конца основания анального плавника, плавники, вязига, внутренние хрящи грудных плавников; сгустки крови и пленки зачищены, тушка разрезана поперек на куски.

Допускается крупные куски разрезать вдоль позвоночника.

Разделанными на кусок изготавливают осетр, севрюгу, шип»;

пункт дополнить абзацами: «Для изготовления осетровой рыбы горячего копчения, фасованной в потребительскую тару, используют потрошеную обезглавленную, кусок-боковник и кусок горячего копчения, нарезанные на куски массой не более 0,5 кг.

Перед нарезкой у рыбы тонким срезом удаляют закопченные торцовые части, у потрошенной обезглавленной и куска — ряд спинных жучек, у потрошенной обезглавленной — все плавники на уровне кожи по линии их основания

Допускается для нарезки использовать осетровую рыбу горячего копчения с механическими повреждениями. Поврежденные части должны быть удалены».

Пункты 1.4, 1.6 а изложить в новой редакции: «1.4. Осетровые рыбы горячего копчения по массе или длине должны быть:

а) севрюга потрошенная обезглавленная — не менее 1,8 кг;

б) осетр и шип потрошенные обезглавленные — не более 7,0 кг;

в) севрюга, осетр, шип — куски-боковники не менее 2,5 кг.

Допускаются куски-боковники не менее 1,5 кг;

г) белуга и калуга — куски-боковники длиной от 30 до 40 см включительно и толщиной до 12 см включительно;

д) севрюга, осетр, шип — куски не менее 1,0 кг.

Стерлядь потрошенная по длине и массе не подразделяется.

1.6а. По микробиологическим показателям осетровые рыбы горячего копчения должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы в 1 г продукта КОЕ, не более	$5 \times 10^2$
Наличие бактерий группы кишечных палочек (coliformes) в 10 г продукта	Не допускается
Наличие патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, в 25 г продукта	То же
Наличие стафилококкуса aureуса в 1 г продукта	»

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.8: «1.8. Остаточные количества пестицидов в осетровой рыбе горячего копчения не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

Раздел 1а дополнить пунктами — 1а.3, 1а.4: «1а.3. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством рыбного хозяйства СССР и Министерством здравоохранения СССР.

1а.4. Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе на сальмонеллы, проводят органы государственного санитарного надзора».

Раздел 2, пункт 3.1 изложить в новой редакции:

## «2. Методы испытаний

2.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 26668—85.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929—86.

2.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 26670—85, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86.

2.3. Определение микробиологических показателей и остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

2.4. Определение размеров кусков-боковников проводят с помощью измерительной линейки с ценой деления 1 мм по ГОСТ 427—75. Толщину куска-боковника измеряют в наиболее толстой его части.

2.5. Измерение массы осетровых рыб горячего копчения проводят на весах настольных циферблатных с пределом взвешивания 0,1—10,0 кг по ГОСТ 23711—79, ГОСТ 26676—85.

3.1. Осетровые рыбы горячего копчения упаковывают:

в ящики дощатые по ГОСТ 13356—84 предельной массой продукта 40 кг — для севрюги, осетра, шипа; 20 кг — для стерляди, куска и куска-боковника; в пакеты из полимерных пленочных материалов (при машинном упаковывании) или в пакеты пленочные по ОСТ 15—160—77 предельной массой продукта 0,5 кг.

Упаковывание осетровой рыбы горячего копчения в пленочные пакеты производят в соответствии с правилами по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты из полимерных пленочных материалов.

Пленочные пакеты должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР.

Пакеты с продукцией должны быть термосварены или скреплены зажимами.

Допускается для местной реализации упаковывать осетровую рыбу горячего копчения в инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта 20 кг;

в ящики полимерные многооборотные по ОСТ 49—127—78, ОСТ 15—195—78 предельной массой продукта 20 кг;

в ящики деревянные многооборотные по ОСТ 15—256—81 предельной массой продукта 40 кг.

Осетровую рыбу горячего копчения, фасованную в пленочные пакеты, упаковывают в ящики дощатые, а для местной реализации и в полимерные многооборотные ящики, инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта 20 кг, в тару-оборудование предельной массой продукта 350 кг.

В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, вида разделки и сорта.

Дощатые ящики с продукцией должны быть забиты, а для иногородних перевозок — забиты и скреплены по торцовым сторонам стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560—73 или стальной проволокой по ГОСТ 3282—74.

Инвентарная тара, полимерные многооборотные ящики должны быть закрыты съёмными крышками».

Пункт 3.3 после слов «целлюлозной пленкой по ГОСТ 7730—89» дополнить словами: «пергаментом по ГОСТ 1341—84»;

заменить ссылку: ГОСТ 1760—81 на ГОСТ 1760—86.

Пункт 3.4. Первый абзац. Заменить слова: «куски (боковники)» на «куски и куски-боковники»;

второй абзац. Заменить слова: «для кусков-боковников» на «для кусков и кусков-боковников».

*(Продолжение изменения к ГОСТ 7445—66)*

Пункт 3.5 исключить.

Пункт 3.6 изложить в новой редакции: «3.6. Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630—87.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630—87, ГОСТ 14192—77».

Пункт 3.7 после слов «от плюс 2 до минус 2 °С не более 72 ч» дополнить словами: «или от 2 до 6 °С не более 48 ч».

*(Продолжение см. с. 290)*

*(Продолжение изменения к ГОСТ 7445—66)*

Пункт 3.8 изложить в новой редакции: «3.8. Транспортируют осетровые рыбы горячего копчения автомобильным и воздушным транспортом при температуре от плюс 2 до минус 2 °С в соответствии с санитарными правилами хранения особо скоропортящихся продуктов, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

(ИУС № 12 1989 г.)