

Изменение № 1 ГОСТ 813—88 Сельди холодного копчения. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 20.03.91 № 298

Дата введения 01.09.91

По всему тексту стандарта ссылки на ОСТ и ТУ заменить словами: «нормативно-технической документации».

Пункт 1.3.2. Таблица 1. Характеристику показателя «Внешний вид» до слов «Сельдь без наружных повреждений» изложить в новой редакции:

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Поверхность сельди чистая, с чешуей или без чешуи, при копчении на сетках — с отпечатками сетки или прутков на поверхности сельди (без загрязнения сажей)	
	Допускаются:	
	незначительный белково-жировой натек	белково-жировой натек

Пункт 1.3.3 изложить в новой редакции: «1.3.3. Содержание токсичных элементов и пестицидов в сельди холодного копчения не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР».

Пункт 1.3.4. Таблица 2. Заменить наименование показателя: «Наличие сальмонелл в 25 г продукта» на «Наличие патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл в 25 г продукта».

(Продолжение см. с. 136)

(Продолжение изменения к ГОСТ 813—88)

Пункт 1.5.1. Пятый, шестой абзацы. Исключить слова: «по 1—3 шт.»; восьмой абзац дополнить словами: «Допускается при хранении сельди холодного копчения, фасованной в пленочные пакеты без вакуума, незначительное выделение жирового происхождения»;

девятый абзац дополнить словами: «и в полимерные многооборотные ящики по нормативно-технической документации предельной массой продукта 20 кг»;

десятый абзац изложить в новой редакции: «Пачки из картона с продукцией упаковывают в ящики дощатые или из гофрированного картона предельной массой продукта 20 кг, пленочные пакеты с продукцией — предельной массой продукта 10 кг»;

для местной реализации фасованную продукцию упаковывают в инвентарную тару предельной массой продукта 10 кг, а также в передвижные контейнеры (тару-оборудование)».

Пункт 1.5.2 дополнить абзацем: «Для местной реализации допускается использование плеточных пакетов без отверстий».

Пункт 1.5.3. Заменить ссылку: ГОСТ 7730—74 на ГОСТ 7730—89.

Пункт 1.5.5. Пятый абзац изложить в новой редакции: «Инвентарная тара и полимерные многооборотные ящики с продукцией должны быть закрыты съёмными крышками».

Пункт 2.2 изложить в новой редакции: «2.2. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР».

Раздел 2 дополнить пунктом — 2.4: «2.4. Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, проводят органы государственного санитарного надзора».

Пункты 3.3, 3.5, 4.1.2 изложить в новой редакции: «3.3. Определение срывов и порезов кожного покрова рыбы — по ГОСТ 7631—85.

3.5. Содержание пестицидов и микробиологических показателей определяют по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

4.1.2. Пакетирование — по ГОСТ 23285—78, ГОСТ 24597—81 и нормативно-технической документации».

(ИУС № 6 1991 г.)