

**Изменение № 2 ГОСТ 1084—88 Сельдипряного посола и маринованные (бочковые). Технические условия**

**Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 4 по переписке от 12.04.2002)**

**Зарегистрировано Бюро по стандартам № 4075**

**За принятие изменения проголосовали все национальные органы по стандартизации — члены Межгосударственного совета**

Наименование стандарта изложить в новой редакции:

**«Сельди и сардина тихоокеанскаяпряного посола и маринованные. Технические условия**

Salted with spices and pickled herrings and japanese sardine. Specifications».

По всему тексту стандарта заменить слова: «сельдь-иваси» на «сардина тихоокеанская»; исключить слово: «(бочковые)».

Вводную часть изложить в новой редакции:

«Настоящий стандарт распространяется на рыбупряного посола и маринованную семейства сельдевых:

сельдь азово-черноморскую (донскую, днепровскую, дунайскую, керченскую) — *Alosa pontica*;

сельдь атлантическую — *Clupea harengus*;

сельдь беломорскую — *Clupea harengus pallasii*;

сельди каспийские:

пузанок — *Alosa caspia*;

бражниковскую — *Alosa brashnikovi*;

сельдь каспийскую черноспинку — *Alosa kessleri kessleri*;

сельдь тихоокеанскую — *Clupea harengus pallasii*;

сардину тихоокеанскую (иваси) — *Sardinops sagax melanosticta*.

Обязательные требования к качеству и безопасности продукции изложены в пп. 1.1, 1.3.1 (показатели «Вкус и запах», «Наличие посторонних примесей»), 1.3.2, 1.4.2, 1.5.7, 1.6, 2.1—2.3, разд. 3, пп. 4.1.1, 4.2.3».

Пункт 1.1 после слова «сельди» дополнить словами: «и сардина тихоокеанская».

Пункт 1.2 изложить в новой редакции:

**«1.2. Основные параметры и размеры**

Длина или масса сельди и сардины тихоокеанскойпряного посола и маринованных должны соответствовать ГОСТ 1368—91.

Каспийская сельдь черноспинкапряного посола и маринованная длиной 36 см и менее относится к сельди каспийской.

*(Продолжение см. с. 8)*

Минимальная длина рыбы, не указанная в ГОСТ 1368—91, должна быть, см:

|   |               |
|---|---------------|
| атлантической сельди:                   |               |
| неразделанной или разделанной с головой | не менее 17;  |
| тушки                                   | не менее 12;  |
| беломорской сельди                      | более 13;     |
| тихоокеанской сельди:                   |               |
| неразделанной или разделанной с головой | не менее 17;  |
| тушки                                   | не менее 9,5; |
| тихоокеанской сардины:                  |               |
| тушки                                   | не менее 11». |

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.3.1а (перед п. 1.3.1):

«1.3.1а. Атлантическую и тихоокеанскую сельди, тихоокеанскую сардину пряного посола и маринованные подразделяют на жирную и нежирную.

Остальные виды сельдей по жирности не подразделяют».

Пункт 1.3.1 после слова «сельди» дополнить словами: «и сардина тихоокеанская»;

таблица. Графа «Характеристика и норма». Для показателя «Внешний вид» первый абзац изложить в новой редакции:

«Поверхность чистая, без чешуи, по цвету свойственная данному виду рыбы»;

третий, пятый, седьмой абзацы. Заменить слово: «сельдь» на «рыба» (4 раза);

показатель «Консистенция». Третий абзац. Исключить слова: «но не дряблая»;

показатель «Вкус и запах». Заменить слова: «сельди» на «рыбы»; «без других порочащих признаков» на «без посторонних привкуса и запаха» (2 раза);

заменить наименование показателя: «Массовая доля уксусной кислоты в мясе сельди маринованной, %» на «Массовая доля свободной уксусной кислоты в мясе рыбы маринованной, %»;

наименование показателя «Массовая доля жира в мясе рыбы». Исключить слово: «крупной» (2 раза);

таблицу дополнить показателем и его характеристикой:

| Наименование показателя                                  | Характеристика и норма |
|--|------------------------|
| Наличие посторонних примесей<br>(в потребительской таре) | Не допускается         |

(Продолжение см. с. 9)

Пункт 1.3.2 изложить в новой редакции:

«1.3.2. По показателям безопасности сельди и сардина тихоокеанская пряного посола и маринованные должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств».

