

<b>СССР</b> Комитет стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР	<b>ГОСУДАРСТВЕННЫЙ          СТАНДАРТ</b>	<b>ГОСТ</b> <b>1084—55</b>
	<b>СЕЛЬДИ ПРЯНЫЕ          И МАРИНОВАННЫЕ</b> (бочковые)	Взамен ГОСТ 1084—41
		Группа Н23

Настоящий стандарт распространяется на рыбу пряную и маринованную семейства сельдевых (Clupeidae), кроме салаки, тюльки, каспийской, черноморской и балтийской кильки, а также тихоокеанской сельди длиной 17 см и менее, атлантической и беломорской сельди длиной 13 см и менее.

### 1. НАИМЕНОВАНИЕ СЕЛЬДЕЙ

1. В зависимости от районов и периодов лова сельди пряные и маринованные подразделяются на следующие наименования:

а) *атлантическая жирная*\* — сельдь, вылавливаемая в Атлантическом и Северном Ледовитом океанах с прилегающими морями и заливами в период с 1 июля по 31 января;

б) *атлантическая*\* — сельдь, вылавливаемая в Атлантическом и Северном Ледовитом океанах с прилегающими морями и заливами в период с 1 февраля по 30 июня;

в) *беломорская* — сельдь, вылавливаемая в Белом море с заливами и впадающими реками в течение всего года;

г) *тихоокеанская жирная*\* — сельдь, вылавливаемая в Тихом океане (в районе Камчатки и Курильских островов), в Беринговом и Охотском морях с заливами и впадающими реками в период с 1 июля, а в остальных районах Тихого океана и в Японском море — с 1 июня по февраль включительно;

д) *тихоокеанская*\* — сельдь, вылавливаемая в Тихом океане (в районе Камчатки и Курильских островов), в Беринговом и

\* Комитет стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР разрешил впредь, до пересмотра ГОСТ 1084—55, подразделение по жирности океанических сельдей производить не по периодам лова, а по фактическому содержанию жира в мясе сельди.

Атлантические — жирные и тихоокеанские — жирные сельди с содержанием жира в мясе 12% и более.

Атлантические и тихоокеанские сельди с содержанием жира в мясе менее 12%.

Указанное содержание жира в сельди гарантируется на основании периодических анализов.

Внесен Министерством рыбной промышленности СССР	Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов 28/III 1955 г.	Срок введения 1/X 1955 г.
---	---	------------------------------

Несоблюдение стандарта преследуется по закону. Перепечатка воспрещена

Охотском морях с заливами и впадающими реками в период с 1 марта по 30 июня, а в остальных районах Тихого океана и в Японском море — в период с 1 марта по 31 мая;

е) *черноспинка* (залом) — сельдь, вылавливаемая в Каспийском море с заливами и впадающими реками в весенний период года;

ж) *каспийская* — сельдь, кроме черноспинки, вылавливаемая в Каспийском море с заливами и впадающими реками;

з) *азовочерноморская* (дунайская, керченская, донская, днепровская) — сельдь, вылавливаемая в Азовском и Черном морях с заливами, Керченском проливе и впадающих реках в течение всего года.

## II. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

2. Сельди пряные и маринованные готовят по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил Министерства здравоохранения СССР.

3. На приготовление пряной и маринованной сельди направляют:

а) для пряной — сельдь-сырец, охлажденную или мороженую, а также сельдь слабосоленую и среднесоленую, не ниже первого сорта;

б) для маринованной — сельдь-сырец, охлажденную или мороженую, а также соленую, не ниже первого сорта.

Качество сырья должно соответствовать требованиям действующих стандартов, а в случае отсутствия последних — требованиям технических условий.

Сельдь — полуфабрикат должна быть тщательно промыта и чешуя удалена.

Примечание. Допускается использование на приготовление пряной и маринованной продукции сельдей, отнесенных ко второму сорту только по признакам механических повреждений.

4. Соль поваренная, сахар и пряности, применяемые для приготовления пряной и маринованной сельди, должны быть не ниже первого сорта по действующим стандартам, а в случае отсутствия последних — по техническим условиям.

