

ГОСТ 7448-2006

Группа Н25

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА СОЛЕНАЯ

Технические условия

Salted fish. Specifications

МКС 67.120.30

ОКП 92 6207

98 9931

Дата введения 2008-07-01

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены [ГОСТ 1.0-92](#) "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и [ГОСТ 1.2-97](#) "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Порядок разработки, принятия, применения, обновления и отмены"

### **Сведения о стандарте**

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным унитарным предприятием "Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии" (ВНИРО) и Федеральным государственным унитарным предприятием "Полярный научно-исследовательский институт морского рыбного хозяйства и океанографии им. Н.М.Книповича" (ПИНРО)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол N 29 от 24 июня 2006 г.)

За принятие проголосовали:

| Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97 | Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97 | Сокращенное наименование национального органа по стандартизации    |
|---|------------------------------------|--|
| Азербайджан   | AZ                                 | Азстандарт   |
| Армения   | AM                                 | Министерство торговли и экономического развития Республики Армения |
| Беларусь  | BY                                 | Госстандарт Республики Беларусь                                    |
| Грузия  | GE                                 | Грузстандарт   |
| Казахстан   | KZ                                 | Госстандарт Республики Казахстан                                   |
| Кыргызстан  | KG                                 | Кыргызстандарт   |
| Молдова   | MD                                 | Молдова-Стандарт   |
| Российская Федерация                                | RU                                 | Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии   |
| Таджикистан   | TJ                                 | Таджикстандарт   |
| Туркмения   | TM                                 | Главгосслужба "Туркменстандартлары"                                |

|            |    |                           |
|------------|----|---------------------------|
| Узбекистан | UZ | Агентство "Узстандарт"    |
| Украина    | UA | Госпотребстандарт Украины |

4 [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 12 февраля 2007 г. N 10-ст](#) межгосударственный стандарт ГОСТ 7448-2006 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2008 г.

#### 5 ВЗАМЕН [ГОСТ 7448-96](#)

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в указателе "Национальные стандарты".*

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе "Национальные стандарты", а текст изменений - в информационных указателях "Национальные стандарты". В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе "Национальные стандарты"*

#### 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соленую рыбу, предназначенную на пищевые цели.

Стандарт не распространяется на анчоусовые, осетровые, лососевые и сиговые рыбы; жирную мойву, кильки, корюшку, салаку, сардины, сардинеллы, сардинопсы, сельди, судака, тюлька и океаническую хрящевую рыбу.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

[ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте](#)

[ГОСТ 814-96 Рыба охлажденная. Технические условия](#)

[ГОСТ 1168-86 Рыба мороженая. Технические условия](#)

[ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия](#)

[ГОСТ 1368-2003 Рыба. Длина и масса](#)

[ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия](#)

[ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством\\*](#)

---

\* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 51232-98](#) "Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества".

[ГОСТ 5717.1-2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия](#)

[ГОСТ 5717.2-2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры](#)

[ГОСТ 5981-88 \(ИСО 1361-83, ИСО 3004-1-86\) Банки металлические для консервов. Технические условия](#)

[ГОСТ 7630-96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка](#)

[ГОСТ 7631-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний](#)

[ГОСТ 7636-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа](#)

[ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия](#)

[ГОСТ 8777-80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия](#)

[ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества \*Staphylococcus aureus\*](#)

[ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов](#)

[ГОСТ 11771-93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка](#)

[ГОСТ 13356-84 Ящики деревянные для продукции рыбной промышленности. Технические условия](#)

[ГОСТ 13516-86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия](#)

[ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия\\*](#)

---

\* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 51574-2000](#) "Соль поваренная пищевая. Технические условия".

[ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов](#)

[ГОСТ 15846-2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение](#)

[ГОСТ 20057-96 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия](#)

[ГОСТ 23285-78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия](#)

[ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры](#)

[ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования](#)

[ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов](#)

[ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов](#)

[ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов](#)

[ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути](#)

[ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов](#)

[ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка](#)

[ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца](#)

[ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия](#)

[ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова](#)

[ГОСТ 27001-86 Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения консервантов](#)

[ГОСТ 29185-91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий](#)

[ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов](#)

[ГОСТ 30518-97/ГОСТ Р 50474-93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек \(колиформных бактерий\)](#)

[ГОСТ 30519-97/ГОСТ Р 50480-93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода \*Salmonella\*](#)

[ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом](#)

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю "Национальные стандарты", составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным

(измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 пресноводная рыба:** Все виды рыб, встречающиеся в пресных или солоноватых водах, а также устьях рек, в том числе и морские рыбы, которые заходят в осолоненную или пресную воду.

**3.2 натуральный тузлук:** Раствор поваренной соли в тканевом соке, выделившийся из рыбы при сухом посоле.

## 4 Основные параметры и размеры

Длина или масса соленой рыбы должна соответствовать требованиям [ГОСТ 1368](#).

## 5 Технические требования

5.1 Соленая рыба должна быть изготовлена в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

### 5.2 Характеристики

5.2.1 Рыба должна быть посолена, уложена в тару с добавлением или без добавления тузлука или солевого раствора и консерванта.

5.2.2 Соленую рыбу изготавливают в неразделанном (целом) и разделанном видах.

5.2.3 По видам разделки соленую рыбу подразделяют в соответствии с 5.2.3.1-5.2.3.23.

5.2.3.1 Жаброванная - рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей.

5.2.3.2 Зябренная - рыба, у которой удалены грудные плавники с прилегающей частью брюшка и частью внутренностей; жабры, икра или молоки могут быть оставлены.

5.2.3.3 Обезглавленная - рыба, у которой удалены голова, плечевые кости и внутренности без разреза по брюшку; часть внутренностей, икра или молоки могут быть оставлены.

Рыба может быть разделана срезом, при котором голова удалена вместе с грудными плавниками; поперечно надрезана в области анального отверстия.

5.2.3.4 Полупотрошенная - рыба, у которой брюшко надрезано у грудных плавников и частично удалены внутренности; икра или молоки могут быть оставлены.

5.2.3.5 Потрошенная - рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прокола без повреждения кожи.

5.2.3.6 Потрошенная обезглавленная - рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; голова, внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены.

Плечевые кости и грудные плавники могут быть удалены.

Рыба может быть разделана срезом, при котором голова удалена вместе с грудными плавниками и частью брюшка;

у скумбрии, ставриды может быть частичное удаление брюшной части вместе с брюшными плавниками, а также разрез брюшка далее анального отверстия не более 2,0 см;

потрошенный обезглавленный палтус может быть разрезан вдоль позвоночника на спинную и брюшную части с оставлением позвоночника на одной из частей.

5.2.3.7 Потрошенная семужной разделки - рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами; первый разрез - от анального отверстия до брюшных плавников, второй - отступая на 4,0-10,0 см (в зависимости от размера рыбы) от брюшных плавников до калтычка, не перерезая его. Внутренности, жабры, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены.



5.2.3.8 Пласт - рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от середины верхней челюсти головы до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены.

Вдоль мясистых частей с внутренней стороны (не разрезая кожу) может быть сделано по одному продольному надрезу. У сома может быть несколько надрезов на расстоянии от 3,0 до 3,5 см один от другого; кроме того, у сома в мясистых частях жаберных крышек может быть сделано по одному крестообразному надрезу.

У обесшкуренного пласта должна быть снята кожа от грудных плавников до хвостового плавника. Может быть повреждена ткань мяса рыбы в области анального плавника.

5.2.3.9 Обезглавленный пласт - рыба, разрезанная по спинке или брюшку вдоль позвоночника от головы до хвостового плавника; голова, внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены; плечевые кости могут быть оставлены. Обезглавленный пласт изготавливают из крупных рыб.

5.2.3.10 Пласт клипфиской разделки - рыба, разрезанная по брюшку от головы до конца хвостового стебля; голова, часть позвоночника (от приголовка до конца расположения почек), внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены; плечевые кости оставлены.

