ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ И ВЯЛЕНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 6481—82

Издание официальное

25 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО УПРАВЛЕНИЮ
КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ И СТАНДАРТАМ
Москва

УДК 664.951.32 : 006.354 Группа Н26

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ И ВЯЛЕНЫЕ

Технические условия

Balyk products of cold smoked and dried sturgeon fishes. Specifications

ГОСТ 6481—82

ОКП 92 6306

Срок действия с 01.01.84 до 01.12.94

Настоящий стандарт распространяется на балычные изделия холодного копчения и вяленые, изготовленные из осетровых рыб: белуги, калуги, осетра, шипа, севрюги.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Балычные изделия из осетровых рыб холодного копчения и вяленые должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Сырье и материалы, используемые для изготовления балычных изделий из осетровых рыб холодного копчения и вяленых, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

рыба-сырец — ТУ 15 РСФСР 22—77, ТУ 15—04 383—81;
рыба мороженая — ГОСТ 1168—86;
рыба охлажденная — ГОСТ 814—61, ТУ 15—05 157—81;
соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—84;
сырье древесное для копчения продуктов — ТУ 13—322—76.

Полуфабрикаты балычные соленые из осетровых рыб, используемые для изготовления балычных изделий холодного копчения и вяленых, должны соответствовать требованиям ОСТ 15 320—84.

Издание официальное

★

© Издательство стандартов, 1982
© Издательство стандартов, 1991
Переиздание с изменениями

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта СССР

Рыба, предназначенная для изготовления балычных изделий, не должна иметь повреждений и кровоподтеков в тех частях тела, которые идут на балычные изделия (спинка, теша и боковник).

Допускаются крупные экземпляры рыб с повреждениями и кровоподтеками при условии полного удаления частей тела с измененными тканями и повреждениями.

1.1, 1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.3. **(Исключен, Изм. № 2).**

1.4. В зависимости от способа разделки балычные изделия подразделяются на:

спинку — рыба, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), позвоночный хрящ на половину толщины от начала головного среза до анального плавника, реберные хрящи, внутренние хрящи грудных плавников, почки, позвоночный хрящ хвостового стебля; брюшная часть (теша) срезана до анального плавника на расстоянии 4—5 см ниже боковых жучек; сгустки крови и пленки тщательно зачищены; хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют;

тешу — брюшная часть рыбы, отделенная в виде двух продольных симметричных половин; сгустки крови и пленки тщательно зачищены, плавники удалены. Не допускается приготовление балычных изделий из теши севрюги;

боковник — обезглавленная, потрошеная рыба, без плавников, брюшной и хвостовой частей, разрезанная по спине вдоль позвоночного хряща на две симметричные половины. Тушка крупных рыб предварительно разрезана на куски поперечным срезом, а затем вдоль позвоночного хряща на две симметричные половины, которые у белуги и калуги дополнительно разрезаны на продольные пласты.

Голова отделена вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки, которая оставлена при голове; хвостовая часть отделена на уровне начала основания анального плавника, а у белуги и калуги — на уровне конца основания анального плавника; теша срезана на расстоянии 4—5 см ниже бокового ряда жучек; хрящи, спинной ряд жучек и почки удалены, сгустки крови и пленки тщательно зачищены; хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют;

ломтики — спинка и боковник не ниже первого сорта, нарезанные поперек на ломтики толщиной не более 0,8 см. У спинки должны быть удалены плавники, кожа, остатки позвоночника хряща, тонкий слой копчености приголовной части, прихвостовая часть на уровне конца основания анального плавника; у боковника удалены кожа и тонкий слой копчености торцевых сторон; хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.5. Балычные изделия по массе и размеру должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Масса, кг, не менее						Размер, см, не менее		
Спинка			Теша (половинки)		Боковник	Боковник		
осетра и шипа	белуги и калуги	севрюги	осетра и шипа	белуги и калуги	белуги и калуги	осетра, шипа и севрюги		белуги и калуги
						длина	толщина	длина
3,00	12,00	2,30	0,40	0,90	0,95	35,0	2,0	20,0

1.6. По качеству спинку, тешу и боковник подразделяют на три сорта: высший, первый и второй.