5. У атлантической и тихоокеанской сельдей половые продукты (икра и молоки) вполне развиты, заполняют брюшную полость; могут быть сельди без половых продуктов. Ожирков в брюшной полости нет. Тело прогонистое, удлиненное.

У атлантической жирной и тихоокеанской жирной сельди в брюшной полости есть ожирки, между кожей и мясом прослойка жира, тело высокое.

6. По длине или весу сельдь пряную и маринованную подразделяют в соответствии с ГОСТ 1368—55.

7. По содержанию соли сельдь пряную и маринованную подразделяют на:

а) слабосоленую — с содержанием соли в мясе от 6 до 9% включительно;

б) среднесоленую — с содержанием соли в мясе от 9 до 12% включительно.

8. По способам разделки сельдь подразделяют на:

а) *неразделанную* — сельдь, приготовленную в целом виде;

б) *зябреную* — сельдь, у которой часть внутренностей и грудные плавники с прилегающей частью брюшка удалены; жабры, икра или молоки могут быть оставлены в рыбе;

в) *жаброванную* — сельдь, у которой жабры удалены, брюшко целое; внутренности частично могут быть удалены;

г) *полупотрошеную* — сельдь, у которой брюшко у грудных плавников надрезано; внутренности могут быть частично удалены;

д) *обезглавленную* — сельдь, у которой ровным срезом удалена голова с пучком внутренностей; икра или молоки могут быть оставлены;

е) *тушку* — сельдь, у которой удалены голова, хвостовой плавник, нижняя часть брюшка, внутренности, икра или молоки; срезы должны быть ровными.

Примечание. Азовочерноморскую сельдь выпускают только в неразделанном виде.

9. По физико-химическим и органолептическим показателям сельдь пряная и маринованная должна соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Характеристика и нормы
1. Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, влажная, без пожелтения и без чешуи, по цвету, свойственному данному виду сельди (не потускневшая). Допускается слегка лопнувшее брюшко и срывы кожи
2. Консистенция	Мягкая, сочная, с некоторой рыхловатостью для маринованной сельди
3. Вкус и запах	Для пряной сельди — приятные, пряные, характерные для созревшего продукта, без признаков окислившегося жира, без других порочащих признаков и без преобладания запаха отдельных пряностей. Для маринованной сельди — приятные, пряно-кисловатые, без признаков окислившегося жира, без других порочащих признаков и без преобладания запаха отдельных пряностей
4. Содержание уксусной кислоты в мясе маринованной сельди в %	От 0,8 до 1,2

Примечания:

1. Отгрузка сельди с мест производства в пункты реализации по согласованию с покупателем может производиться в не вполне созревшем виде.

2. Беловатый белковый налет на зрелой пряной или маринованной сельди не служит основанием для снижения качества, если отдельные экземпляры сельди отделяются один от другого без повреждения кожи.

### III. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

10. Приемка пряной и маринованной сельди должна производиться по ГОСТ 7631—55.

11. Испытание пряной и маринованной сельди должно производиться по ГОСТ 7636—55.

### IV. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

12. Сельдь пряную и маринованную упаковывают в заливные бочки, соответствующие ГОСТ 8777—58, емкостью не более 120 л.

13. Бочки перед укладкой сельди тщательно замачивают, проверяют на отсутствие течи, промывают и взвешивают.

14. В каждую бочку упаковывают сельдь одного периода улова, одного размера, одного способа обработки и одной солености.

15. Сельдь укладывают в бочки рядами, спинками вниз, а последний ряд — спинками вверх, каждый последующий ряд укладывают накрест к предыдущему.

Сельдь пересыпают по рядам смесью пряностей и сахара, на дно бочки и на верхний ряд сельди дают увеличенное количество смеси.

16. Бочки должны быть залиты пряносоленой заливкой для пряной сельди и укусно-пряносоленой заливкой для маринованной сельди. Заливка не должна иметь признаков порчи.

17. Маркировку сельдей производят по ГОСТ 7630—63.

18. Транспортирование сельдей должно производиться в соответствии с правилами и инструкциями по перевозке скоропортящихся грузов, утвержденными в установленном порядке.

19. Хранение сельдей должно производиться на складах, базах и в торговой сети по инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

---

#### Замена

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 7630—63 введен взамен ОСТ НКРП 27.

---