

**СЕЛЬДИ И САРДИНА ТИХООКЕАНСКАЯ
ПРЯНОГО ПОСОЛА И МАРИНОВАННЫЕ**

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2007

**СЕЛЬДИ И САРДИНА ТИХООКЕАНСКАЯ
ПРЯНОГО ПОСОЛА И МАРИНОВАННЫЕ****Технические условия****ГОСТ
1084—88**Salted with spices and pickled herrings and Japanese sardine.
SpecificationsМКС 67.120.30
ОКП 92 6990

Дата введения 01.01.90

Настоящий стандарт распространяется на рыбу пряного посола и маринованную семейства сельдевых:

сельдь азово-черноморскую (донскую, днепровскую, дунайскую, керченскую) — *Alosa pontica*;сельдь атлантическую — *Clupea harengus*;сельдь беломорскую — *Clupea harengus pallasii*;

сельди каспийские:

пузанок — *Alosa caspia*;бразниковскую — *Alosa brashnikovi*;сельдь каспийскую черноспинку — *Alosa kessleri kessleri*;сельдь тихоокеанскую — *Clupea harengus pallasii*;сардину тихоокеанскую (иваси) — *Sardinops sagax melanosticta*.

Обязательные требования к качеству и безопасности продукции изложены в пп. 1.1, 1.3.1 (показатели «Вкус и запах», «Наличие посторонних примесей»), 1.3.2, 1.4.2, 1.5.7, 1.6, 2.1—2.3, разд. 3, пп. 4.1.1, 4.2.3.

(Измененная редакция, Изм. № 2).**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1. Сельди и сардина тихоокеанская пряного посола и маринованные должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Основные параметры и размеры

Длина или масса сельди и сардины тихоокеанской пряного посола и маринованных должны соответствовать ГОСТ 1368.

Каспийская сельдь черноспинка пряного посола и маринованная длиной 36 см и менее относится к сельди каспийской.

Минимальная длина рыбы, не указанная в ГОСТ 1368, должна быть, см:

атлантической сельди:

неразделанной или разделанной с головой — не менее 17;

тушки — не менее 12;

беломорской сельди — более 13;

тихоокеанской сельди:

неразделанной или разделанной с головой — не менее 17;

тушки — не менее 9,5;

тихоокеанской сардины:

тушки — не менее 11.

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

1.3. Характеристики

1.3.1а. Атлантическую и тихоокеанскую сельди, тихоокеанскую сардину пряного посола и маринованные подразделяют на жирную и нежирную.

Остальные виды сельдей по жирности не подразделяют.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

1.3.1. По органолептическим, физическим и химическим показателям сельди и сардина тихоокеанская пряного посола и маринованные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

| Наименование показателя | Характеристика и норма |
|--|--|
| Внешний вид | <p>Поверхность чистая, без чешуи, по цвету свойственная данному виду рыбы.</p> <p>Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> наличие единичных чешуек на поверхности сельди; наличие чешуи у нерестовой тихоокеанской сельди; беловатый белковый налет на созревшей пряной и маринованной сельди, если отдельные экземпляры сельди отделяются один от другого без повреждения кожи; наличие каратиноидного пожелтения, не связанного с процессом окисления жира, у сардины тихоокеанской. <p>Рыба без наружных повреждений</p> <p>Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> не более двух срывов кожи без повреждения тканей мяса размером до 0,3 см² каждый не более чем у 10 % рыб (по счету) в одной единице транспортной тары; повреждения жаберных крышек не более чем у 10 % рыб (по счету) в одной единице транспортной тары; слегка лопнувшее брюшко без обнажения внутренностей не более чем у 10 % рыб (по счету) в одной единице транспортной тары; трещины длиной не более 1 см; общее количество рыб с наружными повреждениями не должно превышать 12 % (по счету) в единице транспортной тары; следы от обьячеивания (хомутики). |
| Разделка | В соответствии с требованиями п. 1.3.3 |
| Консистенция | <p>Нежная, сочная</p> <p>Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> для пряной — мягкая; для маринованной — слегка плотная с незначительной рыхловатостью |
| Вкус и запах | <p>Для пряной рыбы — приятные, пряные, характерные для созревшего продукта, без признаков окислившегося жира, без посторонних привкуса и запаха и без преобладания запаха отдельных пряностей.</p> <p>Для маринованной рыбы — приятные, прянокисловатые, без признаков окислившегося жира, без посторонних привкуса и запаха и без преобладания запаха отдельных пряностей</p> |
| Массовая доля свободной уксусной кислоты в мясе рыбы маринованной, % | От 0,6 до 1,0 включ. |
| Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, % | От 6,0 до 10,0 включ. |
| Массовая доля жира в мясе рыбы, %, не менее: | |
| для сельди атлантической жирной, тихоокеанской жирной, сардины тихоокеанской жирной, сельди каспийской черноспинки | 12,0 |

| Наименование показателя | Характеристика и норма |
|---|------------------------|
| Массовая доля жира в мясе рыбы, %, не менее: | |
| для сельди атлантической нежирной, тихоокеанской нежирной, сардины тихоокеанской нежирной | 12,0 |
| Наличие посторонних примесей (в потребительской таре) | Не допускается |

