

Изменение № 4 ГОСТ 16080—70 Лососи дальневосточные соленые. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 04.04.88 № 984

Дата введения 01.11.88

По всему тексту стандарта заменить слова: «приготовлять» и «выпускать» на «изготавливать».

Пункт 1.1 изложить в новой редакции: «1.1. Дальневосточные соленые лососи должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Сырье и материалы, используемые для изготовления дальневосточных соленых лососей, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

лососи дальневосточные — сырец ТУ 15—01 293—85, ТУ 15—01 494—84;

лососи дальневосточные соленые — полуфабрикат ТУ 15—01 900—84;

лососи дальневосточные охлажденные ГОСТ 814—61;

лососи дальневосточные мороженые ГОСТ 1168—86;

соль поваренная пищевая ГОСТ 13830—84;

мороженые лососи допускаются для изготовления соленых лососей только для местной реализации».

Пункт 1.3. Пятый, восьмой абзацы изложить в новой редакции: «тешей — брюшная часть рыбы»; допускается теша в виде двух продольных половинок. Тешу изготавливают из горбуши и кеты для местной реализации;

ломтиками — рыба слабо- и среднесоленая первого сорта, нарезанная на ломтики толщиной не более 0,5 см, без головы, внутренностей, икры или молок, плавников, позвоночной кости, кожного покрова и реберных костей».

Пункт 1.5. Шестой абзац исключить.

Пункт 1.6 исключить.

Пункт 3.1. Заменить значение: 250 л на 250 дм³;

третий абзац после слов «в пакеты пленочные» дополнить ссылкой: «по ОСТ 15—160—77».

(Продолжение см. с. 306)

Пункт 3.2 изложить в новой редакции: «3.2. Ломтики фасуют:

в банки стеклянные по ОСТ 21—28—84 вместимостью не более 300 см³;

0,3 кг. в пакеты пленочные по ОСТ 15—160—77 предельной массой продукта

Ломтики укладывают плотными рядами плашмя, вертикально или наклонно. В круглых банках допускается винтовое укладывание ломтиков, количество ломтиков-довесков в упаковочной единице допускается не более двух.

Филе-кусок фасуют в пленочные пакеты предельной массой продукта 0,5 кг.

Пленочные пакеты с продукцией должны быть укупорены с помощью термосварки или скреплены зажимами, а банки герметично укупорены металлическими литографированными крышками.

Допускаемые отклонения массы нетто в отдельных банках или пленочных пакетах $\pm 3\%$.

Банки и пленочные пакеты с продукцией упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13356—84 и в ящики из гофрированного картона с обечайками по ГОСТ 13516—86. Предельная масса банок с ломтиками в ящике — 25 кг, пакетов с продукцией — 15 кг.

Дощатые ящики с продукцией должны быть забиты и по торцовым сторонам обтянуты стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560—73 или стальной проволокой по ГОСТ 3282—74 и опломбированы, а ящики из гофрированного картона оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251—72 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477—86.

Допускается для местной реализации дощатые ящики с продукцией стальной лентой не обтягивать.

Ящики и инвентарная тара с продукцией для местной реализации должны быть опломбированы».

Пункт 3.6. Заменить ссылку: ГОСТ 7630—75 на ГОСТ 7630—87;

после слов «по ГОСТ 14192—77» дополнить ссылкой: «и ГОСТ 7630—87».

Пункт 3.7 после слов «по ГОСТ 23285—78» дополнить ссылкой: «и ГОСТ 24597—81».

Пункт 3.8 дополнить абзацем: «Ломтики, фасованные в стеклянные банки, хранят при температуре от минус 2 до минус 4 °С не более 3 мес».

(ИУС № 7 1988 г.)