5.2.3.11 Полупласт - рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены.

В мясистых частях спинки с обеих сторон может быть сделано по одному продольному разрезу с внутренней стороны не разрезая кожу.

5.2.3.12 Палтусная разделка - рыба, у которой удалены голова, плечевые кости, мясо одной из сторон до позвоночника, внутренности, икра или молоки, плавники, кроме хвостового, выровненного срезом; вскрыт или удален ястыковый карман; сгустки крови зачищены.

Могут быть небольшие выхваты мяса.

5.2.3.13 Тушка - рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, икры или молоки; тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3,0 см от основания его средних лучей; черная пленка может быть оставлена.

Допускается удалять внутренности через приголовный срез без разрезания брюшка с надрезом его в области анального отверстия.

5.2.3.14 Полупотрошенная тушка - обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3,0 см от основания его средних лучей.

Может быть поперечный надрез брюшка в области анального отверстия.

Тушка и тушка полупотрошенная могут быть изготовлены из ставриды океанической, скумбрии атлантической.

Длина тушки и тушки полупотрошенной ставриды океанической и скумбрии атлантической должна быть не менее 13,0 см.

5.2.3.15 Спинка - рыба, у которой срезана брюшная часть; удалены голова и спинные плавники; остатки внутренностей и сгустки крови зачищены.

У усача и жереха голова может быть оставлена, но жабры удалены.

У скумбрии, ставриды, путассу спинной плавник может быть оставлен.

У спинки нототении семужного посола должна быть удалена хвостовая часть на расстоянии 5,0 см от основания средних лучей хвостового плавника.

У спинки минтая брюшная часть с головой удалены срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника. Брюшная часть удалена вместе с позвоночной костью не более чем на 1/3 длины спинки, остальная часть удалена срезом, проходящим ниже позвоночной кости; анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом; спинка зачищена от сгустков крови. У отдельных экземпляров спинки могут быть незначительные прирезы хрящевой части приголовка. У спинки путассу анальный плавник должен быть удален вместе с прилегающим к нему мясом.

5.2.3.16 Теша - брюшная часть рыбы, отделенная от нее срезом от приголовка до анального плавника.

Допускается разрезать тешу на две части, а тешу крупных рыб - на куски длиной не менее 15,0 см.

5.2.3.17 Боковник - рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника на две продольные половины; плечевые и реберные кости оставлены; голова, позвоночник, внутренности и плавники удалены; сгустки крови зачищены; брюшная часть может быть удалена.

Боковник из палтуса - верхняя (глазная) часть рыбы, голова, позвоночник и внутренности удалены.

5.2.3.18 Филе с кожей или без кожи - рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, чешуя, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены; реберные кости могут быть удалены.

5.2.3.19 Филе-кусочек - филе рыбы с кожей или без кожи, разрезанное на поперечные куски длиной не менее 5,0 см.

5.2.3.20 Кусок - обезглавленная или потрошенная обезглавленная рыба с удаленным хвостовым плавником, разрезанная на куски длиной не менее 5,0 см.

5.2.3.21 Кусочки с позвоночной костью или без нее - потрошенная обезглавленная рыба с удаленными плавниками, чешуей, разрезанная на поперечные кусочки длиной не более 5,0 см.

5.2.3.22 Ломтики - филе рыбы с кожей или без кожи, нарезанное поперек наклонным резом к внутренней стороне филе на части толщиной не более 1,5 см.

5.2.3.23 Другие виды разделки - по согласованию с приобретателем продукции и оформленным договором на поставку.

5.2.4 Особенности разделки рыб - в соответствии с приложением А.

5.2.5 Соленая рыба, упакованная в потребительскую тару, может быть заморожена сухим искусственным способом при температуре не выше минус 18 °С.

5.2.6 Малосоленая продукция может быть изготовлена с применением бензойнокислого натрия.