Пункт 1.3.3 после слова «сельди» дополнить словами: «и сардину тихоокеанскую»; заменить ссылку: 1.3.3.1—1.3.3.6 на 1.3.3.1—1.3.3.10.

Пункты 1.3.3.1—1.3.3.6. Заменить слово: «сельдь» на «рыба».

Раздел 1 дополнить пунктами — 1.3.3.7—1.3.3.10:

«1.3.3.7. 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.

У филе без кожи удалена кожа.

1.3.3.8. Ломтики — филе без кожи, разрезанное на ломтики толщиной не более 0,5 см.

1.3.3.9. Сардина тихоокеанская на филе и ломтики не разделяется.

1.3.3.10. Другие виды разделки сельди и сардины тихоокеанской пряного посола и маринованных — по согласованию с получателем продукции».

Пункт 1.3.4 исключить.

Пункты 1.4—1.6.1 изложить в новой редакции; дополнить пунктом — 1.6.2:

«1.4. Требования к сырью и материалам

1.4.1. Сырье и материалы, используемые для изготовления сельди и сардины тихоокеанской пряного посола и маринованных, не ниже первого сорта (при наличии сортов) соответствуют требованиям:

|                           |  |
|---------------------------|--|
| рыба-сырец                | — нормативных документов;              |
| рыба охлажденная          | — ГОСТ 814—96;                         |
| рыба мороженая            | — нормативных документов;              |
| рыба соленая              | — ГОСТ 815—88, нормативных документов; |
| рыба соленая—полуфабрикат | — нормативных документов.              |

Для изготовления сельди и сардины тихоокеанской пряного посола и маринованных используют рыбу соленую — полуфабрикат и рыбу соленую с массовой долей поваренной соли не более 10 %.

Допускается для изготовления тушки использовать рыбу с механическими повреждениями, но по качеству мяса соответствующую требованиям первого сорта. Поврежденные части должны быть удалены;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—97;

кислота уксусная лесохимическая пищевая — ГОСТ 6968—76;

(Продолжение см. с. 10)

|                            |                           |
|----------------------------|---------------------------|
| кислота уксусная           | — ГОСТ 61—75;             |
| вода питьевая              | — ГОСТ 2874—82 и [3];     |
| сахар-песок                | — ГОСТ 21—94;             |
| лист лавровый              | — ГОСТ 17594—81;          |
| перец черный               | — ГОСТ 29050—91;          |
| перец душистый             | — ГОСТ 29045—91;          |
| гвоздика                   | — ГОСТ 29047—91;          |
| корица                     | — ГОСТ 29049—91;          |
| кориандр                   | — ГОСТ 29055—91;          |
| кардамон                   | — ГОСТ 29052—91;          |
| орех мускатный             | — ГОСТ 29048—91;          |
| тмин                       | — ГОСТ 29056—91;          |
| анис                       | — ГОСТ 18315—78;          |
| чабер                      | — нормативного документа; |
| корень айрный              | — ГОСТ 20055—90;          |
| семя горчичное             | — нормативного документа; |
| зубровка                   | — ГОСТ 21570—76;          |
| лапчатка (калган)          | — ГОСТ 6716—71;           |
| ягоды можжевельные         | — ГОСТ 2802—89;           |
| перец стручковый красный   | — нормативного документа; |
| хмель                      | — ГОСТ 21947—76;          |
| имбирь                     | — ГОСТ 29046—91;          |
| укроп                      | — нормативного документа; |
| шалфей                     | — нормативного документа; |
| мята                       | — ГОСТ 23768—94;          |
| экстракты пряностей        | — нормативных документов; |
| масло эфирное анисовое     | — нормативного документа; |
| масло эфирное айрное       | — нормативного документа; |
| масло эфирное укропное     | — нормативного документа; |
| масло эвгенольное базилика | — нормативного документа; |
| масло эфирное кориандра    | — нормативного документа. |

1.4.2. Сырье и материалы, используемые для изготовления сельди и сардины тихоокеанской пряного посола и маринованных, по показателям безопасности должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

### 1.5. Упаковка

1.5.1. Сельди и сардину тихоокеанскую пряного посола и маринованные упаковывают по ГОСТ 7630—96 в:

бочки деревянные заливные по ГОСТ 8777—80 вместимостью не более 50 дм<sup>3</sup>;

