

# ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ИЗ ЛОСОСЯ БАЛТИЙСКОГО

## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2007

ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ХОЛОДНОГО  
КОПЧЕНИЯ ИЗ ЛОСОСЯ БАЛТИЙСКОГОГОСТ  
13197—67

## Технические условия

Cold-smoked balyk products of Baltic salmon.  
SpecificationsМКС 67.120.30  
ОКП 92 6360Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 29 июля 1967 г.  
Дата введения установлена01.01.68

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Балычные изделия холодного копчения приготовляют из охлажденной, мороженой или соленой рыбы в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Охлажденный лосось должен соответствовать требованиям ГОСТ 814, мороженый — ГОСТ 1168, соленый — ГОСТ 7449.

Сыре для приготовления балычных изделий по качеству должно быть не ниже первого сорта (при наличии сортов).

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.3. Поваренная пищевая соль, применяемая при посоле рыбы перед копчением, должна быть не ниже первого сорта по ГОСТ 13830\*.

1.4. Балычные изделия холодного копчения выпускаются следующих видов разделки:

а) спинка (балык) — у рыб срезана теша (брюшная часть); внутренности, голова, икра или молоки и спинной плавник удалены;

б) полуспинка — спинка рыбы, разделенная посередине на две продольные половинки с удалением головы, плавников и позвоночника;

в) теша — брюшная часть рыбы; теша может быть целой и в виде двух продольных половинок;

г) ломтики — нарезанные на кусочки спинка, полуспинка, теша, толщиной не более 0,5 см, без позвоночной части, кожного покрова и плавников.

1.5. Масса балычных изделий холодного копчения из балтийского лосося должна быть равна (в килограммах), не менее:

спинки (балыка)	— 2,0;
полуспинки	— 1,2;
теша целой	— 1,2;
теша-половинки	— 0,6.

1.6. В зависимости от качества балычные изделия подразделяют на два сорта: первый и второй.

1.7. Балычные изделия по органолептическим и химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма	
	Первый сорт	Второй сорт
1. Внешний вид	Спинки, полуспинки и теси от упитанных рыб, без наружных повреждений, правильной разделки, равномерно прокопченные; поверхность кожного покрова от светло-золотистого до темно-золотистого цвета	То же, что и для первого сорта. Допускаются спинки, полуспинки и теси от рыб различной упитанности, но не тощие (не из лоха); небольшие наружные повреждения и незначительные трещины, отклонения от правильной разделки; частичное отставание кожи от мяса
2. Консистенция	Нежная, сочная	То же, что и для первого сорта, допускается плотная, суховатая или мягковатая
3. Вкус и запах	Свойственные копченому балыку без порчающих признаков	То же, что и для первого сорта
4. Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия) в мясе рыбы, %	4—7	4—9
5. Массовая доля влаги, %	52—58	52—58

1.8. Балычные изделия первого и второго сортов по микробиологическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Общая бактериальная обсемененность 1 г продукта, не более	$5 \times 10^3$
Наличие бактерий группы кишечной палочки в 1 г продукта	Не допускается
Наличие сальмонелл в 25 г продукта	То же

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

1.9. Содержание токсичных элементов и пестицидов в продукте не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР\*.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

### Ia. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

Ia.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631\*\*.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

Ia.2. Выборка и периодичность определения микробиологических показателей балычных изделий холодного копчения из балтийского лосося — в соответствии с порядком санитарно-микробиологического контроля производства рыбы горячего и холодного копчения, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

\* На территории Российской Федерации — СанПиН 2.3.2.1078—2001.

\*\* С 1 июля 2008 г. в части правил приемки и методов отбора проб будет действовать ГОСТ 31339—2006.

## С. 3 ГОСТ 13197—67

1а.3. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в соответствии с по-рядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяй-ства СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

## 2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

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

2.3. Содержание пестицидов и микробиологические показатели определяют по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

## 3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Балычные изделия холодного копчения упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13356 предельной массой продукта 25 кг.

Для местной реализации допускается упаковывать продукцию в инвентарную тару, отвечаю-щую санитарным требованиям, предельной массой продукта 20 кг.

3.2. Ломтики фасуют:

в банки стеклянные фигурные вместимостью не более 300 см<sup>3</sup>;

в пакеты пленочные предельной массой продукта 0,3 кг, в соответствии с правилами упаковы-вания рыбной продукции в пакеты из полимерных пленочных материалов.

