

СССР Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркомe СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 815—41
	СЕЛЬДИ и САРДИНЫ (ИВАСИ) СОЛЕННЫЕ	
	Важен ОСТ НКРП 5, 32, 33, 37 и 66	
Пищевая промышленность Н21		

I. Определение

1. Настоящий стандарт распространяется на сельди (семейство Clupeidae): каспийскую, беломорскую, мурманскую, тихоокеанскую, азово-черноморскую и сардины (иваси), законсервированные солью.

II. Классификация

2. Сельди и сардины (иваси) соленые подразделяются по размерам, разделке, способу посола и сортам; сельдь азово-черноморская сортируется по весу.

3. По размеру и весу сельди соленые подразделяются согласно ГОСТ „Рыба всех видов обработки. Сортировка по размерам или весу“.

4. По разделке сельди и сардины (иваси) подразделяются согласно следующим признакам:

- а) Неразделанная—сельди и сардины (иваси), высолонные в целом виде.
- б) Зябренная—сельди и сардины (иваси) с удаленными жабрами и внутренностями; кроме икры или молок. Грудные плавники могут быть удалены.
- в) Обезглавленные — сельди и сардины (иваси) с удаленной ровным обрезом головой; внутренности, кроме икры или молок, удалены.
- г) Тушка (балычек) — головка и хвостовой плавник удалены; нижняя часть брюшка срезана; внутренности, икра или молоки удалены.
- д) Пласт (для отборной и крупной каспийской сельди) — сельдь разрезана по спине вдоль позвоночника до хвостового плавника; голова, внутренности, икра или молоки удалены.
- е) Кусочки — сельди и сардины (иваси) нарезаны на поперечные кусочки (голова и хвостовая часть удалены); поверхность срезов ровная, аккуратная; внутренности, включая икру или молоки, удалены. Длина кусочков, считая по длине рыбы, должна быть не менее 5 см.

Примечание. Разделка азово-черноморской сельди на обезглавленную и кусочки не допускается.

5. По способам посола сельди и сардины (иваси) подразделяются следующим образом:

- а) Чановый — сельди и сардины (иваси) высолены в чанах или ларях с предварительным замораживанием или охлаждением, или без таковых.
- б) Бочковый — сельди и сардины (иваси) высолены в бочках с последующей докладкой однородной по дню и способу посола рыбой.

Примечание. Допускается посол сельди и сардины (иваси) с введением в тузлук коптильной жидкости.

6. По сортам сельди и сардины (иваси) подразделяются на:

- высший сорт,
- первый сорт,
- второй сорт.

III. Технические условия

7. Устанавливается следующее содержание соли (хлористого натрия) в мясе сельди и сардины (иваси):

- для слабо-соленой . . . от 6 до 10% (включительно),
- для средне-соленой . . . более 10 до 14% (включительно),
- для крепко-соленой . . . более 14%.

Внесен Народным комиссариатом
рыбной промышленности СССР

Утвержден Всесоюзным
Комитетом Стандартов
31/V 1941 г.

Срок введения 1/IX 1941 г.

8. Характеристика сортов. Устанавливаются следующие требования к сортам:

Признаки	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
1. Упитанность	Сельди и сардины упитанные, с содержанием жира не менее 10%; для тихоокеанской, кроме отборной, — не менее 6%	Сельди и сардины различной упитанности, кроме гоших (отверстившихся)	Сельди и сардины различной упитанности, включая гошие
2. Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, не потускневшая. Может быть на поверхности рыбы бочкового посола налет от нерастворимого остатка соли, хлопьев белка и жира	Для мест потребления допускается наличие на поверхности рыбы легко удаляемого желтоватого налета. В остальном — то же, что и для высшего сорта	Может быть поверхностное подкожное пожелтение (окисление жира), не проникшее в мясо
3. Содержание соли в мясе рыбы	Не более 14%	В сельдях: каспийской — не более 19%; азово-черноморской — не более 17%; мурманской и беломорской — не более 18%; тихоокеанской и сардине (иваси) — не нормируется	Не нормируется
4. Консистенция мяса	От сочной до плотной		Может быть жесткая или слабая
5. Запах и вкус мяса	Нормальный — следочный		Может быть запах окислившегося жира и кисловатый запах в жабрах
6. Наружные повреждения (по счету)	Могут быть незначительные порезы, срывы кожи и лопнувшее брюшко: а) для сельдей каспийской, азово-черноморской и тихоокеанской — не более чем у 3%; б) для сельдей мурманской, беломорской, а также сардины (иваси) — не более чем у 5%	Могут быть незначительные порезы, срывы кожи и лопнувшее брюшко: а) для сельдей каспийской и тихоокеанской — не более чем у 5%; б) для сельдей мурманской, беломорской и азово-черноморской — не более чем у 10%; в) для сардины (иваси) — не нормируется	Незначительные порезы, срывы кожи и лопнувшее брюшко не нормируются

Примечание. Сельдь-пласт выпускается как продукт второго сорта.

IV. Тара, упаковка и маркировка

9. Для укладки сельдей и сардин (иваси) соленых применяется тара:

- а) бочки заливные емкостью до 150 л (для каспийской и тихоокеанской сельдей);
- б) бочки заливные емкостью до 100 л (для беломорской, мурманской, азово-черноморской сельдей и сардин (иваси));
- в) ящики вместимостью до 50 кг для слабо-соленых сельдей и сардин (иваси).

10. Упаковка в бочки. Сельди и сардины (иваси) укладываются в бочки до верха ровными и плотными рядами, с докладкой рыбы после отжимки.

После отжимки, докладки, укупорки, стекания тузулука бочки с рыбой взвешиваются и заливаются тузулуком.

Укладка разделанных сельдей производится в бочки.

Примечание. Сельди мелкие беломорские и мурманские, каспийская — отбой и кусочки могут укладываться в бочки насыпью. Емкость бочек для сельди должна быть не более 100 л, для кусочков — не более 15 л.

11. Упаковка в ящики. Сельди и сардины (иваси) укладываются в чистые ящики ровными и плотными рядами. Ящики должны быть выстланы пергаментной, подпергаментной или плотной парафинированной бумагой.

Примечание. Отгрузка сельди и сардины (иваси) в ящиках с 1/IV по 1/X должна производиться в вагонах-ледниках.

12. Маркировка — по ОСТ НКРП 27.

13. Паспортизация. На каждую выпускаемую партию рыбной продукции инспектором по качеству выдается сертификат, а при отсутствии инспектора, товароведом—удостоверение о качестве, в которых в обязательном порядке указывается:

- а) отправитель и место обработки,
- б) номер партии (фактура) и номер транспортных документов,
- в) район и время улова,
- г) наименование рыбопродуктов, род обработки и уборки,
- д) количество тарных мест,
- е) вес,
- ж) сорт,
- з) „ГОСТ 815—41“,
- и) срок действия сертификата.

V. Правила приемки и методы испытаний

14. Приемка производится по ОСТ НКРП 28.

15. Испытания производятся по ОСТ НКРП 55.