

Изменение № 3 ГОСТ 2623—73 Изделия балычные холодного копчения из дальневосточных лососей и иссык-кульской форели. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29.06.89 № 2214

Дата введения 01.02.90

Вводную часть изложить в новой редакции: «Настоящий стандарт распространяется на балычные изделия холодного копчения, изготовленные из дальневосточных лососей: горбуши, кеты, кижуча, нерки (красной), симы, чавычи и иссык-кульской форели».

По всему тексту стандарта заменить слова: «**Может быть**» на «**допускается**», «**могут быть**» на «**допускаются**».

Пункты 1.1, 1.2 изложить в новой редакции: «1.1. Балычные изделия холодного копчения должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

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

лососи дальневосточные-сырец — ТУ 15—01 293—85;

лососи дальневосточные охлажденные — ГОСТ 814—61;

лососи дальневосточные мороженые — ГОСТ 1168—86;

лососи дальневосточные соленые — ГОСТ 16080—70;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—84;

сырье древесное для копчения продуктов — ТУ 13—322—76.

Допускается для изготовления ломтиков, кусочков и куска использование рыбы с механическими повреждениями, но по остальным показателям соответствующей требованиям первого сорта. Поврежденные части должны быть удалены».

Пункт 1.3 исключить.

Пункт 1.4. Первый абзац. Заменить слово: «**выпускают**» на «**изготавливают**»; второй, третий абзацы изложить в новой редакции: «спинку — рыба, у которой удалены голова, внутренности, в том числе икра или молоки, брюшная часть, спинной плавник; сгустки крови и почки зачищены.

Допускается изготовление спинки с головой без жабр, кроме горбуши, нерки (красной), симы;

тешу — брюшная часть рыбы.

Допускается разрезать тешу на две продольные половины».

шестой абзац изложить в новой редакции: «кусочки — балычные изделия холодного копчения первого сорта с кожей и позвоночной костью (или без нее), без головы, плавников, приголовной (или калтычковой) и хвостовой части, нарезанные на поперечные кусочки толщиной не более 1,5 см;

ломтики — балычные изделия холодного копчения первого сорта без головы, приголовной (или калтычковой) и хвостовой части, плавников, позвоночной

(Продолжение см. с. 226)

(Продолжение изменения к ГОСТ 2623—73)

кости, кожного покрова и реберных костей, нарезанные на ломтики толщиной не более 1,0 см.

Допускается оставление остатков реберных костей у ломтиков из тешы и боковника.

Допускаются незначительные нарушения целостности ломтиков и кусочков до 20 % в одной упаковочной единице, легкое расслоение мяса у чавычи».

Пункт 1.6 после слова «ломтиками» дополнить словами: «и кусочками».

Пункт 1.7. Таблица 2. Показатель «Внешний вид балычных изделий» изложить в новой редакции. Таблицу дополнить показателями — «Цвет» и «Разделка»:

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид	<p>Рыба различной упитанности, кроме тощей, без наружных повреждений, равномерно прокопченная; у куска срезы ровные, без выхватов и вмятин мяса</p>	
Цвет чешуйчатого (или кожного) покрова	<p>От светло-золотистого до темно-золотистого</p>	
Разделка	<p>В соответствии с требованиями п. 1.4</p>	
	<p>Допускаются:</p> <p>наружные повреждения кожи и незначительные трещины по срезам;</p> <p>неравномерно прокопченные экземпляры;</p> <p>частичное отставание кожи от мяса;</p> <p>незначительный налет соли;</p> <p>легкое пожелтение в приголовной части, а у боковника и в области позвоночника</p>	
	<p>Допускаются отклонения от правильной разделки</p>	

показатель «Массовая доля поваренной соли, %, не более». Для второго сорта спинки и боковника заменить значение: 12 на 11.

Раздел 1 дополнить пунктами — 1.8, 1.9: «1.8. Балычные изделия холодного копчения по микробиологическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3,

(Продолжение см, с. 227)

Наименование показателя	Норма
Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы в 1 г продукта, КОЕ, не более	5×10 ³
Наличие бактерий группы кишечных палочек (coliformes) в 1 г продукта	Не допускается
Наличие патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл, в 25 г продукта	То же
Наличие стафилококкуса aureуса в 1 г продукта	»

1:9. Остаточные количества пестицидов в балычных изделиях холодного копчения не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

Разделы 2, 3 и пункт 4.1 изложить в новой редакции:

«2. Правила приемки

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85.

2.2. Выборка и периодичность определения микробиологических показателей балычных изделий холодного копчения — в соответствии с порядком санитарно-микробиологического контроля производства рыбы горячего и холодного копчения, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

2.3. Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе на сальмонеллы и стафилококкус aureус, проводят по требованиям органов санитарного надзора в указанных ими лабораториях.

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

«3. Методы испытаний

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 26668—85.

Подготовка проб для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929—86.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 26670—85, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26934—86.

3.3. Определение микробиологических показателей и остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

4.1. Балычные изделия холодного копчения упаковывают:

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

в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86, ТУ 13—7310005—10—87 предельной массой продукта 15 кг;

в пачки из картона по ОСТ 15—164—78 и ОСТ 15—383—86 предельной массой продукта 1,0 кг куском или целиком, независимо от массы экземпляра, с указанием массы нетто;

в пакеты пленочные по ОСТ 15—160—77 предельной массой продукта 1,0 кг куском или целиком, независимо от массы экземпляра, с указанием массы нетто.