1.3.2. По показателям безопасности сельди и сардины тихоокеанской пряного посола и маринованные должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

1.3.3. По видам разделки сельди и сардину тихоокеанскую пряного посола и маринованные подразделяют на указанные в пп. 1.3.3.1—1.3.3.10.

1.3.3.1. Неразделанная — рыба в целом виде.

1.3.3.2. Зябренная — рыба, у которой часть внутренностей и грудные плавники с прилегающей частью брюшка удалены; допускается оставлять икру или молоки и жабры.

1.3.3.3. Жаброванная — рыба, у которой удалены только жабры или жабры и часть внутренностей, брюшко целое.

1.3.3.4. Полупотрошенная — рыба, у которой брюшко у грудных плавников надрезано; внутренности частично удалены; допускается оставлять икру или молоки.

1.3.3.5. Обезглавленная — рыба, у которой ровным срезом удалены голова с плечевыми костями, грудными плавниками и пучком внутренностей; допускается оставлять икру или молоки.

1.3.3.6. Тушка — рыба, у которой удалены голова, хвостовой плавник, нижняя часть брюшка, внутренности, икра или молоки; срезы должны быть ровными.

Примечание. Азово-черноморскую сельдь изготавливают только в неразделанном виде.

1.3.1—1.3.3.6. (Измененная редакция, Изм. № 2).

1.3.3.7. Филе с кожей или без кожи — рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, чешуя, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены; реберные кости могут быть удалены.

У филе без кожи удалена кожа.

1.3.3.8. Ломтики — филе без кожи, разрезанное на ломтики толщиной не более 0,5 см.

1.3.3.9. Сардина тихоокеанская на филе и ломтики не разделяется.

1.3.3.10. Другие виды разделки сельди и сардины тихоокеанской пряного посола и маринованных — по согласованию с получателем продукции.

1.3.3.7—1.3.3.10. (Введены дополнительно, Изм. № 2).

1.3.4. (Исключен, Изм. № 2).

1.4. Требования к сырью и материалам

1.4.1. Сырье и материалы, используемые для изготовления сельди и сардины тихоокеанской пряного посола и маринованных, не ниже первого сорта (при наличии сортов) соответствуют требованиям:

рыба-сырец — нормативных документов;

рыба охлажденная — ГОСТ 814;

рыба мороженая — нормативных документов;

рыба соленая — ГОСТ 815, нормативных документов;

рыба соленая — полуфабрикат — нормативных документов.

Для изготовления сельди и сардины тихоокеанской пряного посола и маринованных используют рыбу соленую — полуфабрикат и рыбу соленую с массовой долей поваренной соли не более 10 %.

Допускается для изготовления тушки использовать рыбу с механическими повреждениями, но по качеству мяса соответствующую требованиям первого сорта. Поврежденные части должны быть удалены;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;

кислота уксусная лесохимическая пищевая — ГОСТ 6968;

кислота уксусная — ГОСТ 61;

вода питьевая — ГОСТ 2874 и [3];

сахар-песок — ГОСТ 21;

лист лавровый — ГОСТ 17594;

перец черный — ГОСТ 29050;

перец душистый — ГОСТ 29045;

гвоздика — ГОСТ 29047;

корица — ГОСТ 29049;

кориандр — ГОСТ 29055;

кардамон — ГОСТ 29052;

орех мускатный — ГОСТ 29048;

тмин — ГОСТ 29056;

анис — ГОСТ 18315;

чабер — нормативного документа;

корень айрный — ГОСТ 20055;

семя горчиное — нормативного документа;

зубровка — ГОСТ 21570;

лапчатка (калган) — ГОСТ 6716;

ягоды можжевельные — ГОСТ 2802;

перец стручковый красный — нормативного документа;

хмель — ГОСТ 21947;

имбирь — ГОСТ 29046;

укроп — нормативного документа;

шалфей — нормативного документа;

мята — ГОСТ 23768;

экстракты пряностей — нормативных документов;

масло эфирное анисовое — нормативного документа;

масло эфирное айрное — нормативного документа;

масло эфирное укропное — нормативного документа;

масло эвгенольное базилика — нормативного документа;

масло эфирное кориандра — нормативного документа.

