

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 klipfisk 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 выхвата 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 торцевым 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 заказчиков-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).