

**Изменение № 3 ГОСТ 813—55 Сельди холодного копчения. Технические условия**

**Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 23.04.84 № 1392 срок введения установлен**

**с 01.10.84**

Пункт 2 изложить в новой редакции: «2. Сельдь холодного копчения должна быть приготовлена в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке».

Пункт 3. Второй абзац исключить.

Пункт 9. Таблица. Графа «Наименование показателя». Заменить слова: «Соержание» на «Массовая доля» (2 раза).

Раздел III дополнить пунктом — 3.3. «3.3. Микробиологические показатели сельди холодного копчения определяют в соответствии с порядком санитарно-микробиологического контроля производства рыбы горячего и холодного копчения, утвержденным Министерством здравоохранения СССР».

Пункт 12. Заменить ссылку и слова: ГОСТ 13356—67 на ГОСТ 13356—74, «вместимостью» на «предельной массой продукта», «драночные короба» на «плетеные короба из шпона»; дополнить подпунктом — д: «д) в ящики из гофриро-

*(Продолжение см. стр. 236)*

*(Продолжение изменения к ГОСТ 813—55)*

важного картона по нормативно-технической документации, предельной массой продукта 30 кг».

Пункт 14 изложить в новой редакции: «14. Сельдь укладывают в каждую упаковочную единицу ровными, плотными рядами, головками к торцевым сторонам ящиков. Ящики, коробки картонные, за исключением торцевых сторон и короба, предварительно выстилают оберточной бумагой по ГОСТ 8273—75, пергаментом по ГОСТ 1341—74, подпергаментом по ГОСТ 1760—81.

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

Картонные ящики с продукцией должны быть обтянуты стальной упаковочной лентой или стальной проволокой, или оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251—72, или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477—75».

Пункт 16. Заменить ссылку: ГОСТ 7630—63 на ГОСТ 7630—75; дополнить словами: «Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77».

Пункт 18 изложить в новой редакции:

«18. Хранят сельдь холодного копчения при температуре от 0 до минус 5 °С не более 2 мес с даты изготовления. Сельдь холодного копчения, фасованную в пакеты из пленочных материалов, хранят при температуре от 0 до минус 3 °С не более 10 сут, при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С не более 15 сут с момента окончания технологического процесса».

(ИУС № 7 1984 г.)