

**Изменение № 4 ГОСТ 7445—86 Рыбы осетровые горячего копчения. Технические условия**

**Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 26.11.86 № 3572 срок введения установлен**

**с 01.04.87**

Пункты 1.1—1.3 изложить в новой редакции: «1.1. Осетровые рыбы горячего копчения изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Для производства осетровых рыб горячего копчения используют сырье и материалы не ниже первого сорта:

рыбу-сырец по нормативно-технической документации;

рыбу охлажденную по ГОСТ 814—61;

рыбу мороженую по ГОСТ 1168—68;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830—84.

1.3. По видам разделки осетровые рыбы горячего копчения изготавливают:

а) потрошеными с головой — рыба, разделанная по брюшку между грудными плавниками от головы до анального отверстия; удалены внутренности (в том числе икра или молоки), сфинктер анального отверстия (вырезают и удаляют вместе с кишечником); сгустки крови и пленки зачищены.

Потрошенной с головой изготавливают стерлядь;

б) потрошеными безглавленными — рыба, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), внутренние хрящи от грудных плавников, внутренности (в том числе икра или молоки), вязига, сфинктер анального отверстия (вырезают и удаляют вместе с кишечником); хвостовой плавник с прихвостовой частью на уровне конца основания анального плавника; сгустки крови и пленки зачищены.

Потрошеными безглавленными изготавливают осетр, севрюгу и шип;

в) кусок—боковник — 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 вдоль позвоночника пополам и затем, после срезания хрящей, разрезана поперек на куски.

Разделанными на кусок-боковник изготавливают белугу, калугу, осетр, севрюгу и шип».

Пункт 1.4. Подпункт г. Заменить слова: «длинной 30—40 см» на «длинной от 30 до 40 см включительно».

Пункт 1.5 изложить в новой редакции: «1.5. По качеству осетровые рыбы горячего копчения подразделяют на два сорта: первый и второй».

Пункт 1.6. Таблица 1. Исключить нумерацию порядковых номеров показателей;

*(Продолжение см с. 294)*

(Продолжение изменения к ГОСТ 7445—66)

графа «Характеристика и норма. Второй сорт». Для показателя «Внешний вид» заменить слова: «каждого» на «кожного».

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.6а: «1.6а. Осетровые рыбы горячего копчения первого и второго сортов по микробиологическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Общая бактериальная обсемененность 1 г продукта, не более	$5 \times 10^2$
Наличие бактерий группы кишечной палочки в 1 г продукта	Не допускается
Наличие сальмонелл в 25 г продукта	Не допускается

Пункт 1а.1. Заменить ссылку: ГОСТ 7631—73 на ГОСТ 7631—85.

Раздел 1а дополнить пунктом — 1а.2: «1а.2. Выборка и периодичность определения микробиологических показателей осетровых рыб горячего копчения — в соответствии с порядком санитарно-микробиологического контроля производства рыбы горячего и холодного копчения, утвержденным Министерством здравоохранения СССР».

Пункт 2.1. Заменить ссылки: ГОСТ 7631—73 на ГОСТ 7631—85, ГОСТ 13929—68 на ГОСТ 7636—85; дополнить ссылками: ГОСТ 26669—85 и ГОСТ 26670—85.

Раздел 2 дополнить пунктом — 2.3: «2.3. Определение микробиологических показателей проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР».

Раздел 3. Наименование. Заменить слова: «и хранение» на «транспортирование и хранение».

Пункты 3.1, 3.3 изложить в новой редакции: «3.1. Осетровые рыбы горячего копчения упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13356—84:

сеveryу, осетра, шипа предельной массой 40 кг;

стерлядь и куски-боквники предельной массой 20 кг.

Допускается для местной реализации упаковывать осетровые рыбы горячего копчения в инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта 20 кг.

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

(Продолжение см. с. 295)

*(Продолжение изменения к ГОСТ 7445—66)*

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

3.3. Ящики, за исключением торцовых сторон, перед упаковыванием в них рыбы горячего копчения, должны быть выстланы изнутри целлюлозной пленкой по ГОСТ 7730—74 или подпергаментом по ГОСТ 1760—81».

Пункт 3.4. дополнить абзацем: «Внутренняя высота ящика для кусков-бокванников должна быть не более 16 см».

*(Продолжение см. с. 296)*

*(Продолжение изменения к ГОСТ 7445—66)*

Пункт 3.5 изложить в новой редакции: «3.5. На каждом экземпляре рыбы или куска-боковника должна быть пломба с указанием предприятия-изготовителя, даты изготовления (число, месяц) и сорта».

Раздел 3 дополнить пунктом — 3.8: «3.8. Транспортируют осетровые рыбы горячего копчения автомобильным и воздушным транспортом при температуре от плюс 2 до минус 2 °С в соответствии с правилами хранения и реализации скоропортящихся продуктов, утвержденными Министерством здравоохранения СССР».

(ИУС № 2 1987 г.)