Издание официальное

СССР Комитет стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 813—55 Взамен ГОСТ 813—53 Группа Н26

СЕЛЬДИ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на рыбу холодного копчения семейства сельдевых (Clupeidae), кроме салаки, тюльки, каспийской, черноморской, балтийской кильки, а также тихоокеанской сельди длиной 17 *см* и менее, атлантической и беломорской сельди длиной 13 *см* и менее.

I. НАИМЕНОВАНИЕ СЕЛЬДЕЙ

1. В зависимости от районов и периодов лова сельди холодного копчения подразделяются на следующие наименования:

а) *атлантическая жирная* — сельдь *, вылавливаемая в Атлантическом и Северном Ледовитом океанах с прилегающими морями и заливами в период с 1 июля по 31 января;

б) *атлантическая* — сельдь *, вылавливаемая в Атлантическом и Северном Ледовитом океанах с прилегающими морями и заливами в период с 1 февраля по 30 июня;

в) *беломорская* — сельдь, вылавливаемая в Белом море с заливами и впадающими реками в течение всего года;

г) *тихоокеанская жирная* — сельдь *, вылавливаемая в Тихом океане (в районе Камчатки и Курильских островов), в Беринговом и Охотском морях с заливами и впадающими реками в период с 1 июля, а в остальных районах Тихого океана и в Японском море — с 1 июня по февраль включительно.

д) *тихоокеанская* — сельдь *, вылавливаемая в Тихом океане (в районе Камчатки и Курильских островов), в Беринговом и

* Комитет стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР разрешил впредь до пересмотра ГОСТ 813—55 подразделение по жирности океанических сельдей производить не по периодам лова, а по фактическому содержанию жира в мясе сельди.

Атлантические — жирные и тихоокеанские — жирные сельди с содержанием жира в мясе 12% и более;

Атлантические и тихоокеанские сельди с содержанием жира в мясе менее 12%.

Указанное содержание жира в сельди гарантируется на основании периодических анализов.

Внесен Министерством рыбной промышленности СССР	Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов 28/III 1955 г.	Срок введения 1/X 1955 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону. Перепечатка воспрещена

Охотском морях с заливами и впадающими реками в период с 1 марта по 30 июня, а в остальных районах Тихого океана и в Японском море — в период с 1 марта по 31 мая;

е) *черноспинка* (залом) — сельдь, вылавливаемая в Каспийском море с заливами и впадающими реками в весенний период года;

ж) *каспийская* — сельдь (кроме черноспинки), вылавливаемая в Каспийском море в течение всего года;

з) *азовочерноморская (дунайская, керченская, донская, днепровская)* — сельдь, вылавливаемая в Азовском и Черном морях с заливами, Керченском проливе и впадающих реках в течение всего года.

II. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

2. Сельдь холодного копчения приготовляется по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил Министерства здравоохранения СССР.

3. Сельдь холодного копчения приготовляют из рыбы-сырца, охлажденной или мороженой сельди первого и второго сортов, а также из соленой сельди не ниже первого сорта.

Качество сырья должно соответствовать требованиям действующих стандартов, а в случае отсутствия последних — требованиям технических условий.

4. Соль поваренная, применяемая при посоле сельди перед копчением, должна быть молотая, не ниже первого сорта по ГОСТ 153—57.

5. У атлантической и тихоокеанской сельди икра или молоки вполне развиты, заполняют брюшную полость; могут быть сельди без икры и молок, ожирков в брюшной полости нет, тело прогонистое, удлиненное.

У атлантической жирной и тихоокеанской жирной сельди в брюшной полости есть ожирки, между кожей и мясом прослойка жира, тело высокое.

6. По длине или весу сельди холодного копчения подразделяются по ГОСТ 1368—55.

7. По видам разделки сельдь холодного копчения подразделяется на:

а) *неразделанную* — сельдь, выкопченную в целом виде;

б) *зябреную* — сельдь, у которой часть внутренностей и грудные плавники с прилегающей частью брюшка удалены; жабры, икра или молоки могут быть оставлены в рыбе;

в) *жаброванную* — сельдь, у которой жабры удалены, брюшко целое; внутренности могут быть частично удалены;

г) *полупотрошеную* — сельдь, у которой брюшко у грудных плавников надрезано; внутренности могут быть частично удалены;

д) *балычок* — сельдь, у которой жабры удалены, брюшная часть срезана вдоль позвоночной кости на 1—1,5 *см* ниже позвоночной кости; внутренности, икра или молоки удалены, голова оставлена или удалена, нижняя часть головы может быть срезана;

е) *обезглавленную* — сельдь, у которой ровным срезом удалена голова с пучком внутренностей; икра или молоки могут быть оставлены.