Ломтики по сортам не подразделяют.

1.7. Спинки, теши и боковники по органолептическим и химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Балычные изделия с большими прослойками жира, без наружных повреждений, равномерно прокопченные или провяленные. Поверхность чистая, кожа у копченых изделий — темного цвета с желтизной, у вяленых изделий — серого цвета, слегка морщинистая		
		Допускаются балычные изделия с небольшими прослойками жира	Допускаются балычные изделия различной упитанности, незначительное поверхностное окисление жира, не проникшее в мясо
Разделка	В соответствии с требованиями п. 1.4, срезы ровные		
		Допускаются небольшие вырезы частей тела с кровоподтеками; для боковника — не более одного	
Консистенция:			
копченых	От нежно-сочной до плотной		
вяленых	От уплотненной до плотной		
			Может быть суховатая, расслаивающаяся

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов		
	высшего	первого	второго
Вкус и запах	Свойственные копченым или вяленым балычным изделиям, без порочащих признаков		
			Допускаются слабый запах окислившегося жира в подкожном слое, не проникший в толщу мяса, и слабый привкус ила
Массовая доля поваренной соли, %	От 5,0 до 7,0	От 5,0 до 9,0	От 5,0 до 10,0

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.8. По микробиологическим показателям балычные изделия из осетровых рыб холодного копчения должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы в 1 г продукта, КОЕ, не более	5×10^3
Наличие бактерий группы кишечных палочек (coliformes) в 1 г продукта	Не допускается
Наличие патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл в 25 г продукта	То же
Наличие стафилококкуса ауреуса в 1 г продукта	»

1.9. Остаточные количества пестицидов в балычных изделиях из осетровых рыб не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1.8; 1.9. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85.

2.2. Выборка и периодичность определения микробиологических показателей балычных изделий из осетровых рыб холодного копчения — в соответствии с порядком санитарно-микробиологическо-

го контроля производства рыбы горячего и холодного копчения, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

2.3. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством рыбного хозяйства СССР и Министерством здравоохранения СССР.

2.4. Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и стафилококкус ауреус, проводят по требованиям органов санитарного надзора в указанных ими лабораториях.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 26668—85.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929—86.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 26670—85, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26934-86.

3.3. Определение микробиологических показателей и остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

3.4. Определение массы спинки, теши, боковника проводят поштучно. Измерение массы проводят на весах по ГОСТ 23711—79 и ГОСТ 23676—79 с пределом взвешивания 20 кг.

Размеры боковника и толщину ломтиков измеряют измерительной линейкой с ценой деления 1 мм по ГОСТ 427—75. Толщину боковника измеряют в наиболее тонкой его части с отступлением от края на 1,5 см в сторону увеличения толщины.

Массу балычных изделий и их размеры устанавливают одновременно с определением качества отобранных образцов.

Разд. 2; 3. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Спинки, теши и боковники упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13356—84 предельной массой продукта 50 кг.

Допускается для местной реализации балычные изделия упаковывать в инвентарную тару с крышками, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта 40 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.2. Ящики выстилают внутри и под крышку, за исключением торцевых сторон, пергаментом по ГОСТ 1341—84, подпергаментом по ГОСТ 1760—86 или целлюлозной пленкой (целлофаном) по ГОСТ 7730—74.

4.3. Спинки укладывают в ящики в один ряд кожным покровом ко дну ящика или в два ряда кожным покровом ко дну и к крышке ящика и прижимают ко дну ящика деревянными планками.

Теши и боковники укладывают в ящики ровными, плотными рядами кожным покровом ко дну ящика. Верхний ряд теши и боковника укладывают кожным покровом вверх.

4.4. В каждую упаковочную единицу укладывают балычные изделия одного вида рыбы, способа разделки и сорта.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.5. Ломтики фасуют:

в стеклянные банки по ОСТ 21—28—84 вместимостью не более 140 см^3;

в металлические банки по ГОСТ 5981—88 вместимостью не более 250 см^3;

в пленочные пакеты по ОСТ 15—160—77 предельной массой продукта 0,3 кг.

