

**Группа Н25**

**Изменение № 3 ГОСТ 16079—70 Рыбы сеговые соленые. Технические условия**  
**Принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 9 от 12.04.96)**

**Дата введения 1997—07—01**

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Белоруссия	Белстандарт
Республика Грузия	Грузстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
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 пп. 1.1, 1.8 (показатель «Вкус и запах»), 1.9, 1.10, 1а.2, раздел 2, пп. 3.6, 3.7, 3.8».

*(Продолжение см. с. 26)*

---

*(Продолжение изменения № 3 к ГОСТ 16079—70)*

Пункты 1.1, 3.1. Заменить ссылки: ТУ 15 РСФСР 23—82, ТУ 15—02 282—77, ОСТ 15—195—85, ОСТ 15—160—77, ОСТ 21—28—84 на «нормативный документ».

Пункт 1.1. Заменить ссылку: ГОСТ 13830—84 на ГОСТ 13830—91; дополнить абзацем: «Сырье и материалы, используемые для изготовления рыбы сиговой соленой, 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 22.02.91 № 5319—91».

Пункт 1.2. Заменить ссылку: ГОСТ 1368—55 на ГОСТ 1368—91.

Пункт 1.3 дополнить абзацами:

**«потрошеными обезглавленными** — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия и далее; калтычок может быть перерезан; голова, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены.

Плечевые кости и грудные плавники могут быть удалены.

Рыба может быть разделана срезом, при котором голова удалена вместе с грудными плавниками и частью брюшка;

**полуласт** — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены.

В мясистых частях спинки с обеих сторон может быть сделано по одному продольному разрезу с внутренней стороны без разрезания кожи;

**кусок** — обезглавленная или потрошенная обезглавленная рыба с удаленным хвостовым плавником, разрезанная на куски длиной не менее 5 см».

*(Продолжение см. с. 27)*

Пункт 1.8. Таблица. Графа «Характеристика и норма». Показатель 1 дополнить абзацем (для первого и второго сортов): «Допускаются слабые буроватые полосы на брюшке и боках»; показатели 3, 4 изложить в новой редакции:

Наименование показателя	Характеристика и норма для	
	первого сорта	второго сорта
3. Консистенция мяса: слабосоленой и деликатесной	Нежная, сочная	
остальной рыбы	Допускается ослабевшая	
4. Вкус и запах	От нежной, сочной до плотной	
	Может быть ослабевшая или жесткая	
	Свойственные данному виду соленой рыбы без посторонних привкуса и запаха	
	Допускается:	
	слабый кисловатый запах в жабрах;	
	слабый запах окислившегося жира на поверхности;	
	слабый привкус ила	

Пункт 1.9 изложить в новой редакции:

«1.9. Содержание токсичных элементов и пестицидов не должно превышать допустимые уровни, установленные в Медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденных Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061—89».

Раздел I дополнить пунктом — 1.10:

«1.10. В соленой сиговой рыбе не должно быть живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека».

Пункт 1а.2 изложить в новой редакции: «1а.2. Контроль за содержанием токсичных элементов и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора».

Пункты 2.3, 2.4 изложить в новой редакции:

«2.3. Содержание пестицидов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора».

2.4. 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 от 03.12.90».

Пункт 3.1 дополнить абзацами (после второго):

«в бочки деревянные сухотарные по ГОСТ 8777—80 вместимостью не более 100 дм<sup>3</sup> с применением мешков-вкладышей из пленочных материалов, соответствующих требованиям нормативного документа;

(Продолжение см. с. 28)

в бочки деревянные заливные и сухотарные, бывшие в употреблении, вместимостью не более 100 дм<sup>3</sup> по нормативному документу с применением мешков-вкладышей из полимерных материалов по нормативному документу»;  
восьмой абзац. Исключить слова: «наличие тузлука в пакетах не допускается»;  
дополнить абзацем (после девятого):

«Внутренняя поверхность крышек должна быть покрыта лаком или эмалью, или их смесью, допущенными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами»;

одинадцатый абзац изложить в новой редакции:

«Все полимерные материалы, используемые для упаковки продукции, должны быть допущены органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами»;

двенадцатый абзац изложить в новой редакции:

«Предельные отклонения массы нетто в отдельных единицах потребительской тары, %:

±1 — для продукции массой нетто до 1,0 кг включ.

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

Пункт 3.2. Второй абзац. Исключить слова: «или другими водонепроницаемыми материалами, разрешенными Министерством здравоохранения СССР»;  
дополнить абзацами:

«Тара и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Допускается использовать 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 обеспечивают сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении».

Пункт 3.6. Заменить ссылку: ГОСТ 11771—77 на ГОСТ 11771—93.

Пункт 3.8 изложить в новой редакции:

«3.8. Хранят соленые сиговые рыбы при температуре от минус 4 до минус 8 °С не более:

30 сут в пленочных пакетах: под вакуумом;

8 » » » » без вакуума;

10 » » » » ломтики под вакуумом;

3 мес в стеклянных банках ломтики;

3 » в дощатых ящиках слабо- и среднесоленые;

6 » в заливных бочках слабосоленые;

8 » » » » среднесоленые.

Крепкосоленую рыбу в заливных бочках хранят при температуре от 0 до минус 4 °С не более 9 мес.

Срок хранения устанавливают с даты изготовления».