1.4.2. Сырье и материалы, используемые для изготовления сельди и сардины тихоокеанской пряного посола и маринованных, по показателям безопасности должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

1.5. Упаковка

1.5.1. Сельди и сардину тихоокеанскую пряного посола и маринованные упаковывают по ГОСТ 7630 в:

бочки деревянные заливные по ГОСТ 8777 вместимостью не более 50 дм³;

бочки деревянные сухотарные по ГОСТ 8777 вместимостью не более 50 дм³ с применением пленочных мешков-вкладышей по нормативным документам;

бочки деревянные, бывшие в употреблении, отремонтированные, предназначенные для повторного использования, по нормативным документам вместимостью не более 50 дм³ с применением пленочных мешков-вкладышей;

бочки полиэтиленовые многооборотные по нормативным документам вместимостью не более 50 дм³;

ведра из полимерных материалов по нормативным документам вместимостью не более 20 дм³;

пакеты из полимерных материалов по нормативным документам с применением подложек по нормативным документам или без подложек;

термоусадочную пленку по нормативному документу с применением подложек или без них.

1.5.2. Упаковывание продукции в пакеты из полимерных материалов — в соответствии с инструкцией, действующей на территории независимых государств.

В пакетах с поштучной упаковкой рыбы и тушки рыбы допускается незначительное количество тузлука.

1.5.3. Предельные отклонения массы нетто в единице потребительской тары, %:

±3 — для продукции до 0,3 кг включ.;

±1 — для продукции св. 0,3 кг.

1.5.4. Пакеты с продукцией упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 или нормативным документам или ящики деревянные по ГОСТ 13356 или нормативным документам, предельной массой продукта 20 кг.

Деревянные ящики перед упаковыванием в них пакетов со всех сторон выстилают пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

При реализации в местах изготовления возможно упаковывание потребительской тары в полимерные многооборотные ящики по нормативным документам, предельной массой продукта 20 кг.

1.5.5. Рыбу упаковывают в бочки, ведра ровными плотными, взаимно перекрещивающимися рядами с пересыпкой по рядам пряностями.

Бочки и ведра с рыбой должны быть залиты заливкой.

1.5.6. В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, размера (кроме сельди беломорской), вида разделки, способа обработки и даты изготовления.

В каждой упаковочной единице может быть не более:

2 % рыб (по счету) большего или меньшего размера или массы для рыб, подразделяющихся по длине или массе;

5 % рыб (по счету) менее установленной минимальной длины.

1.5.7. Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковывания продукциипряного посола и маринованной, должны быть прочными, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

1.5.8. Допускается использовать другие виды тары и упаковки, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с данным видом продукции, соответствующие санитарным требованиям и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

1.6. Маркировка

1.6.1. Тару с продукцией маркируют по ГОСТ 7630.

1.4—1.6.1. (Измененная редакция, Изм. № 2).

1.6.2. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192, ГОСТ 7630.

1.7. Требования к упаковке и маркировке могут быть изменены в соответствии с требованиями договора (контракта) поставщика с внешнеэкономической организацией.

1.6.2, 1.7. (Введены дополнительно, Изм. № 2).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631*.

2.2. Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, гистамина, нитрозаминов, радионуклидов и полихлорированных бифенилов проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

2.3. Периодичность микробиологического контроля продукции устанавливают в соответствии с инструкцией [1].

2.4. Периодичность определения показателей «Массовая доля жира», «Массовая доля поваренной соли» устанавливает изготовитель.

Разд. 2. (Измененная редакция, Изм. № 2).

3. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668, инструкции [1].

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669, инструкции [1], по методике [2].

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

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

ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, инструкции [1], по методике [2] и инструкции [3].

3.3. Содержание нитрозаминов, гистамина (для сельди), радионуклидов, пестицидов и полихлорированных бифенилов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

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

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование

4.1.1. Транспортируют сельди и сардину тихоокеанскую пряного посола и маринованные всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при температуре:

- от минус 4 °С до минус 8 °С — для сардины тихоокеанской;
- от минус 2 °С до минус 8 °С — для остальных сельдей.

Температура сельди и сардины тихоокеанской пряного посола и маринованной при погрузке должна быть не выше минус 4 °С — для сардины тихоокеанской и минус 2 °С — для остальных сельдей.

