

**ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ  
ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ ЛОСОСЕЙ  
И ИССЫК-КУЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ  
ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2007

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН МТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка»

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 11 от 25 апреля 1997 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Белоруссия	Госстандарт Белоруссии
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 ВЗАМЕН ГОСТ 2623—73

4 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 26 ноября 1997 г. № 379 межгосударственный стандарт ГОСТ 2623—97 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 июля 1998 г.

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Октябрь 2007 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1998  
© Стандартинформ, 2007

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

## 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

**ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ ЛОСОСЕЙ И ИССЫК-КУЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ****Технические условия**

Cold-smoked balyk products of Far-Eastern salmons and Issyk Kul trout.  
Specifications

Дата введения 1998—07—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на балычные изделия холодного копчения, изготовленные из дальневосточных лососей:

горбуша — *Oncorhynchus gorbuscha*;  
кета — *Oncorhynchus keta*;  
кижуч — *Oncorhynchus kisutch*;  
нерка — *Oncorhynchus nerka*;  
сима — *Oncorhynchus masu*;  
чавыча — *Oncorhynchus tshawytscha*;

форель иссык-кульская — *Salmo ischchan*.

Обязательные требования к качеству продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья населения, изложены в 4.2.4 (показатель «Вкус и запах», «Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)», 4.2.5, 4.2.6, 4.3.2, 4.4, 4.5.10, разделах 5, 6, 7.1, 7.3.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

- ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия
- ГОСТ 1168—86 Рыба мороженая. Технические условия
- ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия
- ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия
- ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством\*
- ГОСТ 3282—74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия
- ГОСТ 3560—73 Лента стальная упаковочная. Технические условия
- ГОСТ 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия
- ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры
- ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7630—96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка

ГОСТ 7631—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний\*\*

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

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

ГОСТ 7636—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа  
 ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия  
 ГОСТ 9347—74 Картон прокладочный и уплотнительные прокладки из него. Технические условия  
 ГОСТ 11771—93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка  
 ГОСТ 13356—84 Ящики деревянные для продукции рыбной промышленности. Технические условия  
 ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия  
 ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия\*  
 ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов  
 ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение  
 ГОСТ 16080—2002 Лососи дальневосточные соленые. Технические условия  
 ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия  
 ГОСТ 20477—86 Лента полизтиленовая с липким слоем. Технические условия  
 ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия  
 ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры  
 ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования  
 ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов  
 ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов  
 ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов  
 ГОСТ 26927—86 Сырые и продукты пищевые. Методы определения ртути  
 ГОСТ 26929—94 Сырые и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов  
 ГОСТ 26930—86 Сырые и продукты пищевые. Метод определения мышьяка  
 ГОСТ 26931—86 Сырые и продукты пищевые. Методы определения меди  
 ГОСТ 26932—86 Сырые и продукты пищевые. Метод определения свинца  
 ГОСТ 26933—86 Сырые и продукты пищевые. Метод определения кадмия  
 ГОСТ 26934—86 Сырые и продукты пищевые. Метод определения цинка  
 ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

### 3 Основные параметры и размеры

В зависимости от вида рыб и их разделки масса балочных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование вида рыбы	Масса одного экземпляра, кг, не менее		
	спинки	боковинка	теша (2 половинки)
Горбуша, нерка (красная), сима	0,35	—	0,25
Кета и кижуч	0,80	0,40	0,35
Чавыча	1,50	0,80	0,75
Форель иссык-кульская	1,60	—	0,40

### 4 Технические требования

4.1 Балочные изделия холодного копчения должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, установленных в установленном порядке.

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

**4.2 Характеристики**

4.2.1 По видам разделки балычные изделия холодного копчения подразделяются в соответствии с 4.2.1.1—4.2.1.6.

4.2.1.1 Спинка — рыба, у которой удалены голова, внутренности, в том числе икра или молочки, брюшная часть, спинной плавник; сгустки крови и почки зачищены.

Возможно изготовление спинки с головой с жабрами или без них.

4.2.1.2 Теша — брюшная часть рыбы, отделенная от рыбы срезом от приголовка до анального плавника.

Теша может быть разрезана на две продольные половинки.

4.2.1.3 Боковник — рыба или спинка рыбы, разрезанная на две продольные половинки; голова, позвоночник, внутренности, икра или молочки удалены, сгустки крови зачищены, все плавники срезаны, плечевые и реберные кости могут быть оставлены при боковнике.

Теша и боковник крупных экземпляров чавычи могут быть разрезаны пополам поперечным срезом.

4.2.1.4 Кусок — рыба, разделенная на спинку или боковник, нарезанная на поперечные куски, массой от 0,3 до 1 кг.

4.2.1.5 Кусочки — рыба без головы, плавников, приголовной (или калтычковой) и хвостовой частей с кожей и позвоночной костью (или без нее), нарезанная на поперечные кусочки толщиной от 1,0 до 1,5 см.