Пленочные пакеты должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР.

Упаковывание продукции в пленочные пакеты проводят в соответствии с правилами упаковывания рыбной продукции в пакеты из полимерных пленочных материалов.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.6. Ломтики укладывают плотными рядами плашмя или слегка наклонно. В банках допускается винтовое укладывание ломтиков. Количество ломтиков-довесков в упаковочной единице не должно быть более двух.

Банки должны быть плотно укупорены, а пакеты термосварены или скреплены зажимом. Стеклянные банки должны быть укупорены литографированными крышками.

4.7. Отклонения в меньшую сторону от массы нетто, указанной на потребительской таре, не допускаются.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.8. Банки и пакеты с продукцией упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13356—84 и ящики из гофрированного картона с обечайками по ГОСТ 13516—86. Предельная масса банок с ломтиками в ящике 25 кг, пакетов с ломтиками — 15 кг.

Допускается для местной реализации упаковывать банки и пакеты с продукцией в инвентарную тару с крышками, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта 20 кг.

4.9. Ящики перед укладыванием в них банок или пакетов выстилают внутри и под крышку оберточной бумагой по ГОСТ 8273—75.

Банки укладывают плотными рядами с прокладкой по горизонтальным рядам картона по ГОСТ 9347—74 или оберточной бумаги. Стеклянные банки перед укладкой в ящики завертывают в бумагу или размещают в гнезда прокладок без завертывания в бумагу.

Пакеты должны быть уложены ровными плотными рядами.

4.10. В одном ящике должны быть банки или пакеты одного вида упаковывания и вместимости с ломтиками одной даты изготовления.

4.11. Для иногородних перевозок дощатые ящики с упакованной продукцией должны быть прочно забиты, по торцам плотно обтянуты стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560—73, скрепленной в замок, или проволокой по ГОСТ 3282—74 и опломбированы.

Ящики из гофрированного картона поверх обечайки должны быть оклеены в два пояса клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251—87 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477—86 или полипропиленовой лентой по ТУ 38.102108—76 и ТУ 6.19—340—87.

4.12. Маркируют банки с продукцией по ГОСТ 11771—77, пакеты и ящики с продукцией — по ГОСТ 7630—87.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630—87 и ГОСТ 24597—81.

4.13. Транспортируют балычные изделия транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от минус 2 до минус 8°С.

Пакетирование — по ГОСТ 21929—76, ГОСТ 23285—78, ГОСТ 24597—81

4.11—4.13. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4.14. Балычные изделия для районов Крайнего Севера и труднодоступных районов упаковывают и транспортируют по ГОСТ 15846—79.

4.15. Хранят балычные изделия следующим образом: спинки, теши и боковники холодного копчения и вяленые при температуре от минус 2 до минус 8°С не более 1,5 мес.;

ломтики, фасованные в банки, при температуре от минус 2 до минус 8°С не более 3 мес.;

ломтики, фасованные в пакеты, при температуре от 8 до минус 6°С не более 72 ч.

Срок хранения устанавливают с даты изготовления, для ломтиков, фасованных в пакеты, — с момента окончания технологического процесса (час).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Министерством рыбного хозяйства СССР

ИСПОЛНИТЕЛИ:

Н. В. Чупахина, И. Н. Колбасина (руководители темы); Р. Г. Швец, А. Ф. Ковешникова

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 20.12.82 № 4831

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 6481—55**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 427—75	3.4
ГОСТ 814—61	1.2
ГОСТ 1168—86	1.2
ГОСТ 1341—84	4.2
ГОСТ 1760—86	4.2
ГОСТ 3282—74	4.11
ГОСТ 3560—73	4.11
ГОСТ 5981—82	4.5
ГОСТ 7630—87	4.12
ГОСТ 7631—85	2.1, 3.1, 3.2
ГОСТ 7636—85	3.2
ГОСТ 7730—74	4.2
ГОСТ 8273—75	4.9
ГОСТ 9347—74	4.9
ГОСТ 10444.2—75	3.2
ГОСТ 11771—77	4.12
ГОСТ 13356—84	4.1, 4.8
ГОСТ 13516—86	4.8
ГОСТ 13830—84	1.2
ГОСТ 14192—77	4.12
ГОСТ 15846—79	4.14
ГОСТ 18251—87	4.11
ГОСТ 20477—86	4.11
ГОСТ 21929—76	4.13
ГОСТ 23285—78	4.13
ГОСТ 23676—79	3.4
ГОСТ 23711—79	3.4
ГОСТ 24597—81	4.13
ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 26669—85	3.2
ГОСТ 26670—85	3.2
ГОСТ 26927—86	3.2