(Продолжение см. с. 11)

бочки деревянные сухотарные по ГОСТ 8777—80 вместимостью не более 50 дм<sup>3</sup> с применением пленочных мешков-вкладышей по нормативным документам;

бочки деревянные, бывшие в употреблении, отремонтированные, предназначенные для повторного использования, по нормативным документам вместимостью не более 50 дм<sup>3</sup> с применением пленочных мешков-вкладышей;

бочки полиэтиленовые многооборотные по нормативным документам вместимостью не более 50 дм<sup>3</sup>;

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

пакеты из полимерных материалов по нормативным документам с применением подложек по нормативным документам или без подложек;

термоусадочную пленку по нормативному документу с применением подложек или без них.

1.5.2. Упаковывание продукции в пакеты из полимерных материалов в соответствии с инструкцией, действующей на территории независимых государств.

В пакетах с поштучной упаковкой рыбы и тушки рыбы допускается незначительное количество тузлука.

1.5.3. Предельные отклонения массы нетто в единице потребительской тары, %:

±3 — для продукции до 0,3 кг включ.;

±1 — для продукции св. 0,3 кг.

1.5.4. Пакеты с продукцией упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86 или нормативным документам или ящики деревянные по ГОСТ 13356—84 или нормативным документам, предельной массой продукта 20 кг.

Деревянные ящики перед упаковыванием в них пакетов со всех сторон выстилают пергаментом по ГОСТ 1341—97, подпергаментом по ГОСТ 1760—86 или оберточной бумагой по ГОСТ 8273—75.

При реализации в местах изготовления возможно упаковывание потребительской тары в полимерные многооборотные ящики по нормативным документам, предельной массой продукта 20 кг.

1.5.5. Рыбу упаковывают в бочки, ведра ровными плотными, взаимно перекрещивающимися рядами с пересыпкой по рядам пряностями.

Бочки и ведра с рыбой должны быть залиты заливкой.

1.5.6. В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, размера (кроме сельди беломорской), вида разделки, способа обработки и даты изготовления.

*(Продолжение см. с. 12)*

В каждой упаковочной единице может быть не более:

— 2 % рыб (по счету) большего или меньшего размера или массы для рыб, подразделяющихся по длине или массе;

— 5 % рыб (по счету) менее установленной минимальной длины.

1.5.7. Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковывания продукции пряного посола и маринованной, должны быть прочными, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

1.5.8. Допускается использовать другие виды тары и упаковки, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с данным видом продукции, соответствующие санитарным требованиям и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

#### **1.6. Маркировка**

1.6.1. Тару с продукцией маркируют по ГОСТ 7630—96.

1.6.2. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—96, ГОСТ 7630—96».

Раздел I дополнить пунктом — 1.7:

«1.7. Требования к упаковке и маркировке могут быть изменены в соответствии с требованиями договора (контракта) поставщика с внешне-экономической организацией».

Разделы 2, 3 изложить в новой редакции:

#### **«2. Правила приемки**

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85.

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

2.3. Периодичность микробиологического контроля продукции устанавливают в соответствии с инструкцией [1].

2.4. Периодичность определения показателей «Массовая доля жира», «Массовая доля поваренной соли» устанавливает изготовитель.

#### **3. Методы контроля**

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 26668—85, инструкции [1].

*(Продолжение см. с. 13)*

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929—94, для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669—85, инструкции [1], по методике [2].

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26934—86, ГОСТ 30178—96, ГОСТ 30538—97, ГОСТ 26670—91, ГОСТ 10444.15—94,  $\frac{\text{ГОСТ 30518—97}}{\text{ГОСТ Р 50474—93}}$ ,

$\frac{\text{ГОСТ 30519—97}}{\text{ГОСТ Р 50480—93}}$ , инструкции [1], по методике [2] и инструкции [3].

3.3. Содержание нитрозаминов, гистамина (для сельди), радионуклидов, пестицидов и полихлорированных бифенилов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора».

Пункт 4.1.1. Первый абзац после слова «сельди» дополнить словами: «и сардину тихоокеанскую»;

четвертый абзац после слова «сельди» дополнить словами: «и сардины тихоокеанской»;

пятый, шестой абзацы изложить в новой редакции:

«Транспортируют сельди и сардину тихоокеанскую пряного посола и маринованные в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы в соответствии с требованиями ГОСТ 15846—79».

