

## Н. ПИЩЕВЫЕ И ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Группа Н25

**Изменение № 3 ГОСТ 16081—70 Скумбрия и ставрида соленые. Технические условия**

**Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 08.10.85 № 3281 срок введения установлен**

**с 01.03.86**

Пункт 1.2 изложить в новой редакции: «1.2. Скумбрию и ставриду соленую по длине и массе не подразделяют.

По длине рыба должна быть не менее, см:

19 — неразделанная;

16 — обезглавленная и потрошенная обезглавленная.

Длина рыб с головой измеряется по прямой линии от вершины рыла до основания средних лучей хвостового плавника.

*(Продолжение см. с. 220)*

*(Продолжение изменения к ГОСТ 16081—70)*

Длина обезглавленных рыб измеряется по прямой линии от края головного среза, на уровне позвоночника, до основания средних лучей хвостового плавника».

Пункт 1.4. Последний абзац. Заменить слово: «мест» на «упаковочных единиц».

Пункт 1.5. Заменить ссылку: ГОСТ 13830—68 на ГОСТ 13830—84.

Пункт 2.1. Заменить ссылку: ГОСТ 7631—73 на ГОСТ 7631—85.

Раздел 2а изложить в новой редакции:

#### **«2а. Методы испытаний**

2а.1. Методы отбора проб и органолептической оценки — по ГОСТ 7631—85.

2а.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7636—85».

Пункт 3.1 изложить в новой редакции: «3.1. Соленую скумбрию и ставриду улаковывают:

в бочки деревянные заливные по ГОСТ 8777—80, вместимостью не более 120 л;

в бочки сухотарные по ГОСТ 8777—80 с мешками-вкладышами из пленочных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР, вместимостью не более 120 л;

*(Продолжение см. с. 221)*

*(Продолжение изменения к ГОСТ 16081—70)*

куски соленой скумбрии и ставриды упаковывают в бочки заливные по ГОСТ 8777—80, вместимостью не более 50 л;

в пакеты пленочные, разрешенные Министерством здравоохранения СССР, предельной массой продукта 1 кг, в соответствии с правилами упаковки рыбной продукции в пакеты из полимерных пленочных материалов, с последующим упаковыванием их в дощатые ящики по ГОСТ 13356—84, предельной массой продукта 20 кг.

Допускается упаковывать слабосоленую скумбрию в дощатые ящики по ГОСТ 13356—84, предельной массой продукта 30 кг. Ящики перед упаковыванием выстилают пергаментом по ГОСТ 1341—84, подпергаментом по ГОСТ 1760—81, целлюлозной пленкой (целлофаном) по ГОСТ 7730—74 или пленочными материалами, разрешенными Министерством здравоохранения СССР.

Дощатые ящики с продукцией должны быть забиты и скреплены по торцовым сторонам стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560—73 или стальной проволокой по ГОСТ 3282—74.

Пункт 3.2. Заменить слово: «укладкой» на «укладыванием».

Пункт 3.3. Исключить слова: «после тщательной промывки и сортировки».

Пункт 3.4. Первый абзац изложить в новой редакции: «В каждой упако-

*(Продолжение см. с. 222)*

*(Продолжение изменения к ГОСТ 16081—70)*

вочной единице должна быть рыба одного наименования, одной группы солености, одного способа разделки и сорта»;

второй абзац. Заменить слова: «транспортной упаковки» на «транспортной тары».

Пункт 3.5 изложить в новой редакции: «3.5. Бочки должны быть плотно заполнены рыбой и залиты охлажденным натуральным тузлуком или соляным раствором. Натуральный тузлук не должен иметь признаков порчи».

Пункт 3.6 дополнить словами: «транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77».

Пункт 3.7 дополнить абзацем: «Пакетирование — по ГОСТ 23285—78».

Пункт 3.8 изложить в новой редакции: «3.8. Хранят соленые скумбрию и ставриду при температуре от минус 4 до минус 8 °С, не допуская подмораживания».

Слабосоленые в бочках — не более 4 мес.;

среднесоленые в бочках — не более 6 мес.

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

(ИУС № 1 1986 г.)