

ГОСТ 10.69-72

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

---

---

**КЛИПФИСК СОЛЕНЫЙ  
ДЛЯ ЭКСПОРТА**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

Издание официальное

Э



Москва  
Стандартинформ  
2007

## КЛИПФИСК СОЛЕНЫЙ ДЛЯ ЭКСПОРТА

## Технические условия

Salted cod klipfish for export.  
Specifications

ГОСТ  
10.69—72

МКС 67.120.30  
ОКП 92 6210

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 18.08.72 № 1623 дата введения установлена

01.01.74

Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 02.11.92 № 1470

Настоящий стандарт распространяется на соленый клипфиск для экспорта.  
(Измененная редакция, Изм. № 3).

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Соленый клипфиск изготавливают из обескровленной в живом виде трески, пикши и сайды в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Поваренная пищевая соль, применяемая для посола клипфиска, должна быть не ниже I сорта помола № 2 и 3 по ГОСТ 13830—97\*.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.2. В зависимости от размеров клипфиск подразделяют: на крупный — 36 см и более и мелкий — менее 36 см.

Измерение клипфиска производят по наименьшему расстоянию от выемки у плечевых костей до начала средних лучей хвостового плавника.

1.3. Для приготовления клипфиска рыбу разрезают по брюшку от калтычка до конца хвостового стебля, внутренности, голову и часть позвоночника с почками и плавательным пузырем удаляют, черную пленку брюшной полости полностью зачищают.

1.4. (Исключен, Изм. № 3).

1.5. По органолептическим показателям и массовой доле влаги соленый клипфиск должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и нормы
Внешний вид	Поверхность клипфиска чистая, допускается налет выкристаллизовавшейся соли, без механических повреждений и складок мяса. Допускается: не более двух небольших кровоподтеков; не более двух расслоений мяса без разрывов мышечной ткани; незначительные обнажения плечевых костей без разрывов мяса; небольшие выхваты мяса в месте переруба позвоночника; перерез и недорез на хвостовом стебле. Сбитость чешуи не нормируется.
Цвет мяса в разрезе	У трески — белый, допускается желтоватый оттенок и легкое посинение. У пикши и сайды — от сероватого до розоватого оттенка
Консистенция	Плотная

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

Э

Издание (сентябрь 2007 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в сентябре 1981 г.,  
июле 1984 г., ноябре 1987 г., августе 1990 г. (ИУС 12—81, 11—84, 2—88, 11—90).

Наименование показателя	Характеристика и нормы
Запах	Нормальный — свойственный крепкосоленой рыбе данного вида
Массовая доля влаги, %, не более	51 — с апреля по август включительно, 52 — в остальное время

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).**

1.6. Содержание токсичных элементов и пестицидов в продукте не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов\* Министерства здравоохранения СССР.

**(Введен дополнительно, Изм. № 4).**

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85\*\*.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

2.2. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

**(Введен дополнительно, Изм. № 4).**

## 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Метод отбора проб — по ГОСТ 7631—85.

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

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7636—85, ГОСТ 7631—85, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26934—86.

3.3. Содержание пестицидов определяют по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

Разд. 3. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

## 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Соленый клипфиск упаковывают в ящики дощатые по ГОСТ 13356—84 предельной массой продукта 50 кг.

Продукцию упаковывают плотными рядами кожей вниз. Рыбу отпрессовывают, после чего докладывают ящик рядом рыбы кожей вверх.

В каждой упаковочной единице должна быть рыба одной размерной группы.

Ящики перед упаковыванием в них соленого клипфиска должны быть выстланы изнутри пергаментом по ГОСТ 1341—97.

Шероховатость поверхностей деталей ящиков  $Rz_{max}$  не более 320 мкм по ГОСТ 7016—82.

4.2. Дощатые ящики с продукцией должны быть забиты и скреплены по торцовыми сторонам стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560—73 или стальной проволокой по ГОСТ 3282—74.

4.1, 4.2. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

4.3. Маркируют ящики с упакованным клипфиском по ГОСТ 7630—96 с учетом требований заказов-нарядов Внешнеторгового объединения.

4.4. Транспортируют соленый клипфиск в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

4.5. Соленый клипфиск, упакованный в ящики, хранят в крытых складах. Не допускается хранить ящики с клипфиском под открытым небом.

\* На территории Российской Федерации действуют СанПин 2.3.2.1078—2001.

\*\* С 1 июля 2008 г. в части правил приемки и методов отбора проб будет действовать ГОСТ 31339—2006 (здесь и далее).