НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЩЕПРОМ»
(НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград РФ,
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3 (технологический отдел)
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43,
8 (475-45) 5-14-13, 8 (960) 665-44-41
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru,
сайты: www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru

СТОИМОСТЬ **18 900 РУБ**	**ТИ к ГОСТ 13197-2013** **ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ИЗ ЛОСОСЯ БАЛТИЙСКОГО**

Дата введения в действие – 01.01.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на изделия балычные из лосося балтийского (Salmo salar) холодного копчения (далее - балычные изделия).

Термины и определения:

балычные изделия (balyk products): Продукция, полученная из жирных видов рыб балычной разделки в процессе посола и холодного копчения.

Примечание - К видам балычной разделки относят спинку (балык), полуспинку, тешу и ломтики

По видам разделки балычные изделия изготовляют:

Спинка - рыба, у которой срезана брюшная часть (теша); удалены голова, внутренности, в том числе икра или молоки, спинной плавник; сгустки крови, почки и пленки зачищены

Полуспинка - спинка, разрезанная вдоль позвоночника на две продольные половины; позвоночная кость и плавники удалены.

Теша - брюшная часть рыбы, отделенная от нее срезом от приголовка до анального плавника; сгустки крови и пленки зачищены.

Теша может быть разрезана на две продольные половины.

Ломтики - спинка, полуспинка, теша, нарезанные поперек на части толщиной не более 0,5 см; позвоночная кость, кожный покров и плавники удалены.

Балычные изделия по качеству подразделяют на первый и второй сорта.

Ломтики по сортам не подразделяют.

По органолептическим, физическим и химическим показателям балычные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	**Характеристика и норма для сортов**	
	первого	**второго**
Внешний вид	Поверхность чистая без наружных повреждений.	
	Рыба с наличием подкожного жира.	
		Могут быть:
		- небольшие наружные повреждения и незначительные трещины на срезах; - частичное отставание кожи от мяса
Цвет кожного покрова	От светло-золотистого до темно-золотистого	
Разделка	В соответствии с 5.2.1	
		Могут быть отклонения от правильной разделки
Консистенция	Нежная, сочная.	
		Может быть плотная или мягковатая, суховатая
Вкус и запах	Свойственные данному виду продукции без посторонних привкуса и запаха	
Массовая доля поваренной соли, %	4-7	4-9
Массовая доля воды, %	52-58	
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается	

Рекомендуемый срок годности и условия хранения балычных изделий холодного копчения

Рекомендуемый срок годности балычных изделий, не более:

- при температуре от минус 2°С до минус 8°С:

1,5 мес - спинка, полуспинка, теша;

1,0 мес - ломтики, фасованные в банки;

10 сут - ломтики, фасованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом;

- при температуре от минус 4°С до минус 8°С:

10 сут - ломтики, фасованные в пакеты из полимерных материалов без вакуума.