4.2.1.6 Ломтики — рыба без головы, плавников, приголовной (или калтычковой) и хвостовой части, позвоночной кости, кожного покрова и реберных костей, нарезанная на ломтики толщиной не более 1 см.

Возможно оставление остатков реберных костей у ломтиков из теши и боковника.

4.2.2 На изготовление кусочков и ломтиков направляют балычные изделия холодного копчения первого сорта.

4.2.3 Балычные изделия, кроме ломтиков и кусочков, подразделяют на два сорта: первый и второй.

Балычные изделия, нарезанные на ломтики и кусочки, на сорта не подразделяют.

4.2.4 По органолептическим и физико-химическим показателям балычные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Внешний вид	Поверхность чистая, без наружных повреждений. Рыба с наличием подкожного жира, кроме тощей. Могут быть: незначительные нарушения целостности ломтиков и кусочков до 20 % в одной упаковочной единице (по счету)	наружные повреждения кожи и незначительные трещины по срезам; неравномерно прокопченные экземпляры; частичное отставание кожи от мяса; незначительный налет соли; легкое пожелтение в приголовной части, а у боковника и в области позвоночника
Цвет кожного покрова	От светло-золотистого до темно-золотистого	
Разделка	В соответствии с требованиями 4.2.1	
Консистенция	От сочной до плотной, у чавычи — слегка мажущаяся. Допускается: легкое расслоение мяса у ломтиков и кусочков чавычи	жесткая или мягковатая, мясо при резке слегка крошающееся

## Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Вкус и запах	Свойственный копченому продукту, без посторонних привкусов и запахов	Может быть слабый запах окислившегося жира на поверхности и в поджожном слое
Массовая доля поваренной соли, %, не более:		
для спинки и боковника	9	11
для тешки	7	10
для спинки и тешки иссык-кульской форели	8	10
Массовая доля влаги, %		52—58
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)		Не допускается
П р и м е ч а н и е — В балычных изделиях, реализуемых в местах изготовления, массовая доля влаги должна быть не более 62 %.		

4.2.5 Микробиологические показатели балычных изделий холодного копчения устанавливают в соответствии с инструкцией, согласованной органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1].

4.2.6 Содержание токсичных элементов, гистамина (для дальневосточных лососей) и пестицидов в балычных изделиях холодного копчения не должно превышать допустимые уровни, установленные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [2]\*.

#### 4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сыре и материалы, используемые для изготовления балычных изделий холодного копчения, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

лососи дальневосточные — сырец	нормативного документа;
форель иссык-кульская — сырец	нормативного документа;
лососи дальневосточные и форель иссык-кульская охлажденные	ГОСТ 814;
лососи дальневосточные мороженые	ГОСТ 1168;
лососи дальневосточные соленые	ГОСТ 16080;
соль поваренная пищевая	ГОСТ 13830;
вода питьевая	ГОСТ 2874;
сырье древесное для копчения продуктов	нормативного документа.

Для изготовления кусков, кусочков и ломтиков может быть использована рыба с механическими повреждениями, но по остальным показателям соответствующая требованиям первого сорта. Поврежденные части должны быть удалены.

4.3.2 Сыре и материалы, используемые для изготовления балычных изделий холодного копчения, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям и нормам, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора и Инструкции, согласованной органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1], [2].

#### 4.4 Маркировка

4.4.1 Маркируют банки с продукцией по ГОСТ 11771, пакеты, пачки и ящики — по ГОСТ 7630.

На пакеты с продукцией, фасованной под вакуумом, наносят дополнительную надпись: «Фасована под вакуумом».

Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192, ГОСТ 7630 и ГОСТ 15846.

\* На территории Российской Федерации действует СанПиН 2.3.2.1078—2001 (здесь и далее).

#### 4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковка — по ГОСТ 7630.

4.5.2 Балычные изделия холодного копчения упаковывают в:

ящики деревянные по ГОСТ 13356 предельной массой продукта 30 кг;

ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 и нормативным документам предельной массой продукта 15 кг;

пачки из картона по нормативным документам предельной массой продукта 1,0 кг куском или целиком, независимо от массы экземпляра, с указанием массы нетто;

пакеты из полимерных материалов по нормативным документам предельной массой продукта 1,0 кг куском или целиком, независимо от массы экземпляра, с указанием массы нетто.

При упаковывании куска в пачки и пакеты из полимерных материалов должно быть не более одного довеска.

В местах изготовления балычные изделия могут быть упакованы в инвентарную тару предельной массой продукта 20 кг. Инвентарная тара должна быть закрыта крышками.

4.5.3 Спинку, боковник или тешу укладывают в ящики ровными плотными рядами, кожным покровом ко дну ящика. Верхний ряд укладывают кожным покровом вверх.

4.5.4 Ломтики и кусочки фасуют в:

металлические банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 353 см<sup>3</sup>;

стеклянные банки по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 и нормативным документам вместимостью не более 350 см<sup>3</sup>;

пакеты из полимерных материалов предельной массой продукта 0,35 кг.