Транспортируют сельди и сардину тихоокеанскую пряного посола и маринованные в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.1.2. Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

4.2. Хранение

4.2.1. Хранят рыбу пряного посола при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С с даты изготовления, мес, не более:

- 4 — сельди неразделанные в бочках и ведрах;
- 3 — сельди разделанные в бочках и ведрах;
- 4 — сардину тихоокеанскую в бочках.

Продукцию пряного посола, фасованную в пакеты из полимерных материалов, хранят с даты изготовления, сут, не более:

- фасованную без вакуума:
при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С:
2 — сардину тихоокеанскую;
сардину тихоокеанскую, изготовленную из соленого полуфабриката:
8 — со сроком хранения полуфабриката 1 мес,
4 * * * * * 2 мес,
2 * * * * * 3 мес,
30 — сельдь атлантическую жирную и сельдь атлантическую нежирную,
8 — сельдь тихоокеанскую жирную;
7 — сельдь атлантическую жирную филе и ломтики без заливки;
7 — сельдь тихоокеанскую жирную филе и ломтики с заливкой;
сельдь тихоокеанскую жирную филе и ломтики без заливки:
3 — при температуре от плюс 2 °С до минус 4 °С,
10 * * * * * от минус 4 °С до минус 8 °С,
- фасованную под вакуумом:
при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С:
60 — сельдь атлантическую жирную и сельдь атлантическую нежирную;
30 — сельдь тихоокеанскую жирную;
сельдь атлантическую и тихоокеанскую жирную филе и ломтики без заливки:
3 — при температуре от 4 °С до 6 °С,
10 * * * * * от плюс 2 °С до минус 4 °С,
20 * * * * * от минус 4 °С до минус 8 °С;
сельдь атлантическую и тихоокеанскую жирную филе и ломтики с заливкой:
15 — при температуре от плюс 2 °С до минус 4 °С,
30 * * * * * от минус 4 °С до минус 8 °С.

4.1.2—4.2.1. (Измененная редакция, Изм. № 2).

4.2.2. Хранят рыбу маринованную при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С с даты изготовления, мес, не более:

4 — сельдь тихоокеанскую в бочках и ведрах.

Продукцию маринованную, фасованную в пакеты из полимерных материалов, хранят с даты изготовления, сут, не более:

фасованную без вакуума:

сельдь атлантическую жирную и сельдь атлантическую нежирную:

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

сельдь атлантическую нежирную филе и ломтики с заливками:

10 — при температуре от плюс 2 °С до минус 4 °С.

4.2.3. Срок годности продукции пряного посола и маринованной устанавливает изготовитель с указанием условий хранения*.

4.2.2, 4.2.3. (Введены дополнительно, Изм. № 2).

* Действует на территории Российской Федерации.

**ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ДЕЙСТВУЮЩИХ НА ТЕРРИТОРИИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

СанПиН 3.2.569—96 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации

СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов, утвержденная Комитетом Российской Федерации по рыболовству 22.01.96 и согласованная Государственным комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации 15.01.96 № 01—7/8—11

[1] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 и Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91*

[2] Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая), утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.88 и согласованная с Министерством здравоохранения СССР 22.12.88*

[3] Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженая рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания), утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.88*

ПРИЛОЖЕНИЕ А. (Введено дополнительно, Изм. № 2).

* Действует в государствах СНГ.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 15.11.88 № 3712

Изменение № 2 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 4 от 12.04.2002, по переписке)

За принятие изменения проголосовали все национальные органы по стандартизации — члены Межгосударственного совета

