

ГОСТ 28698-90

Группа Н25

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА МЕЛКАЯ СОЛЕНАЯ

Общие технические условия

Small salted fish. General specifications

МКС 67.120.30  
ОКП 92 6211, 92 6221,  
92 6200, 92 6041

Дата введения 1992-01-01

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 25.10.90 N 2688

3. ВЗАМЕН ОСТ 15-55-73, ОСТ 15-70-74, ОСТ 15-241-80

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
<a href="#">ГОСТ 1341-97</a>	2.3.3
<a href="#">ГОСТ 1368-2003</a>	1.2, 4.3

<a href="#">ГОСТ 1760-86</a>	2.3.3
<a href="#">ГОСТ 3282-74</a>	2.3.4
<a href="#">ГОСТ 3560-73</a>	2.3.4
<a href="#">ГОСТ 5717.2-2003</a>	2.3.1
<a href="#">ГОСТ 7630-96</a>	2.4.1
<a href="#">ГОСТ 7631-85</a>	3.1, 4.1, 4.2
<a href="#">ГОСТ 7636-85</a>	4.2
<a href="#">ГОСТ 7730-89</a>	2.3.3
<a href="#">ГОСТ 8777-80</a>	2.3.1
<a href="#">ГОСТ 11771-93</a>	2.4.1
<a href="#">ГОСТ 13356-84</a>	2.3.1
<a href="#">ГОСТ 13516-86</a>	2.3.1
ГОСТ 13830-97	2.2.2
<a href="#">ГОСТ 14192-96</a>	2.4.1
<a href="#">ГОСТ 18251-87</a>	2.3.4

<a href="#">ГОСТ 20477-86</a>	2.3.4
<a href="#">ГОСТ 23285-78</a>	5.1.2
<a href="#">ГОСТ 24597-81</a>	5.1.2
<a href="#">ГОСТ 26663-85</a>	5.1.2
<a href="#">ГОСТ 26927-86</a>	4.2
<a href="#">ГОСТ 26929-94</a>	4.1
<a href="#">ГОСТ 26930-86-ГОСТ 26934-86</a>	4.2

5. Ограничение срока действия снято по протоколу N 7-95 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-95)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Июль 2007 г.

Настоящий стандарт распространяется на мелкую соленую рыбу.

Настоящий стандарт применяется в комплексе с техническими условиями на конкретный ассортимент продукции, утвержденными в установленном порядке.

## 1. ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ И РАЗМЕРЫ

1.1. По длине и массе мелкую соленую рыбу не подразделяют.

1.2. Минимальные размеры рыб должны соответствовать [ГОСТ 1368](#), а примесь и прилов рыб менее промысловой длины - требованиям технических условий на рыбу-сырец.

1.3. Мелкую соленую рыбу изготавливают в неразделанном виде. Соленые сардины следует изготавливать в неразделанном и разделанном виде.

1.4. В зависимости от массовой доли поваренной соли рыбу подразделяют на малосоленую, слабосоленую, среднесоленую и крепосоленую.

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

### 2.1. Характеристики

2.1.1. Соленая мелкая рыба должна изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта и технических условий на конкретный ассортимент продукции по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил.

2.1.2. В зависимости от показателей качества мелкую соленую рыбу подразделяют на первый, второй и третий сорт.

2.1.3. Содержание токсичных элементов и пестицидов в соленой рыбе не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР\*.

\* На территории Российской Федерации действуют [СанПиН 2.3.2.1078-2001](#).

2.1.4. По органолептическим и химическим показателям соленая мелкая рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго

Внешний вид

Поверхность рыбы чистая, по цвету свойственная данному виду рыбы.

Допускается:

подкожное пожелтение, не проникшее в толщу мяса и не связанное с окислением жира;

беловатый белковый налет на поверхности созревшей рыбы и в тузлуке;

в местах потребления  
незначительное поверхностное  
пожелтение (окисление жира), не  
проникшее в мясо

Рыба без наружных повреждений

Допускается в единице транспортной тары наличие рыб с наружными повреждениями (трещины, повреждения жаберных крышек, поломанные плавники, срывы кожи и слегка лопнувшее брюшко).

Общее количество наружных повреждений в единице транспортной тары (в различных сочетаниях) не должно превышать (рыб по счету):

15%

30%

Допускается для мойвы не более  
50%

Вкус и запах

Приятные, свойственные созревшей соленой рыбе данного вида, без порочащих признаков

Допускаются: слабый запах  
окислившегося жира на поверхности  
рыбы и кисловатый запах в жабрах

Консистенция

От сочной до плотной

В местах потребления мясо может быть слегка перезревшее

		Допускается: жестковатая, суховатая, ослабевшая, но не дряблая
Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %:		
малосоленая	От 4,0 до 6,0 включ.	
слабосоленая	Св. 6,0 до 9,0 включ.	
среднесоленая	Св. 9,0 до 12,0 включ.	
крепосоленая*	Св. 12,0 до 17,0 включ.	
Массовая доля жира, %, не менее:		
сельдь атлантическая жирная, тихоокеанская жирная	12,0	
мойва жирная	6,5	

\* Крепосоленую рыбу изготавливают по согласованию изготовителя с потребителем.

2.1.5. К третьему сорту относится рыба с наружными повреждениями более 30%, мойва - более 50%, по остальным показателям - соответствующая требованиям второго сорта.