5.2.7 По химическим показателям соленая рыба должна соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя   | Норма, %   |
|---|--|
| <p>Массовая доля поваренной соли для рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- малосоленой</li> <li>- слабосоленой</li> <li>- среднесоленой</li> <li>- крепосоленой</li> </ul> | <p>От 4,0 до 6,0 включ.</p> <p>Св. 6,0 " 9,0 "</p> <p>" 9,0 " 13,0 "</p> <p>" 13,0</p> |
| <p>Массовая доля жира в мясе курильской скумбрии, не менее</p>  | <p>12,0</p>  |
| <p>Массовая доля бензойнокислого натрия для малосоленой рыбы, не более</p>  | <p>0,1</p>   |

5.2.8 По органолептическим и физическим показателям соленая рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Характеристика и норма   |
|-------------------------|--|
| Внешний вид             | <p>Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду рыбы.</p> <p>Могут быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сбитость чешуи у рыб с плотно сидящей чешуей - частичная; у рыб со слабо сидящей чешуей - не нормируется;</li> <li>- потускневшая поверхность;</li> <li>- небольшое пожелтение на поверхности кожи, брюшной полости и разрезах, не проникшее в мясо у крепкосоленой рыбы;</li> <li>- пожелтение мяса на разрезах у разделанных скумбрии и ставриды, не проникшее в мясо;</li> <li>- подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира у австралийского лосося, кабан-рыбы, луфаря, масляной рыбы, нигриты, пелакиды, сабли-рыбы, сайры, сериолеллы, сериолы, атлантической, дальневосточной и курильской скумбрии, снэка, океанической ставриды, угрей;</li> <li>- подкожное окрашивание от золотистого до ярко-желтого у кефали океанической;</li> <li>- наличие темных пятен (пигментации) у красноглазки, красного австралийского окуня, кубинского карася и других рыб, имеющих яркую прижизненную окраску;</li> <li>- покраснение поверхности у ставриды;</li> <li>- незначительные кровоподтеки;</li> <li>- наличие икры или молок у анального отверстия у неразделанного тихоокеанского хека;</li> <li>- выпадение части кишочки через анальное отверстие без повреждения брюшка у кабан-рыбы</li> </ul> |
|                         |  |

|  |   |
|--|---|
| <p>Наружные повреждения</p>  | <p>Рыба целая, без наружных повреждений. У неразделанной рыбы брюшко целое, плотное.<br/> Могут быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проколы, порезы и срывы кожи не более чем у 20% рыб (по счету) в одной упаковочной единице;</li> <li>- ослабевшее брюшко;</li> <li>- нарушение целостности брюшных стенок, но без выпадения внутренностей у рыб (по счету) в одной упаковочной единице, %, не более:<br/> 30 - у бычка,<br/> 20 - у остальной рыбы;</li> <li>- переломы позвоночной кости у зубатки и палтуса, разделанных на пласт, с незначительным разрывом ткани мяса</li> </ul> |
| <p>Разделка</p>  | <p>В соответствии с 5.2.3.1-5.2.3.23 и приложением А</p>  |
| <p>Консистенция:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- малосоленой и слабосоленой рыбы</li> <li>- остальной рыбы</li> </ul> | <p>Нежная, сочная.<br/> Может быть ослабевшая.</p> <p>Сочная, плотная. Может быть жестковатая или ослабевшая. Допускается расслоение мяса у клыкача, луфаря, мраморной нототении, скумбрии, тихоокеанского хека и тресковых рыб</p>   |
| <p>Вкус и запах</p>  | <p>Свойственные данному виду соленой продукции без посторонних привкуса и запаха.<br/> Могут быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- слабовыраженный илистый запах;</li> <li>- йодистый запах и кисловатый привкус, свойственные океаническим рыбам;</li> <li>- слабый запах окислившегося жира на поверхности;</li> <li>- слабый запах окислившегося жира в брюшной полости у скумбрии и ставриды</li> </ul>  |
|  |   |

|   |                |
|---|----------------|
| Наличие посторонних примесей (в потребительской таре) | Не допускается |
|---|----------------|

5.2.9 По показателям безопасности соленая рыба должна соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам или техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

### 5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления соленой рыбы, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и должны соответствовать:

- рыба-сырец - нормативным и техническим документам;
- охлажденная рыба - [ГОСТ 814](#), нормативным и техническим документам;
- мороженая рыба - [ГОСТ 1168](#), [ГОСТ 20057](#), нормативным и техническим документам;
- поваренная пищевая соль - ГОСТ 13830;
- питьевая вода - [ГОСТ 2874](#);
- натрия бензоат - [1] или нормативному документу.

