Издание официальное

СССР — Комитет стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 282—55*
	ЛОСОСИ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ СОЛЕНЫЕ	Взамен ГОСТ 282—41
		Группа Н25

Настоящий стандарт распространяется на соленые дальневосточные лососи: кета, горбуша, красная (нерка), кижуч, сима, чавыча, голец и кунджа.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Соленая рыба должна быть приготовлена по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке с соблюдением санитарных норм и правил Министерства здравоохранения СССР.

2. В зависимости от качественных показателей соленые лососи подразделяются на сорта: первый и второй.

3. По размерам или весу соленые лососи подразделяются в соответствии с ГОСТ 1368—55.

4. По способам разделки соленая рыба выпускается:

а) *потрошеная с головой* — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками (по средней линии) от калтычка (отступя от него) до анального отверстия, калтычок не перерезается; внутренности и икра или молоки удалены; сгустки крови (почки) зачищены; жабры могут быть не удалены; у крупных рыб могут быть сделаны в хвостовой части (из брюшной полости) вдоль позвоночника два прокола без прореза ребер и кожи;

б) *потрошеная обезглавленная* — рыба разрезана, как указано в подпункте «а», но голова по плечевую кость удалена; плечевые кости не должны быть повреждены;

в) *потрошеная семужной резки* — рыба разделена по брюшку двумя продольными разрезами: первым — от калтычка до начала брюшных плавников и вторым — от конца брюшных плавников до анального отверстия, калтычок не перерезан, у нароста может быть сделан прокол (из прореза ребер), проникающий до позвоночника; у крупных рыб допускается до трех проколов вдоль позвоночника без повреждения кожи; внутренности,

Внесен Министерством рыбной промышленности СССР	Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов 31/III 1955 г.	Срок введения 1/X 1955 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону. Перепечатка воспрещена

жабры и икра или молоки удалены; сгустки крови (почки) зачищены.

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 10 1956 г.).

г) *пласт необезглавленный* — рыба, включая голову, разрезана вдоль спины по позвоночнику; жабры, внутренности и икра или молоки удалены; сгустки крови (почки) зачищены;

д) *пласт обезглавленный* — рыба разрезана, как указано в подпункте «г», но голова по плечевые кости удалена, плечевые кости не должны быть повреждены.

5. По степени солености (содержанию хлористого натрия в мясе рыбы) лососи выпускаются:

слабосоленые — с содержанием соли от 6 до 10% включительно;

среднесоленые — с содержанием соли более 10 до 14% включительно;

крепкосоленые — с содержанием соли более 14 до 19%.

Примечания:

1. Слабосоленые лососи при реализации их на месте могут быть выпущены с содержанием соли в мясе от 4% до 10%.

2. Соленость рыбы должна быть равномерной. Колебание солености в образцах рыбы, отобранных из разных тарных мест одной партии допускается в пределах норм, установленных для каждой группы солености.

6. Соль, применяемая для посола рыбы, должна быть по качеству не ниже первого сорта по ГОСТ 153—57.

7. По органолептическим и физико-химическим показателям соленые лососи должны соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Характеристика сортов	
	Первый сорт	Второй сорт
1. Внешний вид	Рыба всех размеров, различной упитанности, кроме тощей; поверхность рыбы чистая, без признаков брачного наряда, без наружных повреждений. Допускается рыба со слабыми темноватыми полосами в светлой части и по бокам, со следами от объячеивания у приголовка рыбы; незначительные наружные повреждения до 5% рыб (по счету) в таре	Рыба всех размеров различной упитанности; по покрову рыбы пятна и полосы брачного наряда, но без резкого изменения челюстей и горба (не «зубатка»); поверхностное пожелтение, не проникшее в мясо; наличие не более двух ранений (уколов); незначительные наружные повреждения; рыба в кусках весом не менее 500 *г* без порочащих признаков

Продолжение

Наименования показателей	Характеристика сортов	
	Первый сорт	Второй сорт
2. Разделка	Правильная, зачистка рыбы тщательная. При ручной разделке могут быть незначительные отклонения от правильной разделки не более чем у 10% рыб (по счету) в таре. При машинной разделке калтычок может быть разрезан; линия разреза может отклоняться от средней линии брюшка; могут быть уколы от игл на теле рыбы; допускается разрез дальше анального отверстия, но не более чем на 5 *см*, и незначительные повреждения пленки, покрывающей внутрибрюшную полость	Допускаются отклонения от правильной разделки
3. Консистенция мяса рыбы:		
а) слабосоленой	Сочная	Может быть мягковатая
б) среднесоленой	От сочной до плотной	Может быть ослабевшая
в) крепкосоленой	Плотная	Может быть жесткая или ослабевшая
4. Цвет мяса	Присущий данному виду рыбы	То же, что для первого сорта. Может быть с желтоватым оттенком, темными пятнами от кровоподтеков
5. Вкус и запах	Нормальные, свойственные перечисленным выше рыбам, без порочащих признаков	Может быть слабый запах и привкус окислившегося жира на поверхности

II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

8. Приемка соленой рыбы должна производиться по ГОСТ 7631—55.

9. Проверка качества соленой рыбы должна производиться по ГОСТ 7636—55.

III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

10. Упаковка соленых лососей должна производиться в бочки заливные емкостью не более 300 *л* по ГОСТ 8777—58. Рыба ящичного посола отгружается в ящиках емкостью не более 60 *кг* по ГОСТ 8130—63. Бочки заливные должны быть предварительно замочены, вымыты и взвешены.

11. Рыба, подлежащая упаковке, должна быть однородной по весу, разделке, солености и сорту; рыба укладывается в тару доверху.

Рыба чанового посола перед уборкой в тару должна быть тщательно промыта. У рыбы ящичного посола может быть нерастворившаяся соль на поверхности и в брюшной полости.

Рыба потрошеная и семужной резки укладывается в тару ровными и плотными рядами, спинками вниз с небольшим уклоном; последний ряд укладывается спинками вверх.

Рыба, разделанная на пласт обезглавленный и необезглавленный, укладывается в развернутом виде кожным покровом вниз, чередуясь хвостовыми и головными частями; укладка производится взаимно перекрещивающимися рядами; верхний ряд укладывается кожным покровом вверх.

После осадки и прессовки рыбы бочки укупориваются и заливаются доверху профильтрованным тузлуком с содержанием соли, соответствующим солености продукта.

При ящичном охлажденном посоле рыба укладывается ровными рядами, спинками вниз, и пересыпается солью.

12. Транспортирование соленых дальневосточных лососей должно производиться в соответствии с правилами и инструкциями по перевозке скоропортящихся грузов, утвержденными в установленном порядке.

13. Хранение соленых дальневосточных лососей на складах, базах и в торговой сети должно производиться по инструкциям, утвержденным 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 8777—58 введен взамен ГОСТ 128—53.
ГОСТ 8130—63 введен взамен ГОСТ 3952—47.
