

Группа Н25

Изменение № 1 ГОСТ 7449—64 Лососи соленые. Технические требования  
Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР  
от 15.12.78 № 3318 срок введения установлен

с 01.03.79

Наименование стандарта. Заменить слово: «требования» на «условия»;  
«Technical requirements» на «Specifications».

Вводную часть после слова «балтийского» дополнить словом: «беломорского».

Пункт 3 изложить в новой редакции:

«3. По массе соленую семгу подразделяют на крупную — 2,4 кг и более мелкую — менее 2,4 кг. Остальные лососи по длине или массе не подразделяются. Лосось беломорский семужного посола должен быть массой 1,2 кг и более.

Примечание. Наименьшая длина рыбы, допускаемой к вылову, устанавливается правилами рыболовства, утвержденными в установленном порядке»

Пункт 4 дополнить новыми абзацами:

«Лосось беломорский допускается выпускать потрошеным с головой:

рыба, разделанная по брюшку от анального отверстия до калтычка, который не перерезают, внутренности, икра или молоки полностью удалены, сгустки крови и почки зачищены, жабры могут быть удалены; в хвостовой части (у нароста) может быть сделан внутри со стороны брюшной полости вдоль и близ позвоночника один укол — «карман»; у крупных экземпляров допускается до четырех тонких уколов в спинной части (вдоль спины) с обеих сторон позвоночника, наносимых из брюшной полости; уколы не должны вызывать повреждений кожи и реберных костей рыбы.

Допускается разделка крупной семги первого сорта на ломтики.

Допускается использовать крупную семгу с механическими повреждениями (от объеживания, укусов морского зверя, ушибов) и семгу с наличием кровоподтеков, полученных при электроубое, но по качеству мяса соответствующую требованиям первого сорта. Места механических повреждений и кровоподтеки должны быть удалены.

(Продолжение см. стр. 144)

(Продолжение изменения к ГОСТ 7449—64)

Ломтики — потрошенная обезглавленная рыба, без плавников, кожного покрова позвоночной и крупных реберных костей, разрезанная на ломтики толщиной не более 0,5 см.

Допускается перед нарезкой на ломтики филе крупных экземпляров рыб разрезать вдоль на две половины».

Пункт 5. Таблица. Характеристику и нормы I сорта для пункта 2 дополнить новым абзацем:

«Допускаются незначительные нарушения целостности ломтиков семги в единице упаковки массой:

250 г и менее — не более одного ломтика. Более 250 до 500 г вкл. не более двух ломтиков»;

пункт 5 изложить в новой редакции; таблицу дополнить новым пунктом — 6:

Показатели	Характеристика и нормы	
	I сорт	II сорт
5. Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %		
а) для семги	От 4 до 8	От 4 до 10
б) для лосося балтийского и озёрно-го	От 3 до 7	От 3 до 9
в) для лосося каспийского	От 2 до 5	От 2 до 7
г) для лосося беломорского: слабосоленого	От 4 до 8	От 4 до 10
семужного посола	От 4 до 7	От 4 до 9
6. Массовая доля жира, %, не менее: для лосося беломорского семужно-го посола		
	9	

Пункты 6—8 изложить в новой редакции:

(Продолжение см. стр. 145)

*(Продолжение изменения к ГОСТ 7449—64)*

**«6. Правила приемки — по ГОСТ 7631—73.**

7. Метод отбора проб — по ГОСТ 7631—73, методы испытаний — по ГОСТ 7636—55, ГОСТ 13893—68 и ГОСТ 13929—68.

8. Семга может быть упакована в деревянные заливные бочки барабанного типа.

Рыбу, нарезанную ломтиками, упаковывают в пакеты из полимерных пленочных материалов, допущенных Министерством здравоохранения СССР для этой цели, вместимостью не более 500 г; банки металлические по ГОСТ 5981—71, вместимостью не более 250 мл; банки стеклянные, соответствующие требованиям нормативно-технической документации, вместимостью не более 250 мл.

Металлические и стеклянные банки герметически укупоривают металлическими крышками. Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта устойчивым пищевым лаком, допущенным Министерством здравоохранения СССР для этой цели.

Допускается отклонение массы нетто от указанной на пакете или банке массой:

250 г и менее —  $\pm 3\%$ ,

более 250 до 500 г вкл. —  $\pm 2\%$ .

Пакеты с ломтиками должны быть плотно уложены в дощатые ящики по ГОСТ 13356—74, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511—68 или инвентарную тару, соответствующую санитарным требованиям, вместимостью не более 15 кг.

*(Продолжение см. стр. 146)*

(Продолжение изменения к ГОСТ 7449—64)

Банки с ломтиками укладывают в ящики дощатые или из гофрированного картона или инвентарную тару, вместимостью не более 25 кг.

Банки должны быть уложены так, чтобы была исключена возможность перемещения их внутри ящика.

Каждый ряд банок должен быть отделен от другого прокладкой из оберточной бумаги по ГОСТ 8273—75 или картона.

Стекланные банки должны быть разделены картонными прокладками.

Дощатые ящики с продукцией должны быть забиты и по торцам обтянуты металлической лентой по ГОСТ 3560—73 или стальной проволокой по ГОСТ 3282—74.

Картонные ящики с продукцией должны быть обтянуты металлической лентой или проволокой, или оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251—72, или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477—75».

Пункт 12. Заменить ссылку: ГОСТ 7630—63 на ГОСТ 7630—75.

Пункт 14 дополнить новыми абзацами:

«Хранят готовую продукцию со дня выработки:

в пакетах — не более 5 сут при температуре от плюс 2 до минус 4°С;

в металлических банках — не более 1,5 мес при температуре от 0 до минус 4°С;

в стекланных банках — не более 3 мес при температуре от минус 5 до минус 8°С».

(ИУС № 2 1979 г.)

---