Для изготовления спинки, боковника, куска, филе, теши, кусочков, филе-кусков, ломтиков может быть использована рыба с механическими повреждениями, но по остальным показателям соответствующая требованиям первого сорта при условии удаления поврежденных частей.

5.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления соленой рыбы, по показателям безопасности должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам или техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

### 5.4 Маркировка

5.4.1 Маркируют соленую рыбу по [ГОСТ 7630](#); продукцию, фасованную в банки, - по [ГОСТ 11771](#).

Маркировка должна содержать один режим хранения и срок годности.

На тару с замороженной соленой продукцией дополнительно наносят надписи: "Замороженная", "Перед употреблением разморозить при температуре не выше 8 °С".

5.4.2 Транспортная маркировка - по [ГОСТ 7630](#), [ГОСТ 11771](#) и [ГОСТ 14192](#).

### 5.5 Упаковка

5.5.1 Соленую рыбу упаковывают по [ГОСТ 7630](#) в:

- деревянные заливные бочки по [ГОСТ 8777](#) вместимостью не более 150 дм<sup>3</sup>;

- деревянные сухотарные бочки по [ГОСТ 8777](#) вместимостью не более 150 дм<sup>3</sup> с применением пленочных мешков-вкладышей по нормативным и техническим документам;

- полиэтиленовые многооборотные бочки вместимостью не более 100 дм<sup>3</sup> по нормативным и техническим документам;

- деревянные ящики по [ГОСТ 13356](#) предельной массой продукции 30 кг (кроме скумбрии и ставриды);

- ведра из полимерных материалов по нормативным и техническим документам вместимостью не более 20 дм<sup>3</sup>;

- пакеты из полимерных материалов по нормативным и техническим документам под вакуумом или без вакуума с применением подложек по нормативным и техническим документам или без подложек;

- термоусадочную пленку по нормативным и техническим документам с применением подложек или без подложек;

- банки из полимерных материалов по нормативным и техническим документам вместимостью не более 1300 см<sup>3</sup>;

- тару, закупаемую по импорту или изготавливаемую из импортных материалов.

Допускается:

- для рыб длиной более 50 см использовать деревянные ящики предельной массой продукции 50 кг и деревянные заливные и сухотарные бочки вместимостью не более 250 дм<sup>3</sup>;

- при реализации в местах изготовления упаковывать продукцию в полимерные многооборотные ящики по нормативным документам предельной массой продукта 30 кг (кроме скумбрии).

5.5.2 Малосоленую продукцию укладывают в ведра или фасуют в пакеты, термоусадочную пленку и банки.



### 5.5.3 Ломтики и кусочки фасуют в:

- стеклянные банки по [ГОСТ 5717.1](#), [ГОСТ 5717.2](#) вместимостью не более 300 см<sup>3</sup>;
- металлические банки по [ГОСТ 5981](#) вместимостью 270 см<sup>3</sup>;
- банки из полимерных материалов по нормативным и техническим документам вместимостью не более 500 см<sup>3</sup>.

Ломтики укладывают в банки плотными рядами плашмя, слегка наклонно или винтовым способом.

Кусочки укладывают в банки плашмя или поперечным срезом к донышку и крышке.

Банки должны быть плотно закрыты крышками.

Допускается заливать банки тузлуком или солевым раствором.

5.5.4 Упаковывание продукции в пакеты из полимерных материалов проводят в соответствии с инструкцией, действующей на территории государства, принявшего стандарт.

В пакетах с продукцией возможно наличие незначительного количества тузлука.

5.5.5 Предельные отрицательные отклонения массы нетто в упаковочной единице - согласно требованиям [ГОСТ 8.579](#).