3. ВЗАМЕН ГОСТ 1084—55

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта | Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|---------------------|---|--------------|
| ГОСТ 21—94 | 1.4.1 | ГОСТ 18315—78 | 1.4.1 |
| ГОСТ 61—75 | 1.4.1 | ГОСТ 20055—90 | 1.4.1 |
| ГОСТ 814—96 | 1.4.1 | ГОСТ 21570—76 | 1.4.1 |
| ГОСТ 815—2004 | 1.4.1 | ГОСТ 21947—76 | 1.4.1 |
| ГОСТ 1341—97 | 1.5.4 | ГОСТ 23285—78 | 4.1.2 |
| ГОСТ 1368—2003 | 1.2, 3.2.3 | ГОСТ 23768—94 | 1.4.1 |
| ГОСТ 1760—86 | 1.5.4 | ГОСТ 24597—81 | 4.1.2 |
| ГОСТ 2802—89 | 1.4.1 | ГОСТ 26927—86 | 3.2 |
| ГОСТ 2874—82 | 1.4.1 | ГОСТ 26929—94 | 3.1 |
| ГОСТ 6716—71 | 1.4.1 | ГОСТ 26930—86—ГОСТ 26934—86 | 3.2 |
| ГОСТ 6968—76 | 1.4.1 | ГОСТ 26663—85 | 4.1.2 |
| ГОСТ 7630—96 | 1.5.1, 1.6.1, 1.6.2 | ГОСТ 26668—85 | 3.1 |
| ГОСТ 7631—85 | 2.1, 3.1, 3.2 | ГОСТ 26669—85 | 3.1 |
| ГОСТ 7636—85 | 3.2 | ГОСТ 26670—91 | 3.1 |
| ГОСТ 8273—75 | 1.5.4 | ГОСТ 29045—91—ГОСТ 29050—91 | 1.4.1 |
| ГОСТ 8777—80 | 1.5.1 | ГОСТ 29052—91 | 1.4.1 |
| ГОСТ 10444.15—90 | 3.1 | ГОСТ 29055—91 | 1.4.1 |
| ГОСТ 13516—86 | 1.5.4 | ГОСТ 29056—91 | 1.4.1 |
| ГОСТ 13356—84 | 1.5.4 | ГОСТ 30178—96 | 3.1 |
| ГОСТ 13830—97 | 1.4.1 | ГОСТ 30518—97/ГОСТ Р 50474—93 | 3.1 |
| ГОСТ 14192—96 | 1.6.2 | ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93 | 3.1 |
| ГОСТ 15846—2002 | 4.1.1 | ГОСТ 30538—97 | 3.2 |
| ГОСТ 17594—81 | 1.4.1 | | |

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)
6. ИЗДАНИЕ (сентябрь 2007 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июне 1991 г., марте 2003 г. (ИУС 9—91, 6—2003)

Изменение № 2 ГОСТ 1084—88 Сельди пряного посола и маринованные (бочковые). Технические условия

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 4 по переписке от 12.04.2002)

Зарегистрировано Бюро по стандартам № 4075

За принятие изменения проголосовали все национальные органы по стандартизации — члены Межгосударственного совета

Наименование стандарта изложить в новой редакции:

«Сельди и сардина тихоокеанская пряного посола и маринованные. Технические условия

Salted with spices and pickled herrings and japanese sardine. Specifications.

По всему тексту стандарта заменить слова: «сельдь-иваси» на «сардина тихоокеанская»; исключить слово: «(бочковые)».

Вводную часть изложить в новой редакции:

«Настоящий стандарт распространяется на рыбу пряного посола и маринованную семейства сельдевых:

сельдь азово-черноморскую (донскую, днепровскую, дунайскую, керченскую) — *Alosa pontica*;

сельдь атлантическую — *Clupea harengus*;

сельдь беломорскую — *Clupea harengus pallasi*;

сельди каспийские:

пузанок — *Alosa caspia*;

бражниковскую — *Alosa brashnikovi*;

сельдь каспийскую черноспинку — *Alosa kessleri kessleri*;

сельдь тихоокеанскую — *Clupea harengus pallasi*;

сардину тихоокеанскую (иваси) — *Sardinops sagax melanosticta*.

Обязательные требования к качеству и безопасности продукции изложены в пп. 1.1, 1.3.1 (показатели «Вкус и запах», «Наличие посторонних примесей»), 1.3.2, 1.4.2, 1.5.7, 1.6, 2.1—2.3, разд. 3, пп. 4.1.1, 4.2.3».

Пункт 1.1 после слова «сельди» дополнить словами: «и сардина тихоокеанская».

Пункт 1.2 изложить в новой редакции:

«1.2. Основные параметры и размеры

Длина или масса сельди и сардины тихоокеанской пряного посола и маринованных должны соответствовать ГОСТ 1368—91.

Каспийская сельдь черноспинка пряного посола и маринованная длиной 36 см и менее относится к сельди каспийской.

(Продолжение см. с. 8)

Минимальная длина рыбы, не указанная в ГОСТ 1368—91, должна быть, см:

| | |
|---|---------------|
| атлантической сельди: | |
| неразделанной или разделанной с головой | не менее 17; |
| тушки | не менее 12; |
| беломорской сельди | более 13; |
| тихоокеанской сельди: | |
| неразделанной или разделанной с головой | не менее 17; |
| тушки | не менее 9,5; |
| тихоокеанской сардины: | |
| тушки | не менее 11. |

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.3.1а (перед п. 1.3.1):

«1.3.1а. Атлантическую и тихоокеанскую сельди, тихоокеанскую сардину пряного посола и маринованные подразделяют на жирную и нежирную.

Остальные виды сельдей по жирности не подразделяют».