2.1.6. Соленую рыбу отгружают в торговую сеть созревшей. По согласованию с потребителем соленую рыбу отгружают не полностью созревшей, с обязательным условием дозревания на оптовых складах в местах реализации.

## 2.2. Требования к сырью и материалам

2.2.1. Соленую рыбу изготавливают из рыбы-сырца, охлажденной и мороженой рыбы.

2.2.2. Сырье и пищевые материалы, используемые для изготовления соленой рыбы, должны соответствовать требованиям стандартов и технических условий.

Соль поваренная пищевая должна быть не ниже первого сорта и соответствовать требованиям ГОСТ 13830\*.

---

\* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 51574-2000](#).

## 2.3. Упаковка

2.3.1. Соленую рыбу упаковывают в:

деревянные заливные бочки по [ГОСТ 8777](#) вместимостью не более 50 дм<sup>3</sup>;

деревянные сухотарные бочки по [ГОСТ 8777](#) вместимостью не более 50 дм<sup>3</sup> с применением мешков-вкладышей из пленочных материалов по нормативно-технической документации;

деревянные бочки возвратные;

полиэтиленовые бочки по нормативно-технической документации вместимостью не более 50 дм<sup>3</sup>;

стеклянные банки по [ГОСТ 5717.2](#) вместимостью не более 2 дм<sup>3</sup>;

пленочные пакеты по нормативно-технической документации, рекомендуемой предельной массой не более 1 кг, с последующим упаковыванием их в дощатые ящики по [ГОСТ 13356](#) или ящики из гофрированного картона по [ГОСТ 13516](#), или другую инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта 20 кг.

Все полимерные материалы должны быть разрешены к применению Минрыбхозом СССР.

2.3.2. Пакеты с продукцией должны быть термосварены или скреплены зажимами.

Упаковывание соленой рыбы в пленочные пакеты - в соответствии с правилами упаковывания рыбной продукции в пакеты и вкладыши из полимерных пленочных материалов.

2.3.3. Тара должна быть прочной, чистой, без посторонних и порочащих запахов; заливные бочки не должны иметь течи.

Ящики должны быть выстланы внутри пергаментом по [ГОСТ 1341](#), подпергаментом по [ГОСТ 1760](#), целлюлозной пленкой (целлофаном) по [ГОСТ 7730](#) или другим материалом, разрешенным к применению Минрыбхозом СССР.

2.3.4. Бочки должны быть плотно заполнены рыбой насыпью, с разравниванием по рядам,

залиты тузлуком или соляным раствором и укупорены.

Тузлук не должен иметь признаков порчи.

Допускается вибраторное укладывание соленой рыбы в бочки.

Ящики с продукцией должны быть забиты и скреплены по торцевым сторонам стальной упаковочной лентой по [ГОСТ 3560](#) или стальной проволокой по [ГОСТ 3282](#). Инвентарная тара должна быть закрыта крышкой.

Ящики из гофрированного картона с продукцией должны быть обтянуты стальной упаковочной лентой или оклеены лентой на бумажной основе по [ГОСТ 18251](#), или полиэтиленовой лентой с липким слоем по [ГОСТ 20477](#), или полипропиленовой лентой по нормативно-технической документации.

Для местной реализации допускается ящики из гофрированного картона с обечайками не обтягивать лентой или проволокой.

2.3.5. В каждой упаковочной единице должна быть соленая рыба одного наименования, группы солености, вида разделки и сорта.

## 2.4. Маркировка

2.4.1. Маркируют тару с продукцией по [ГОСТ 7630](#), [ГОСТ 11771](#).

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

На пакеты с продукцией при фасовании под вакуумом наносят дополнительную маркировку "фасована под вакуумом", "фасована без вакуума".

## 3. ПРИЕМКА

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

3.2. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным Минздравом СССР и Минрыбхозом СССР.

## 4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ



4.1. Методы отбора проб - по [ГОСТ 7631](#). Подготовка проб для определения токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#).

4.2. Методы испытаний - по [ГОСТ 7631](#), [ГОСТ 7636](#), [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 26930-ГОСТ 26934](#).

4.3. Измерение длины рыб - по [ГОСТ 1368](#).

4.4. Содержание пестицидов определяют по методам, утвержденным Минздравом СССР.

## 5. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

### 5.1. Транспортирование

5.1.1. Транспортируют мелкую соленую рыбу всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Рекомендуемый оптимальный температурный режим перевозки - от минус 4 до минус 8 °С.

5.1.2. Пакетирование - по [ГОСТ 23285](#), [ГОСТ 24597](#), [ГОСТ 26663](#).

### 5.2. Хранение

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

4 мес - слабосоленую сардину и остальную соленую рыбу;

6 мес - среднесоленую сардину.

Соленую жирную мойву хранят при температуре от минус 2 до минус 6 °С не более 4 мес.

Соленые сардины, фасованные в пленочные пакеты, хранят при температуре от минус 4 до минус 8 °С не более:

под вакуумом:

35 сут - неразделанные;

20 сут - разделанные;

без вакуума:

15 сут - неразделанные;

10 сут - разделанные.

Остальную соленую рыбу, фасованную в пленочные пакеты, хранят не более:

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

7 сут - при температуре от минус 4 до минус 8 °С.

Сроки хранения соленой рыбы устанавливают со дня изготовления; для продукции, фасованной в пленочные пакеты, - с момента (часа) окончания технологического процесса.

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