

**ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(EACC)  
EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(EASC)**



**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ**

**ГОСТ  
1551-93**

НИФТР и СТ ЦСМ при МЭИФ КР  
**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

**РЫБА ВЯЛЕННАЯ**

**Технические условия**

**Издание официальное**

Зарегистрирован  
№ 140



**Минск  
Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации**

**РЫБА ВЯЛЕННАЯ****Технические условия**

Sun or artificial-dried fish.  
Specifications

**ГОСТ  
1551—93**

МКС 67.120.30  
ОКП 92 6351, 92 6353, 92 6354

Дата введения 01.01.95

Настоящий стандарт распространяется на вяленую рыбу. Стандарт не распространяется на анчоусовые, лососевые (кроме сиговых и австралийского лосося), осетровые рыбы, бычка (кроме океанического), кильку, марлина, меруру, меч-рыбу, мраморную нототению, парусник, салаку, сельди, снетка, тунцов, тюльку, океанические хрящевые рыбы.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 1.1, 1.3.2, 1.3.7 (таблица, показатель «Вкус и запах»), 1.3.8, 1.4.1, 1.5.1.8, 1.6.1, 2.1—2.3, 3.1, 3.2, 3.4, 4.1.1, 4.2.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

**1а. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1168—86 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 1368—2003 Рыба. Длина и масса

ГОСТ 2226—88 (ИСО 6590-1—83, ИСО 7023—83) Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 7448—2006 Рыба соленая. Технические условия

ГОСТ 7630—96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка

ГОСТ 7631—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний\*

ГОСТ 7636—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 13356—84 Ящики деревянные для продукции рыбной промышленности. Технические условия

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

\* С 1 июля 2008 г. в части правил приемки и методов отбора проб будет действовать ГОСТ 31339—2006.

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение  
 ГОСТ 16079—2002 Рыбы сиговые соленые. Технические условия  
 ГОСТ 20057—96 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия  
 ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия  
 ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры  
 ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования  
 ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов  
 ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов  
 ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов  
 ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути  
 ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов  
 ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка  
 ГОСТ 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди  
 ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца  
 ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия  
 ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка  
 ГОСТ 30090—93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия  
 Раздел 1а. (Введен дополнительно, Изм. № 1).

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Вяленую рыбу изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

### 1.2. Основные параметры и размеры

Вяленая рыба должна соответствовать по длине или массе ГОСТ 1368. Вяленая вобла по размерам не подразделяется.

### 1.3. Характеристики

1.3.1. По видам разделки вяленую рыбу подразделяют на указанные в пп. 1.3.1.1—1.3.1.12.

Допускается изготовление вяленой продукции других видов разделки рыбы при условии согласования данного вида разделки с потребителем и оформленной договором на поставку.

1.3.1.1. Неразделенная — рыба в целом виде.

1.3.1.2. Жаброванная — рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей.

1.3.1.3. Потрошеная с головой — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее, калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови защищены; жабры могут быть удалены.

У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два прореза или прокола в мясистой прихвостовой части (без повреждения кожи).

1.3.1.4. Потрошеная обезглавленная — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее, калтычок может быть перерезан; голова, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови защищены.

Может быть удаление плечевых костей и грудных плавников с частью брюшка; частичное удаление брюшка с брюшными плавниками; оставление икры или молок.

1.3.1.5. Обезглавленная — рыба, у которой голова с плечевыми костями и внутренности удалены без разреза по брюшку. Могут быть оставлены в рыбе икра или молоки и часть внутренностей.

1.3.1.6. Пласт с головой — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови защищены.

1.3.1.7. Обезглавленный пласт — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; голова, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови защищены.

1.3.1.8. Полупласт — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови защищены.

# ГОСТ 1551—93

1.3.1.9. Палтусная разделка — рыба, у которой удалены голова вместе с плечевыми костями, мясо одной из сторон до позвоночника, внутренности, плавники, кроме хвостового, который выравнивается срезом; сгустки крови зачищены.