Пункты 4.1.2, 4.2, 4.2.1 изложить в новой редакции; дополнить пунктами — 4.2.2, 4.2.3:

«4.1.2. Пакетирование — по ГОСТ 23285—78, ГОСТ 26663—85.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597—81.

4.2. Х р а н е н и е

4.2.1. Хранят рыбу пряного посола при температуре от минус 4 до минус 8 °С с даты изготовления, мес, не более:

4 — сельди неразделанные в бочках и ведрах;

3 — сельди разделанные в бочках и ведрах;

4 — сардину тихоокеанскую в бочках.

Продукцию пряного посола, фасованную в пакеты из полимерных материалов, хранят с даты изготовления, сут, не более:

фасованную без вакуума:

при температуре от минус 4 до минус 8 °С:

2 — сардину тихоокеанскую;

сардину тихоокеанскую, изготовленную из соленого полуфабриката:

8 — со сроком хранения полуфабриката 1 мес;

4 —       »       »       »       2 мес;

2 —       »       »       »       3 мес;

(Продолжение см. с. 14)

30 — сельдь атлантическую жирную и сельдь атлантическую нежирную;

8 — сельдь тихоокеанскую жирную;

7 — сельдь атлантическую жирную филе и ломтики без заливки;

7 — сельдь тихоокеанскую жирную филе и ломтики с заливкой;

сельдь тихоокеанскую жирную филе и ломтики без заливки;

3 — при температуре от плюс 2 до минус 4 °С;

10 — » » от минус 4 до минус 8 °С;

фасованную под вакуумом:

при температуре от минус 4 до минус 8 °С;

60 — сельдь атлантическую жирную и сельдь атлантическую нежирную;

30 — сельдь тихоокеанскую жирную;

сельдь атлантическую и тихоокеанскую жирную филе и ломтики без заливки:

3 — при температуре от 4 до 6 °С;

10 — » » от плюс 2 до минус 4 °С;

20 — » » от минус 4 до минус 8 °С;

сельдь атлантическую и тихоокеанскую жирную филе и ломтики с заливкой:

15 — при температуре от плюс 2 до минус 4 °С;

30 — » » от минус 4 до минус 8 °С.

4.2.2. Хранят рыбу маринованную при температуре от минус 4 до минус 8 °С с даты изготовления, мес, не более:

4 — сельдь тихоокеанскую в бочках и ведрах.

Продукцию маринованную, фасованную в пакеты из полимерных материалов, хранят с даты изготовления, сут, не более:

фасованную без вакуума:

сельдь атлантическую жирную и сельдь атлантическую нежирную:

15 — при температуре от минус 4 до минус 8 °С;

сельдь атлантическую нежирную филе и ломтики с заливками:

10 — при температуре от плюс 2 до минус 4 °С.

4.2.3. Срок годности продукции пряного посола и маринованной устанавливает изготовитель с указанием условий хранения\*».

Стандарт дополнить приложением — А:

\* Действует на территории Российской Федерации.

(Продолжение см. с. 15)

**«ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
(справочное)

**Перечень нормативных документов, действующих на территории  
Российской Федерации**

ГОСТ Р 51074—97 Продукты пищевые. Информация для потребителя.  
Общие требования

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и  
методам контроля качества

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

СанПиН 23.2.1078—01 Гигиенические требования безопасности и пи-  
щевой ценности пищевых продуктов

СанПиН 3.2.569—96 Профилактика паразитарных болезней на терри-  
тории Российской Федерации

СанПиН 2.1.4.1074—01 Питьевая вода. Гигиенические требования к  
качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Кон-  
троль качества

Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты  
и мешки-вкладыши из пленочных материалов, утвержденная Комитетом  
Российской Федерации по рыболовству 22.01.96 и согласованная Госу-  
дарственным комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Рос-  
сийской Федерации 15.01.96 № 01—7/8—11

[1] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю про-  
изводства продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная  
Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 и Министерством здра-  
воохранения СССР 22.02.91 № 5319—91\*

[2] Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и  
рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороже-  
ная), утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.88 и  
согласованная с Министерством здравоохранения СССР 22.12.88\*

[3] Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской  
рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженная рыба,  
предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях об-  
щественного питания), утвержденная Министерством рыбного хозяйства  
СССР 29.12.88\*».

\* Действует в государствах СНГ.

(ИУС № 6 2003 г.)