При упаковывании куска в пачки из картона и пленочные пакеты допускается не более одного довеска.

(Продолжение см. с. 228)

Ломтики и кусочки фасуют:

в банки металлические по ГОСТ 5981—88 вместимостью не более 353 см³;

в банки стеклянные по ГОСТ 5717—81 вместимостью не более 350 см³;

в пленочные пакеты предельной массой продукта 0,35 кг.

Ломтики или кусочки должны быть уложены в пакеты плашмя с наклоном так, чтобы верхний несколько закрывал нижний. Допускается укладывать ломтики или кусочки без наклона в один или два ряда.

Банки должны быть плотно укупорены, а пакеты термосварены под вакуумом или без вакуума или скреплены зажимами.

Упаковывание балычных изделий холодного копчения в пленочные пакеты проводят в соответствии с правилами по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты из полимерных пленочных материалов.

Допускается для местной реализации упаковывать продукцию в инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта 20 кг.

Дошатаые ящики, ящики из гофрированного картона и инвентарная тара должны иметь на торцовых сторонах по 2—3 круглых отверстия диаметром от 25 до 30 мм, пачки из картона и пленочные пакеты — диаметром от 10 до 12 мм.

Пункт 4.3. Второй абзац изложить в новой редакции: «Ящики и пачки из картона (кроме ламинированных и парафинированных), за исключением торцовых сторон, должны быть выстланы внутри и под крышку пергаментом по ГОСТ 1341—84, подпергаментом по ГОСТ 1760—86 или оберточной бумагой по ГОСТ 8273—75».

Пункты 4.4, 4.5 исключить.

Пункты 4.6, 4.7 изложить в новой редакции: «4.6. Отклонения в меньшую сторону от массы нетто, указанной на потребительской таре, не допускаются.

4.7. Пакеты с ломтиками и кусочками упаковывают в ящики дошатаые по ГОСТ 13356—84 и из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86 и ТУ 13—7310005—10—87 предельной массой продукта 15 кг.

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

Допускается для местной реализации упаковывать продукцию в потребительской упаковке в инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям: 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 по ГОСТ 1341—84, подпергаментом по ГОСТ 1760—86 или оберточной бумагой по ГОСТ 8273—75 со всех сторон».

Пункт 4.8. Первый абзац изложить в новой редакции: «Ломтики или кусочки укладывают в банки плотными рядами плашмя, вертикально или наклонно. Допускается винтовое укладывание.

Количество ломтиков или кусочков — довесков в упаковочной единице не должно быть более двух.

Стелянные банки должны быть укупорены металлическими литографированными крышками по ОСТ 10—84—87.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта пищевым лаком по ГОСТ 14147—80 или ТУ 6—10 1034—75 или эмалью по ТУ 6—10 1032—75.

Банки с ломтиками и кусочками укладывают в ящики дошатаые по ГОСТ 13358—84 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86 предельной массой продукта 25 кг».

Пункт 4.9. Заменить слово: «способа» на «вида»;

после слова «ломтиками» дополнить словами: «или кусочками».

Пункт 4.10. Второй абзац. Заменить ссылки: ГОСТ 18251—72 на ГОСТ 18251—87, ГОСТ 20477—75 на ГОСТ 20477—86; дополнить словами: «или полипропиленовой лентой по ТУ 6.19—340—87 и ТУ 38.102108—76»;

(Продолжение см. с. 229)

(Продолжение изменения к ГОСТ 2623—73)

дополнить абзацем: «Ивентарная тара с продукцией должна быть закрыта крышками».

Пункты 4.11—4.13 изложить в новой редакции:

«4.11. Маркируют банки с продукцией по ГОСТ 11771—77, пленочные пакеты, пачки из картона и ящики с продукцией — по ГОСТ 7630—87.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630—87 и ГОСТ 14192—77.

4.12. Транспортируют балычные изделия холодного копчения транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от минус 2 до минус 8 °С.

Тара для транспортирования балычных изделий холодного копчения, предназначенных к отгрузке в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, должна соответствовать требованиям ГОСТ 15846—79.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78, ГОСТ 21929—76, ГОСТ 24597—81.

(Продолжение см. с. 230)

(Продолжение изменения к ГОСТ 2623—73)

4.13. Хранят балычные изделия при температуре от минус 2 до минус 8 °С не более 1,5 мес.

Ломтики, кусочки и кусок, фасованные в пленочные пакеты, хранят при температуре:

фасованные под вакуумом:

от 0 до минус 3 °С — не более 3 сут;

от минус 4 до минус 8 °С — не более 15 сут;

фасованные без вакуума:

от 0 до минус 3 °С — не более 3 сут;

от минус 4 до минус 8 °С — не более 10 сут.

Ломтики из дальневосточных лососевых, фасованные в банки, хранят при температуре от минус 2 до минус 4 °С не более 4 мес.

Срок хранения балычных изделий холодного копчения устанавливают с даты изготовления, для ломтиков, кусочков и куска, фасованных в пленочные пакеты, — с момента (часа) окончания технологического процесса.

(ИУС № 11 1989 г.)