

Группа Н26

Изменение № 2 ГОСТ 7444—65 Балычные изделия из белорыбицы и нельмы вяленые и холодного копчения. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 05.07.88 № 2619

Дата введения 01.01.89

Наименование стандарта изложить в новой редакции: «Изделия балычные из белорыбицы и нельмы холодного копчения и вяленые. Технические условия

Dry cured and cold smoked balyk products from white salmon and Siberian white salmon. Specifications».

Пункты 1.1, 1.2 изложить в новой редакции: «1.1. Балычные изделия из белорыбицы и нельмы холодного копчения и вяленые должны изготавливаться 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 балычных изделий, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

(Продолжение см. с. 278)

(Продолжение изменения к ГОСТ 7444—65)

рыба-сырец и живая — ТУ 15—05—137—80, ТУ 15 РСФСР 23—82;

рыба мороженая — ГОСТ 1168—86, ТУ 15—05—179—85;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—84;

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

1.2. В зависимости от вида разделки балычные изделия из белорыбицы и нельмы холодного копчения и вяленые подразделяют на:

спинку — рыба, у которой удалены брюшная часть (теша) вместе с калтычком, жабры, внутренности, икра или молоки; сгустки крови и пленки зачищены. Теша срезана на расстоянии 2 см ниже боковой линии с оставлением на ней не менее 3/4 анального плавника. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны — 4—6 проколов без повреждения кожи.

Допускается для местной реализации изготовление спинки с удалением хвостового плавника с прихвостовой частью;

тешу — брюшная часть рыбы, сгустки крови и пленки зачищены. Допускается разрезать тешу на две продольные половины.

Балычные изделия из белорыбицы по массе или размеру не подразделяются.

Балычные изделия из нельмы по массе должны быть: спинка — не менее 1,6 кг, теша — не менее 0,4 кг.

Пункт 1.4. Исключить слова: «приведенной на стр. 2—3»;

Таблица. Исключить нумерацию показателей;

(Продолжение см. с. 279)

графа «Характеристика и норма». Для высшего сорта заменить значение: **В** на 7;

примечание изложить в новой редакции: «Примечание. Спинку с удаленным хвостовым плавником и прихвостовой частью в зависимости от качественных показателей относят к соответствующему сорту, кроме высшего».

Раздел 1 дополнить пунктами — 1.5, 1.6: «1.5. Балычные изделия из белорыбицы и нельмы холодного копчения по микробиологическим показателям 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	5×10^3
Наличие бактерий группы кишечной палочки (coliformes) в 1 г продукта	Не допускается
Наличие патогенных микроорганизмов, в том числе:	То же
сальмонеллы в 25 г продукта	»
Наличие стафилококкуса aureуса в 1 г продукта	»

1.6. Остаточные количества пестицидов в балычных изделиях из белорыбицы и нельмы не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

Разделы 1а, 2 изложить в новой редакции:

«1а. Правила приемки

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85.

1а.2. Выборка и периодичность определения микробиологических показателей балычных изделий из белорыбицы и нельмы холодного копчения — в соот-

(Продолжение см. с. 280)

ветствии с порядком санитарно-микробиологического контроля производства рыбы горячего и холодного копчения, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

1а.3. Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе на сальмонеллы, и стафилококкус ауреус проводят по требованиям органов санитарного надзора в указанных ими лабораториях.

1а.4. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством рыбного хозяйства СССР и Министерством здравоохранения СССР.

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 10444.2—75, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86, ГОСТ 26931—86, ГОСТ 26932—86, ГОСТ 26933—86, ГОСТ 26934—86.

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

Пункт 3.1. Заменить ссылку: ГОСТ 13356—74 на ГОСТ 13356—84.

Пункт 3.2. Заменить ссылку: ГОСТ 1341—74 на ГОСТ 1341—84.

Пункты 3.6, 3.7 изложить в новой редакции: «3.6. Маркируют ящики с продукцией по ГОСТ 7630—87. Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630—87 и ГОСТ 14192—77.

3.7. Транспортируют балычные изделия из белорыбицы и нельмы транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов при температуре от минус 2 до минус 8 °С».

(ИУС № 11 1988 г.)