

**Изменение № 2 ГОСТ 812—55 Сельди горячего копчения. Технические условия**  
**Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 19.01.84**  
**№ 213 срок введения установлен**

**с 01.07.84**

Под наименованием стандарта проставить код: ОКП 92 6970.

Пункт 6. Заменить слово: «весу» на «массе».

Пункт 8. Таблица. Графа «Наименования показателей». Заменить слово: «Содержание» на «Массовая доля».

Раздел III дополнить пунктом — 3.3: «3.3. Микробиологические показатели сельди горячего копчения определяют в соответствии с порядком санитарно-

*(Продолжение см. стр. 190)*

*(Продолжение изменения к ГОСТ 812—55)*

микробиологического контроля производства рыбы горячего и холодного копчения, утвержденным Министерством здравоохранения СССР».

Пункты 14, 15 изложить в новой редакции: «14. Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630—75.

Транспортную маркировку наносят по ГОСТ 14192—77.

15. Сельдь горячего копчения транспортируют при иногородних перевозках автомобильным и воздушным транспортом при температуре от плюс 2 до минус 2 °С в соответствии с санитарными правилами хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

Для местной реализации сельдь горячего копчения транспортируют автомобильным транспортом. При температуре окружающего воздуха выше 6 °С

*(Продолжение см. стр. 191)*

*(Продолжение изменения к ГОСТ 812—55)*

сельдь транспортируют автомобильным транспортом при температуре от плюс 2 до минус 2 °С.

Раздел IV дополнить пунктом — 16: «16. Сельдь горячего копчения хранят и реализуют при температуре от плюс 2 до минус 2 °С в течение 72 ч с момента окончания технологического процесса в соответствии с санитарными правилами хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

(ИУС № 5 1984 г.).