

## 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

ТУГУН, СОСВИНСКАЯ СЕЛЬДЬ, РЯПУШКА  
И ПЕЛЯДЬ ПРЯНОГО ПОСОЛА (БОЧКОВЫЕ)

## Технические условия

ГОСТ  
6756—57

Spicy salted cisco, peeled and tugun of the Zena,  
Sosva and Ob areas (in barrels).  
Specifications

ОКП 92 6261

Дата введения 01.05.57

Настоящий стандарт\* распространяется на тугун, сосвинскую сельдь, ряпушку и пелядь прянного посола.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

## I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Тугун, сосвинская сельдь, ряпушка и пелядь должны изготавляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

2. Сырец и материалы, используемые при изготовлении рыбы прянного посола, по качеству должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

рыба-сырец — ТУ 15 РСФСР 23;  
рыба охлажденная — ГОСТ 814;  
рыба мороженая — ГОСТ 1168;  
соль поваренная пищевая (помол № 0 и № 1) — ГОСТ 13830\*\*;  
сахар-песок — ГОСТ 21;  
вода питьевая — ГОСТ 2874\*\*\*;  
лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;  
хмель — ГОСТ 21946, ГОСТ 21947;  
перец черный — ОСТ 18—279;  
перец душистый — ОСТ 18—274;  
имбирь — ОСТ 18—275;  
экстракты пряностей — ТУ 18—35—13, ТУ 18—35—18;  
орех мускатный — ОСТ 18—277;  
гвоздика — ОСТ 18—276;  
корица — ОСТ 18—278;  
кориандр — ОСТ 18—38.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3. (Исключен, Изм. № 3).

4. Рыбу прянного посола выпускают в неразделанном виде.

5. По длине или массе рыбку подразделяют в соответствии с ГОСТ 1368.

6. По органолептическим и химическим показателям рыба прянного посола должна соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма
1. Внешний вид	Рыба целая, упитанная, без наружных повреждений, с чистой поверхностью без пожелтения. Допускается на поверхности рыбы и в заливке незначительный нерастворимый осадок хлопьев белковых веществ; незначительное повреждение брюшка

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51025—97.

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

\*\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

*Продолжение*

Наименование показателя	Характеристика и норма
2. Консистенция	При выпуске в торговую сеть мясо рыбы должно быть созревшим, нежным, сочным
3. Вкус и запах	Приятные, свойственные созревшей рыбе пряного посола, без порочащих привкусов и запахов; отдельные пряности не должны выделяться
4. Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %	От 7 до 11 включ.

**П р и м е ч а н и я:**

1. Соленость рыбы должна быть равномерной. Колебание массовой доли соли в образцах, отобранных из разных мест партии, допускается не более 2 % в пределах установленных норм.  
 2. При приеме от промышленности консистенции, вкус и запах могут быть свойственные не вполне созревшей рыбе.

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

б.а. Остаточные количества пестицидов в пряной рыбе не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

**(Введен дополнительно, Изм. № 1).****Ia. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ**

б.а.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631.

б.а.2. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством рыбного хозяйства СССР и Министерством здравоохранения СССР.

**II. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ**

7. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631.

Подготовка проб для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929.

8. Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934.

8а. Определение остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

**Разд. IIa. (Исключен, Изм. № 2).****III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ**

9. Рыбу пряного посола упаковывают:

в бочки деревянные заливные по ГОСТ 8777, вместимостью: для тугуна и сосвинской сельди — не более 30 дм<sup>3</sup>, для ряпушки и пеляди — не более 50 дм<sup>3</sup>;  
 в бочки деревянные сухожарные по ГОСТ 8777, с применением мешков-вкладышей из пленочных материалов по ОСТ 15—123, вместимостью: для тугуна и сосвинской сельди — не более 30 дм<sup>3</sup>, для ряпушки и пеляди — не более 50 дм<sup>3</sup>.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

10. Бочки перед укладыванием должны быть без постороннего запаха, замочены, проверены на отсутствие течи, тщательно промыты и взвешены.

11. В каждой бочке рыба должна быть одного наименования, равномерной солености и одинакового размера.

12. Рыбу укладывают в бочки ровными рядами спинкой вниз, верхний ряд — спинкой вверх; каждый последующий ряд укладывают накрест к предыдущему.

**П р и м е ч а н и е.** Для тугуна, кроме обского, рядовое укладывание не обязательно.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

13. На дно бочки и на верхний ряд рыбы кладут лавровый лист. После заполнения рыбой бочки укупоривают и заливают доверху натуральным тулуком.

14. Маркируют бочки с рыбой пряного посола по ГОСТ 7630.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

15. Транспортируют тугун, сосвинскую сельдь, ряпушку и пелядь пряного посола в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов при температуре от минус 2 до минус 8 °С.

### **C. 3 ГОСТ 6756—57**

Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 24597 и нормативно-технической документации.  
**(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).**

16. Хранят чугун, сосвинскую сельдь, ряпушку и пелядь прянного посола не более 4 мес с даты изготовления при температуре от минус 2 до минус 8 °С.  
**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

### **ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ**

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

#### **РАЗРАБОТЧИКИ**

**М. Н. Абрамов, М. И. Христофорова**

#### **2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 15.02.57 № 230**

#### **3. ВЗАМЕН ГОСТ 6756—53**

#### **4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	2	ГОСТ 26927—86	8
ГОСТ 814—96	2	ГОСТ 26929—94	7
ГОСТ 1168—86	2	ГОСТ 26930—86—	
ГОСТ 1368—91	5	ГОСТ 26934—86	8
ГОСТ 2874—82	2	ОСТ 15—123—75	9
ГОСТ 7630—96	14	ОСТ 18—38—71	2
ГОСТ 7631—85	6а.1, 7, 8	ОСТ 18—274—76	2
ГОСТ 7636—85	8	ОСТ 18—275—76	2
ГОСТ 8777—80	9	ОСТ 18—276—76	2
ГОСТ 13830—97	2	ОСТ 18—277—76	2
ГОСТ 14192—96	14	ОСТ 18—278—76	2
ГОСТ 17594—81	2	ОСТ 18—279—76	2
ГОСТ 21946—76	2	ТУ 18—35—13—76	2
ГОСТ 21947—76	2	ТУ 18—35—18—77	2
ГОСТ 23285—78	15	ТУ 15 РСФСР 23—82	2
ГОСТ 24597—81	15		

**5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5—6—93)**

**6. ПЕРЕИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в июле 1979 г., июне 1984 г., ноябре 1988 г. (ИУС 9—79, 9—84, 2—89)**