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 815-2019 СЕЛЬДИ СОЛЕНЫЕ** |
|---|---|

***Дата введения в действие – 01.07.2020 г. Дата актуализации текста - 19.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.***

**Область применения**

Настоящая технологическая инструкция распространяется на соленые сельди, предназначенные для пищевых целей. Технологическая инструкция не распространяется на мелкие соленые сельди, соответствующие требования к которым установлены в ГОСТ 32807.

**Видовой состав сельдей приведен в таблице 1.**

Таблица 1

| **Название рыбы*** | |
|---|---|
| **русское** | **латинское** |
| Семейство Сельдевые (*Clupeidae*) род *Clupea* | |
| Сельдь атлантическая | *Clupea harengus* |
| Сельдь беломорская | *Clupea pallasii marisalbi* |
| Сельдь тихоокеанская | *Clupea pallasii pallasii* |
| Сельдь чешско-печерская | *Clupea pallasii suworowi* |
| род *Alosa* | |
| Пузанок большеглазый | *Alosa saposchnikowii* |
| Пузанок каспийский | *Alosa caspia caspia* |
| Сельдь аграханская | *Alosa brashnikovii agrachanica* |
| Сельдь волжская | *Alosa kessleri volgensis* |
| Сельдь долгинская | *Alosa brashnikovii brashnikovii* |
| Сельдь черноморско-азовская (морская) ** | *Alosa maeotica* |
| Сельдь черноморско-азовская (проходная)** | *Alosa immaculata (Alosa pontica)* |
| Сельдь-черноспинка | *Alosa kessleri kessleri* |
| Финта атлантическая | *Alosa fallax fallax* |
| род *Clupanodon* | |
| Сельдь пятнистая | *Clupanodon punctatus* |
| * Допускается использовать другие виды (подвиды) сельдей, отнесенные к объектам промышленного и прибрежного рыболовства в соответствии с нормативными правовыми | |

актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

** Названия данных видов (подвидов) сельдей при маркировании могут быть дополнены информацией о районе их добычи - "(донская, днепровская, дунайская, керченская)".

**Термины и определения**

**соленые сельди (salted herrings):** Сельди, обработанные пищевой поваренной солью, с добавлением или без добавления консерванта, натурального тузлука или солевого раствора, готовые к употреблению.

**натуральный тузлук (natural brine):** Раствор пищевой поваренной соли в тканевом соке, выделившемся из рыбы в процессе сухого посола.

*Примечание* - Под сухим посолом понимают обработку рыбы сухой пищевой поваренной солью.

**По химическим и физическим показателям соленые сельди должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.**

Таблица 2

| **Наименование показателя** | **Норма** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Массовая доля пищевой поваренной соли, %, для сельдей:** | | | | | |
| - малосоленой | От | 4,0 | до | 6,0 | включ. |
| - слабосоленой | Св. | 6,0 | " | 8,0 | " |
| - среднесоленой | " | 8,0 | " | 12,0 | " |
| - крепкосоленой | " | 12,0 | | | |
| Массовая доля жира, %, для: | | | | | |
| - жирных атлантической и тихоокеанской сельдей | 12,0 и более | | | | |
| - нежирных атлантической и тихоокеанской сельдей | Менее 12,0 | | | | |
| Массовая доля составных частей для соленых сельдей в банках, %, не менее: | | | | | |
| - рыбы | 85 | | | | |
| - тузлука, солевого раствора | 7 | | | | |
| Массовая доля бензоата натрия (в пересчете на бензойную кислоту) для малосоленой сельди, %, не более* | 0,02 | | | | |
| * Для малосоленой сельди, изготовленной с консервантом - бензоатом натрия. | | | | | |

**По органолептическим показателям соленые сельди должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.**

Таблица 3

| **Наименование показателя** | **Характеристика и норма** |
|---|---|
| Внешний вид | Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду сельди. Чешуйчатый покров целый (для соленой сельди с неудаленной чешуей). |
| | Допускается: |
| | - сбитость чешуи; |
| | - незначительный осадок белковых веществ на поверхности; |
| | - легко удаляемый желтоватый налет на поверхности |
| Наружные повреждения | Сельдь без наружных повреждений. |

| | |
|---|---|
| | Допускаются в одной упаковочной единице: |
| | - поломанные жаберные крышки - не более чем у 15% рыб (по счету); |
| | - следы от объячеивания;<br>- порезы, срывы кожи, трещины, слегка лопнувшее брюшко без значительного обнажения внутренностей - не более чем у 12% рыб (по счету) |
| Консистенция: | |
| - мало- и слабосоленой сельди | Мягковатая, нежная, сочная |
| - среднесоленой сельди | Плотная, сочная |
| - крепкосоленой сельди | Плотная |
| Вкус и запах | Свойственные соленой сельди данного вида, без постороннего привкуса и запаха.<br>Допускается слабый запах окислившегося жира на поверхности, не проникший в мясо |
| Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке) | Не допускается |
| Примечание - Качество замороженных соленых сельдей оценивают после размораживания. | |

**Транспортирование и хранение**

Транспортирование продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.Пакетирование - по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов - по ГОСТ 24597.

**Рекомендуемый срок годности** и условия хранения соленых сельдей приведены в таблице 4

Таблица 4

| **Наименование продукции** | **Вид упаковки** | **Температура хранения, °С** | **Рекомендуемый срок годности, не более** |
|---|---|---|---|
| Сельди слабосоленые | Деревянные ящики | От минус 8°С | 1 мес |
| | Бочки, контейнеры | до минус 4°С | 6 мес |
| Сельди среднесоленые | Бочки, контейнеры | | 8 мес |
| Сельди крепкосоленые | Бочки, контейнеры | От минус 8°С до 0°С | 9 мес |
| Сельди атлантические и тихоокеанские жирные слабо- и среднесоленые (филе) | Пакеты из полимерных пленок под вакуумом | От минус 8°С до минус 4°С | 15 сут |
| Сельди атлантические и тихоокеанские жирные, беломорские слабо- и среднесоленые | | | 35 сут |
| Сельди атлантические жирные слабо- и среднесоленые | Пакеты из полимерных пленок без вакуума | | 15 сут |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Сельди тихоокеанские жирные слабо- и среднесоленые | | | 5 сут | |
| Сельди мало-, слабо-, среднесоленые (куски) | Ведра, банки | От минус 8°С до минус 2°С | 1 мес | |
| Сельди малосоленые | Бочки, контейнеры, ведра | | 40 сут | |
| Сельди слабо- и среднесоленые | Ведра | | 90 сут | |