

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й   С Т А Н Д А Р Т

---

**ПРЕСЕРВЫ РЫБНЫЕ**

**СЕЛЬДЬ СПЕЦИАЛЬНОГО ПОСОЛА**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2009

## Пресервы рыбные

## СЕЛЬДЬ СПЕЦИАЛЬНОГО ПОСОЛА

## Технические условия

ГОСТ  
9862—90

Fish preserves. Special salted herring. Specifications

МКС 67.120.30  
ОКП 92 7221  
92 7229

Дата введения 01.01.92

Настоящий стандарт распространяется на пресервы специального посола, изготовленные из сельдей.

Коды ОКП на рыбные пресервы приведены в приложении.

**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1. Пресервы должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

**1.2. Х а р а к т е р и с т и к и**

1.2.1. Сельди должны быть пересыпаны смесью (соль, сахар, консервант), уложены в банки с добавлением или без добавления заливки. Банки должны быть плотно укупорены и не должны иметь подтечности.

1.2.2. Сельди специального посола по наименованию подразделяют на:

атлантическую жирную и атлантическую нежирную;

тихоокеанскую жирную и тихоокеанскую нежирную;

беломорскую.

1.2.3. Пресервы изготавливают из сельдей:

неразделанной, обезглавленной и полупотрошенной тушки.

Неразделанная — сельдь в целом виде.

Пресервы в неразделанном виде изготавливают из сельдей:

беломорской сельди-сырца и охлажденной;

жирных: атлантической крупной и средней, тихоокеанской крупной сельди-сырца, охлажденной и мороженой, тихоокеанской мелкой сельди-сырца;

нежирных: атлантической крупной и средней и тихоокеанской крупной сельди-сырца, охлажденной и мороженой атлантической.

Обезглавленная — рыба, у которой ровным срезом касательно жаберным крышкам удалена голова с пучком внутренностей. Возможно удаление хвостового плавника.

Пресервы в обезглавленном виде изготавливают из сельдей: атлантической крупной жирной и крупной нежирной сельди-сырца, охлажденной и мороженой; тихоокеанской крупной жирной сельди-сырца.

Тушка полупотрошенная — обезглавленная сельдь с удаленным на 2—3 см выше основания средних лучей хвостовым плавником.

Пресервы из сельдей, разделанных на полупотрошеную тушку, изготавливают из тихоокеанской мелкой жирной и нежирной сельди-сырца, охлажденной и мороженой.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена



© Издательство стандартов, 1990

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

1.2.4. По физическим и химическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

1.2.5. Содержание токсичных элементов и пестицидов в пресервах не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР\*.

1.2.6. По органолептическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли в рыбе, %	От 6,0 до 8,0	По ГОСТ 27207
Массовая доля жира в мясе рыбы, %:		По ГОСТ 26829
беломорской, не менее	6	
нежирных сельдей	От 6,0 до 12,0	
жирных сельдей, не менее	12	
Массовая доля бензойнокислого натрия, %, не более	0,1	По ГОСТ 27001
Буферность, градусы, не более:		По ГОСТ 19182
тихоокеанской жирной и нежирной неразделанных	190	
тихоокеанской мелкой полупотрошенной тушки	150	
остальных сельдей	200	
Длина сельдей, см, не менее:		По ГОСТ 1368
неразделанных:		
тихоокеанской крупной	21	
тихоокеанской мелкой	19	
атлантической крупной	20	
атлантической средней	17	
беломорской	13	
атлантической и тихоокеанской обезглавленных	16	
тихоокеанской мелкой полупотрошенной тушки	От 8,0 до 10,0	
Массовая доля составных частей, %, не менее:		По ГОСТ 26664
неразделанных и обезглавленных сельдей	85	
заливки	7	
сельди мелкой полупотрошенной тушки	75	
заливки	7	

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Приятный, свойственный созревшей сельди специального посола, без порочащего привкуса
Запах	Свойственный созревшей сельди специального посола, без порочащего запаха
Консистенция	Нежная, сочная
Состояние рыбы и кожных покровов	Сельдь без повреждения. Поверхность чистая с выделившимся жиром. Допускаются: слипание созревших рыбок, когда разъединение рыбок возможно без повреждения кожицы; слегка лопнувшее брюшко без выпадения внутренностей; следы от обьячивания (хомутики)
Характеристика разделки	Правильная, в соответствии с требованиями п. 1.2.3. Допускаются незначительные отклонения
Цвет рыбы	Свойственный соленой сельди

\* На территории Российской Федерации действует СанПиН 2.3.2.1078—2001.