Пункт 1.3.1 после слова «сельди» дополнить словами: «и сардина тихоокеанская»;

таблица. Графа «Характеристика и норма». Для показателя «Внешний вид» первый абзац изложить в новой редакции:

«Поверхность чистая, без чешуи, по цвету свойственная данному виду рыбы»;

третий, пятый, седьмой абзацы. Заменить слово: «сельдь» на «рыба» (4 раза);

показатель «Консистенция». Третий абзац. Исключить слова: «но не дряблая»;

показатель «Вкус и запах». Заменить слова: «сельди» на «рыбы»; «без других порочащих признаков» на «без посторонних привкуса и запаха» (2 раза);

заменить наименование показателя: «Массовая доля уксусной кислоты в мясе сельди маринованной, %» на «Массовая доля свободной уксусной кислоты в мясе рыбы маринованной, %»;

наименование показателя «Массовая доля жира в мясе рыбы». Исключить слово: «крупной» (2 раза);

таблицу дополнить показателем и его характеристикой:

| Наименование показателя | Характеристика и норма |
|--|------------------------|
| Наличие посторонних примесей (в потребительской таре) | Не допускается |

Пункт 1.3.2 изложить в новой редакции:

«1.3.2. По показателям безопасности сельди и сардина тихоокеанская пряного посола и маринованные должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств».

Пункт 1.3.3 после слова «сельди» дополнить словами: «и сардину тихоокеанскую»; заменить ссылку: 1.3.3.1—1.3.3.6 на 1.3.3.1—1.3.3.10.

Пункты 1.3.3.1—1.3.3.6. Заменить слово: «сельдь» на «рыба».

Раздел 1 дополнить пунктами — 1.3.3.7—1.3.3.10:

«1.3.3.7. Филе с кожей или без кожи — рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, чешуя, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены; реберные кости могут быть удалены.

У филе без кожи удалена кожа.

1.3.3.8. Ломтики — филе без кожи, разрезанное на ломтики толщиной не более 0,5 см.

1.3.3.9. Сардина тихоокеанская на филе и ломтики не разделяется.

1.3.3.10. Другие виды разделки сельди и сардины тихоокеанской пряного посола и маринованных — по согласованию с получателем продукции».

Пункт 1.3.4 исключить.

Пункты 1.4—1.6.1 изложить в новой редакции; дополнить пунктом — 1.6.2:

«1.4. Требования к сырью и материалам

1.4.1. Сырье и материалы, используемые для изготовления сельди и сардины тихоокеанской пряного посола и маринованных, не ниже первого сорта (при наличии сортов) соответствуют требованиям:

| | |
|---------------------------|--|
| рыба-сырец | — нормативных документов; |
| рыба охлажденная | — ГОСТ 814—96; |
| рыба мороженая | — нормативных документов; |
| рыба соленая | — ГОСТ 815—88, нормативных документов; |
| рыба соленая—полуфабрикат | — нормативных документов. |

Для изготовления сельди и сардины тихоокеанской пряного посола и маринованных используют рыбу соленую — полуфабрикат и рыбу соленую с массовой долей поваренной соли не более 10 %.

Допускается для изготовления тушки использовать рыбу с механическими повреждениями, но по качеству мяса соответствующую требованиям первого сорта. Поврежденные части должны быть удалены;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—97;

кислота уксусная лесохимическая пищевая — ГОСТ 6968—76;

(Продолжение см. с. 10)

| | |
|----------------------------|---------------------------|
| кислота уксусная | — ГОСТ 61—75; |
| вода питьевая | — ГОСТ 2874—82 и [3]; |
| сахар-песок | — ГОСТ 21—94; |
| лист лавровый | — ГОСТ 17594—81; |
| перец черный | — ГОСТ 29050—91; |
| перец душистый | — ГОСТ 29045—91; |
| гвоздика | — ГОСТ 29047—91; |
| корица | — ГОСТ 29049—91; |
| кориандр | — ГОСТ 29055—91; |
| кардамон | — ГОСТ 29052—91; |
| орех мускатный | — ГОСТ 29048—91; |
| тмин | — ГОСТ 29056—91; |
| анис | — ГОСТ 18315—78; |
| чабер | — нормативного документа; |
| корень айрный | — ГОСТ 20055—90; |
| семя горчичное | — нормативного документа; |
| зубровка | — ГОСТ 21570—76; |
| лапчатка (калган) | — ГОСТ 6716—71; |
| ягоды можжевельные | — ГОСТ 2802—89; |
| перец стручковый красный | — нормативного документа; |
| хмель | — ГОСТ 21947—76; |
| имбирь | — ГОСТ 29046—91; |
| укроп | — нормативного документа; |
| шалфей | — нормативного документа; |
| мята | — ГОСТ 23768—94; |
| экстракты пряностей | — нормативных документов; |
| масло эфирное анисовое | — нормативного документа; |
| масло эфирное айрное | — нормативного документа; |
| масло эфирное укропное | — нормативного документа; |
| масло эвгенольное базилика | — нормативного документа; |
| масло эфирное кориандра | — нормативного документа. |