Примечание. Сельдь-балычок приготовляется из черноспинки и из крупной каспийской, атлантической и тихоокеанской жирной сельди, охлажденной, мороженой, а также слабо- и среднесоленой.

8. В зависимости от качества сельдь холодного копчения подразделяется на два сорта: первый и второй.

9. По физико-химическим и органолептическим показателям сельдь холодного копчения должна соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Характеристика и нормы	
	Первый сорт	Второй сорт
1. Внешний вид	Поверхность сельди с чешуей или без чешуи, чистая, ровного золотистого цвета.	То же, что для первого сорта.
	Допускается незначительный жировой натек и слегка покрытая жиром поверхность сельди; отмякшее, но не лопнувшее брюшко	Допускается соломенный и коричневый цвет поверхности, жировой натек, покрытая жиром поверхность, незначительные, не охваченные дымом пятна
2. Консистенция	Нежная, сочная, может быть плотная	То же, что для первого сорта. Может быть суховатая, слегка ослабевшая, но не дряблая
3. Вкус и запах	Вкус и запах копчености, без порочащих признаков	То же, что для первого сорта. Может быть слабый запах окислившегося жира на поверхности

Продолжение

Наименования показателей	Характеристика и нормы	
	Первый сорт	Второй сорт
4. Содержание поваренной соли в мясе, в %:		
а) для сельди	От 5 до 11 вкл.	От 5 до 14 вкл.
б) для сельди-балычка	От 5 до 11 вкл.	От 5 до 12 вкл.
5. Содержание влаги в %, не более	60	60
6. Наружные повреждения	Рыба целая	То же, что для первого сорта
	Допускаются небольшие срывы и порезы кожи, поломанные жаберные крышки	Допускаются срывы и порезы кожи, надломанные головки и лопнувшее брюшко

Примечание. Соленость сельди должна быть равномерной, без резких колебаний. Допускается отклонение в солености образцов, отобранных из разных тарных мест партии, не более 2%, в пределах установленных норм.

III. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

10. Приемка сельдей холодного копчения должна производиться по ГОСТ 7631—55.

11. Испытание сельдей холодного копчения должно производиться по ГОСТ 7636—55.

IV. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

12. Сельдь холодного копчения упаковывают:

а) в деревянные ящики по ГОСТ 8130—63, вместимостью до 30 *кг*;

б) в драночные короба вместимостью до 20 *кг*;

в) в коробки картонные вместимостью до 5 *кг*.

Примечание. Допускается упаковка сельдей холодного копчения для реализации в местной торговой сети в инвентарную тару, соответствующую санитарным требованиям.

13. Тара должна быть прочная, чистая, сухая; ящики — с двумя-тремя отверстиями, диаметром 2—3 *см*, на каждой торцовой стороне.

14. Сельди укладывают в тару ровными, плотными рядами, головами к торцовым сторонам ящиков. Тара предварительно выстилается упаковочной бумагой, пергаментом или подпергаментом.

Для иногородних отгрузок ящики обтягивают по торцам упаковочной полоской или упаковочной проволокой.

15. В тару упаковывают сельдь одного периода улова, одного размера, одного способа обработки и одного сорта.

16. Маркировку сельдей производят по ГОСТ 7630—63.

17. Транспортирование сельдей должно производиться в соответствии с правилами и инструкциями по перевозке скоропортящихся грузов, утвержденными в установленном порядке.

18. Хранение сельдей должно производиться на складах, базах и в торговой сети по инструкции, утвержденной в установленном порядке.

Замена

ГОСТ 153—57 введен взамен ГОСТ 153—41.
ГОСТ 7631—55 введен взамен ОСТ НКРП 28.
ГОСТ 7636—55 введен взамен ОСТ НКРП 55.
ГОСТ 7630—63 введен взамен ОСТ НКРП 27.
ГОСТ 8130—63 введен взамен ГОСТ 3952—47.