Продолжение

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 26929—86	3.1
ГОСТ 26930—86 ГОСТ 26934—86	3.2
ОСТ 15—160—77	4.5
ОСТ 15—320—84	1.2
ОСТ 21—28—84	4.5
ТУ 6.19—340—87	4.11
ТУ 13—322—76	1.2
ТУ 15—04 383—81	1.2
ТУ 15—05 157—81	1.2
ТУ 15 РСФСР 22—77	1.2
ТУ 38.102108—76	4.11

5. Срок действия продлен до 01.12.94 Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29.06.89 № 2214

6. Переиздание (июнь, 1991 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в январе 1985 г., июне 1989 г. (ИУС 4—85, 11—89)

Изменение № 3 ГОСТ 6481—82 Изделия балычные из осетровых рыб холодного копчения и вяленые. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Госстандарта России от 04.08.92 № 879

Дата введения 01.04.93

Вводную часть дополнить абзацем: «Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.8, 1.9, разд. 2, пп. 3.1, 3.2, 3.3».

Пункт 1.2. Заменить ссылку: ГОСТ 13830—84 на ГОСТ 13830—91.

Пункт 1.4 дополнить абзацами (после второго): «спинку-кусок — потрошеная, обезглавленная рыба без плавников, брюшной и хвостовой частей, разрезана на куски поперечным срезом.

Голова отделена вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки, которая оставлена при голове; хвостовая часть отделена на уровне начала основания анального плавника; теша срезана на расстоянии 4—5 см ниже бокового ряда жучек;

позвоночный хрящ, вязига, реберные хрящи, внутренние хрящи грудных плавников, почки удалены, сгустки крови и пленки тщательно зачищены; хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют.

Позвоночный хрящ может быть удален на половину толщины.

Минимальная масса спинки-кусок должна быть не менее, в килограммах:

1,0 — осетра;

0,8 — севрюги».

Пункты 1.6, 1.7, 3.4, 4.1, 4.3, 4.15 после слова «спинки» дополнить словами: «спинки-кусок».

Пункт 1.9 изложить в новой редакции: «1.9. Содержание токсичных элементов и пестицидов в продукте не должно превышать допустимые уровни, установленные в Медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества про-

(Продолжение см. с. 126)

довольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденных Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061».

Пункты 2.2, 4.5. Заменить слова: «Министерством здравоохранения СССР» на «органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора».

Пункты 2.3, 3.3 изложить в новой редакции: «2.3. Контроль за содержанием токсичных элементов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора и гарантирующим безопасность продукции.

3.3. Содержание пестицидов и микробиологические показатели определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора».

Пункты 4.1, 4.8, 4.11. Заменить слово: «дощатые» на «деревянные».

Пункт 4.1 дополнить абзацем: «Допускается для местной реализации по согласованию с потребителем упаковывать спинку-кусок в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86 предельной массой продукта 15 кг».

Пункт 4.2. Заменить ссылку: ГОСТ 7730—74 на ГОСТ 7730—89.

Пункт 4.13. Исключить ссылку: ГОСТ 21929—76.

(ИУС № 11 1992 г.)

Редактор *Т. И. Василенко*
Технический редактор *О. Н. Никитина*
Корректор *Р. Н. Корчагина*

Сдано в наб. 14.04.91 Подп. в печ. 19.06.91 0,75 усл. п. л. 0,75 усл. кр.-отт. 0,61 уч.-изд. л.
Тир. 6000 Цена 25 к.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123557, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3
Тип. «Московский печатник», Москва, Лялин пер., 6. Зак. 281