Ястыковый карман может быть вскрыт или удален.

Потрошеный обезглавленный палтус разрезают вдоль позвоночника на две половинки (спинную и брюшную) с оставлением на одной из половинок позвоночника.

1.3.1.10. Спинка — рыба, у которой срезана брюшная часть, удалены внутренности, жабры или голова с плечевыми костями; сгустки крови зачищены.

Жабры могут быть оставлены.

У нигриты хвостовая часть должна быть удалена на уровне окончания оснований лучей анального плавника.

У спинки минтая анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом.

1.3.1.11. Боковник — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, внутренности удалены; сгустки крови зачищены; брюшная часть, а также плавники (кроме хвостового) могут быть удалены.

1.3.1.12. Теша — брюшная часть рыб в целом виде или в виде двух половинок. При необходимости теша крупных рыб может быть разрезана на куски длиной не менее 15 см.

1.3.2. У маринки, османа, илиши и хромули должны быть полностью удалены внутренности; икра или молоки, черная пленка тщательно удалены; брюшная полость тщательно зачищена; у плиши, кроме того, голова должна быть удалена. Толстолобик и белый амур изготавливают в разделанном виде.

1.3.3. У камбалообразных и других сходных с ними по форме тела рыб (морской язык, камбала, палтус, солнечник и др.) брюшко может быть разрезано полукруглым вырезом (у камбалообразных с верхней — «глазной» стороны) или прямым сквозным разрезом до позвоночника около плечевых костей. У камбалообразных рыб голову и плечевые кости удаляют косым срезом вместе с тонкими стенками брюшной части, оставляя мясистый приголовок.

1.3.4. У карпа, сазана, леща, карася допускается наличие в черепной коробке отверстий, просверленных для изъятия гипофиза.

1.3.5. У рыб чивирико, рубии, парго, куберы, клыкача, перро, зубана, сабли-рыбы, а также у рыб с жировыми отложениями в брюшной полости брюшко разрезают сбоку от грудных плавников к анальному отверстию.

1.3.6. В зависимости от показателей качества вяленую рыбу, кроме воблы, мелких красноперки и азово-черноморской тарани, подразделяют на первый и второй сорта.

1.3.7. По показателям качества вяленая рыба должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта									
	первого	второго								
Внешний вид	<p>Поверхность рыбы чистая У рыб с плотно сидящей чешуей может быть частичная сбитость чешуи; у рыб со слабо сидящей чешуей сбитость не нормируется Может иметь место наличие на поверхности вяленой рыбы отпечатков сетки Может быть незначительный налет выкристаллизовавшейся соли на поверхности головы рыб</p> <p style="text-align: right;">С налетом соли на поверхности тела рыбы</p> <p>Рыба без наружных повреждений Может быть у одного экземпляра рыб не более трех наружных повреждений, порезы длиной не более 1 см, срывы кожи не более 1 см<sup>2</sup> не более чем у:</p> <table><tr><td>15 %</td><td>30 %</td></tr><tr><td>рыб по счету в одной единице транспортной упаковки</td><td></td></tr><tr><td>У желтоперки и мойвы незначительное повреждение брюшка</td><td></td></tr><tr><td></td><td>Для мелких сиговых рыб, плотвы, ельца, мойвы незначительное повреждение брюшка у калтычка не более чем у 5 % рыб (по счету), поврежденные жаберные крышки</td></tr></table>	15 %	30 %	рыб по счету в одной единице транспортной упаковки		У желтоперки и мойвы незначительное повреждение брюшка			Для мелких сиговых рыб, плотвы, ельца, мойвы незначительное повреждение брюшка у калтычка не более чем у 5 % рыб (по счету), поврежденные жаберные крышки	
15 %	30 %									
рыб по счету в одной единице транспортной упаковки										
У желтоперки и мойвы незначительное повреждение брюшка										
	Для мелких сиговых рыб, плотвы, ельца, мойвы незначительное повреждение брюшка у калтычка не более чем у 5 % рыб (по счету), поврежденные жаберные крышки									