1.4.2. Сырье и материалы, используемые для изготовления сельди и сардины тихоокеанской пряного посола и маринованных, по показателям безопасности должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

1.5. Упаковка

1.5.1. Сельди и сардину тихоокеанскую пряного посола и маринованные упаковывают по ГОСТ 7630—96 в:

бочки деревянные заливные по ГОСТ 8777—80 вместимостью не более 50 дм³;

бочки деревянные сухотарные по ГОСТ 8777—80 вместимостью не более 50 дм³ с применением пленочных мешков-вкладышей по нормативным документам;

бочки деревянные, бывшие в употреблении, отремонтированные, предназначенные для повторного использования, по нормативным документам вместимостью не более 50 дм³ с применением пленочных мешков-вкладышей;

бочки полиэтиленовые многооборотные по нормативным документам вместимостью не более 50 дм³;

ведра из полимерных материалов по нормативным документам вместимостью не более 20 дм³;

пакеты из полимерных материалов по нормативным документам с применением подложек по нормативным документам или без подложек; термоусадочную пленку по нормативному документу с применением подложек или без них.

1.5.2. Упаковывание продукции в пакеты из полимерных материалов в соответствии с инструкцией, действующей на территории независимых государств.

В пакетах с поштучной упаковкой рыбы и тушки рыбы допускается незначительное количество тузлука.

1.5.3. Предельные отклонения массы нетто в единице потребительской тары, %:

±3 — для продукции до 0,3 кг включ.;

±1 — для продукции св. 0,3 кг.

1.5.4. Пакеты с продукцией упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86 или нормативным документам или ящики деревянные по ГОСТ 13356—84 или нормативным документам, предельной массой продукта 20 кг.

Деревянные ящики перед упаковыванием в них пакетов со всех сторон выстилают пергаментом по ГОСТ 1341—97, подпергаментом по ГОСТ 1760—86 или оберточной бумагой по ГОСТ 8273—75.

При реализации в местах изготовления возможно упаковывание потребительской тары в полимерные многооборотные ящики по нормативным документам, предельной массой продукта 20 кг.

1.5.5. Рыбу упаковывают в бочки, ведра ровными плотными, взаимно перекрещивающимися рядами с пересыпкой по рядам пряностями.

Бочки и ведра с рыбой должны быть залиты заливкой.

1.5.6. В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, размера (кроме сельди беломорской), вида разделки, способа обработки и даты изготовления.

В каждой упаковочной единице может быть не более:

— 2 % рыб (по счету) большего или меньшего размера или массы для рыб, подразделяющихся по длине или массе;

— 5 % рыб (по счету) менее установленной минимальной длины.

1.5.7. Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковывания продукции пряного посола и маринованной, должны быть прочными, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

1.5.8. Допускается использовать другие виды тары и упаковки, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с данным видом продукции, соответствующие санитарным требованиям и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

1.6. М а р к и р о в к а

1.6.1. Тару с продукцией маркируют по ГОСТ 7630—96.

1.6.2. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—96, ГОСТ 7630—96».

Раздел I дополнить пунктом — 1.7:

«1.7. Требования к упаковке и маркировке могут быть изменены в соответствии с требованиями договора (контракта) поставщика с внешнеэкономической организацией».

Разделы 2, 3 изложить в новой редакции:

«2. Правила приемки

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85.

2.2. Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, гистамина, нитрозаминов, радионуклидов и полихлорированных бифенилов проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

2.3. Периодичность микробиологического контроля продукции устанавливают в соответствии с инструкцией [1].

2.4. Периодичность определения показателей «Массовая доля жира», «Массовая доля поваренной соли» устанавливает изготовитель.

3. Методы контроля

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 26668—85, инструкции [1].

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929—94, для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669—85, инструкции [1], по методике [2].

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26934—86, ГОСТ 30178—96, ГОСТ 30538—97, ГОСТ 26670—91, ГОСТ 10444.15—94, $\frac{\text{ГОСТ 30518 97}}{\text{ГОСТ Р 50474 93}}$,

$\frac{\text{ГОСТ 30519-97}}{\text{ГОСТ Р 50480-93}}$, инструкции [1], по методике [2] и инструкции [3].

3.3. Содержание нитрозаминов, гистамина (для сельди), радионуклидов, пестицидов и полихлорированных бифенилов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора».