4.5.5 Ломтики или кусочки должны быть уложены в пакеты плашмя с наклоном так, чтобы верхний ломтик или кусочек несколько закрывал нижний. Возможно укладывание ломтиков или кусочков без наклона в один или два ряда.

4.5.6 Ломтики или кусочки укладываются в банки плотными рядами плашмя, вертикально или наклонно.

Возможно винтовое укладывание.

В упаковочной единице с ломтиками или кусочками не должно быть более двух довесков.

4.5.7 Банки должны быть плотно укупорены металлическими крышками по нормативному документу, а пакеты термосварены под вакуумом или без вакуума или скреплены зажимами.

4.5.8 Деревянные ящики, ящики из гофрированного картона и инвентарная тара должны иметь на торцевых сторонах два-три круглых отверстия диаметром от 25 до 30 мм, пачки из картона и пакеты из полимерных материалов — диаметром от 10 до 12 мм.

4.5.9 Могут быть использованы другие виды тары и упаковки, разрешенные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами и соответствующие технологическим и санитарно-гигиеническим требованиям стандартов и нормативных документов и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.5.10 Тара, упаковочные материалы, используемые для упаковывания балычных изделий холодного копчения, должны быть чистыми, прочными, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью или их смесью, допущенными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.11 В каждую упаковочную единицу укладываются балычные изделия одного наименования рыбы, вида разделки и сорта. В одном ящике должны быть банки или пакеты одного вида упаковывания и вместимости с ломтиками или кусочками одного наименования рыбы, одной даты изготовления.

4.5.12 Предельные отклонения массы нетто в единице потребительской тары, %:

±3 для продукции массой нетто до 0,5 кг включ.;

±1 для продукции массой нетто св. 0,5 кг.

4.5.13 Ящики и пачки из картона (кроме ламинированных и парафинированных), за исключением торцевых сторон, должны быть выстланы внутри и под крышку пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

4.5.14 Пакеты с ломтиками или кусочками упаковывают в ящики деревянные и из гофрированного картона предельной массой продукта 15 кг.

Пачки и пакеты с балычными изделиями холодного копчения, кроме ломтиков и кусочков, упаковывают в деревянные ящики или ящики из гофрированного картона предельной массой продукта 25 кг.

В местах изготовления балычные изделия холодного копчения в потребительской упаковке могут быть упакованы в инвентарную тару:

пакеты с ломтиками и кусочками — предельной массой продукта 15 кг;

пачки и пакеты с готовой продукцией, кроме ломтиков и кусочков, — предельной массой продукта 25 кг.

Ящики перед укладыванием в них пакетов выстилают пергаментом, подпергаментом или оберточной бумагой со всех сторон.

4.5.15 Банки укладывают в деревянные ящики или ящики из гофрированного картона предельной массой продукта 25 кг.

Ящики перед укладыванием в них банок выстилают со всех сторон оберточной бумагой.

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

4.5.16 Деревянные ящики с продукцией должны быть забиты и по торцам плотно обтянуты стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560 или проволокой по ГОСТ 3282. Для иногородних перевозок дощатые ящики с продукцией должны быть опломбированы.

Ящики из гофрированного картона поверх обечайки должны быть оклеены в два пояса клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полизиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477, или пропиленовой лентой по нормативным документам.

В местах изготовления допускается ящики из гофрированного картона не оклеивать.

## 5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 7631.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, гистамина и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5.3 Периодичность микробиологического контроля балычных изделий холодного копчения осуществляется в соответствии с Инструкцией [1].

## 6 Методы контроля

6.1 Метод отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669.

6.2 Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 26670, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935 и согласно инструкции [1].

6.3 Содержание пестицидов и гистамина определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

## 7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортируют балычные изделия холодного копчения в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, при температуре от минус 2 до минус 8 °С.

Транспортирование балычных изделий холодного копчения, предназначенных к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляется в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

7.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.3 Срок хранения балычных изделий холодного копчения, не более:

1,5 мес — для продукции, упакованной в ящики, при температуре от минус 2 до минус 8 °С;

для продукции из дальневосточных лососей, фасованной в пакеты из полимерных материалов под вакуумом, сут:

3 — при температуре от 0 до минус 3 °С;

15 — при температуре от минус 4 до минус 8 °С;

для продукции из дальневосточных лососей, фасованной в пакеты из полимерных материалов, фасованных без вакуума, сут:

3 — при температуре от 0 до минус 3 °С;

10 — при температуре от минус 4 до минус 8 °С;

для ломтиков из дальневосточных лососей, фасованных в банки:

4 мес — при температуре от минус 2 до минус 4 °С.

Срок хранения балычных изделий холодного копчения устанавливают с даты изготовления, фасованной в пакеты из полимерных материалов — с момента (часа) окончания технологического процесса.

Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

ПРИЛОЖЕНИЕ А  
(справочное)

БИБЛИОГРАФИЯ

- [1] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 и Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91
- [2] Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденные Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061—89

---

УДК 639.38:006.354

МКС 67.120.30

Н26

ОКП 92 6300

Ключевые слова: балочные изделия, холодное копчение, обязательные требования, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

---