
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
812—
2013

СЕЛЬДИ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2014

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0–92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (МТК 300)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 октября 2013 г. № 60–П).

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1597-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 812–2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 812–88

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Основные параметры и размеры	2
4 Технические требования	2
5 Правила приемки	6
6 Методы контроля	6
7 Транспортирование и хранение	7
Приложение А (справочное) Видовой состав рыб семейства Сельдевые (<i>CLUPEIDAE</i>)	8
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемый срок годности сельди горячего копчения и условия хранения	9
Библиография	10

СЕЛЬДИ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

Hot-smoked herrings.
Specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сельди горячего копчения, предназначенные для пищевых целей.

Настоящий стандарт не распространяется на мелкие сельди горячего копчения, соответствующие требованиям к которым установлены в ГОСТ 6606.

Видовой состав рыб приведен в приложении А.

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 1368—2003 Рыба. Длина и масса

ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 6606—83 Рыба мелкая горячего копчения. Технические условия

ГОСТ 7630—96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка

ГОСТ 7631—2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

ГОСТ 7636—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31339—2006 Рыба, нерыбные объекты и продукции из них. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 31746—2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

ГОСТ 31747—2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Основные параметры и размеры

3.1 Длина или масса сельдей горячего копчения должны соответствовать требованиям ГОСТ 1368.

3.2 Длина сельди горячего копчения должна быть, см, более:

13,0 — беломорской;

17,0 — атлантической, тихоокеанской.

4 Технические требования

4.1 Сельди горячего копчения должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 Сельди должны быть посолены, подвергнуты горячему копчению, охлаждены и упакованы в упаковку.

4.2.2 Сельди горячего копчения изготавливают в неразделанном (целом) или разделанном виде.

4.2.3 По видам разделки сельди горячего копчения подразделяют в соответствии с 4.2.3.1—4.2.3.5.

4.2.3.1 **Жаброванная** — рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей.

4.2.3.2 **Зябренная** — рыба, у которой удалены грудные плавники вместе с прилегающей частью брюшка, калтычком и частью внутренностей; жабры, икра или молоки могут быть оставлены.

4.2.3.3 **Обезглавленная** — рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, грудными плавниками и пучком внутренностей без разреза по брюшку; часть внутренностей, икра или молоки могут быть оставлены.

4.2.3.4 **Тушка** — рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка; 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 см от основания его средних лучей; сгустки крови и почки зачищены.

4.2.3.5 Другие виды разделки сельди горячего копчения — в соответствии с договором (контрактом) на поставку.

4.2.4 Атлантические и тихоокеанские сельди горячего копчения в зависимости от массовой доли жира подразделяют на жирные и нежирные.

Другие виды сельдей по жирности не подразделяют.

4.2.5 Сельди горячего копчения могут быть заморожены.

Замораживают сельди горячего копчения в упакованном виде. Температура в теле рыбы при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18 °С.

4.2.6 По органолептическим, физическим и химическим показателям сельди горячего копчения должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Готовность продукта	Рыба, равномерно прокопченная до полной готовности: мясо, икра или молоки проварены; кровь полностью свернувшаяся; мясо легко отделяется от позвоночника
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, невлажная. Допускаются: - незначительная увлажненность; - легкая морщинистость кожи; - белково-жировые натёки на поверхности; - отпечатки сетки или прутков на поверхности (без загрязнения сажей); - небольшая вздутость кожи
Наружные повреждения	Рыба целая, без наружных повреждений. Допускаются: - поломанные жаберные крышки; - надломанные головы; - небольшие повреждения брюшка; - в одной единице транспортной упаковки % рыб (по счету), не более: 3 — с обломанными головами; 5 — с порезами кожи длиной не более 1 см; 15 — со срывами кожи площадью не более 1 см ²
Цвет кожного покрова	Золотистый, с оттенками от соломенно-желтого до темно-золотистого. Равномерный. Допускаются светлые пятна (не охваченные дымом участки поверхности) площадью не более 2 см ²
Разделка	В соответствии с 4.2.3.1—4.2.3.5
Консистенция	Плотная или мягкая, сочная. Допускается суховатая или незначительно крошащаяся
Вкус и запах	Свойственные данному виду сельди горячего копчения без посторонних привкуса и запаха
Порядок укладки	Ровными рядами
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается
Массовая доля поваренной соли, %	2,0—4,0
Массовая доля жира, %, не менее: для сельди атлантической жирной, тихоокеанской жирной	12,0
Примечание — Качество замороженных сельдей горячего копчения оценивают после размораживания.	

4.2.7 По показателям безопасности сельди горячего копчения должны соответствовать [1], техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления сельди горячего копчения, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют:

- сельдь-сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сельдь охлажденная — ГОСТ 814 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сельдь охлажденная полуфабрикат — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сельдь мороженая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сельдь мороженая — полуфабрикат — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сырье древесное для копчения продуктов — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- препараты копильные — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.2 Сырье, в том числе закупаемое по импорту, используемое для изготовления сельдей горячего копчения, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

4.4.1 Потребительскую упаковку с продукцией маркируют в соответствии с ГОСТ 7630 с указанием срока годности.

Маркировка должна содержать один режим хранения и срок годности.

На потребительской упаковке с продукцией дополнительно указывают:

- номер партии;
- информацию об использовании копильных препаратов;
- «Перед употреблением разморозить при температуре не выше 8 °С» — для замороженной продукции.

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

На транспортную и потребительскую упаковку с замороженной продукцией наносят надпись: «Замороженная».

