

Изменение № 4 ГОСТ 813—55 Сельди холодного копчения. Технические условия

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 22.11.85 № 3659 срок введения установлен

с 01.04.86

Пункт 3 дополнить словами: «с массовой долей поваренной соли не более 11 %».

Пункт 4. Заменить ссылку: ГОСТ 13830—68 на ГОСТ 13830—84.

Пункт 9а. Заменить ссылку: ГОСТ 7631—73 на ГОСТ 7631—85.

Пункты 10—12 изложить в новой редакции: «10. Методы отбора проб и органолептической оценки — по ГОСТ 7631—85.

11. Методы испытаний — по ГОСТ 7636—85.

12. Сельдь холодного копчения упаковывают:

в ящики дощатые по ГОСТ 13356—84, предельной массой продукта 30 кг;

в ящики из гофрированного картона предельной массой продукта 30 кг;

в короба плетеные из шпона предельной массой продукта 20 кг;

в пачки из картона предельной массой продукта 5 кг;

в пакеты пленочные допускается упаковывать сельди холодного копчения первого сорта: океанические жирные, азово-черноморские крупные и средние по 1—3 шт. в соответствии с правилами упаковывания рыбной продукции в пакеты и вкладыши из полимерных пленочных материалов, с последующим упаковыванием их в дощатые ящики по ГОСТ 13356—84, предельной массой продукта 30 кг.

Для местной реализации допускается упаковывать сельдь холодного копчения в инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта 20 кг».

(Продолжение см. с. 238)

(Продолжение изменения к ГОСТ 813—55)

Пункт 14. Заменить слова и ссылку: «каждую упаковочную единицу» на «тару»; ГОСТ 1341—74 на ГОСТ 1341—84.

Пункты 15, 16 изложить в новой редакции: «15. В каждой упаковочной единице должна быть сельдь одного периода лова, одного размера, одного способа разделки и одного сорта.

16. Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630—75, транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77».

Пункт 17 дополнить словами: «Пакетирование — по ГОСТ 23285—78».

Пункт 18 изложить в новой редакции: «18. Хранят сельдь холодного копчения при температуре от 0 до минус 5 °С не более 2 мес.

Сельдь холодного копчения, фасованную в пленочные пакеты, хранят при температуре:

фасованную под вакуумом — от минус 4 до минус 8 °С не более 35 сут;

фасованную без вакуума — от 0 до минус 3 °С не более 10 сут; от минус 4 до минус 8 °С не более 15 сут.

Срок хранения сельди холодного копчения устанавливают с даты изготовления, для фасованной в пакеты — с момента (часа) окончания технологического процесса».

(ИУС № 2 1986 г.)