

Группа Н25

Изменение № 3 ГОСТ 6756—57 Тугун, сосвинская сельдь, ряпушка и пелядь пряного посола (бочковые). Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР от 29.11.88 № 3886

Дата введения 01.06.89

Вводную часть изложить в новой редакции: «Настоящий стандарт распространяется на тугун, сосвинскую сельдь, ряпушку и пелядь пряного посола».

Пункт 1. Заменить слова: «быть приготовлены» на «изготавливаться».

Пункт 2 изложить в новой редакции: «2. Сырье и материалы, используемые при изготовлении рыбы пряного посола, по качеству должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

рыба-сырец — ТУ 15 РСФСР 23—82;

рыба охлажденная — ГОСТ 814—61;

рыба мороженая — ГОСТ 1168—86;

соль поваренная пищевая (помол № 0 и № 1) — ГОСТ 13830—84;

сахар-песок — ГОСТ 21—78;

вода питьевая — ГОСТ 2874—82;

лист лавровый сухой — ГОСТ 17594—81;

хмель — ГОСТ 21946—76, ГОСТ 21947—76;

перец черный — ОСТ 18—279—76;

перец душистый — ОСТ 18—274—76;

имбирь — ОСТ 18—275—76;

экстракты пряностей — ТУ 18—35—13—76; ТУ 18—35—18—77;

орех мускатный — ОСТ 18—277—76;

гвоздика — ОСТ 18—276—76;

корица — ОСТ 18—278—76;

кориандр — ОСТ 18—38—71».

Пункт 3 исключить.

Пункт 6. Таблица. Графу «Характеристика и норма» для показателей «Внешний вид» и «Массовая доля поваренной соли» изложить в новой редакции; показатель «Наружные повреждения» и его характеристику исключить:

(Продолжение см. с. 228)

(Продолжение изменения к ГОСТ 6756—57)

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %	Рыба целая, упитанная, без наружных повреждений, с чистой поверхностью без пожелтения. Допускается на поверхности рыбы и в заливке незначительный нерастворимый осадок хлопьев белковых веществ; незначительное повреждение брюшка От 7 до 11 включ.

Раздел 1 дополнить пунктом — 6а: «6а. Остаточные количества пестицидов в пряной рыбе не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов-норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

Разделы Ia, II, IIa, пункты 9 и 14 изложить в новой редакции:

«Ia. Правила приемки

6а.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85.

6а.2. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством рыбного хозяйства СССР и Министерством здравоохранения СССР.

II. Методы испытаний

7. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631—85.

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

8. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26934—86.

8а. Определение остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

9. Рыбу пряного посола упаковывают:

(Продолжение см. с. 229)

(Продолжение изменения к ГОСТ 6756—57)

в бочки деревянные заливные по ГОСТ 8777—80 вместимостью: для тугуна и сосвинской сельди — не более 30 дм³, для ряпушки и пеляди — не более 50 дм³;

в бочки деревянные сухотарные по ГОСТ 8777—80 с применением мешков-вкладышей из пленочных материалов по ОСТ 15—123—75 вместимостью: для тугуна и сосвинской сельди — не более 30 дм³, для ряпушки и пеляди — не более 50 дм³.

(Продолжение см. с. 230)

(Продолжение изменения к ГОСТ 6756—57)

14. Маркируют бочки с рыбой пряного посола по ГОСТ 7630—87.

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

Пункт 15 после слова «грузов» дополнить словами: «при температуре от минус 2 до минус 8 °С»;

дополнить абзацем: «Пакетирование — по ГОСТ 21929—76, ГОСТ 23285—78, ГОСТ 24597—81».

(ИУС № 2 1989 г.)