

Изменение № 2 ГОСТ 6481—82 Изделия балычные из осетровых рыб холодного копчения и вяленые. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29.06.89 № 2212

Дата введения 01.01.90

Во вводной части и по всему тексту стандарта заменить слова: «приготовленные», «приготовление», «приготавливают» на «изготовленные», «изготовление», «изготавливают».

Пункт 1.1 изложить в новой редакции: «1.1. Балычные изделия из осетровых рыб холодного копчения и вяленые должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке».

Пункт 1.2. Первый абзац изложить в новой редакции: «Сырье и материалы, используемые для изготовления балычных изделий из осетровых рыб холодного копчения и вяленых, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

рыба-сырец — ТУ 15 РСФСР 22—77, ТУ 15—04 383—81;

рыба мороженая — ГОСТ 1168—86;

рыба охлажденная — ГОСТ 814—61, ТУ 15—05 157—81;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—84;

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

Полуфабрикаты балычные соленые из осетровых рыб, используемые для изготовления балычных изделий холодного копчения и вяленых, должны соответствовать требованиям ОСТ 15 320—84».

Пункт 1.3 исключить.

Пункт 1.7. Таблица 2. Графа «Характеристика и норма для сортов». Показатель «Разделка». Заменить слово: «Правильная» на «В соответствии с требованиями п. 1.4».

Раздел 1 дополнить пунктами — 1.8, 1.9: «1.8. По микробиологическим показателям балычные изделия из осетровых рыб холодного копчения должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

(Продолжение см. с. 230)

(Продолжение изменения к ГОСТ 6481—82)

Т а б л и ц а 3

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 том числе сальмонелл в 25 г продукта	То же
Наличие стафилококкуса aureуса в 1 г продукта	»

1.9. Остаточные количества пестицидов в балычных изделиях из осетровых рыб не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

Разделы 2, 3 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 из осетровых рыб холодного копчения — в соответствии с порядком санитарно-микробиологического контроля производства рыбы горячего и холодного копчения, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

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

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

«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.

(Продолжение см. с. 231)

(Продолжение изменения к ГОСТ 6481—82)

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.

3.4. Определение массы спинки, теши, боковника проводят поштучно. Измерение массы проводят на весах по ГОСТ 23711—79 и ГОСТ 23676—79 с пределом взвешивания 20 кг.

Размеры боковника и толщину ломтиков измеряют измерительной линейкой с ценой деления 1 мм по ГОСТ 427—75. Толщину боковника измеряют в наиболее тонкой его части с отступлением от края на 1,5 см в сторону увеличения толщины.

Массу балычных изделий и их размеры устанавливают одновременно с определением качества отобранных образцов.

Пункт 4.2. Заменить ссылки: ГОСТ 1341—74 на ГОСТ 1341—84, ГОСТ 1760—81 на ГОСТ 1760—86.

Пункт 4.4. Второй абзац исключить.

Пункты 4.5, 4.7 изложить в новой редакции:

«4.5. Ломтики фасуют:

в стеклянные банки по ОСТ 21—28—84 вместимостью не более 140 см³;

в металлические банки по ГОСТ 5981—88 вместимостью не более 250 см³;

в пленочные пакеты по ОСТ 15—160—77 предельной массой продукта 0,3 кг.

(Продолжение см. с. 232)

(Продолжение изменения к ГОСТ 6481—82)

Пленочные пакеты должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР.

Упаковывание продукции в пленочные пакеты проводят в соответствии с правилами упаковывания рыбной продукции в пакеты из полимерных пленочных материалов.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью.

4.7. Отклонения в меньшую сторону от массы нетто, указанной на потребительской таре, не допускаются.

Пункт 4.8. Заменить ссылки: ГОСТ 13356—74 на ГОСТ 13356—84, ГОСТ 13516—72 на ГОСТ 13516—86.

Пункт 4.11. Заменить ссылки: ГОСТ 18251—72 на ГОСТ 18251—87, ГОСТ 20477—75 на ГОСТ 20477—86;

второй абзац дополнить словами: «или полипропиленовой лентой по ТУ 38.102108—76 и ТУ 6.19—340—87».

Пункты 4.12, 4.13 изложить в новой редакции: «4.12. Маркируют банки с продукцией по ГОСТ 11771—77, пакеты и ящики с продукцией — по ГОСТ 7630—87.

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

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

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

(ИУС № 11 1989 г.)