Пакеты из пленочных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохране-ния СССР, должны быть термосварены или скреплены зажимом, а банки плотно укупорены ме-таллическими литографированными крышками.

Допускаемые отклонения массы нетто в отдельных банках или пленочных пакетах не более  $\pm 3\%$ .

3.3. Банки и пакеты с продукцией упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13356 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

Предельная масса банок с ломтиками в ящиках 25 кг, пакетов с ломтиками — 10 кг.

3.4. Дощатые ящики должны иметь на торцовых сторонах по два-три круглых отверстия диа-метром 25—30 мм.

3.5. Спинки балтийского лосося холодного копчения одного сорта укладывают в ящики в один ряд кожным покровом ко дну ящика. Полуспинки или теси одного сорта укладывают ровны-ми плотными рядами кожным покровом ко дну ящика. Верхний ряд полуспинок или теси должен быть уложен кожным покровом вверх (к крышке ящика).

3.6. В каждой упаковочной единице должны быть балычные изделия одного способа разделки и сорта.

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

3.7. Ящики, за исключением торцовых сторон, перед упаковыванием в них продукции дол-жны быть выстланы внутри пергаментом по ГОСТ 1341 или подпергаментом по ГОСТ 1760.

3.8. Для иногородних перевозок дощатые ящики с продукцией должны быть прочно забиты и по торцам обтянуты стальной металлической лентой по ГОСТ 3560, скрепленной в замок, или стальной проволокой по ГОСТ 3282 и опломбированы.

Ящики из гофрированного картона с продукцией должны быть обтянуты стальной проволо-кой, концы которой пломбируют, или оклеены kleевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полизтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

Ящики и инвентарная тара с продукцией для местной реализации должны быть опломбированы.

3.9. Маркируют ящики и пакеты с продукцией по ГОСТ 7630. Маркируют банки — по ГОСТ 11771 с указанием условий и сроков хранения продукции.

3.10. Транспортируют балычные изделия в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов.

Пакетирование — по ГОСТ 23285.

3.11. Хранят балычные изделия при температуре от минус 2 до минус 8 °С, не допуская подмораживания, не более 1,5 мес.

Ломтики, фасованные в банки, хранят при температуре от минус 2 до минус 8 °С не более 1 мес.

Ломтики, фасованные в пленочные пакеты, хранят при температуре:

фасованные под вакуумом — от минус 2 до минус 8 °С не более 10 сут;

фасованные без вакуума — от минус 4 до минус 8 °С не более 10 сут.

Срок хранения балычных изделий холодного копчения устанавливают с даты изготовления, для ломтиков, фасованных в пакеты, — с момента (часа) окончания технологического процесса.

Разд. 3. (Измененная редакция, Изм. № 2).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

Н.И. Сарычева, О.И. Юрисова, Русенко

2. УТВЕРЖДЕН Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 29.07.67

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 814-96	1.2	ГОСТ 18251-87	3.8
ГОСТ 1168-86	1.2	ГОСТ 20477-86	3.8
ГОСТ 1341-97	3.7	ГОСТ 23285-78	3.10
ГОСТ 1760-86	3.7	ГОСТ 26668-85	2.1
ГОСТ 3282-74	3.8	ГОСТ 26669-85	2.2
ГОСТ 3560-73	3.8	ГОСТ 26670-91	2.2
ГОСТ 7449-96	1.2	ГОСТ 26927-86	2.2
ГОСТ 7630-96	3.9	ГОСТ 26929-94	2.1
ГОСТ 7631-85	1а.1; 2.1; 2.2	ГОСТ 26930-86	2.2
ГОСТ 7636-85	2.2	ГОСТ 26931-86	2.2
ГОСТ 11771-93	3.9	ГОСТ 26932-86	2.2
ГОСТ 13356-84	3.1; 3.3	ГОСТ 26933-86	2.2
ГОСТ 13516-86	3.3	ГОСТ 26934-86	2.2
ГОСТ 13830-97	1.3		

5. Снято ограничение срока действия Постановлением Госстандарта СССР от 17.10.91 № 1624

6. ИЗДАНИЕ (октябрь 2007 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в сентябре 1981 г., июне 1986 г., августе 1990 г. (ИУС 11-81, 9-86, 11-90)