

Изменение № 4 ГОСТ 815—55 Сельди соленые. Технические условия
Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 22.11.85
№ 3660 срок введения установлен

с 01.04.86

Пункт 2 изложить в новой редакции: «2. Соленая сельдь должна быть приготовлена в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке».

Пункт 4. Заменить ссылку: ГОСТ 13830—68 на ГОСТ 13830—84.
Стандарт дополнить разделом — 2а:

«2а. Правила приемки

10а. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85».

(Продолжение см. с. 234)

(Продолжение изменения к ГОСТ 815—55)

Раздел 3 изложить в новой редакции:

«3. Методы испытаний»

11. Методы отбора проб и органолептической оценки — по ГОСТ 7631—85.

12. Методы испытаний — по ГОСТ 7636—85».

Пункт 13 изложить в новой редакции: «13. Соленые сельди упаковывают в заливные бочки по ГОСТ 8777—80, вместимостью не более 50 л.

Сельдь соленую — кусочки упаковывают:

в бочки заливные по ГОСТ 8777—80, вместимостью не более 15 л;

в банки металлические по ГОСТ 5981—82, вместимостью не более 9590 см³.

Допускается упаковывать:

в ящики дощатые по ГОСТ 13356—84, предельной массой продукта 30 кг, сельдь слабосоленую: атлантическую, тихоокеанскую, каспийскую (кроме черноспинки);

(Продолжение см. с. 235)

(Продолжение изменения к ГОСТ 815—55)

в пакеты пленочные, разрешенные Министерством здравоохранения СССР, для местной реализации по 1—3 шт. в соответствии с правилами упаковывания рыбной продукции в пакеты из полимерных пленочных материалов, с последующим упаковыванием в дощатые ящики по ГОСТ 13356—84, предельной массой продукта 30 кг, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—72, предельной массой продукта 25 кг или инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта 15 кг».

Пункт 14 исключить.

Пункты 15, 16 изложить в новой редакции: «15. Бочки перед укладыванием в них сельди должны быть тщательно промыты и взвешены; ящики должны быть чистыми и выстланы пергаментом по ГОСТ 1341—84, забиты и скреплены по торцовым сторонам стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560—73 или стальной проволокой по ГОСТ 3282—74.

16. В каждой упаковочной единице должны быть сельди одного наименования, группы солености, длины или массы, способа разделки и сорта.

В каждой единице транспортной тары допускается не более 2 % сельди большего или меньшего размера».

Пункт 17 дополнить абзацем: «Допускается укладывать соленые сельди в тару с применением вибраторов».

Пункт 19. Заменить слова: «натуральным или искусственным тузлуком» на «натуральным тузлуком или соляным раствором».

Пункт 20 изложить в новой редакции: «20. Металлические банки с продукцией маркируют по ГОСТ 11771—77, пакеты пленочные, бочки и ящики — по ГОСТ 7630—75, транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77».

(Продолжение см. с. 236)

(Продолжение изменения к ГОСТ 815—55)

Пункт 21 дополнить абзацем: «Пакетирование — по ГОСТ 23285—78».

Пункт 22 изложить в новой редакции: «22. Соленые сельди хранят при температуре от минус 4 до минус 8 °С не более:

слабосоленые в бочках — 6 мес;

слабосоленые в ящиках — 4 мес;

среднесоленые в бочках — 8 мес;

среднесоленые в ящиках — 4 мес;

Крепкосоленую сельдь хранят в бочках при температуре от 0 до минус 4 °С — 9 мес.

Сельдь атлантическую и тихоокеанскую жирную слабо- и среднесоленую фасованную в пленочные пакеты под вакуумом хранят при температуре:

от минус 4 до минус 8 °С — не более 35 сут.

Сельдь атлантическую жирную слабо- и среднесоленую, фасованную в пленочные пакеты без вакуума, хранят:

от минус 4 до минус 8 °С — не более 15 сут.

Сельдь тихоокеанскую жирную слабо- и среднесоленую, фасованную в пленочные пакеты без вакуума, хранят:

от минус 4 до 8 °С — не более 8 сут.

Срок хранения соленой сельди устанавливают с даты изготовления, для фасованной в пакеты — с момента (часа) окончания технологического процесса».

(ИУС № 2 1986 г.)