Пункт 4.1.1. Первый абзац после слова «сельди» дополнить словами: «и сардину тихоокеанскую»;

четвертый абзац после слова «сельди» дополнить словами: «и сарины тихоокеанской»;

пятый, шестой абзацы изложить в новой редакции:

«Транспортируют сельди и сардину тихоокеанскую пряного посола и маринованные в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы в соответствии с требованиями ГОСТ 15846—79».

Пункты 4.1.2, 4.2, 4.2.1 изложить в новой редакции; дополнить пунктами — 4.2.2, 4.2.3:

«4.1.2. Пакетирование — по ГОСТ 23285—78, ГОСТ 26663—85.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597—81.

4.2. Х р а н е н и е

4.2.1. Хранят рыбу пряного посола при температуре от минус 4 до минус 8 °С с даты изготовления, мес, не более:

4 — сельди неразделанные в бочках и ведрах;

3 — сельди разделанные в бочках и ведрах;

4 — сардину тихоокеанскую в бочках.

Продукцию пряного посола, фасованную в пакеты из полимерных материалов, хранят с даты изготовления, сут, не более:

фасованную без вакуума:

при температуре от минус 4 до минус 8 °С:

2 — сардину тихоокеанскую;

сардину тихоокеанскую, изготовленную из соленого полуфабриката:

8 — со сроком хранения полуфабриката 1 мес;

4 — » » » 2 мес;

2 — » » » 3 мес;

(Продолжение см. с. 14)

30 — сельдь атлантическую жирную и сельдь атлантическую нежирную;

8 — сельдь тихоокеанскую жирную;

7 — сельдь атлантическую жирную филе и ломтики без заливки;

7 — сельдь тихоокеанскую жирную филе и ломтики с заливкой;

сельдь тихоокеанскую жирную филе и ломтики без заливки;

3 — при температуре от плюс 2 до минус 4 °С;

10 — » » от минус 4 до минус 8 °С;

фасованную под вакуумом;

при температуре от минус 4 до минус 8 °С;

60 — сельдь атлантическую жирную и сельдь атлантическую нежирную;

30 — сельдь тихоокеанскую жирную;

сельдь атлантическую и тихоокеанскую жирную филе и ломтики без заливки;

3 — при температуре от 4 до 6 °С;

10 — » » от плюс 2 до минус 4 °С;

20 — » » от минус 4 до минус 8 °С;

сельдь атлантическую и тихоокеанскую жирную филе и ломтики с заливкой;

15 — при температуре от плюс 2 до минус 4 °С;

30 — » » от минус 4 до минус 8 °С.

4.2.2. Хранят рыбу маринованную при температуре от минус 4 до минус 8 °С с даты изготовления, мес, не более:

4 — сельдь тихоокеанскую в бочках и ведрах.

Продукцию маринованную, фасованную в пакеты из полимерных материалов, хранят с даты изготовления, сут, не более:

фасованную без вакуума:

сельдь атлантическую жирную и сельдь атлантическую нежирную:

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

сельдь атлантическую нежирную филе и ломтики с заливками:

10 — при температуре от плюс 2 до минус 4 °С.

4.2.3. Срок годности продукции пряного посола и маринованной устанавливает изготовитель с указанием условий хранения*.

Стандарт дополнить приложением — А:

* Действует на территории Российской Федерации.

«ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

**Перечень нормативных документов, действующих на территории
Российской Федерации**

ГОСТ Р 51074—97 Продукты пищевые. Информация для потребителя.
Общие требования

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и
методам контроля качества

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия
СанПиН 23.2.1078—01 Гигиенические требования безопасности и пи-
щевой ценности пищевых продуктов

СанПиН 3.2.569—96 Профилактика паразитарных болезней на терри-
тории Российской Федерации

СанПиН 2.1.4.1074—01 Питьевая вода. Гигиенические требования к
качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Кон-
троль качества

Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты
и мешки-вкладыши из пленочных материалов, утвержденная Комитетом
Российской Федерации по рыболовству 22.01.96 и согласованная Госу-
дарственным комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Рос-
сийской Федерации 15.01.96 № 01—7/8—11

[1] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю про-
изводства продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная
Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 и Министерством здра-
воохранения СССР 22.02.91 № 5319—91*

[2] Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и
рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороже-
ная), утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.88 и
согласованная с Министерством здравоохранения СССР 22.12.88*

[3] Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской
рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженная рыба,
предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях об-
щественного питания), утвержденная Министерством рыбного хозяйства
СССР 29.12.88*.

* Действует в государствах СНГ.