Предельные положительные отклонения массы нетто в упаковочной единице, %:

- |     |                                   |
|-----|-----------------------------------|
| 3,0 | - для продукции до 0,3 кг включ.; |
| 1,0 | " " св. 0,3 до 1,0 кг включ.;     |
| 0,5 | " " св. 1,0 кг.                   |

5.5.6 Продукция, фасованная в потребительскую тару, должна быть упакована в деревянные ящики или из гофрированного картона по [ГОСТ 13516](#) предельной массой продукта 25 кг - для продукции в банках, 15 кг - для продукции в пакетах и термоусадочной пленке.

При реализации в местах изготовления возможно упаковывание фасованной продукции в полимерные многооборотные ящики предельной массой продукта 20 кг.

Многооборотные ящики с продукцией должны быть закрыты крышками.

5.5.7 Деревянные ящики перед упаковыванием в них пакетов с продукцией выстилают пергаментом по [ГОСТ 1341](#), подпергаментом по [ГОСТ 1760](#) или оберточной бумагой по [ГОСТ 8273](#) со всех сторон.

5.5.8 Соленую рыбу укладывают в бочки, ящики или ведра ровными и плотными рядами.

Допускается безрядовое укладывание рыбы.

Бочки и ведра должны быть залиты тузлуком или солевым раствором и плотно укупорены.

Допускается упаковывать отдельные виды соленой рыбы в бочки и ведра без тузлука.

5.5.9 В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, вида разделки, вида потребительской тары, способа упаковки (под вакуумом или без вакуума), одной степени солености, размерной группы и даты изготовления.

Допускается:

- укладывание трески, пикши и сайды без сортировки по видам;
- в каждой упаковочной единице не более, % (по счету):

2 - для рыб, подразделяющихся по длине или массе, большего или меньшего размера или массы;

10 - для рыб океанического промысла менее установленной длины;

10 - примеси другой рыбы для снетков;

2 - для остальных рыб менее установленной длины или массы.

5.5.10 Тара и упаковочные материалы должны быть чистыми, прочными, без постороннего запаха, должны соответствовать санитарным требованиям и обеспечивать сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.11 Требования к показателям качества, упаковке и маркировке могут быть изменены в соответствии с требованиями договора (контракта) поставщика с внешнеэкономической организацией или иностранным покупателем.

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки - по [ГОСТ 7631](#).

6.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, гистамина и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами исполнительной власти в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6.3 Периодичность микробиологического контроля соленой рыбы устанавливают органы исполнительной власти в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора в соответствии с инструкцией [2] или требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.4 Периодичность определения паразитарных показателей устанавливает изготовитель по согласованию с органами исполнительной власти в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6.5 Периодичность определения показателя "Массовая доля бензойнокислого натрия" устанавливает изготовитель по согласованию с органами исполнительной власти в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6.6 Периодичность определения показателей "Массовая доля поваренной соли", "Массовая доля жира", "Наличие посторонних примесей" устанавливает изготовитель.

## 7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб - по [ГОСТ 7631](#), [ГОСТ 26668](#) и инструкции [2].

Подготовка проб для определения органолептических, физических и химических показателей - по [ГОСТ 7631](#), [ГОСТ 7636](#), токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#), микробиологических анализов - по [ГОСТ 26669](#) и инструкции [2].

Культивирование микроорганизмов - по [ГОСТ 26670](#), приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов - по инструкции [2].

7.2 Методы контроля физических, химических и органолептических показателей - по [ГОСТ 7631](#), [ГОСТ 7636](#), [ГОСТ 27001](#); токсичных элементов - по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 26935](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#); микробиологических показателей - по [ГОСТ 10444.2](#), [ГОСТ 10444.15](#), [ГОСТ 29185](#), [ГОСТ 30518](#), [ГОСТ 30519](#) и в соответствии с требованиями инструкции [2].

7.3 Содержание пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов определяют по методам, утвержденным органами исполнительной власти в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

7.4 Длину и массу рыбы определяют по [ГОСТ 1368](#), [ГОСТ 7631](#).

