
Изменение № 3 ГОСТ 11298—65 Рыбы лососевые холодного копчения. Технические условия

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 04.01.79 № 9 срок введения установлен

с 01.06.79

Пункт 1.5. Третий абзац дополнить словами: «форель иссык-кульская потрошенная с головой должна быть массой не менее 0,7 кг».

Пункт 1.7. Таблицу 1 изложить в новой редакции: (табл. см. стр. 149).

(Продолжение см. стр. 149)

Наименование показателя	Характеристика и нормы для рыбы		
	с государственным Знаком качества	1-го сорта	2-го сорта
Внешний вид	<p>Поверхность рыбы должна быть чистой, не влажной, у неразделанной рыбы брюшко целое, плотное, разделка правильная.</p> <p>Допускаются небольшие белково-жировые натеки, незначительный налет соли у жаберных крышек, глаз и оснований хвостового плавника; частичная сбитость чешуи (у сиговых сбитость чешуи не ограничивается).</p> <p>Допускаются незначительные отклонения от правильной разделки; у дальневосточных лососей — морщинистая поверхность, у отдельных рыб — незначительные трещины в брюшной полости</p>		
	Зельдь холодного копчения должна быть упитанной		Допускаются более значительные белково-жировые натеки; незначительный налет соли, сбитость чешуи, брюшко отмякшее и небольшие разрывы его; у потрошенных рыб — слегка оголенные концы реберных костей; отклонения от правильной разделки у дальневосточных лососей — частичное отставание кожи от мяса, слабо выраженный брачный наряд (не зубатка), трещины в брюшной полости
Цвет чешуйчатого покрова	От светло-золотистого до темно-золотистого или коричневого		
	Для зельди — от золотистого до темно-золотистого		
Консистенция мяса	От сочной до плотной		
			Допускается ослабевшая, но без признаков подпарки; для лососей дальневосточных — жесткая или мягковатая; при разрезе мясо рыбы слегка крошашееся
Вкус и запах	Свойственный копчености, без сырости и других порочащих признаков		
			Допускается более резкий запах копчености

(Продолжение см. стр. 150)

Наименование показателя	Характеристика и нормы для рыбы		
	с государственным Знаком качества	1-го сорта	2-го сорта
Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %			
для дальневосточных лососей и рыбы балычевой разделки		От 5 до 10	От 5 до 13
для прочих лососевых рыб		От 5 до 12	От 5 до 13
для сиговых рыб		От 5 до 12	От 5 до 13
для зельди	От 5 до 8	От 5 до 12	От 5 до 13
Массовая доля влаги в мясе рыбы, %			
для дальневосточных лососевых рыб			От 52 до 58
для форели			От 52 до 58
иссык-кульской			От 52 до 60
для лосося беломорского			
для сиговых рыб	От 42 до 52		От 42 до 58
для прочих лососевых рыб			От 42 до 58
для зельди		От 50 до 58	
Массовая доля жира в мясе рыбы, %, не менее			
для иссык-кульской форели		12	12

«Примечание. У дальневосточных лососевых и сиговых рыб, иссык-кульской форели, реализуемых в местах изготовления, допускается массовая доля влаги в мясе рыбы до 60%».

(ИУС № 2 1979 г.)