

ГОСТ 282—55 Лососи дальневосточные соленые

Изменение № 1

Раздел I. «Технические условия»

Пункт 4. Подпункт *в* изложен в новой редакции:

«в) потрошенная, семужной резки— рыба разделена по брюшку двумя продольными разрезами: первым — от калтычка до начала брюшных плавников и вторым — от конца брюшных плавников до анального отверстия, калтычок не перерезан, у нароста может быть сделан прокол (из прореза ребер), проникающий до позвоночника; у крупных рыб допускается до трех проколов вдоль позвоночника без повреждения кожи; внутренности, жабры и икра или молоки удалены; сгустки крови (почки) зачищены».

(Приказ № 867 31/X—56 г.)