

Н. ПИЩЕВЫЕ И ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Группа Н25

Изменение № 6 ГОСТ 7449—64 Рыбы лососевые соленые. Технические условия
Принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 8 от 12.10.95)

Дата введения 1997—01—01

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа стандартизации
Республика Беларусь	Белстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикский государственный центр по стандартизации, метрологии и сертификации
Туркменистан	Туркменглавгосинспекция
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

Вводную часть дополнить абзацем: «Требования к качеству продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пунктах 1 (первый абзац), 5 (показатель «Вкус и запах»), 6, 6а; разделах 2, 2а; пунктах 8 (десятый абзац), 11, 12, 13 (первый абзац)».

Пункты 1, 3, 4 изложить в новой редакции:

«1.1. Соленые лососевые рыбы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Сырье и материалы

1.2.1. Для изготовления соленой рыбы используют сырье и материалы не ниже первого сорта (при наличии сортов):

рыба-сырец — по нормативной документации;

рыба охлажденная — ГОСТ 814—61;

рыба охлажденная полуфабрикат — по нормативной документации;

рыба мороженая — ГОСТ 1168—86;

соль поваренная пищевая высшего сорта — ГОСТ 13830—91;

вода питьевая — ГОСТ 2874—82.

Охлажденный полуфабрикат, используемый для изготовления соленых лососей, должен быть по качеству не ниже требований, предъявляемых к рыбе по ГОСТ 814—61.

Для изготовления ломтиков могут быть использованы соленые лососевые рыбы

(Продолжение см. с. 66)

с механическими повреждениями (от обьячеивания, укусов морского зверя, ушибов), кровоподтеками, полученными при электроубое, но по другим показателям качества соответствующие требованиям первого сорта.

1.2.2. Сырье и материалы, используемые для изготовления соленой лососевой рыбы, по показателям безопасности должны соответствовать «Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденным Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061—89, и требованиям Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденной Министерством здравоохранения СССР 22.02.1991 г. № 5319—91.

3. Масса соленых лососевых рыб должна соответствовать требованиям ГОСТ 1368—91.

4. По видам разделки соленые лососевые рыбы подразделяют:

п о т р о ш е н ы е с г о л о в о й — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены; жабры могут быть оставлены; в хвостовой части (у нароста) может быть сделан внутри, со стороны брюшной полости, вдоль и близ позвоночника один укол — «карман»; у крупных экземпляров рыб может быть до четырех тонких уколов в спинную часть (вдоль спины) с обеих сторон позвоночника, наносимых из брюшной полости; уколы не должны вызывать повреждений кожи и реберных костей рыбы;

п о т р о ш е н ы е о б е з г л а в л е н н ы е — рыба, разделанная так же, как и потрошенная с головой; голова по плечевую кость удалена без повреждения последней;

п о т р о ш е н ы е с е м у ж н о й р е з к и — рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: первый — от анального отверстия до брюшных плавников, второй — отступая от брюшных плавников до калтычка, который не перерезают; внутренности, в том числе икра или молоки, жабры удалены; сгустки крови и почки зачищены; в хвостовой части (у нароста) может быть сделан внутри, со стороны брюшной полости, вдоль и близ позвоночника, один укол; у крупных экземпляров рыб может быть до шести тонких уколов в спинную часть (вдоль спины) с обеих сторон позвоночника, наносимых из брюшной полости; уколы не должны вызывать повреждений кожи и реберных костей; у крупных экземпляров рыб возможны небольшие срезы кожи (залысины) по спинке у приголовка и нароста;

п л а с т с г о л о в о й — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены;

ф и л е — рыба разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены;

л о м т и к и — потрошенная обезглавленная рыба, нарезанная на ломтики толщиной не более 0,5 см; без кожного покрова, плавников, позвоночной и крупных реберных костей.

(Продолжение см. с. 67)

Допускается перед нарезкой на ломтики филе крупных экземпляров рыб разрезать на две половины».

Пункт 5. Таблица. Графа «Характеристика» для показателя «Разделка» исключить слово: «семги».

Пункт 6 дополнить словами: «утвержденных 01.08.89 № 5061—89».

Раздел 1 дополнить пунктом — 7: «7. В соленой рыбе не должно быть живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека».

Пункт 2.2 и раздел 2а изложить в новой редакции:

«2.2. Контроль за содержанием токсичных элементов и пестицидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

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

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929—94.

2а.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86.

2а.3. Содержание пестицидов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

2а.4. Наличие живых паразитов, представляющих опасность для здоровья человека, определяют по методике паразитологического инспектирования морской рыбы (морская рыба-сырец, охлажденная и мороженая рыба); личинок дифиллоботриид и описторхисов по СанПин 15—6/44».

(Продолжение см. с. 68)

Пункт 8. Заменить ссылку: ГОСТ 5717—81 на ГОСТ 5717—91;

десятый абзац изложить в новой редакции: «Внутренняя поверхность банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью, или их смесью, допущенными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами»;

одиннадцатый абзац. Исключить слова: «наличие тузлука в пакетах и банках не допускается»;

двенадцатый абзац изложить в новой редакции: «Предельные отклонения массы нетто в отдельных единицах потребительской тары, %:

± 3 для продукции массой нетто до 0,25 кг включ.

± 2 для продукции массой нетто св. 0,25 до 0,5 кг включ.».

Пункт 11 изложить в новой редакции: «11. Все полимерные материалы, используемые для упаковки продукции, должны быть допущены органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами».

Раздел 3 дополнить пунктом — 11а: «Могут быть использованы другие виды тары и упаковки, которые соответствуют требованиям санитарии, стандартов и технических условий, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с ними продукции, и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении».

пункт 13. Второй абзац. Исключить слова: «и нормативно-технической документации»; дополнить ссылкой: ГОСТ 26663—85.

(ИУС № 9 1996 г.)