7.5 Наличие паразитов и паразитарных поражений определяют по методам, утвержденным органами исполнительной власти в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

## 8 Транспортирование и хранение

### 8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют соленую рыбу всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С, замороженную - при температуре не выше минус 18 °С.

Транспортирование продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с требованиями [ГОСТ 15846](#).

8.1.2 Пакетирование - по [ГОСТ 23285](#), [ГОСТ 26663](#).

Основные параметры и размеры пакетов- по [ГОСТ 24597](#).

### 8.2 Хранение

Хранят соленую рыбу при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С, не более:

- в бочках с тузлуком:

4 мес - слабосоленую,

6 мес - среднесоленую,

9 мес - крепкосоленую;

- в бочках без тузлука:

4 мес - зубатку, камбалу, окуня морского, палтуса, тресковых рыб;

4 мес - в деревянных ящиках;

3 мес - в ведрах из полимерных материалов;

1 мес - в банках из полимерных материалов;

1,5 мес - в стеклянных банках;

- в пакетах из полимерных материалов для слабосоленой, среднесоленой и крепкосоленой продукции:

2 мес - под вакуумом,

20 сут - без вакуума;

- в пакетах из полимерных материалов для малосоленой продукции;
- с добавлением бензойнокислого натрия:

2 мес - под вакуумом,

1 мес - без вакуума;

- без добавления бензойнокислого натрия:

30 сут - под вакуумом,

10 сут - без вакуума;

- замороженную при температуре хранения не выше минус 18 °С:

4 мес-под вакуумом,

2 мес - без вакуума.

## **Приложение А (обязательное). Особенности разделки рыб**

### Приложение А (обязательное)

А.1 У тресковых рыб недоразвитые икра или молоки могут быть оставлены в рыбе; плавательный пузырь должен быть вскрыт и может быть оставлен в рыбе. У пикши, сайды и трески брюшко может быть разрезано до второго анального плавника.

А.2 У камбаловых и пресноводных рыб икра или молоки могут быть оставлены в рыбе.

А.3 У камбалообразных и сходных с ними по форме тела рыб (камбалы, морского языка, палтуса, солнечника и т.п.) брюшко может быть вскрыто полукруглым вырезом с верхней (глазной) стороны или прямым сквозным разрезом до позвоночной кости около плечевых костей.

А.4 У клыкача, куберы, мероу, парго, рубии и чивирико и рыб с жировыми отложениями брюшко разрезают сбоку от грудных плавников к анальному отверстию.

А.5 Барабулю, рыбец, черноморскую скумбрию, чехонь, шемаю изготавливают только в неразделанном или жаброванном виде; у черноморской скумбрии жабры удаляют.

А.6 Прудовую рыбу массой более 1,0 кг изготавливают только в разделанном виде с удалением внутренностей.

А.7 Морского угря массой 1,5 кг и менее изготавливают неразделанным, а массой более 1,5 кг - потрошеным обезглавленным.

А.8 Морского окуня массой более 0,5 кг, а также жереха, камбалу, крупную щуку, сома, терпуга и усача изготавливают потрошеными или потрошеными обезглавленными. Жабры могут быть удалены.

Пикшу, сайду и треску массой более 0,4 кг изготавливают потрошеными обезглавленными.

А.9 Макрурону и макруруса изготавливают только потрошеными обезглавленными с удалением хвостовой части на уровне 1/3 длины тушки. Голову удаляют срезом вместе с грудными плавниками.

Макруруса с колючей чешуей изготавливают с обязательным удалением чешуи.

А.10 У илиши, маринки, османа или хромуги должны быть полностью удалены внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка; брюшная полость тщательно зачищена; у илиши, кроме того, должна быть удалена голова.

## Библиография

[1] Статья 424 Государственной фармакопеи СССР (издание десятое)

[2] [5319-91 Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных](#), утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 и Министерством здравоохранения СССР 22.02.91

Электронный текст документа  
подготовлен АО "Кодекс" и сверен по:  
официальное издание  
М.: Стандартинформ, 2007