4.4.3 Маркировка на упаковке сельди горячего копчения должна соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.5 Упаковка

4.5.1 Сельди горячего копчения упаковывают — по ГОСТ 7630:

- в ящики из гофрированного картона — по ГОСТ 13516;
- пачки из картона — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пакеты из полимерных материалов под вакуумом или без вакуума с применением подложек или без подложек по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.2 Сельди горячего копчения, фасованных в пачки из картона или пакеты из полимерных материалов, упаковывают в ящики из гофрированного картона.

Допускается для реализации в местах изготовления упаковывать сельди горячего копчения в полимерные многооборотные ящики по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Полимерные ящики с продукцией должны быть закрыты крышками.

4.5.3 Упаковывание сельди горячего копчения в пакеты из полимерных материалов в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.4 В каждой упаковочной единице должна быть сельдь одного названия, одного вида разделки, одной размерной группы, одной степени жирности (для атлантической и тихоокеанской сельди), одного способа упаковывания, одного часа изготовления (для незамороженной продукции) или одной даты изготовления (для замороженной продукции) и одного вида потребительской упаковки.

Допускается в каждой упаковочной единице не более 2 % рыб (по счету) менее или более установленной минимальной длины или массы.

4.5.5 Предельные отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества в упаковочной единице — согласно требованиям ГОСТ 8.579.

Предельные положительные отклонения содержимого нетто от номинального количества в упаковочной единице, %:

3.0 — для продукции массой нетто до 0.5 кг включ.;

1.0 — « » « » « » « » « » « » « » св. 0.5 кг до 1.0 кг включ.;

0.5 — » 1.0 кг.

4.5.6 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных материалов, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные к применению для контакта с данным видом продукции и соответствующие требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.5.7 Упаковки и упаковочные материалы, используемые для упаковывания сельди горячего копчения, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, гистамина, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, пестицидов, бенз(а)пирена, диоксинов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Контроль содержания диоксинов в сельди горячего копчения проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в рыбном сырье.

5.3 Периодичность микробиологического контроля сельди горячего копчения устанавливают в соответствии с [4] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Периодичность определения паразитологических показателей устанавливает изготовитель продукции в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли», «Массовая доля жира», «Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)», а также массы нетто устанавливает изготовитель.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 26668, [4].

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636:

- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;

- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669 и [4];

- паразитологических показателей — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по [4].

6.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 31339;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747 и [4].

6.3 Содержание гистамина, пестицидов, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов, бенз(а)пирена, диоксинов, а также паразитологические показатели определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7 Транспортирование и хранение**7.1 Транспортирование**

7.1.1 Транспортируют сельди горячего копчения всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к температурному режиму их хранения.

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов по ГОСТ 24597.

Допускается транспортирование продукции без пакетирования.

7.2 Хранение

7.2.1 Рекомендуемый срок годности сельди горячего копчения и условия хранения приведены в приложении Б.

7.2.2 Срок годности сельди горячего копчения, с указанием условий хранения, устанавливает изготовитель.

Приложение А
(справочное)Видовой состав рыб семейства Сельдевые (*CLUPEIDAE*)

А.1 Видовой состав рыб приведен в таблице А.1

Т а б л и ц а А.1

Название рыбы *	
русское	латинское
род <i>Clupea</i>	
Сельдь атлантическая	<i>Clupea harengus</i>
Сельдь беломорская	<i>Clupea pallasii marisalbi</i>
Сельдь тихоокеанская	<i>Clupea pallasii pallasii</i>
Сельдь чешско-печерская	<i>Clupea pallasii suworowi</i>
род <i>Alosa</i>	
Пузанок азовский**	<i>Alosa caspia tanaica</i>
Пузанок большеглазый	<i>Alosa saposchnikowii</i>
Пузанок каспийский**	<i>Alosa caspia caspia</i>
Сельдь аграханская**	<i>Alosa brashnikovii agrachanica</i>
Сельдь волжская	<i>Alosa kessleri volgensis</i>
Сельдь долгинская**	<i>Alosa brashnikovii brashnikovii</i>
Сельдь черноморско-азовская морская***	<i>Alosa maeotica</i>
Сельдь черноморско-азовская проходная ***	<i>Alosa immaculate (Alosa pontica)</i>
Сельдь-черноспинка**	<i>Alosa kessleri kessleri</i>
Финта атлантическая	<i>Alosa fallax fallax</i>
род <i>Clupanodon</i>	
Сельдь пятнистая	<i>Clupanodon punctatus</i>
<p>* Допускается использовать другие виды рыб семейства Сельдевые, отнесенные к объектам промышленного и прибрежного рыболовства.</p> <p>** Данные виды сельди, а также сельдь-черноспинка длиной 36 см и менее имеют товарное наименование «сельдь каспийская».</p> <p>*** Данные виды сельди имеют товарное наименование «сельдь азово-черноморская (донская, днепровская, дунайская, керченская)».</p>	

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности
сельди горячего копчения и условия хранения

Б.1 Срок годности сельди горячего копчения с часа изготовления, ч, не более:

48 — при температуре хранения от 2 °С до 6 °С;

72 — при температуре хранения от минус 2 °С до 2 °С.

Б.2 Срок годности сельди горячего копчения замороженных — не более 30 сут, с даты изготовления, при температуре хранения не выше минус 18 °С.

Библиография

- [1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880¹
- [2] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881¹
- [3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769¹
- [4] 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 22.02.91²

¹ Действует на территории государств-членов Таможенного союза.

² Действует в странах Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации.

УДК 664.951.3:006.354

МКС 67.120.30

H26

Ключевые слова: сельди горячего копчения, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Подписано в печать 02.10.2014. Формат 60x84¼.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 87 экз. Зак. 4537

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»,
123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru