37 11

EESTI VABARIIKLIK STANDARDISEERIMISE KOMISJON
EESTI NSV MINISTRITE NÕUKOGU JUURES

KALAD
JA
KALASAADUSED

STANDARDITE KOGUMIK

EESTI RIIKLIK KIRJASTUS
TALLINN 1950

8851

A-18711

EESTI VABARIIKLIK STANDARDISEERIMISE KOMISJON
EESTI NSV MINISTRITE NÕUKOGU JUURES

KALAD
JA
KALASAADUSED

STANDARDITE KOGUMIK

EESTI RIIKLIK KIRJASTUS
TALLINN 1950

Tõlkinud E. Juurik.

2

Tartu Riikliku Ülikooli
Raamatukogu
8851

ARHIIVKOGU

NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD Ametlik väljaanne	OCT HKPП 55
	KALADE NING KALADE JA MERELOOMADE TÖÖTLEMISE SAADUSTE FÜÜSIKALISE JA KEEMILISE UURIMISE VIISID	Asendab OCT 2114, 1322 ja 2139

Käesolev standard määrab kalade, kalasaaduste ja mereloomade töötlemise saaduste füüsikalise ja keemilise uurimise viisid.

Märkus. Lähte- ja keskmiste proovide võtmine füüsikaliste ja keemiliste analüüside tegemiseks, samuti ka nimetatud saaduste organoleptiline hindamine toimub vastavalt OCT HKPП 28.

I. KALADE UURIMISE VIISID.

(värskete, jahutatud, külmutatud, soolatud, marineeritud, vinnutatud, kuivatatud ja suitsutatud kalade puhul).

a) Proovi ettevalmistamine uurimiseks.

1. Laboratoorseks uurimiseks eraldatud kalad puhastatakse kõigepealt välisest mustusest ja soomustest ning eemaldatakse nende pead ja uimed; kered lahatakse kõhu poolt ja eemaldatakse kogu sisikond koos suguproduktidega (marja ja niisaga); lõigatakse lahti piki selga ja eemaldatakse selgroog ning võimalikult ka kõik roideluud. Keemiliseks uurimiseks võetakse ainult kala liha.

2. Kalade liha lastakse kolm korda läbi hakkmasina; farss segatakse hästi ja 250—300 g sellest hõõrutakse uhmris ühtlase massi saamiseni.

Märkused:

1. Kalade pesemine enne lahkamist ei ole lubatud.
2. Proovi ettevalmistamisel ammoniaagi ja väävelvesiniku avastamiseks ning niiskuse ja keedusoola määramiseks farssi uhmris ei hõõruta.
3. Väikesed kalad, nagu tülka, hamsa, järvetint jt., peenestatakse hakkmasinas nende eelneva lahkamiseta.

Esitatud Üleliidulise Merekalamajanduse ja Okeanograafia Teadusliku Uurimise Instituudi ning NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi Tehnika osakonna poolt	Kinnitatud 4. III 1940. a.	Rakendamise tähtaeg 1. V 1940. a.

4. Lahkamata kaladest, keskmise kaaluga üle 500 g, võetakse pärast p-des 1, 2 ja 3 kirjeldatud korras lahkamist hakkmasinas peenestamiseks ainult üks kala pikipool (vasak või parem pool).

5. Kala pikipool kaaluga üle 1 kg lõigatakse 2—4 sm paksusteks põiktükkideks. Hakkmasinas peenestamiseks võetakse pool tükkide arvust, eraldades need üle tüki, s. o. järjekorras järgnevat tükki vahele jättes.

3. Tuurlaste sugukonda kuuluvatel kalaliikidel, millede kehal on luukilbikesi ja -plaate, eemaldatakse ühel ajal lahkamisega ka kogu nahakate.

4. Külmutatud kalad defrosteeritakse enne lahkamist toatemperatuuriga õhu käes.

b) Ammoniaagi avastamine.

Meetodi olemus.

Kalade riknemisel tekkiv ammoniaak annab soolhappe juuresolekul ammooniumkloriidi pilvekese.

Reaktiivid.

Eberi segu; reaktiivi valmistamiseks segatakse üks osa 25%-list soolhapet (erikaaluga 1,12), kolm osa 96%-list piiritust ja üks osa dietüüleetrit.

Katse teostamine.

1. Laia katseklaasi valatakse 2—3 ml Eberi segu, suletakse korgiga ning segatakse raputades 2—3 korda.

2. Kork eemaldatakse ning katseklaas suletakse kohe teise korgiga, millest on läbi juhitud kõverdatud otsaga peenike klaaspulgake. Klaaspulgakese otsale on kinnitatud uuritava kalaliha tükike. Uuritava objekti temperatuur peab olema võimalikult lähedane laboratooriumi temperatuurile katse teostamise ajal. Liha tuleb viia katseklaasi viimase seinu määrimata ja nõnda, et lihatükike jääks 1—2 sm kõrgemale vedeliku pinnast.

3. Ammoniaagi juuresolekul mõne sekundi pärast tekib lihatükikest ümbritsev või allavajuv ammooniumkloriidi valge pilveke.

Reaktsiooni intensiivsust märgitakse järgmiselt:
— negatiivne reaktsioon;
+ nõrgalt positiivne reaktsioon. Kiirelt haihtuv pilveke;
++ positiivne reaktsioon. Mõne sekundi jooksul pärast liha katseklaasi paigutamist ilmub püsiv pilveke;
+++ tugevalt positiivne reaktsioon. Pilveke ilmub otsekohe pärast liha katseklaasi paigutamist.

c) Väävelvesiniku avastamine.

Meetodi olemus.

Kalade riknemisel tekkiv väävelvesinik annab plii-atsetaadi lahusega niisutatud paberile tumeda plekikese (pliisulfiidi tekkimine).

Reaktiivid.

Pliisoola lahus. Lahuse valmistamiseks lisandatakse 4%-lisele plii-atsetaadi lahusele 30%-list naatriumhüdroksüüdi lahust kuni alguses tekkiva pliihüdroksüüdi sadestise lahustumiseni (tuleb hoiduda leelise ülihulgast). Saadud lahus filtreeritakse läbi paberfiltri.

Katse teostamine.

1. 1—25 g uuritavat farssi paigutatakse kobeda kihina 40—50 ml-lisse kaaluklaasi. Kaaluklaasi riputatakse horisontaalselt üle farsi ribakene tihedat filterpaberit, mille alumisele, s. o. farsi poole pööratud poolele on tilgutatud 3—4 tilka pliisoola lahust. Tilkade läbimõõt 2—3 mm. Vahe paberi ja farsi pealispinna vahel peab olema umbes 1 sm.
2. Kaaluklaas kaetakse kaanega, pigistades filtripaberi otsad kaane ja klaasi vahele ning jäetakse seisma toatemperatuuris.
3. 15 minuti möödumisel võetakse paber ära ja võrreldakse selle värvust sama pliisoola lahusega niisutatud teise paberi värvusega (pimekatse).
4. Pliisoola lahusega niisutatud kohtades paberi mustjaspruuniks või mustaks muutumine näitab vaba väävelvesiniku

olemasolu kalalihas. Reaktsiooni intensiivsus märgitakse järgmiselt:

— negatiivne reaktsioon;
± jäljed;
+ nõrgalt positiivne reaktsioon. Tilga servad mustjas-pruunid;
++ positiivne reaktsioon. Kogu tilk on mustjas-pruun, servades intensiivsem;
+++ tugevalt positiivne reaktsioon. Kogu tilk on intensiivselt mustjaspruuniks värvunud.

d) Lenduvate aluste määramine.

Meetodi olemus.

Lenduvate aluste määramine kalades seisneb nende üledestilleerimises tiitritud happelahusesse madalsurve all ning järgnevalt happe ülihulga tagasitiitrimises naatriumhüdroksüüdiga.

Reaktiivid.

1. 0,1 N väävelhappe lahus.
2. 0,1 N naatriumhüdroksüüdi lahus.
3. 5%-line magneesiumi oksüüdpiim.
4. 0,02%-line metüülpunase lahus.
5. Vaseliinõli.
6. Lakmuspaber.

Katse teostamine.

1. Peenestatud kala 7—10-grammine kaalutis paigutatakse 750—1000 ml-lisse Kleiseni või Würtsi kolbi. Sinna lisandatakse umbes 200 ml ammoniaagivaba vett, 5%-list magneesiumi oksüüdpiima leelise reaktsioonini (lakmuse järgi) ja 10 ml vaseliinõli.

2. Asetades kolvi veevannile, ühendatakse see jahutajaga ning 15—20 ml 0,1 N väävelhappe lahust sisaldava vastuvõtjaga.

3. Lenduvate aluste väljadestilleerimine toimub vaakumis survega mitte üle 30 mm, hoides vanni temperatuuri mitte üle 45° C. Destilleerimine lõpetatakse, kui vastuvõtjasse on kogunenud 100—125 ml vedelikku, milleks kulub 1,5 kuni 2 tundi. Seejärel tiitritakse vastuvõtja sisu 0,1 N naatriumhüdroksüüdi lahusega, kasutades indikaatorina metüülpunast.

4. Lenduvate aluste lämmastiku sisaldus milligrammides 100 grammis kalas (x) arvutatakse valemi järgi:

$$x = \frac{1{,}4\ (a-b)\ .\ 100}{c},$$

milles:

a — 0,1 N väävelhappe hulk milliliitrites,

b — tagasi tiitrimiseks kasutatud naatriumhüdroksüüdi hulk milliliitrites ja

c — kala kaalutis grammides.

e) Niiskuse määramine.

Meetodi olemus.

Niiskuse määramine seisneb selle eemaldamises kala kaalutise kuivatamise teel.

Niiskuse määramine toimub ühel järgmisel viisil:

a) Kuivatamisega 130°-lises temperatuuris.

Katse teostamine.

1. Kalafarsi 1,5—2-grammine kaalutis paigutatakse eelnevalt kuivatatud kaaluklaasi (läbimõõduga 35—40 mm, kõrgusega 30—35 mm). Kaaluklaasis on klaaspulgake farsi tasandamiseks ühtlaselt õhukese kihina.

2. Prooviga kaaluklaas paigutatakse elektri-kuivatuskappi või Trinkleri kappi ja toimetatakse eelkuivatamist 60—80° temperatuuris. Värskete, jahutatud, külmutatud, soolatud, marineeritud ja kuumsuitsukalade eelkuivatamise kestuseks on täpselt 2 tundi, kuna kuivatatud, vinnutatud ja külmsuitsukaladel on

see 30 minutit. Pärast eelkuivatamist kuivatatakse prooviga kaaluklaas lõplikult 1 tunni kestel temperatuuris 130°, lubatava kõikumisega ± 2°.

3. Pärast kuivatamise lõpetamist kaetakse prooviga kaaluklaas kaanega, paigutatakse jahtumiseks pooleks tunniks eksikaatorisse ning seejärel kaalutakse.

4. Niiskuse sisaldus protsentides (x) määratakse valemi järgi:

$$x = \frac{(a-b) \cdot 100}{c},$$

milles:

a — kaaluklaasi kaal grammides koos kaalutisega enne kuivatamist,

b — kaaluklaasi kaal grammides koos kaalutisega pärast kuivatamist,

c — kala kaalutis grammides.

b) Kuivatamisega 150°-lises temperatuuris.

Vajalikud materjalid.

Järgmisel viisil puhastatud kvartsliiv: liiv pestakse uhtumise teel puhta destilleerimata veega, valatakse üle üheks ööpäevaks soolhappe lahusega (1:1), pestakse enne hoolikalt destilleerimata veega, siis destilleeritud veega hapu reaktsiooni kadumiseni lakmusega proovimisel, kuivatatakse ja kuumutatakse läbi.

Katse teostamine.

1. 35×35 mm või 40×35 mm suurusega ja sisseasetatud klaaspulgakestega kaaluklaasidesse puistatakse 7—8 g puhastatud ja läbikuumutatud liiva, kuivatatakse kapis 30 minuti kestel temperatuuris 150° ning pärast jahutamist kaalutakse analüütilistel kaaludel.

2. Liivaga kaaluklaasidesse lisatakse 1- kuni 2,5-grammised farsi proovid. Kaalutiste kaaluvahe paralleelsetel määramistel ei tohi ületada 0,5 g.

3. Pärast farsi ja liiva hoolikat läbisegamist paigutatakse kaaluklaasid 160 kuni 165°-ni eelsoojendatud elektri-kuivatus-

kappi või Trinkleri kappi nõnda, et pärast kaaluklaaside kappi paigutamist kiirelt tekiks 150°-line temperatuur.

Elektri-kuivatuskapi kasutamisel paigutatakse kaalutistega kaaluklaasid ülemisele riiulile 5—6 sm kaugusele külgseintest ja tagaseinast ning 7—8 sm kaugusele kapiuksest. 27×27 mm suurusele riiulile paigutatakse kaalutisega kaaluklaase arvult mitte üle kümne.

4. Kuivatamine viiakse läbi temperatuuris 150° (lubatava kõikumisega ±3°) täpselt 30 minuti kestel, arvates näidatud temperatuuri tekkimise momendist kapis. Vajaliku temperatuuri (150°) tekitamise aeg ei tohi kesta üle 10 minuti. Kuivatamise ajal peab termomeetri elavhõbeda mahuti asetsema kaaluklaaside tasapinnas.

5. Mainitud aja möödumisel võetakse kaaluklaasid välja, jahutatakse eksikaatoris 30 minuti kestel ning kaalutakse.

Niiskuse sisaldus arvutatakse punkti *a* kohaselt.

6. Kahe korduva niiskuse määramise tulemuste lahkumineku korral enam kui ühe protsendi võrra katset korratakse.

Märkus. Peale ülalkirjeldatud kuivatamisviiside temperatuuris 130° ja 150° C lubatakse niiskust määrata kuivatamise teel temperatuuris 100—105° püsivkaalu saavutamiseni või kaalu suurenemiseni.

f) Keedusoola määramine.

Meetodi olemus.

Keedusoola määramine toimub kalaliha vesileotise tiitrimise teel hõbenitraadi lahusega.

Reaktiivid.

1. 0,1 N hõbenitraadi lahus.
2. Kaaliumkromaadi küllastatud lahus.

Katse teostamine.

1. 2-grammine kalafarsi kaalutis paigutatakse 200 ml-lisse mõõtekolbi ning valatakse peale destilleeritud vett kuni ¾ kolvi mahuni.

Märkus. Kuumsuitsukalade farsi kaalutist suurendatakse 5 grammini.

2. Farsi kaalutist leotatakse veega 20—30 minuti kestel toatemperatuuris, kolbi tugevasti loksutades ½ minuti kestel iga 5 minuti järel.

Märkus. Farsi kaalutisest keedusoola ekstraheerimise kiirendamiseks lubatakse leotisega kolbi hoida 60° soojendatud vesivannis. Sel puhul võib leotamise aega lühendada 10—15 minutini. Enne filtreerimist tuleb vedelik jahutada toatemperatuurini.

3. Leotisele lisandatakse destilleeritud vett kolvi märgini ja filtreeritakse läbi kuiva kurrulise filtri, kusjuures esimene annus filtraati (20—30 ml) ära visatakse. Vedeliku auramise vältimiseks filtreerimise ajal kaetakse filtraadiga lehter uuriklaasiga.

4. Pipetiga võetakse 50 ml filtraati ja tiitritakse seda 0,1 N hõbenitraadiga 2—3 tilga kaaliumkromaadi lahuse manulusel kuni püsiva punakaspruuni värvuse tekkimiseni.

5. Keedusoola sisaldus protsentides *(x)* arvutatakse valemi järgi:

$$x = \frac{a \cdot n \cdot v \cdot 100}{v_1 \cdot b} = \frac{a \cdot n \cdot 200 \cdot 100}{50 \cdot 2} = 200 \cdot a \cdot n,$$

milles:

a—tiitrimiseks kulutatud 0,1 N hõbenitraadi hulk milliliitrites,
v—vedeliku hulk mõõtekolvis milliliitrites,
v_1—tiitrimiseks võetud filtraadi hulk milliliitrites,
b—farsi kaalutis grammides ja
n—ühele milliliitrile hõbenitraadi lahusele vastava keedusoola hulk grammides.

g) Marinaadide üldhappesuse (äädikahappe) määramine.

Meetodi olemus.

Äädikahappe määramine marineeritud kalades toimub kalakaalutise leotise tiitrimise teel leelise lahusega.

Reaktiivid.

1. 0,1 N naatriumhüdroksüüdi lahus.
2. 1%-lise fenoolftaleiini lahus.

Katse teostamine.

1. 15—20-grammine farsi kaalutis hõõrutakse uhmris 25—50 ml veega ja valatakse 250—300 ml-lisse mõõtekolbi, uhmer pestakse, kolbi lisatakse vett selle ¾ mahuni, segatakse hoolikalt, loksutatakse ja lastakse üks tund seista.

2. Lisandatakse vett kolbi märgini, vedelik segatakse ja filtreeritakse läbi kuiva kurrulise filtri või Büchneri lehtri, ettevaatlikult ära imedes veejoa abil töötava imipumbaga.

3. Pipetiga võetakse 50 ml filtraati ja tiitritakse seda 0,1 N leelise lahusega kolme tilga 1%-lise fenoolftaleiini lahuse manulusel.

4. Äädikahappe sisaldus protsentides (x) arvutatakse valemi järgi:

$$x = \frac{a \cdot 0{,}006 \cdot v \cdot 100}{v_1 \cdot b},$$

milles:

a — tiitrimiseks kulutatud 0,1 N leelise lahuse hulk milliliitrites,
v — vedeliku hulk mõõtekolvis millilitrites,
v_1 — tiitrimiseks võetud filtraadi hulk milliliitrites,
b — farsi kaalutis grammides ja
0,006 — 0,1 N leelise lahuse ühele milliliitrile vastav äädikahappe hulk grammides.

h) Rasva määramine Soxhleti järgi.

Meetodi olemus.

Rasva määramine seisneb kalaliha kaalutise kuivatamises veevaba naatriumbifosfaadiga või naatriumsulfaadiga ning järgnevas rasva eraldamises petrooleetriga.

Reaktiivid.

1. Petrooleeter, keemistemperatuuriga 60—70° C.
2. Veevaba naatriumbifosfaat või
3. veevaba naatriumsulfaat.

Katse teostamine.

1. Portselanuhmrisse kaalutakse 5—10 g kalafarssi täpsusega kuni 0,005 g. Samasse puistatakse umbes kahekordne kaalukogus veevaba naatriumbifosfaati (või naatriumsulfaati) ja hõõrutakse segu peeneks pulbriks.

2. Veevaba aine viiakse kvantitatiivselt ekstraktori kesta (padrunisse) või filterpaberist pakki ning paigutatakse Soxhleti aparaadi ekstraktorisse.

3. Ekstraktoriga ühendatakse eelnevalt temperatuuris 105° kuivatatud ning kaalutud Soxhleti kolb ja valatakse petrooleetrit arvestusega, et selle hulk ületaks 1½-kordselt ekstraktori mahu; viimane ühendatakse lihvitud korgi abil jahutajaga. Jahutajasse lastakse vesi ja kolbi soojendatakse elektri-vesivannil või elektrilambil.

4. Rasva ekstraheeritakse 10—12 tunni kestel, mille järel soojendamine lõpetatakse, kolb võetakse maha ja petrooleeter destilleeritakse läbi Liebichi jahutaja.

5. Pärast petrooleetri väljadestilleerimist paigutatakse rasvaga kolb kuivatuskappi ja kuivatatakse temperatuuri juures 95—100° (soovitavalt süsihappe atmosfääris) ühe tunni kestel.

6. Rasva sisaldus protsentides (x) arvutatakse valemi järgi:

$$x = \frac{(a-b) \cdot 100}{c},$$

milles:

a — kolvi kaal rasvaga, grammides,
b — tühja kolvi kaal grammides ja
c — kala kaalutis grammides.

Märkus. Rasva määramiseks lubatakse ekstraheerimist dietüüleetriga.

i) Valkainete (toore proteiini) määramine.

Mõiste määratlus.

Valkainete (toore proteiini) hulga üle otsustatakse kalade liha lämmastiku sisalduse järgi, mis on korrutatud koefitsiendiga 6,25.

Reaktiivid.

1. Väävelhape (erik. 1,84).
2. 0,1 N väävelhappe lahus.
3. 0,1 N naatriumhüdroksüüdi lahus.
4. 33%-line läbikeedetud tehnilise naatriumhüdroksüüdi lahus.
5. Vasesulfaat.
6. Kaaliumsulfaat.
7. 0,05%-line metüüloranži lahus või 0,02%-line metüülpunase lahus.

Katse teostamine.

1. Ühelt poolt suletud filterpaberist või tinapaberist torukesse kaalutakse vahe järgi 0,2—0,3 hästi peenestatud farssi.

2. Kaalutisega pakikene paigutatakse 250—500 ml-lisse Kjeldahli kolbi, lisandatakse mõned kristallid vasesulfaati (0,5—1,0 g) ja 15 ml väävelhapet (erik. 1,84).

3. Kolbi soojendatakse ettevaatlikult tõmbekapis, vältides vedeliku laialipritsimist. Kui kolvi sisu muutub ühtlaseks, tõstetakse kolb statiivilt, lisandatakse umbes 10 g kaaliumsulfaati ning jätkatakse soojendamist, seda järk-järgult suurendades.

4. Soojendamist jätkatakse senikaua, kuni kolvi sisu muutub läbipaistvaks, rohekas-sinaka värvusega, ilma pruunika varjundita vedelikuks. Kolvi seinad peavad olema täiesti puhtad. Selleks loputatakse kolvi sisu ettevaatliku loksutamisega kolvi seintelt tumedad lagunemata osakesed.

5. Orgaanilise aine lagunemise lõppemisel tõstetakse kolb statiivilt, jahutatakse ja valatakse vedelik väikese lehtri abil 750—1000 ml-lisse destilleerimiskolbi. Kjeldahli kolb loputatakse hoolikalt mitme veega, valades loputusveed destilleerimiskolbi (vedeliku üldhulk umbes 250—300 ml).

6. Vastuvõtjaks on 500 ml-line Erlenmeieri kolb 25—30 milliliitri 0,1 N väävelhappega; jahutaja toru ots asetatakse väävelhappesse.

7. Destilleerimiskolbi lisandatakse ettevaatlikult mööda selle seina valades ja vältides vedelikkude segunemist 60—80 ml 33%-list naatriumhüdroksüüdi lahust. Vedeliku reaktsioon kolvis peab olema teravalt leelisene (kolbi asetatakse punase lakmuspaberi tükikene). Kolb suletakse kiiresti korgiga, milline on ühendatud jahutajaga. Kolvi sisu segatakse ettevaatlikult ning hakatakse kolbi soojendama.

8. Kui vedelik kolvis hakkab tormikalt keema, lastakse vastuvõtja allapoole selliselt, et jahutaja toru ots ulatub vedelikust välja.

Selles seisundis jätkatakse destilleerimist senikaua, kuni kolvist välja destilleerub vähemalt ⅔ selles asuvast vedelikust. Rööbiti sellega määratakse destilleerimise lõpp destillaadi tilga reaktsiooni kontrollimisega lakmuspaberi või Nessleri reaktiivi abil.

9. Ammoniaagi väljadestilleerimise lõppemisel pestakse jahutaja toru ots veega ja vastuvõtjas olev väävelhappe ülihulk tiitritakse tagasi 0,1 N naatriumhüdroksüüdi lahusega, metüüloranži või metüülpunase indikaatori manulusel.

10. Rööbiti kaalutisega katsele on vaja teostada nn. pimekatse reaktiivide puhtusele.

11. Toore proteiini sisaldus protsentides (x) arvutatakse valemi järgi:

$$x = \frac{(a-b) \cdot 0{,}0014 \cdot 6{,}25 \cdot 100}{c},$$

milles:

a — happe ülihulga tagasitiitrimiseks pimekatsel kulutatud 0,1 N naatriumhüdroksüüdi lahuse hulk milliliitrites,

b — väävelhappe ülihulga tagasitiitrimiseks aine kaalutisega katsel kulutatud 0,1 N naatriumhüdroksüüdi lahuse hulk milliliitrites,

0,0014 — ühele milliliitrile 0,1 N naatriumhüdroksüüdi lahusele ekvivalentne lämmastiku hulk grammides,

6,25 — üldise lämmastiku toorele proteiinile ümberarvutamise koefitsient ja

c — farsi kaalutis grammides.

II. KALAMARJA UURIMISE VIISID.

a) Proovi ettevalmistamine uurimiseks.

1. Tuurakala-liikide teraline mari, soomkalade sõelutud mari ja kaug-ida lõheliikide mari hõõrutakse uhmris täiesti ühtlase massi saamiseni.

2. Tuurakala-liikide pressitud marja ei peenestata, võttes kaalutised vahetult proovi mitmest kohast.

3. Tuurakala-liikide ja soomkalade pumbismari lastakse kolm korda läbi hakkmasina (kilede peenestamiseks) ja seejärel hõõrutakse uhmris täiesti ühtlase massi saamiseni.

b) Niiskuse määramine.

Niiskuse määramine toimub I jao alajaos e toodud viisil.

2—2,5-grammine kalamarja kaalutis (pressitud kalamarjal suurendatakse kaalutist 3—4 grammini) segatakse hoolikalt 5—10 g äsja läbikuumutatud kvartsliivaga. Kalamarja kaalutist kuivatatakse temperatuuris 100—105° C püsivkaalu saavutamiseni või kaalu suurenemise alguseni.

Niiskuse sisaldus arvutatakse I jao alajaos e toodud valemi järgi.

c) Keedusoola määramine.

Määramine toimub I jao alajaos f toodud viisil selle erinevusega, et pressitud kalamarja ja toosides teralise kalamarja kaalutis suurendatakse 3—5 grammini.

d) Liiva määramine.

Meetodi olemus.

Liiva määramine toimub kalamarja kaalutise ärapõletamise teel, sellele järgneva tuha töötlemisega soolhappe lahusega.

10%-lises soolhappes lahustumata jäänud tuhk loetakse liivaks.

Reaktiivid.

10%-line soolhappe lahus (erik. 1,05).

Katse teostamine.

1. 20—50-grammine peenestatud kalamarja kaalutis kuivatatakse plaatinast või portselanist kausikeses või suures tiiglis kuivatuskapis ning seejärel sõestatakse nõrgal tulel.
2. Seejärel toimetatakse kuuma veega leelise väljauhtumine sõest ja filtreerimine. Filter koos sadestisega tuhastatakse plaatinast või portselanist kausikeses.
3. Tuhk töödeldakse 10%-lise soolhappega 30 minuti kestel keeval veevannil ja filtreeritakse läbi tuhavaba filtri. Filtrile jäänud sadestist pestakse kuuma veega kloori reaktsiooni kadumiseni (proov hõbenitraadi lahusega).
4. Filter koos sadestisega põletatakse ja kuumutatakse läbi kaalutud plaatina- või portselantiiglis. Tiigel jahutatakse eksikaatoris ning kaalutakse.
5. Liiva sisaldus protsentides (x) arvutatakse valemi järgi:

$$x = \frac{(c-b) \cdot 100}{a},$$

milles:

a — kalamarja kaalutis grammides,
b — tiigli kaal grammides ja
c — tiigli kaal grammides koos läbikuumutatud jäägiga.

e) Booraksi ja boorhappe määramine.

Meetodi olemus.

Boori preparaatide määramine toimub kalamarja kaalutise tuhastamise teel sellele järgneva tuhalahuse tiitrimisega 0,1 N leelise lahusega pärast glütseriini lisandamist.

Reaktiivid.

1. Naatriumbikarbonaat.
2. 0,1 N naatriumhüdroksüüdi lahus.
3. 0,5%-line fenoolftaleiini lahus.
4. Glütseriin.

Katse teostamine.

1. Peenestatud kalamarja umbes 50-grammine kaalutis kuivatatakse kuivatuskapis, lisandades enne veidi naatriumbikarbonaati ilmselt leelisese reaktsioonini.

2. Kuivatatud kalamari söestatakse ettevaatlikult. Seejärel uhutakse söestatud massist kuuma veega leeline välja ja filtritakse. Süsi koos filtriga põletatakse ära ning kuumutatakse tuhastumiseni.

3. Tuhk töödeldakse väävelhappega, lahus lisandatakse eelnevalt saadud filtraadile ning see aetakse söehappe eemaldamiseks keema, lisandatakse mõned tilgad fenoolftaleiini lahust ja neutraliseeritakse täpselt 0,1 N naatriumhüdroksüüdi lahusega nõrgalt roosaka värvuseni.

4. Neutraliseeritud lahusele lisandatakse 25 ml neutraalset glütseriini (seejuures lahuse roosakas värvus kaob) ja tiitritakse uuesti 0,1 N naatriumhüdroksüüdi lahusega roosaka värvuse ilmumiseni, milline peab püsima jääma neutraalse glütseriini korduval lisandamisel.

5. Naatriumbiboraadina ($Na_2B_4O_7 . 10H_2O$) väljendatud boori preparaatide hulk protsentides (x) arvutatakse valemi järgi:

$$x = \frac{b \cdot 0{,}0090 \cdot 100}{a},$$

milles:

a — kalamarja kaalutis grammides,
b — tiitrimisel kulutatud 0,1 N naatriumhüdroksüüdi lahuse hulk milliliitrites ja
0,0090 — ühele milliliitrile 0,1 N naatriumhüdroksüüdi lahusele vastav biboraadi hulk grammides.

f) Urotropiini määramine.

Meetodi olemus.

1. Urotropiin avastatakse destilleerimisel hapus keskkonnas urotropiinist tekkiva formaldehüüdi väljadestilleerimise teel veeauruga ja osa destillaadi segamisega Schiffi reaktiiviga.

2. Urotropiini kvantitatiivne määramine toimub, nagu kvalitatiivselgi määramisel, destillaadi saamise teel formaldehüüdi oksüdeerimisega joodiga sipelgahappeks leeliseses keskkonnas, sellele järgneva joodi ülihulga tagasitiitrimisega hüposulfiidi lahusega.

Reaktiivid.

1. 25%-line fosforhappe lahus.
2. Kontsentreeritud väävelhape (erik. 1,84).
3. Schiffi reaktiiv.
4. 0,1 N joodi lahus joodkaaliumis.
5. 1 N naatriumhüdroksüüdi lahus.
6. 1 N väävelhappe lahus.
7. 0,1 N hüposulfiidi lahus.
8. Tärklisekliister.

Schiffi reaktiivi valmistamine: 0,2 g fuksiinpulbrit lahustatakse, soojendades 120 ml-s kuumas vees. Pärast jahutamist lisandatakse 2 g veevaba naatriumsulfiiti (Na_2SO_3) 20 ml-s vees, 2 ml kontsentreeritud soolhapet ja viiakse 200 ml üldmahuni.

Katse teostamine.

Kvalitatiivne avastamine.

1. Peenestatud kalamarja 30-grammine kaalutis segatakse kolvis 200 ml veega ja poole tunni pärast lisandatakse 10 ml 25%-list fosforhapet, soojendatakse ning destilleeritakse välja veeauruga 50 ml destillaati.

2. 5 ml destillaati segatakse 1 ml kontsentreeritud väävelhappega ja lisandatakse 5 ml väävlishaput fuksiini (Schiffi reaktiiv). Urotropiini manulusel värvub vedelik violetseks.

Kvantitatiivne määramine.

1. Peenestatud kalamarja 30-grammine kaalutis segatakse kolvis 200 ml veega ja poole tunni pärast lisandatakse 10 ml 25%-list fosforhapet, soojendatakse ja destilleeritakse formaldehüüd veeauruga välja. Destilleerimist jätkatakse formaliini eitava reaktsioonini Schiffi reaktiiviga.

2. Saadud destillaadile lisandatakse 20 ml 0,1 N joodi lahust joodkaaliumis ja 10 ml 0,1 N naatriumhüdroksüüdi lahust, loksutatakse ja jäetakse 10—15 minutiks seisma lihvitud korgiga kolvis. Selle aja möödudes lahus hapestatakse 11 ml 1,0 N väävelhappe lahusega ja joodi ülihulk tiitritakse tagasi 0,1 N hüposulfiidi lahusega tärklise kliistri manulusel indikaatorina.

3. Arvutamisel loetakse 1 ml 0,1 N joodi lahust vastavaks 0,0015 grammile formaldehüüdile või 0,00117 grammile urotropiinile.

g) Happesuse (vees lahustuvate hapete) määramine.

Meetodi olemus.

Vees lahustuvate hapete määramine toimub kalamarja kaalutise töötlemise teel veega ja leotise tiitrimisega leelise lahusega.

Reaktiivid.

1. 0,1 N naatriumhüdroksüüdi lahus.
2. 0,5%-line fenoolftaleiini lahus.

Katse teostamine.

Vees lahustuvate hapete määramine.

1. Hõõrutud kalamarja 10-grammine kaalutis viiakse Erlenmeieri kolbi ja segatakse hoolikalt 75—100 ml veega. Kolb

suletakse pöördjahutajaga ühendatud korgiga, vedelik keedetakse 5 minuti kestel ning filtreeritakse.

Sadestis filtril pestakse veega neutraalse reaktsioonini (lakmusele).

2. Filtraat aetakse keema ja tiitritakse 0,1 N naatriumhüdroksüüdi lahusega roosa värvuseni. Indikaatoriks on fenoolftaleiin.

3. Vees lahustuvate hapete sisaldus, väljendatuna KOH milligrammides kalamarja ühele grammile (x) arvutatakse valemi järgi:

$$x = \frac{b \cdot 5{,}6}{a},$$

milles:

a — kalamarja kaalutis grammides,
b — tiitrimiseks kulutatud 0,1 N naatriumhüdroksüüdi lahuse hulk milliliitrites,
5,6 — ühele milliliitrile 0,1 N naatriumhüdroksüüdi lahusele vastava kaaliumhüdroksüüdi hulk milligrammides.

h) **Lenduvate aluste (ammoniaagi) määramine.**

Katsete teostamine.

— vt. I jao alajaotus b.

i) **Tina määramine.**

Meetodi olemus.

Kalamari tuhastatakse, tina lahustatakse soolhappes ning redutseeritakse alumiiniumi abil. Saadud tinakloriidi oksüdeeritakse joodi lahusega kloortinaks. Joodi ülihulk tiitritakse tagasi hüposulfiidi lahusega.

Reaktiivid.

1. Kontsentreeritud lämmastikhape (erik. 1,52).
2. „ väävelhape (erik. 1,84).
3. Ammooniumoksalaadi küllastatud lahus.

4. Soolhape (erik. 1,19).
5. Alumiiniumi terad või alumiiniumi tolm.
6. $^1/_{50}$ N joodi lahus.
7. $^1/_{50}$ N naatriumhüposulfiidi lahus.
8. Tärklise kliister.

Määramise teostamine.

1. Hõõrutud kalamarja 40-grammine kaalutis paigutatakse 500 ml-lisse Kjeldahli kolbi, valatakse üle 100 ml kontsentreeritud lämmastikhappega ja jäetakse üheks ööks seisma. Järgmisel päeval lisandatakse väikeste annustena pidevalt loksutades 25 ml kontsentreeritud väävelhapet.

2. Vahu tekkimise lõppemisel soojendatakse kolbi ettevaatlikult esmalt väikesel tulel, siis leeki suurendades, ja lastakse keeda kuni lahuse tumenema hakkamiseni, millal soojendamine lõpetatakse ja lastakse kolvi sisul mõnevõrra jahtuda.

3. Seejärel lisandatakse kolbi 5 ml kontsentreeritud lämmastikhapet ja keedetakse veel kord lahuse tumenema hakkamiseni. Lämmastikhappega töötlemist korratakse seni, kuni kolvi sisu muutub täiesti värvusetuks ja läbipaistvaks ning ei tumene 10-minutilise keetmise kestel.

4. Pärast jahutamist lisandatakse kolbi 25 ml ammooniumoksalaadi küllastatud lahust ja keedetakse uuesti kuni väävelanhüdriidi aurude tekkimiseni.

5. Pärast lõplikku jahutamist viiakse kolvi sisu üle 500 ml-lisse Erlenmeieri kolbi. Kjeldahli kolb loputatakse hoolikalt 50 ml veega, milline lisandatakse põhilahusele Erlenmeieri kolvis. Viimasesse lisandatakse pärast veega jahutamist veel 25 ml soolhapet (erik. 1,19).

6. Erlenmeieri kolb suletakse kummist korgiga, milles on kaks avaust. Ühte neist avaustest asetatakse peaaegu kolvi põhjani ulatuv peenike toru, teise aga — lühike gaasi ärajuhtimise toru, mille ots ulatub kolvi sisemusse mõne sentimeetri võrra korgist allapoole.

7. Kolvis asuvale lahusele lisandatakse 0,5 g terastatud alumiiniumi või alumiiniumi tolmu ja juhitakse peenikese toru kaudu süsihappe vool. 5—10 minuti järel soojendatakse kolb restil sedavõrd, et vesiniku eraldumine toimuks rahulikult ja vedelik ei keeks.

8. On kogu alumiinium lahustunud, vees tekkinud urbne tinamass jääb aga lahustumata, siis soojendatakse kolbi 5 minuti kestel kuni keemahakkamiseni. Kui kogu tina on lahustunud, lõpetatakse soojendamine ja suurendatakse süsihappe voolu.

9. Niipea kui kolvi sisu jahtub, katkestatakse süsihappe vool ja kolbi lisandatakse pipeti abil 25 ml $^1/_{50}$ N joodi lahust, selleks veidi korki kergitades. Joodi lahuse lisandamise ajal loksutatakse kolvi sisu ettevaatlikult.

10. Kolbi lisandatakse 200 ml vett (sellega ühtlasi läbi pestes toru) ja tärklise kliistrit indikaatorina ning tiitritakse $^1/_{50}$ N naatriumhüposulfiidi lahusega.

11. Arvutustesse reaktiivide peale paranduse tegemiseks tuleb rööbiti analüüsiga teostada pimekatse samal meetodil.

12. Tina hulk milligrammides (x) saaduse ühele kilogrammile arvutatakse valemi järgi:

$$x = \frac{1{,}23(25-a) \cdot 100}{b},$$

milles:

a — tiitrimiseks kulutatud $^1/_{50}$ N naatriumhüposulfiidi lahuse hulk milliliitrites,

b — kalamarja kaalutis grammides,

1,23 — $^1/_{50}$ N joodi lahuse ühele milliliitrile vastava tina hulk milligrammides.

j) Plii määramine.

Meetodi olemus.

1. Kvalitatiivsel avastamisel kalamari põletatakse tuhastumiseni ja plii avastatakse tuhas sulfaadi või kromaadi näol.

2. Kvantitatiivsel määramisel tuhastatakse kalamari nagu kvalitatiivselgi avastamisel, plii muudetakse kroomhappe soo-

laks ning plii sisalduse määramiseks võrreldakse katsetatava lahuse sogasust standardskaala katseklaaside teatava pliisisaldusega lahuse sogasusega.

Reaktiivid.

Kvalitatiivseks avastamiseks:

1. Kontsentreeritud lämmastikhape (erik. 1,52).
2. „ väävelhape (erik. 1,84).
3. „ soolhape (erik. 1,19).
4. Soolhape (1:1).
5. 10%-line soolhape.
6. Naatriumhüdroksüüdi 10%-line lahus.
7. 96%-line etüülpiiritus.
8. Kontsentreeritud äädikahappega hapustatud naatriumatsetaadi küllastatud lahus.
9. Kaaliumbikromaadi 5%-line lahus.

Kvantitatiivseks määramiseks.

1. 0,5 N naatriumhüdroksüüdi lahus.
2. Kaaliumbikromaadi 1%-line lahus.
3. Kontsentreeritud äädikahape.
4. Pliinitraadi standardlahus, 0,02 mg metallilise plii sisaldusega ühes milliliitris.

Määramise teostamine.

Kvalitatiivne avastamine.

1. 50-grammine kalamarja kaalutis kuivatatakse portselantiiglis või plaatinast kausikeses liiva- või õhuvannil ning seejärel söestatakse nõrgal tulel.
2. Pärast jahutamist süsi peenestatakse ja tuhastatakse mõõdukal (umbes 500° C) leegil.
3. Tuhk töödeldakse 5 ml soolhappega (1:1) ja segu soojendatakse keeval veevannil 5—10 minuti kestel.

4. Pärast 10 ml vee lisandamist ja tsentrifuugimise teel sadestise eraldamist korratakse soolhappega töötlemist.

Märkus. Sadestise eraldamist lubatakse toimetada tsentrifuugimise asemel filtreerimise teel; sel juhul tuleb töötlemiseks tarvitada 10%-list soolhapet.

5. Saadud lahus aurutatakse vesivannil. Kuiv jääk töödeldakse 0,5—1 ml 10%-lise soolhappega, viiakse üle väikesse tsentrifuugimise katseklaasi (loputades 10—15 ml veega) ning töödeldakse väävelvesinikuga (H_2S).

6. Lahus töödeldakse väävelvesinikuga kitsaksvenitatud torukese abil, mille kaudu lastakse väävelvesiniku voolu 40—60 minuti kestel.

7. Sulfiidide ja väävli sadestis eraldatakse tsentrifuugimise teel, töödeldakse nõrgal soojendamisel 3—5 tilga naatriumhüdroksüüdi 10%-lise lahusega, lahjendatakse 10 ml veega ning töödeldakse väävelvesiniku vooluga.

Märkus. Kui väävlit eraldub suuremal hulgal, kasutatakse rohkem leelist (kahe- või kolmekordses koguses) ja kestvamat töötlemist väävelvesinikuga (60—90 mm).

8. Sulfiidide sadestis eraldatakse tsentrifuugimise teel, töödeldakse veel kord 3—5 tilga leelise lahusega, lahjendatakse 10 ml veega ning tsentrifuugitakse uuesti

9. Saadud sulfiidide sadestis töödeldakse 3—5 tilga kange soolhappega, lahjendatakse 10 ml veega ning lahus töödeldakse 40 minuti kestel väävelvesiniku vooluga. Sulfiidide sadestis eraldatakse tsentrifuugimise teel.

10. Selliselt saadud sadestis töödeldakse 5—10 tilga kange sool- ja väävelhappe seguga (võttes mõlemaid võrdselt). Töötlemisel soojendatakse katseklaasi, viies selle põhjaosa perioodiliselt ja ettevaatlikult põleti mõõdukasse leeki.

Töötlemine lõpetatakse pärast lämmastikhappe aurude täielikku eemaldamist ja vedeliku ajutist selginemist. Seejuures võib katseklaasi põhja tekkida valge sadestis.

11. Katseklaasi lisandatakse 0,5-1 ml vett ja samapalju etüülpiiritust.

Kui pärast vee ja etüülpiirituse lisandamist lahus jääb läbipaistvaks, loetakse pliisoolad avastamatuks. Tekib aga lahuses

soga või sadestis pliisulfaadi ($PbSO_4$) näol, teostatakse järgmine reaktsioon:

Sadestis eraldatakse tsentrifuugimise teel ja vedelik valatakse katseklaasi. Tsentrifuugimisel saadud sadestis töödeldakse katseklaasis kange äädikahappega hapustatud 1 ml naatriumatsetaadi küllastatud lahusega ning pärast nõrka soojendamist lahjendatakse 1 ml veega.

Lahustumata jäänud osakesed eraldatakse tsentrifuugimise teel, kuna saadud läbipaistvale lahusele lisandatakse mõni tilk 5%-list kaaliumbikromaadi lahust. Kollase soga ilmumine ja pärast tsentrifuugimist kollase pliikromaadi ($PbCrO_4$) sadestise tekkimine näitavad plii sisaldust.

Kvantitatiivne määramine.

1. Eraldunud plii hulga määramiseks lahustatakse eelnenud määramisel saadud pliikromaadi sadestis (olenedes sadestise suurusest) 5—10 tilga 0,5 N naatriumhüdroksüüdi lahusega ning lahjendatakse veega täpselt 5—10 ml mahuni.

Märkus. Märksa suurema pliikromaadi sadestise puhul kasutatakse selle lahustamiseks vastavalt rohkem leelist ja vett.

2. 1—5 ml lahust viiakse üle katseklaasi, milline sisaldab 5 ml kaaliumbikromaadi 1%-list lahust ja 5 tilka kanget äädikahapet. Pärast seda vedeliku hulk täiendatakse 15 ml-ni ja segatakse läbi. Ilmunud sogasust võrreldakse 10 minuti pärast värskelt valmistatud standardsete pliilahustega.

3. Standardlahuste valmistamiseks valatakse viide ühesugusesse katseklaasi á 5 ml kaaliumbikromaadi 1%-list lahust, nii mitu tilka 0,5 N naatriumhüdroksüüdi lahust, kui seda on analüüsitava lahuse väljamõõdetud koguses ja peale selle á 5 tilka kanget äädikahapet. Seejärel lisandatakse katseklaasidesse 1, 2, 4, 6 ,8 ml pliinitraadi standardlahust 0,02 mg metallilise plii sisaldusega milliliitris ning vett sellisel määral, et vedeliku üldhulk igas katseklaasis võrduks 15-ml-le. Seejärel segatakse katseklaaside sisu läbi ja ilmunud sogasusega võrreldakse katsetatava lahuse sogastumist.

4. Plii sisaldus milligrammides (x) saaduse ühes kilogrammis arvutatakse valemi järgi:

$$x = \frac{0{,}02 \cdot a \cdot v \cdot 1000}{v_1 \cdot g},$$

milles:

0,02 — 1 ml standardlahusele vastav tina hulk milligrammides,
a — pliinitraadi lahuse hulk milliliitrites skaala selles katseklaasis, millise sogasus on analoogiline katsetatava lahusega,
v — nefelometreerimiseks võetud katsetatava lahuse hulk milliliitrites,
v_1 — katsetatava lahuse üldhulk milliliitrites ja
g — kalamarja kaalutis grammides.

III. KALARASVA JA MERELOOMADE RASVA UURIMISE VIISID.

A. ORGANOLEPTILISE JA FÜÜSIKALISE UURIMISE VIISID.

a) Värvuse määramine.

1. Osa keskmise proovi rasvast valatakse värvuseta, läbipaistvatesse puhastesse 5 sm läbimõõduga klaasidesse.
2. Nõrga värvusega rasva uurimisel valatakse seda 10 sm kõrguse kihina.
3. Uurimist toimetatakse ligikaudu 40° C temperatuuris vastu päevavalgust. Uurimisel kontrollitakse saaduse värvust ja varjundit.

b) Sadestise hulga määramine.

Pärast proovi hoolikat segamist võetakse 100 ml rasva ja mahutatakse see 0,5 ml jaotustega 100 ml-lisse lihvitud korgiga klaasist mõõtesilindrisse.

Silinder jäetakse 24 tunniks 20—50°-lisse temperatuuri seisma, mille järel märgitakse sadestise maht. Uurimistemperatuuri määrab vastava rasva OCT.

c) Läbipaistvuse määramine.

Rasva läbipaistvuse määramine toimub pärast sadestise määramist samas silindris ning samades temperatuurilistes tingimustes.

Selginud rasva vaadeldakse nii vastu valgust kui ka pealelangevas valguses. Rasv loetakse läbipaistvaks, kui see ei ole sogane.

d) Lõhna määramine.

Lõhna täpsemaks äratundmiseks soojendatakse rasv vesivannil ligikaudu 50° C temperatuurini ning teostatakse selles seisukorras organoleptiline uurimine.

e) Rasva erikaalu määramine.

Mõiste määratlus.

1. Tiheduse all mõistetakse rasva massi suhet selle mahuga, väljendatult grammides ühele sm^3-le.
2. Erikaalu all mõistetakse rasva kaalu (+20° C juures) suhet sama mahu vee kaaluga (+4° C juures).

Erikaal märgitakse märgiga D_4^{20}.

Märkus. Mere imetajate rasvade erikaalu määramist toimetatakse vastava, standardis ettenähtud temperatuuri juures.

Erikaalu määramine toimub:

1. Igasugustele rasvadele 25 ml mahulise Regnault püknomeetri abil.
2. Mohr-Vestfahli kaalude abil rasvadele, millised ei kaota oma konsistentsi 20° C juures.

Erikaalu määramine püknomeetri abil.

Püknomeetri «veearvu» määramine.

Püknomeetri «veearvuks» nimetatakse püknomeetrisse mahtuva vee kaalu katse toimetamise temperatuuris.

1. Püknomeeter pestakse hoolikalt kroomseguga, etüülpiiritusega ja destilleeritud veega, kuivatatakse ning kaalutakse.

2. Seejärel täidetakse püknomeeter pipeti abil värskeltkeedetud ja toatemperatuurini jahutatud destilleeritud veega (veidi üle püknomeetri kaelal oleva joone).

3. Täidetud püknomeeter asetatakse vesivannile või +20° C sooja veega täidetud keeduklaasi. Hoitakse seal 30 minutit, hoolikalt jälgides vanni (klaasi) asetatud termomeetri abil vee temperatuuri. Vannis või klaasis kinnitatakse püknomeeter kork-ujuki külge või riputatakse üle vanni (klaasi) asetatud klaaspulga külge nõnda, et suurem osa püknomeetrist asuks vee sees.

4. Kui veeseis püknomeetri kaela sees muutub püsivaks, eemaldatakse vee ülihulk pipetiga või torukesena kokku keeratud filterpaberiga, püknomeetri kael pühitakse seestpoolt kuivaks, püknomeeter suletakse korgiga, kuivatatakse väljastpoolt (soovitavalt linase lapiga, mis ei anna helbeid ega muuda seega püknomeetri kaalu) ning kaalutakse analüütilistel kaaludel.

5. *Püknomeetri «veearv» määratakse valemi järgi:*

milles:

$$q = P_2 - P_1, \qquad (1)$$

q — püknomeetri «veearv»,
P_1 — tühja püknomeetri kaal koos korgiga,
P_2 — veega täidetud püknomeetri kaal.

Katse teostamine.

1. Kuiv ja puhas püknomeeter täidetakse pipeti abil filtreeritud rasvaga (vähese ülihulgaga) ja, vältides seinte ning kaela määrdimist, hoitakse vesivannil (või klaasis) $t = +20°C$ seni, kuni meniski seis muutub püsivaks. Rasva ülihulk eemaldatakse

filterpaberist keeratud peenikese torukesega. Seejärel kuivatatakse püknomeeter hoolikalt lapiga ning kaalutakse analüütilistel kaaludel.

Märkus. Rasv filtreeritakse läbi kurrulise paberfiltri. Klaaslehter asetatakse kuumfiltreerimise jaoks ettenähtud tavalisse metall-lehtrisse ja rasv filtreeritakse temperatuuris mitte üle 50—60° C.

2. Erikaal D_{20}^{20} määratakse valemi järgi:

$$D_{20}^{20} = \frac{P_2 - P_1}{q}, \qquad (2)$$

milles:

P_1 — tühja püknomeetri kaal,
P_2 — püknomeetri kaal koos rasvaga,
q — püknomeetri «veearv».

Leitud erikaalu redutseerimine.

D_{20}^{20}-lt D_{4}^{20}-le.

Erikaal D_{4}^{20} leitakse valemi järgi:

$$D_{4}^{20} = D_{20}^{20} \cdot 0{,}9982, \qquad (3)$$

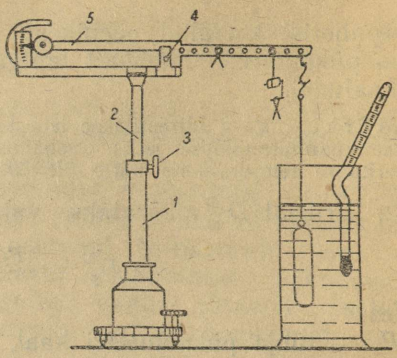
milles:

D_{20}^{20} — rasva erikaal, mis on määratud $t = +20°$ C juures,
0,9982 — veetihedus $t = +20°$ C juures.

Erikaalu määramine Mohr-Vestfahli kaalude abil.

1. Mohr-Vestfahli kaalud (vt. joonis 1) koosnevad:
   a) alusest kinnituskruviga,
   b) kaalukangist näitajaga,
   c) klaasujukist ja
   d) väikeste kaaluvihtide komplektist.

Alus (*1*) koosneb liikuvast statiivist (*2*) kinnituskruviga (*3*) ja kaalukangi (*5*) tugiteraga (*4*).



Joonis 1.

Kaalukang kujutab eri õlapikkusega hooba, mille lühikesele õlale on kinnitatud alaline raskus, kuna teine — pikem õlg — on täpselt jagatud kümneks jaotuseks. Viimases, s. o. kümnendas jaotuses asetseva konksukese külge on peenikese 0,20—0,25 mm läbimõõdus plaatinatraadi abil (plaatinatraati lubatakse asendada samas läbimõõdus kroomnikkel- või nikeliintraadiga) riputatud klaasist ujuk, millesse on mõnikord joodetud termomeeter.

Ujuki kaal on selliselt valitud, et see täpselt tasakaalustaks kaalukangi õhus, mida kontrollitakse kaalukangi ja statiivi ümardatud osa küljes olevate teravikkude kokkusattuvusega.

Kaaluvihtide komplekt koosneb kahest suuremast vihist, millede kummagi kaal peab täpselt võrduma ujuki poolt väljasurutava vee kaaluga +20° C juures ja mitmest vihikesest, mis on täpselt 10, 100 ja 1000 korda väiksemad.

Ujuki asetamisel rasva sisse kaob kaalu tasakaal ja see saavutatakse uuesti vihtide riputamise teel ujukiga kangiõla külge. Seejuures saadakse vahetult rasva erikaal katse temperatuuris.

Mohr-Vestfahli kaaludele lisatavad vihid (ratsurid) on sellise kujuga, et neid saab asetada konksule, kangi otsale ja numbritega 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 ja 10 märgitud väljalõigetesse.

Mohr-Vestfahli kaalud peavad olema gradueeritud temperatuuris +20°C ja suhendatud veetihedusele +20°C juures, s. o.

andma näitusid D_{20}^{20}. Sellepärast tuleb nende näidud ümber arvutada D_{4}^{20}-le valemi järgi:

$$D_{4}^{20} = D_{20}^{20} \cdot 0{,}9982.$$

2. Klaassilinder sisemise läbimõõduga mitte alla 40 mm ja kõrgusega 150—200 mm.

3. Tavaline keemiline termomeeter Mohr-Vestfahli kaalude juurde, milline on üksikkraadidega gradueeritud 0 kuni 150°-ni.

Aparaadi ülesseadmine.

1. Ujuk riputatakse traadiga kaalukangi konksule. Seadekruvi abil tasakaalustatakse statiiv kaalukangiga selliselt, et õhus rippuva ujukiga kaalude teravikud kaalukangi ja statiivi küljes ühtiksid. Statiivi tugi peab asuma täpselt vertikaalses asendis.

2. Klaassilindrisse valatakse destilleeritud vesi temperatuuriga +20° C.

3. Ujuk lastakse vette, jälgides, et ujukile ja selle õnarustesse ei jääks õhumullikesi ja et ujuk asuks silindri keskpaigas, puudutamata selle seinu.

4. Kui ujuk ja umbes 1 sm võrra traati on vedelikus, siis kerkib kaalukangi parempoolne õlg. Kaalukangi viimiseks horisontaalasendisse riputatakse konksule, mille küljes ripub ujuk, suurim kaaluviht P, mille järel kaalukang peab asuma tasakaalu seisundisse. Seega on P võrdne 1-ga, kuna ülejäänud vihid P_1, P_2 ja P_3, olles riputatud samale kaalukangi jaotusele, omavad järgmist kaalulist tähtsust:

$$P_1 = 0{,}1P, \quad P_2 = 0{,}01P, \quad P_3 = 0{,}001P.$$

5. Vastavalt kaaluvihtide edasiasetamisele kaalukangil konksust vasakule nende olulisus erikaalu määramisel väheneb. Näiteks võrdub P_2 kaalukangi kolmandas jaotuses 0,03, teises jaotuses — 0,02, esimeses jaotuses — 0,01, P_3 üheksandas jaotuses — 0,009, seitsmendas — 0,007, kolmandas — 0,003.

Katse teostamine.

1. Ujuk lastakse silindrisse ja seadekruvi abil seatakse kaalud selliselt, et külge riputatud ujukiga kaalukang oleks tasakaalus ja mõlemad teravikud ühtiksid.

2. Seejärel valatakse uuritav rasv ettevaatlikult mööda klaaspulka silindrisse, vältides püsiva vahu ja õhumullide tekkimist, kuni ujuk ja umbes 1 sm võrra traati asub rasva sees. Nüüd jahutatakse rasv kuni +20° C.

3. Seejuures kaob kaalukangi tasakaal ja kangi õlg tõuseb.

Kaalukangi tasakaalustamiseks riputatakse kaalukangi jaotustele erikaalu suuruse kümnendnumbritele vastavaid kaaluvihte (vihtide külgeriputamisel tuleb järgida sama korda nagu analüütiliste kaaludega kaalumisel: alustada suuremate, esimesele kümnendarvule vastavate vihtidega) ja tasakaalustatakse kaalukang nõnda, et teravikud statiivi ümardatud osal ning kaalukangi vasakul õlal asuvad horisontaalses tasapinnas.

4. Erikaalu suuruse kümnendik-, sajandik- ja tuhandikosade arvud tehakse kindlaks kaalukangi jaotuste numbrite järgi, kus asuvad tasakaalustatud kaalude vihid: näiteks kaalude juures olevatest vihtidest $P=1$, $P_1=0{,}1\,P$, $P_2=0{,}01\,P$ ja $P_3=0{,}001\,P$, viht P_1 asub kaalukangi üheksandas jaotuses, viht P_2 — teises ja P_3 — viiendas jaotuses, siis leiame üksikute suuruste (0,9+0,02+0,005) liitmisel uuritava rasva erikaalu +20° C juures ja sama veetemperatuuri juures:

$$D = 0{,}925.$$

Ümberarvutus D_4^{20}-le tehakse valemi järgi:

$$D_4^{20} = D_{20}^{20} \cdot 0{,}9982,$$

kusjuures 0,9982 on vee erikaal temperatuuri juures +20° C.

B. KEEMILISE UURIMISE VIISID.

a) Happearvu määramine.

Mõiste määratlus.

Happearvuks nimetatakse uuritava rasva ühes grammis sisalduvate vabade hapete neutraliseerimiseks vajamineva kaaliumhüdroksüüdi hulka milligrammides.

Happearvu määramine toimub:

1) tiitrimise teel indikaatoriga,
2) elektromeetrilise tiitrimise teel.

Happearvu määramine tiitrimise teel indikaatoriga.

Reaktiivid.

1. Võrdsetes kogustes võetud etüülalkoholi (95%) ja dietüüleetri neutraalne segu.
2. 1%-line fenoolftaleiini etüülpiirituse-lahus või 2%-line alkaalsinise «6B» etüülpiirituse-lahus või 1%-line tümoolftaleiini etüülpiirituse-lahus.
3. O,1 N naatriumhüdroksüüdi vesilahus.

Katse teostamine.

1. Erlenmeieri kolbi kaalutakse vahe järgi 2—10 g filtreeritud rasva (olenevalt arvatavast happesusest).
2. Rasv lahustatakse etüülpiiritusest ja dietüüleetrist koosnevas 50—75 ml-lises neutraalses segus, lisandatakse 1 ml 1%-list fenoolftaleiini etüülpiirituse-lahust ja tiitritakse O,1 N kaaliumhüdroksüüdi vesilahusega, kuni ilmub 2 minutit püsiv roosa värvus. Tavaliselt mõne aja möödumisel saabuva lahuse värvituks muutumisega ei arvestata.
3. Happearv arvutatakse valemi järgi:

$$x = \frac{5{,}61 \cdot a}{b},$$

milles:

5,61 — kaaliumhüdroksüüdi hulk milligrammides ühe milliliitri 0,1 N leelise lahuse kohta,

a — tiitrimisel kulutatud 0,1 N leelise lahuse hulk milliliitrites,

b — rasva kaalutis grammides.

4. Tumedate rasvade tiitrimisel kasutatakse fenoolftaleiini asemel, mille värvuse muutumist on raske jälgida, alkaalsinist (2 ml 2%-list alkaalsinise «6B» etüülpiiritus-lahust), milline annab hapus keskkonnas helesinise värvuse, neutraalses keskkonnas violetse värvuse ja leeliseses keskkonnas punase värvuse.

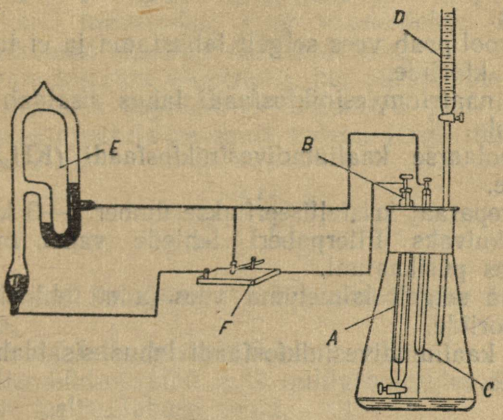
5. Punase varjundiga rasvade uurimisel tuleb kasutada tümoolftaleiini (1 ml 1%-list tümoolftaleiini etüülpiiritus-lahust), milline hapus keskkonnas on värvuseta, kuna leeliseses annab lahusele helesinise värvuse; tumedate rasvade tiitrimisel omandab see sinakasrohelise või määrdinud-rohelise värvuse.

Happearvu määramine elektromeetrilise tiitrimise teel.

Aparatuur (vt. joonis 2).

1. Erlenmeieri kolb mahuga 250—300 ml.
2. Kolme avaga kork.
3. Klaastoru lihvitud kraaniga selle alumises otsas; ülemine ots suletakse kummist korgiga, milles on ava. Viimasesse on asetatud klaastoru, mille alumisse otsa on joodetud plaatinast traat (esimene elektrood).
4. Klaastoru selle alumisse otsa joodetud plaatinast traadiga (teine elektrood).
5. Klemmid, mis on plaatinaga ühendatud vasktraadi abil.
6. Kraaniga bürett, mille pikendamiseks on kummitoru abil selle külge kinnitatud venitatud otsaga klaastoru.
7. Kapillaar-elektromeetri võti.
8. Kapillaar- elektromeeter.
9. Suurendusklaas (luup) või mikroskoop kapillaar-elektromeetri jaoks, mille abil vaadeldakse elavhõbeda liikumist kapil-

laar-elektromeetris vooluahela ühendamise momendil (kapillaar-elektromeetrit võib asendada galvanomeeter täpsusega kuni 10^{-7} A).



Joonis 2.

Reaktiivid:

1. 0,1 N leelise lahus.
2. Kinhüdroon.
3. Fosfaadi puhversegu (Zerenseni järgi) võrdluselektroodile.
4. Etüülpiiritus.
5. Dietüüleeter.

Puhversegu valmistamine.

1. 100 ml puhversegu $pH=8{,}04$ valmistamiseks segatakse 95 ml $^1/_{15}$ mol. naatriumvesinikfosfaadi lahust 5 milliliitri $^1/_{15}$ mol. kaaliumdivesinikfosfaadi lahusega.

2. $^1/_{15}$ molaarse naatriumvesinikfosfaadi lahuse valmistamine. Puhas preparaat kristalliseeritakse ümber 2—3 korda (15° juures lahustub 6 osas vees 1 osa soola).

Ümberkristalliseeritud sool peenestatakse uhmris 7 või 12 osa veega (olenevalt kristalliseerimise temperatuurist) ja kuivatatakse toatemperatuuris kahe nädala kestel või kuivatamise kiirendamiseks hoitakse kaks ööd-päeva termostaadis 36—38° C juures.

Saadud sool peab vees selgelt lahustuma ja ei tohi sisaldada sulfaate ega kloriide.

$^1/_{15}$ mol. naatriumvesinikfosfaadi lahus sisaldab ühes liitris 11,876 g soola.

3. $^1/_{15}$ molaarse kaaliumdivesinikfosfaadi (KH_2PO_4) lahuse valmistamine.

Puhas preparaat kristalliseeritakse ümber 2—3 korda, kuivatatakse õhukuivaks filterpaberi lehtede vahel ning seejärel 110° C juures püsikaaluni.

Sool peab selgelt lahustuma vees ja ei tohi sisaldada sulfaate ega kloriide.

$^1/_{15}$ mol. kaaliumdivesinikfosfaadi lahus sisaldab ühes liitris 9,078 g soola.

Katse teostamine.

1. 1—3-grammine rasva kaalutis paigutatakse Erlenmeieri kolbi, lahustatakse võrdsetes kogustes võetud piirituse ja eetri 50—75 ml segus ja lisandatakse vedelikku veidi kinhüdrooni (0,01—0,02 g).

Toru *A* loputatakse 2—3 korda eelnevalt valmistatud fosfaadi puhverseguga, jälgides, et kraan ja toru lihvitud osad oleks selle seguga märjaks tehtud. Seejärel täidetakse toru *A* puhverlahusega toru $^2/_3$ kõrguseni, lisandatakse sinna kinhüdroon (0,01—0,02 g) ja viiakse torusse elektrood *B*, milline on kinnitatud toru *A* ülaotsa tihedalt sulgevasse korki.

3. Elektroodi pööramisega segatakse vedelik kinhüdrooniga. Elektroodi plaatinatraat peab asuma puhverlahuses. Seejärel suletakse erlenmeieri kolb korgiga, millesse on kinnitatud elektrood *C* ja bürett *D*.

4. Ühendades elektroodid juhtmete abil kapillaar-elektromeetriga E ja vajutades võtmele *F* kontrollitakse elavhõbeda

liikumise järgi elektromeetris vooluühendust süsteemis. Seejärel asutakse tiitrimisele.

5. Selleks täidetakse bürett 0,1 N leelise lahusega ja valatakse see väikeste annustena rasva lahusega kolbi, seejuures viimast energiliselt loksutades, ning vaadeldakse mikroskoobis elavhõbeda liikumist kapillaar-elektromeetris.

6. Tiitrimine loetakse lõppenuks, kui pärast ühe tilga leelise lisandamist elavhõbe kapillaar-elektromeetris jääb liikumatuks.

7. Happearv arvutatakse sama valemi järgi nagu tiitrimisel indikaatoriga, s. o.

$$x = \frac{5{,}61 \cdot a}{b},$$

milles:

a — tiitrimisel kulutatud 0,1 N leelise lahuse hulk milliliitrites,

b — rasva kaalutis grammides,

5,61 — kaaliumhüdroksüüdi hulk milligrammides ühe milliliitri 0,1 N leelise lahuse kohta.

8. Töö lõpetamisel pestakse elektrood *C* hoolikalt eetriga. Seejärel loputatakse mõlemad elektroodid veega ja säilitatakse kroomi segus.

b) Niiskuse määramine Dini ja Starki järgi.

Meetodi olemus.

Vee määramine Dini ja Starki järgi seisneb rasvasegust vee väljadestilleerimises lahustajaga.

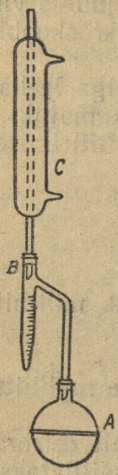
Aparatuur (vt. joonised 3-a ja 3-b):

1. Ümarapõhjaline ja lühikesekaelaline metallist või klaasist 500 ml-line kolb.

Joodetud õmblustega metallist kolvi kasutamisel peab olema jootmine teostatud vasega.

2. Vastuvõtja-püünis. Klaasist vastuvõtja-püünis kujutab endast 10 ml vahedega gradueeritud silindrilist koonusekujulise alaosaga katseklaasi.

Vastuvõtja on gradueeritud 0 kuni ühe milliliitrini 0,05 ml jaotustega ja ühest kuni 10 milliliitrini — 0,2 ml jaotustega. Vastuvõtja peab olema gradueeritud $^1/_4$ jaotuse täpsusega. Vastuvõtja gradueerimine ja kontrollimine peab toimuma +20°C temperatuuris.



Joonis 3-a.

Katseklaasi ülaosa külge 40—50 mm kauguses ülaservast on joodetud 60° nurga all klaasist ärajuhtetoru, milline on 40 mm kaugusel katseklaasist alla painutatud ning asetseb rööbiti katseklaasi silindrilise osaga. Ärajuhtetoru alumine ots on libamisi maha lõigatud. Vastuvõtja-katseklaasi pikkus on 150—200 mm.

Ärajuhtetoru pikkus on 150—200 mm, läbimõõduga 12—14 mm.

Ärajuhtetoru ja katseklaasi vahekaugus on 45—50 mm.

3. Jahutaja. Klaasist pöördjahutaja muhvi külge joodetud sileda sisetoruga. Sisetoru pikkus on 400—450 mm, läbimõõduga 9,11 mm. Sisetoru ots on libamisi maha lõigatud. Jahutaja muhvi pikkus on 250—300 mm, muhvi läbimõõduga 40—50 mm.

Lahusti.

Lahustina kasutatakse 0,735—0,755 erikaaluga bensiini, millest on välja destilleeritud kerged fraktsioonid keemistemperatuuriga kuni 95° C. Lahustitena lubatakse kasutada ka ksülooli ja toluooli (metüülbensooli).

Katse teostamine.

1. Metall- või klaaskolbi *A* kaalutakse täpsusega kuni 0,1 g 100 grammi hästi läbisegatud rasva, lisandatakse kolbi 100 ml lahustit ja segatakse hoolikalt kolvi sisu. Seejärel heidetakse kolbi mõned tükikesed glasuurita fajanssi või pimsskivi.

2. Koorkorgi abil ühendatakse kolb tihedalt vastuvõtja *B*

ärajuhtetoruga selliselt, et toru libamisi lõigatud ots ulatuks kolbi mitte üle 15—20 mm.

Pealt ühendatakse vastuvõtja külge samuti koorkorgi abil jahutaja *C* selli selt, et viimase libamisi lõigatud otsa alaserv asetseks ärajuhtetoru ava keskkohal.

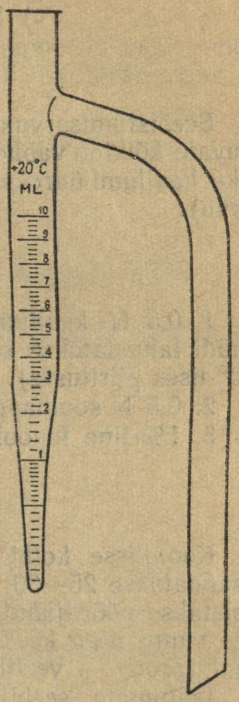
3. Kolbi soojendatakse ettevaatlikult, toimetades destilleerimist sellise arvestusega, et jahutaja libamisi lõigatud otsast langeks vastuvõtjasse 2—4 tilka sekundis.

4. Juhul, kui jahutaja või vastuvõtja seintele on pidama jäänud veetilgad, lükatakse need kummist otsmikuga klaaspulgakese abil ettevaatlikult alla vastuvõtja alaosasse.

Destilleerimine lõpetatakse, kui vee kogus vastuvõtjas enam ei suurene ja kui lahustaja pealmine kiht vastuvõtjas muutub täiesti läbipaistvaks.

5. Aparaadil lastakse jahtuda toatemperatuurini, mille järel tehakse kindlaks veehulk vastuvõtjas.

6. Veesisaldus protsentides (*x*) arvutatakse valemi järgi:



Joonis 3-b.

$$x = \frac{P \cdot 100}{a},$$

milles:

P — veehulk vastuvõtjas, arvates vee 1 ml võrdseks 1 grammiga,

a — rasva kaalutis grammides.

c) Seebistumisarvu määramine.

Mõiste määratlus.

Seebistumisarvuks nimetatakse ühes grammis rasvas sisalduvate kõikide vabade ja seotud hapete neutraliseerimiseks vajaliku kaaliumhüdroksüüdi hulka milligrammides (milligrammide arvu).

Reaktiivid.

1. 0,5 N kaaliumhüdroksüüdi lahus (30 g kaaliumhüdroksüüdi lahustatakse soojendamisel pöördjahutajaga ühes liitris 90°-lises piirituses).
2. 0,5 N soolhappe lahus.
3. 1%-line fenoolftaleiini etüülpiirituse-lahus.

Katse teostamine.

Koonilisse kolbi kaalutakse 1,5—2 g filtreeritud rasva ja lisandatakse 25—30 ml 0,5 N kaaliumhüdroksüüdi lahust. Kolb suletakse pöördjahutajaga varustatud korgiga, asetatakse keeva vee vanni ning keedetakse ühe tunni kestel täieliku seebistumiseni (proov — veetilgaga).

Jahtumata seebilahus tiitritakse 0,5 N soolhappe lahusega fenoolftaleiini manulusel.

Ühel ajal põhimääramisega toimetatakse, rangelt järgides samu tingimusi, kontrollmääramine rasva kaalutiseta (pimekatse).

Seebistumisarv (x) arvutatakse valemi järgi:

$$x = \frac{(a-b) \cdot 28{,}055}{c},$$

milles:

a — kontrollmääramisel ära tarvitatud 0,5 N soolhappe lahuse hulk milliliitrites,

b — rasvakaalutisega määramisel ära tarvitatud 0,5 N soolhappe lahuse hulk milliliitrites,

c — rasva kaalutis grammides,
28,055 — ühele milliliitrile 0,5 N soolhappe lahusele ekvivalentne kaaliumhüdroksüüdi hulk milligrammides.

d) Joodiarvu määramine Hübli järgi.

Mõiste määratlus.

Joodiarvuks nimetatakse 100 g rasvaga keemiliselt ühenduva joodi hulk grammides.

Reaktiivid.

1. Kloroform.
2. Hübli lahus.
3. 10%-line joodkaaliumi lahus.
4. 0,1 N naatriumtiosulfaadi lahus.
5. 1%-line tärklise lahus.

Hübli lahuse valmistamine.

Lahus a — 25 g joodi lahustatakse 500 ml-s 95°-lises etüülpiirituses.
Lahus b — 30 g sublimaati lahustatakse 500 ml-s 95°-lises etüülpiirituses ja filtreeritakse.

Mõlemad lahused hoitakse lihvitud korkidega eripudelites pimedas kohas ning segatakse võrdsetes kogustes 48 tundi enne joodiarvu määramist.

Katse teostamine.

1. Lihvitud korgiga puhtasse ja kuiva kolbi kaalutakse vahe järgi 0,2—0,4 g [illegible]eritud rasva (täpsusega kuni 0,001 g).
2. Rasva lahustamiseks valatakse kolbi 15—20 ml kloroformi ning lisandatakse büretist 25 ml Hübli lahust. Kolb suletakse klaaskorgiga, milline on joodi lendumise vältimiseks eel-

nevalt niisutatud joodkaaliumi lahusega. Vedelik segatakse ettevaatlikult ning jäetakse 24-ks tunniks pimedasse kohta.

Selle möödumisel valatakse kolbi 15 ml 10%-list joodkaaliumi lahust ja 100 ml destilleeritud vett. Kui seejuures eraldub loksutamisel mittelahustuv joodelavhõbeda sadestis, tuleb lisandada veel 5 ml 10%-list joodkaaliumi lahust.

Segu energiliselt loksutades tiitritakse eraldunud jood 0,1 N naatriumtiosulfaadiga helekollase värvuseni. Seejärel lisatakse 1 ml 1%-list tärklise lahust ning jätkatakse tiitrimist sinise värvuse täieliku kadumiseni.

Ühel ajal põhimääramisega toimetatakse, rangelt järgides samu tingimusi, kontrollmääramine (pimekatse) rasva kaalutiseta.

Joodiarv (x) arvutatakse valemi järgi:

$$x = \frac{(a-b)\ 0{,}01269\ 100}{c},$$

milles:

a — kontrollmääramisel ära tarvitatud 0,1 N naatriumtiosulfaadi lahuse hulk milliliitrites.

b — põhimääramisel ära tarvitatud sama lahuse hulk milliliitrites,

0,01269 — 1 ml 0,1 N naatriumtiosulfaadi lahusele vastav joodi hulk grammides,

c — rasva kaalutis grammides.

e) Mitteseebistuvate ainete määramine.

Mõiste määratlus ja meetodi olemus.

Mitteseebistuvateks aineteks nimetatakse rasvades looduslike koosteosadena esinevaid kõrge molekulaarsusega alkohole ja süsivesinikke, samuti ka mineraalõlide, valkainete ja muid lisandeid.

Rasvade mitteseebistuva osa kvantitatiivne määramine on rajatud sellele, et rasv enne seebistatakse, seebilahus ekstraheeritakse dietüüleetriga, saadud leotisest destilleeritakse välja lahustaja ning jääk kaalutakse.

Reaktiivid.

1. 1 N soolhappe lahus.
2. 1 N kaaliumhüdroksüüdi lahus.
3. 2 N kaaliumhüdroksüüdi etüülpiirituse-lahus (11,2 g kaaliumhüdroksüüdi 100 ml-le).
4. Etüülpiiritus.
5. Dietüüleeter.
6. 1%-line fenoolftaleiini lahus.

Katse teostamine.

1. 2—3 g filtreeritud rasva soojendatakse portselankausis nõrgal tulel 10 milliliitri 2 N kaaliumhüdroksüüdi etüülpiirituslahusega või 1 g kaaliumhüdroksüüdi ja 10 ml etüülpiiritusega viimase täieliku aurumiseni ning lahustatakse uuesti vähese hulga etüülpiiritusega, milline samuti välja aurutatakse.

2. Jääk lahustatakse 50 ml vees ja lisandatakse 10 ml etüülpiiritust.

3. Lahus loksutatakse lahutus-lehtris esmalt 50 ml dietüüleetriga, siis veel kord 25 ml ja kahtluse korral — veel kolmandat korda 25 ml dietüüleetriga.

4. Ühte kogutud eeterleotised loksutatakse segi mõne milliliitri normaalsoolhappega ja 10 ml veega; pärast selitamist valatakse eeterlahus ära ja loksutatakse see segi 7 ml vee, 2 ml etüülpiirituse ja 1 ml kaaliumhüdroksüüdi normaallahuse seguga, mõne tilga fenoolftaleiini lahuse manulusel.

5. Pärast kestvamat selitamist (soovitav on jätta ööks seisma järgmise tööpäevani) valatakse eeterlahus pealt ära ja aurutatakse seda veevannil.

6. Jääk lahustatakse 10 ml-s tulises etüülpiirituses, viiakse üle võimalikult väiksema etüülpiirituse hulgaga tareeritud portselan- või plaatinakaussi ja aurutatakse lahust keeval veevannil püsikaalu saavutamiseni.

7. Mitteseebistuvate ainete sisaldus protsentides (x) arvutatakse valemi järgi:

$$x = \frac{(a-b) \cdot 100}{c},$$

milles:

a — kausi kaal koos jäägiga grammides,
b — tühja kausi kaal grammides,
c — rasva kaalutis grammides.

f) Reichert-Meissli arvu määramine.

Mõiste määratlus ja meetodi olemus.

Reichert-Meissli arvuks nimetatakse teatud tingimustes 5 g rasvast saadavate lenduvate ja vees lahustuvate rasvahapete neutraliseerimiseks kulutatud detsinormaalse leelise hulk milliliitrites.

Reichert-Meissli arvu määramine on rajatud sellele, et rasva kaalutis seebistatakse, seebilahus hapestatakse väävelhappega ning destilleeritakse välja teatav hulk vett. Destillaadist filtreeritakse välja vees mitte'ahustuvad happed, kuna filtraati üle läinud vees lahustuvad rasvahapped määratakse leelisega tiitrimise teel.

Reaktiivid.

1. Puhas glütseriin (erikaaluga 1,26).
2. Kaaliumhüdroksüüdi lahus (1:1).
3. Väävelhappe lahus (25 ml kontsentreeritud väävelhapet lahjendatakse kuni 1 l veega).
4. Pimsskivipulber.
5. 0,1 N naatriumhüdroksüüdi lahus.
6. 1%-line fenoolftaleiini etüülpiiritus-lahus.

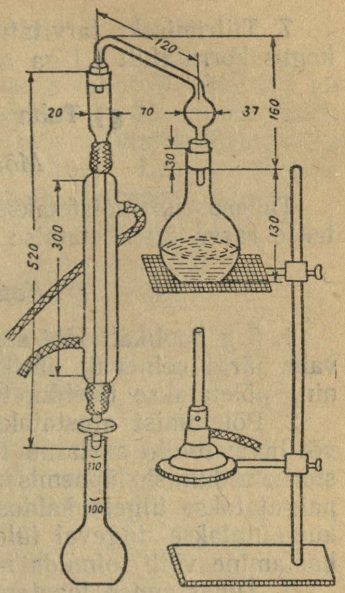
Katse teostamine.

1. Reichert-Meissli aparaadi (vt. joonis 4) lameda põhjaga 300 ml-lisse kolbi kaalutakse 5 g rasva ja lisandatakse 5 g puhast glütseriini ja 2 ml kaaliumhüdroksüüdi lahust (1:1). Segu soojendatakse nõrgal põleti tulel, kolbi pidevalt liigutades. Seebistamist jätkatakse nii kaua, kuni segu muutub täiesti läbipaistvaks (5—10 minutit). Seejärel soojendatakse veel lühi-

kest aega ja kolbi tugevasti loksutades pestakse selle seintelt maha sinna külge jäänud osakesed.

2. Pärast kolvi sisu mahajahutamist kuni 80—90°-ni lisandatakse sellele 90 ml sama temperatuuriga vett. Seejuures peab otsekohe tekkima läbipaistev seebilahus.

3. Saadud seebilahusele lisandatakse 50 ml lahjendatud väävelhapet (25 ml 1,84 erikaaluga väävelhapet lahjendatud kuni 1 liitrini) ja pimsskivipulbrit ning ühendatakse kohe kolb Reichert-Meissli aparaadiga. Seejuures asetatakse kolb asbestvõrele, milles on kolvi põhjale vastav ümmargune väljalõige (umbes 5 sm).



Joonis 4.

4. Kolvi soojendamist ja destillaadi jahutamist veega reguleeritakse selliselt, et 19—20 minuti kestel vastuvõtjasse koguneb 110 ml destillaati, tilkuva vedeliku temperatuuri olles umbes 20—30°.

5. Destilleerimine lõpetatakse, kui on kogutud 110 ml destillaati ja kolb destillaadiga asetatakse (mitte raputades) 5—10 minutiks 15° temperatuuriga vette. Seejärel raputatakse kolbi kergelt, et kolvi seinte külge jäänud rasvahapete piisad koguneksid pinnale. Kümneminutilise seismise järel suletakse kolb korgiga ning kummutatakse seda (mitte raputades) 4—5 korda, et sisu hästi seguneks. Seejärel filtreeritakse läbi kuiva, 8 sm läbimõõduga filtri 100 ml-lisse mõõtekolbi.

6. 100 ml filtraati viiakse üle klaasi, lisandatakse 3—4 tilka fenoolftaleiini lahust ning tiitritakse 0,1 N naatriumhüdroksüüdi lahusega kuni punaseks värvumiseni.

7. Tiitrimiseks tarvitatud 0,1 N naatriumhüdroksüüdi lahuse kogus korrutatult 1,1-ga annab Reichert-Meissli arvu.

g) Tuha sisalduse määramine.

Mõiste määratlus.

Tuhasusena mõistetakse mineraalainete jääki, mis määratakse rasva ärapõletamise teel.

Katse teostamine.

1. 5 g hoolikalt läbi segatud filtreerimata rasva kaalutakse vahe järgi eelnevalt püsikaaluni kuumutatud portselantiiglisse ning põletatakse täieliku tuhastumiseni.
2. Põletamist alustatakse väga ettevaatlikult. Asbestvõrele või liivavannile asetatud tiiglit soojendatakse nõrgal tulel gaaside eraldumise lõppemiseni, vältides rasva süttimist. Seejärel paigutatakse tiigel kaldasendisse portselankolmnurgale ning kuumutatakse tugeval tulel söeosakeste kadumiseni. Lõplik tuhastamine võib toimuda muhvelahjus.
3. Tuhastamise lõpetamisel jahutatakse tiigel eksikaatoris ning kaalutakse. Kuumutamist jätkatakse püsikaalu saavutamiseni.
4. Tuha sisaldus protsentides(x) arvutatakse valemi järgi:

$$x = \frac{(a-b) \cdot 100}{c},$$

milles:

a — tiigli kaal koos tuhaga grammides,
b — tühja tiigli kaal grammides,
c — rasva kaalutis grammides.

h) Mineraalhapete määramine.

Meetodi olemus.

Mineraalhapete avastamine seisneb mineraalhapete eraldamises destilleeritud kuuma veega ja leotise katsetamises metüüloranžiga.

Katse teostamine.

1. 50 ml katsetatavat rasva segatakse lahutuslehtris 100 ml destilleeritud kuuma veega ja selitatakse segu 30 minuti kestel.
2. Lehtri alaossa kogunenud vesileotis valatakse klaasi ning lisandatakse 2—3 tilka metüüloranži lahust. Lahuse roosaks värvumine näitab vabade mineraalhapete olemasolu rasvas.

IV. SOODA-KALAJAHU UURIMISE VIISID.

A. FÜÜSIKALISE UURIMISE VIISID.

Jahvatusastme määramine.

Jahvatusena mõistetakse jahu peenestamisastet, milline määratakse jahu sõelumise teel läbi 2,5 mm×2,5 mm täisnurksete aukudega sõela. Sõela läbimõõt 150 mm.

Katse teostamine.

1. Kaalutakse välja 100 g jahu ja sõelutakse see läbi sõela, viimast ettevaatlikult liigutades.
Sõelale jäänud jahu osakesed loetakse üle 2,5 mm läbimõõdulisteks.

B. KEEMILISE UURIMISE VIISID.

a) Keskmise proovi keemiliseks uurimiseks ettevalmistamine.

1. Laboratooriumisse keemiliseks uurimiseks saabunud keskmine proov sõelutakse läbi 1 mm metallsõela.
2. Sõelale jäänud jahu hõõrutakse portselanist uhmris ja sõelutakse uuesti. Hõõrumist ja sõelumist jätkatakse niikaua, kuni kõik jahu on eespool nimetatud augumõõduga sõelast läbi lastud.
3. Pärast sõelumist segatakse jahu hoolikalt ja paigutatakse lihvitud korgiga purki.

b) **Niiskuse määramine.**

Niiskuse määramist toimetatakse I jao alajaotuses e toodud viisil, selle vahega, et jahu kaalutise (2—5 g) eelkuivatamist ei toimetata ja see kuivatatakse korraga ühe tunni jooksul temperatuuris 130° C.

c) **Keedusoola määramine.**

Keedusoola määramist toimetatakse I jao alajaotuses f toodud viisil. Soola määramiseks võetakse 5 g suurune jahu kaalutis.

d) **Valkainete määramine.**

Valkainete (toore proteiini) määramist toimetatakse I jao alajaotuses i toodud viisil. Proteiini määramiseks võetakse 0,2—0,3 g suurune jahu kaalutis.

e) **Rasva määramine Soxhleti järgi.**

Rasva määramist Soxhleti järgi toimetatakse I jao alajaotuses h toodud viisil, ainult selle vahega, et naatriumbifosfaati ja naatriumsulfaati ei lisandata. Rasva määramiseks võetakse 5—7 g suurune jahu kaalutis.

f) **Kaltsiumfosfaadi määramine.**

Meetodi olemus.

Kaltsium-fosfaadi sisaldus määratakse jahu uurimisel leitud fosforhappe hulga ümberarvutamise teel.

Reaktiivid.

1. Kontsentreeritud väävelhape (erikaal 1,84).
2. Kontsentreeritud lämmastikhape (erikaal 1,52).
3. Ammoniaak.

4. Küllastatud ammooniumnitraadi lahus.
5. Ammooniummolübdaat.
6. 1%-line lämmastikhappe lahus.
7. 0,1 N naatriumhüdroksüüdi lahus.
8. 1%-line fenoolftaleiini lahus etüülalkoholis.
9. 0,1 N väävelhappe lahus.

Ammooniummolübdaadi valmistamine: 90 g keemiliselt puhast ammooniummolübdaati lahustatakse soojas vees 1-liitrilises mõõduklaasis. Jahutatakse, lisandatakse ammoniaaki kuni nõrgalt hapu reaktsioonini, valatakse juurde vett kuni märgini ja filtreeritakse 12 tunni pärast.

Katse teostamine.

1. 1—1,5-grammiline jahu kaalutis paigutatakse Kjeldahli kolbi ja valatakse peale 5 ml väävelhapet (erikaaluga 1,84) ja 5 ml kontsentreeritud lämmastikhapet.

2. Kerkimise vältimiseks soojendatakse kolbi esialgu ettevaatlikult; siis keedetakse orgaanilise aine lagunemiseni, s. o. lahuse täieliku värvusetuks muutumiseni. Kui seda ei toimu, jahutatakse kolbi veidi, lisandatakse 2 ml kontsentreeritud lämmastikhapet ja jätkatakse soojendamist. Lämmastikhapet tuleb vahel korduvalt lisandada, kuni tekib aine täielik oksüdeerumine.

3. Lahuse täiesti läbipaistvaks muutumisel jäetakse kolb veel mõneks ajaks tulele lämmastiku oksüüdide täieliku eemaldumiseni ja siis jahutatakse.

4. Kolvi sisu viiakse üle 100 ml-lisse mõõtekolbi, loputades Kjeldahli kolbi veega; vedelik mõõtekolvis täiendatakse kuni märgini ja segatakse hoolikalt.

5. Pipetiga võetakse klaasi 25 ml lahust, neutraliseeritakse ammoniaagiga sadestise ilmumiseni, lisandatakse viimase lahustamiseks 5 ml kontsentreeritud lämmastikhapet ja seejärel 10 ml ammooniumnitraati ning vett lahuse 60 ml koguseni. Klaasi soojendatakse vedeliku keemahakkamiseni, võetakse tulelt ja segades lisandatakse 10 ml ammooniummolübdaati, lastakse 1—2 minutit seista ning segades valatakse juurde 5 ml sama lahust.

6. 10—15 minuti möödumisel valatakse vedelik 7 sm läbimööduga filtrile, jättes sadestise klaasi. Sadestis klaasis pestakse kaks korda vähese hulga 1%-lise lämmastikhappe lahusega, valades viimase samuti filtrile. Seejärel viiakse ka sadestis filtrile ning loputatakse seal jääga jahutatud veega kuni neutraalse reaktsioonini lakmuse suhtes.

Filtraadi üldhulk peab olema umbes 200 ml.

7. Filtraat koos sadestisega viiakse tagasi klaasi, milles toimus sadestamine (klaasi seintele jäänud osakeste kao vältimiseks) ning lisandatakse 0,1 N naatriumhüdroksüüdi lahust sadestuse täieliku lahustumiseni. Klaaspulgakesega peenendatakse filter väikesteks tükikesteks, lisandatakse lahusele 15—20 ml vett ja 0,5 ml 1%-list fenoolftaleiini lahust ja tiitritakse 0,1 N väävelhappe lahusega kuni roosa värvuse kadumiseni.

8. Kaltsiumfosfaadi $Ca_3(PO_4)_2$ sisaldus protsentides *(x)* arvutatakse järgmise valemi järgi:

$$x = \frac{(a-b) \cdot 0{,}0006746 \cdot 100 \cdot 100}{c \cdot 25},$$

milles:

a — sadestise lahustamiseks võetud 0,1 N naatriumhüdroksüüdi lahus milliliitrites,

b — leelise ülihulga tiitrimiseks kulunud 0,1 N väävelhappe lahus milliliitrites,

0,0006746 — ühele ml-le —0,1 N naatriumhüdroksüüdi lahusele vastava kaltsiumfosfaadi hulk grammides,

c — jahu kaalutis grammides.

g) Raua määramine.

Meetodi olemus.

Raua sisalduse määramine sööda-kalajahus seisneb metalliosakeste eraldamises jahust magneti abil ja metallilisandite järgnevas töötlemises leelisega jahuosakeste eemaldamiseks.

Katse teostamine.

1. 250-grammine jahu keskmine proov puistatakse klaas- või marmorplaadile 5 mm paksuse kihina ja eraldatakse sellest raualisandid 12—15 kg tõstejõuga hoburauakujulise magneti abil. Võimalike kadude vältimiseks metalliosakeste kokkukogumisel magnetilt ümbritsetakse viimase poolused eelnevalt siidpaberiga. Metalliosakeste eraldamine magnetiga toimub järgmiselt: paberiga kaetud magneti poolustega tõmmatakse laiali puistatud jahus piki- ja põikivaokesed nõnda, et kogu jahuproov oleks vaokestega tihedalt (vahedeta) läbitud.

Seejärel eemaldatakse magnetilt rauaosakesed, võttes magneti poolustelt paberid ja puistates nendelt metalliosakesed puhtale õhukesele paberilehele. Jahu proov tasandatakse ja korratakse selle läbitöötamist magnetiga. Seda korratakse seni, kuni magnetile enam ei kogune rauaosakesi.

2. Seejärel, hoides lehe servadest, millele on kogutud metallilisand, liigutatakse seda üle magneti pooluste ning ettevaatlikult puhutakse ära metalli segunenud jahu nõnda, et puhumise ajal magnet rauaosakesed kinni peab. Töö hõlbustamiseks kinnitatakse magnet puust alusele poolustega ülespoole.

3. Jahust puhastatud raualisand viiakse 100 ml-lisse klaasi, valatakse sinna 25 ml 10%-list kaaliumhüdroksüüdi lahust ning keedetakse nõrgalt 30 minuti kestel.

Seejuures leelis lagundab jahu osakesed. Keetmise lõppemisel lahjendatakse klaasi sisu kolmekordse veehulgaga ja filtreeritakse läbi paberfiltri. Filter loputatakse veega kord või kaks ning kuivatatakse kuivatuskapis temperatuuris 100° C 30 minuti kestel.

4. Metalliosakesed kogutakse filtrilt väikese 100—500 g tõstejõuga magnetiga (selle puudumisel võib kasutada sama magnetit, millega rauaosakesi jahu seest eraldati) läbi paberi, viiakse tareeritud uuriklaasile ning kaalutakse.

Metallilisandite hulk väljendatakse milligrammides jahu ühele kilogrammile või grammides ühele tonnile.

TRÜ Raamatukogu

h) Raualisandite mõõdete määramine.

1. Eeltoodu kohaselt magnetiga eraldatud ja leelisega töödeldud raualisand viiakse pärast kaalumist 2 mm × 2 mm aukudega metallsõelale ning sõelutakse ettevaatlikult. Sõelale jäänud rauaosakesed loetakse läbimõõduga üle 2 mm.

2. Sõelale jäänud rauaosakesed kogutakse tareeritud uuriklaasile ning kaalutakse. Saadud kaal arvutatakse protsentides eraldatud raualisandi kogukaalust.

i) Liiva määramine.

Meetodi olemus.

Meetod seisneb jahu lagundamises soolhappega ja liiva väljapesemises veega.

Reaktiivid.

Soolhape (1 : 1).

Katse teostamine.

1. Tehnilistel või analüütilistel kaaludel täpsusega kuni 0,01 g kaalutud 20-grammine jahu kaalutis paigutatakse 150-milliliitrilisse klaasi, valatakse peale 40—50 ml soolhapet (1:1) ja vahetpidamata segades soojendatakse keemiseni, kuni mass klaasis lakkab paisumast. Seejärel kaetakse klaas uuriklaasiga ja keedetakse 15 minuti kestel.

2. Lõpetanud soojendamise lisandatakse klaasi vett selle täissaamiseni, segatakse hoolikalt sisu klaaspulgaga ja jäetakse 3—5 minutiks seisma, mille järel asutakse liiva väljauhtumisele.

3. Veevärgi kraanile või suurele veepudelile kinnitatakse keskelt keraja laiendiga ja tules venitatud otsaga klaastoru otsaavaga 1—2 mm (sobiv on kasutada 5—10 ml-st Mohri pipetti). Toru laiendisse asetatakse filtrina vatitükk ja reguleeritakse vee läbivool 150—170 ml-le minutis.

4. Veevool reguleeritud, asetatakse toru ots lagundatud jahuga klaasi selle poolele kõrgusele (4—5 sm põhjast) ning asutakse dekanteerimisele. Vee äravool toimub üle klaasi serva. Dekanteerimine kestab umbes 20 minutit, mille järel klaasi põhja jääb liiv ja väike hulk mittetäielikult lagunenud jahuosakesi. Viimaste eemaldamiseks valatakse klaasis olevale sadestisele 25—30 ml küllastatud keedusoola lahust, segatakse ja lastes liival põhja vajuda valatakse vedelik koos heljuvate jahuosakestega ettevaatlikult ära. Soolalahusega läbitöötamist korratakse 3—4 korda, kuni heljuvate jahuosakeste kadumiseni.

5. Seejärel dekanteeritakse liiva sadestis veega 2—3 korda ja viiakse kvantitatiivselt üle tuhavabale filtrile.

6. Filter koos sadestisega kuumutatakse eelnevalt kaalutud tiiglis muhvelahjus 15 minuti kestel, jahutatakse ning kaalutakse.

7. Liiva hulk protsentides leitakse tiigli kaaluvahe 5-ga korrutamisel.

j) Liivas klaasilisandi avastamine.

Meetodi olemus.

Meetod seisneb jahu lagundamises soolhappega ja liiva uhtumises veega ning järgnevas uurimises mikroskoobi abil.

Reaktiivid.

Soolhape (1 : 1).

Katse teostamine.

1. 20-grammine jahu kaalutis lagundatakse soolhappes ja liiv uhutakse välja IV-B jao alapunkti i kohaselt. Juhul, kui sadestis on tugevalt mustatud söestunud jahu osakestega, töödeldakse seda küllastatud soolalahusega nagu liiva määramiselgi.

2. Selliselt puhastatud sadestis tahendatakse filterpaberiga ja uuritakse 40—50-kordse suurendusega mikroskoobi või suu-

rendusklaasi all. Klaasi osakesed erinevad liivast läbipaistvuselt ja teravate äärjoontega.

3. Klaasikahtlaste osakeste avastamisel antakse kogu sadestis edasi vastavale instituudile lõplikuks otsustamiseks uurimisega polariseeritud valguses.

4. On laboratooriumis olemas polariseerimisluup (Mineraaltoorainete Instituudi), teostatakse jahust eraldatud liiva uurimist järgmiselt:

Liiv paigutatakse õhukese kihina preparaadiklaasile, asetatakse luubi lauakesele (polarisaatori ja analüsaatori vahele) ja uuritakse tavalises valguses 20-kordse suurendusega. Avastatud klaasikahtlasi osakesi vaadeldakse polariseeritud valguses, keerates pikkamööda analüsaatorit vaatevälja tumenemiseni ja keskendades tähelepanu kahtlastele osakestele. Kvartsliiv esineb polariseeritud valguses eredate kristallidena tumedal foonil, kuna klaasi osakesed kas üldse kaovad või paistavad heledate piirjoontega tuhmide tükikestena. Veel selgema pildi saamiseks soovitatakse kahtlased osakesed niisutada veetilgaga, katta katteklaasiga ja veel kord polariseeritud valguses läbi vaadata. Veetilgas võtab klaas ühtlaselt tumedate tükikeste kuju.

V. SÖÖGILIIMI JA TEHNILISE LIIMI UURIMISE VIISID.

A. FÜÜSIKALISE UURIMISE VIISID.

a) Liimilahuse reaktsiooni määramine.

Mõiste määratlus.

Liimilahuse reaktsioonina mõistetakse fenoolftaleiini või metüüloranži abil määratavat vaba happe või leelise sisaldust lahuses.

Katse teostamine.

1. Kahte klaasi valatakse kummassegi 10 ml 5%-list liimilahust (arvates kuivainele).

2. Esimesse klaasi lisandatakse 1 ml fenoolftaleiini lahust, teise aga mõni tilk metüüloranži.

3. Vedeliku punaseks värvumine esimeses klaasis osutab liimilahuse leelisesele reaktsioonile. Vedeliku roosaks värvumine teises klaasis tunnistab liimi haput reaktsiooni.

b) Viskoossuse määramine Engleri viskosimeetriga.

Mõiste määratlus.

Viskoossusena Engleri järgi mõistetakse 17,75%-lise kontsentratsiooniga (Suhri areomeetri järgi 30° C juures) liimilahuse läbivoolamise aja suhet sama hulga vee läbivoolamise ajaga samas aparaadis 20°C juures.

Viskoossus Engleri kraadides 30° C juures tähendatakse märgiga E_{30}.

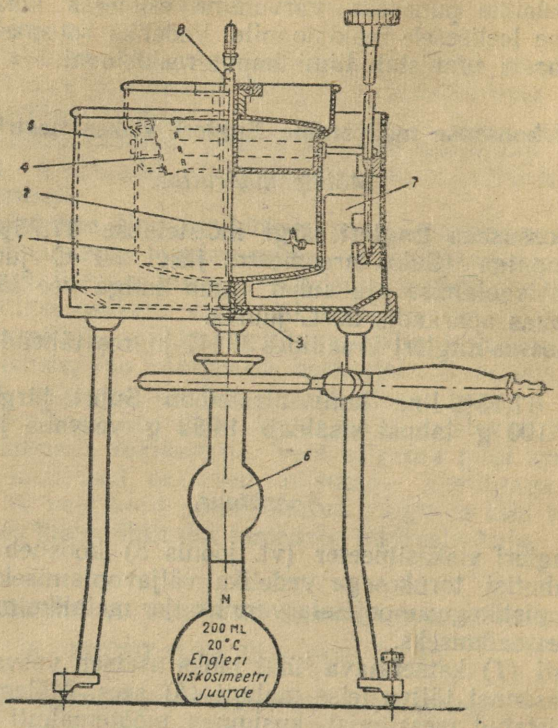
Liimi 17,75%-line kontsentratsioon Suhri järgi tähendab seda, et 100 g lahust sisaldab 14,82 g veevaba ja tuhavaba liimi.

Aparatuur.

1. Engleri viskosimeeter (vt. joonis 5) koosneb katsetatava liimi mahutist torukesega vedeliku väljavoolamiseks, kraaniga ja kahe pistikuga, soojendusvannist ja metallkolmjalast aparaadi ülesseadmiseks.

Mahuti (*1*) katsetatava liimi jaoks asetseb veevanni või õlivanni ülesannet täitva teise mahuti (*5*) sees. Mõlemad mahutid on valmistatud messingist, kusjuures mõõtemahuti sisepind on poleeritud ja üle kullatud. Selle põhi on keraja segmendi kujuline. Sisemine mahuti suletakse ööskehalise kumera messingist kaanega, milles on kaks ava, üks katsetatava liimi temperatuuri mõõtmiseks ettenähtud termomeetri (*4*) jaoks ja teine — aparaadi äravooluava (*3*) sulgeva pistiku (*8*) jaoks. Sellele avale on joodetud messingist toru, millesse asetatakse poleeritud sisepinnaga plaatinast torukene.

Sisemise mahuti seinte külge ühesugusele kõrgusele põhjast on kinnitatud täisnurga all ülespoole painutatud kolm tihvtikest (2). Need tihvtikesed on mahutisse valatava aine pinnakõrguse näitajateks ning ühtlasi aparaadi horisontaalseisundi näitajaks.



Joonis 5.

Välimises mahutis asuvad segaja (7) sisemisse mahutisse valatud vedeliku segamiseks ja vanni temperatuuri mõõtmise termomeeter, milline on asetatud vanni seina külge kinnitatud klambrisse. Sisemise mahuti liikumatus välimise mahuti suhtes saavutatakse kolme külgkinnistiga ja äravoolutoruga, milline suletakse kaane keskmist ava läbiva puust pistikuga. Viimane on valmistatud kõvast puuliigist (pukspuust, valgest pöögist jt.) Aparaadi jalandiks olev rauast kolmjalg koosneb rõngast ja kolmest jalast, millistest vähemalt kaks peavad olema varustatud

seadekruvidega. Sama kolmjala külge kinnitatakse soojendamise ringpõleti.

2. Engleri viskosimeetri mõlemad termomeetrid peavad olema varustatud 0,8 sm välimise läbimõõduga messingist kestaga, milline on kinnitatud termomeetri torule selliselt, et elavhõbeda mahuti paljandub alles pärast seda, kui sisemisest mahutist on 200 ml liimi välja voolanud. Termomeetrid viskoossuse määramiseks Engleri järgi ja viskosimeetri vanni jaoks peavad omama ühekraadiliste jaotustega skaalat 10 kuni 110° C ning peavad olema tööseisukorda gradueeritud (parandusega väljaulatuvale elavhõbedasambakesele). Numbrid peavad olema iga 10° järel. Termomeetri üldpikkus mitte üle 285 mm, läbimõõt 7,5±0,5 mm, elavhõbeda mahuti pikkus 9±1 mm ning läbimõõt 7,5±0,5 mm.

3. Viskosimeetri juures olevad kolvid on 200 ml mahuga. Iga kolvi kaela maht märgist ülemise servani peab olema mitte alla 60 ml. Kolvid peavad olema gradueeritud +20°C temperatuuris. Kolvi kaela sisemine läbimõõt peab võrduma 18 mm ± 2 mm.

4. Gaasi või piirituse ringpõleti.

5. Sekundimõõtja 0,2 sek. jaotustega.

Aparaadi täpsus.

Engleri viskosimeetri termomeetrite ja mõõtekolbide detailid peavad vastama OCT 6275 nõuetele. Igale Engleri viskosimeetrile ja sellele lisatud kolbidele peab olema märgitud: vannile — viskosimeetri number ja firma või vabriku märk, mahuti kaanele — viskosimeetri number, kolbidele — nende maht ja pealkirjad «+20° C», «Engleri viskosimeetri juurde» ning täht «N», milline tähendab seda, et kolvi maht on sissevalamisega kontrollitud («на налив»).

Katse teostamine.

Aparaadi ülesseadmine.

Aparaat seatakse üles selliselt, et sisemises mõõtemahutis olevad kõik kolm tihvti asuvad horisontaalses pinnas, mida saa-

vutatakse kolmjala jalgade seadekruvide reguleerimisega seni, kuni kõigi kolme tihvti teravikud on vaevu märgatavad sisemisse mahutisse vastaval hulgal sissevalatud vee pinnal. Sissevalatud vee hulka reguleeritakse vähendamise või suurendamise teel pipeti abil.

Selliselt üles seatud kolmjalga ei tohi paigast liigutada, viskosimeetri soojendusvann tuleb iga kord kolmjalale asetada ühte ja samasse asendisse.

Engleri viskosimeetri «veearvu» määramine.

1. Engleri viskosimeetri «veearvuks» nimetatakse 200 ml destilleeritud vee läbivoolu aega +20° C temperatuuri juures. Nimetatud hulga vee läbivoolamiseks vajalik aeg peab olema mitte alla 50 sekundi ja mitte üle 52 sekundi. Aparaadi «veearvuks» võetav keskmine aeg tuleb antud aparaadile määrata vähemalt kolm korda järjest.

2. Sisemisse mahutisse valatakse +20° C temperatuuriga destilleeritud vett kõrgusega veidi üle tihvtide teravikkude. Veevanni abil hoitakse 10—15 minuti kestel sisemise mahuti veetemperatuur +20° C.

3. Seejärel kergitatakse pistikut ja lastakse veidi vett mahutist välja selleks, et äravoolutoru samuti täituks veega. Pistik peab olema puust, uus ja täketeta ning vigastusteta.

Märkus. Lubatakse kasutada ka varem tarvitatud pistikut, milline on hoolikalt pestud eetriga, piiritusega või destilleeritud veega.

4. Seejärel eemaldatakse pipetiga sisemisest mahutist vee ülihulk nõnda, et veepind mahutis jääks täpselt tihvtide tippude tasapinda.

5. Viskosimeetri äravooluava alla asetatakse puhas ja kuiv mõõtekolb.

6. Aparaat üles seatud, kaetakse see kaanega, seejuures kinni hoides väljavooluava sulgevat pistikut.

7. Veendudes, et sisemise mahuti veetemperatuur on täpselt +20°C, tõstetakse ruttu väljavooluava pistik ning teise käega samal ajal käitatakse sekundimõõtja.

8. Pistik asetatakse kõrvale klaasile. Tähelepanelikult jälgides kolvi täitumist peatatakse sekundimõõtja momendil, mil kolb on täitunud 200 ml jooneni. Lugem tehakse kindlaks alumise meniski järgi; vaatejoon peab olema perpendikulaarne kolvi teljele.

9. Viskosimeetri «veearvu» kontrollitakse vähemalt kord kolme kuu jooksul. Kui kontrollimise tulemused ei ole 50—52 sekundi piirides, viskosimeeter praagitakse.

Liimi ettevalmistamine.

1. Suhri järgi 17,75%-lise lahuse valmistamiseks vajaliku liimi hulk määratakse kindlaks järgmise valemi järgi:

$$x = \frac{14{,}82 \cdot 100}{100-(a+b)},$$

milles:

14,82 — veevaba ja tuhavaba liimi sisaldus liimilahuse 100 milliliitris grammides,

a — liimi niiskuse %,

b — liimi tuhasuse %.

2. Eespooltoodud valemi järgi kindlaksmääratud liimi kaalutis paigutatakse 300 ml-lisse mõõtekolbi ja soojendatakse veevannil temperatuurini 50—55° C.

3. Seejärel jahutatakse lahus, lahjendatakse destilleeritud veega märgini ja filtreeritakse läbi metallsõela või marli.

4. Vahetult enne viskoossuse määramist hoitakse liimilahust 30 minuti kestel veevannil temperatuuriga +30° C.

Viskoossuse määramine.

1. Igakordse määramise eel pestakse viskosimeetri sisemine mahuti ja selle äravoolutoru hoolikalt puhta bensiiniga ja kuivatatakse õhuga (sisemist mahutit pühkida ei tohi, lubatud on vaid tilkade eemaldamine tasaselt lõigatud filterpaberi servaga).

2. Viskosimeetri sisemine mahuti täidetakse eelnevalt 30° C soojendatud liimiga. Tuleb jälgida, et seejuures ei tekiks õhumullikesi. Sissevalatud liimilahuse pind peab olema veidi üle tihvtide tippude. Puust pistik peab tihedalt sulgema äravooluava.

3. Aparaadi välisesse mahutisse valatakse veidi üle 30° C temperatuuriga vesi. Et kogu katse kestuse ajal säilitada katsetatava liimi ühtlane temperatuur +30° C, talitatakse järgnevalt. Sisemisse mahutisse valatud liimi temperatuur viiakse täpselt 30° C ja hoitakse sel astmel 5 minuti kestel. Vanni temperatuur tõstetakse kuni 0,2° C kõrgemaks liimi temperatuurist ja hoitakse sellel tasemel kogu katse teostamise ajal, segades vanni sisu segajaga ja vajaduse korral kergelt soojendades ringpõletiga.

4. Tõstes veidi puust pistikut lastakse välja liimi ülihulk kuni liimi pind ühtib täpselt tihvtide tippudega. Juhul, kui liimi välja voolab enam kui vaja, tilgutatakse seda tilgakaupa tagasi kuni tihvtide tippudeni, jälgides et liimi sisse ei jääks õhumullikesi.

5. Üles seades aparaadi, suletakse see kaanega ja asetatakse väljavooluava alla mõõtekolb. Liimi segatakse vahetpidamata termomeetriga, keerates ettevaatlikult ümber (pistiku) aparaadi kaant, millesse on asetatud termomeeter.

6. Kui liimis asuv termomeeter näitab täpselt 30° C, võetakse pistik kiiresti välja ja samal ajal käitatakse sekundimõõtja. Kui liimilahus mõõtekolvis jõuab täpselt 200 ml piirini, seisatakse sekundimõõtja ja loetakse aeg.

7. Liimilahuse väljavoolu aja jagamisel viskosimeetri veearvule kujutab jagatis liimi viskoossust Engleri kraadides.

8. Liimi viskoossus temperatuuri puhul 30° C määratakse valemi järgi:

$$E_{30} = \frac{T_{30}}{T^{H_2O}_{20}}$$

milles:

E_{30} — 200 ml katsetatava liimilahuse väljavoolu aeg Engleri viskosimeetrist 30° C juures,

$T^{H_2O}_{20}$ — 200 ml destilleeritud vee väljavoolu aeg Engleri viskosimeetrist 20°C juures (Engleri viskosimeetri «veearv»).

9. Engleri viskosimeetri «veearvu» määramisel ei tohi kahe paralleelse määramise lahkuminek ületada 0,5 sekundit.

Viskoossuse määramisel ei tohi kahe paralleelse määramise lahkuminek ületada 2 sekundit.

c) Roiskumise proov.

1. 25 ml filtreerimata kalleri lahust 17,75%-lise kuivaine sisaldusega Suhri järgi valatakse ligikaudu 40 mm läbimõõduga klaasi.
2. Klaas paigutatakse kolmeks ööpäevaks termostaati temperatuuriga 25° C, millise aja möödumisel ei tohi liimil olla roiskumise tunnuseid (mäda lõhna) ega ka hallituse tundemärke.

B. KEEMILISE UURIMISE VIISID.

a) Keskmise proovi ettevalmistamine keemiliseks uurimiseks.

Söögi-kalaliim.

1. Laboratoorseks uurimiseks eraldatud liimilehed lõigatakse kääridega pisikesteks tükkideks ja viimased hõõrutakse läbi veski (värviveski).
2. Peenestatud ja hoolikalt segatud liim paigutatakse kaaluklaasi, millest võetakse kaalutisi üksikmääramisteks.

Tehniline kalaliim.

1. Laboratoorseks uurimiseks eraldatud vedel kaller segatakse hoolikalt ja osa sellest paigutatakse kaaluklaasi, millest võetakse kaalutisi üksikmääramisteks.
2. Hangunud kaller soojendatakse eelnevalt veevannil temperatuuris 50—60° C täieliku ülessulamiseni. Edasi talitatakse samuti nagu vedela kalleriga.

b) Niiskuse määramine.

2—3 g söögiliimi või 1 g kallerit kaalutakse eelnevalt püsikaaluni kuivatatud kaaluklaasi ning kuivatatakse kuivatuskapis temperatuuris 100—105° C püsikaaluni.

Niiskuse sisaldus arvutatakse protsentides (x) I jao alajaotuses e toodud valemi järgi.

c) Rasva määramine Soxhleti järgi.

Meetodi olemus.

Rasva määramine seisneb selle eraldamises liimist dietüül- või petrooleetri abil.

Reaktiivid.

1. Dietüüleeter (kuivatatud kloorkaltsiumil).
2. Petrooleeter (keemistemperatuur 60—75° C).

Katse teostamine.

1. 6—8-grammine kalleri kaalutis segatakse paksenemiseni diatomiidiga või liivaga ja kuivatatakse kuivatuskapis temperatuuris 100—105° C täieliku kuivaks muutumiseni.
2. 3—5-grammine söögiliimi kaalutis kuivatatakse samuti kuivatuskapis temperatuuris 100—105° C.
3. Kuivatatud liimi (kalleri) kaalutis hõõrutakse portselanuhmris, paigutatakse filterpaberist kesta või pakikesse ja viiakse Soxhleti aparaadi ekstraktorisse.
4. Ekstraktoriga ühendatakse Soxhleti aparaadi puhas kolb ja valatakse külmutaja kaudu väikese lehtri abil ekstraktorisse dietüüleetrit arvestusega, et selle hulk ületaks 1½-kordselt ekstraktori mahu. Külmutajasse juhitakse vesi ja kolbi soojendatakse veevannil.
5. Pärast 6—8-tunnilist ekstraheerimist, 6—8 äravalamisega tunnis, soojendamine lõpetatakse. Eeterleotis valatakse läbi filtri teise puhtasse, eelnevalt kaalutud kolbi.

Jääk filtril, samuti ka kolb, milles toimus ekstraheerimine, loputatakse dietüüleetriga, valades selle dietüüleeter-leotisega kolbi.

6. Seejärel dietüüleeter-leotisega kolb ühendatakse Liebichi jahutajaga ja eeter destilleeritakse välja.

7. Kesta jäänud massi töödeldakse uuesti 4—6 tunni kestel petrooleetriga, pidades kinni samadest tingimustest nagu dietüüleetriga töötamiselgi.

8. Mainitud aja möödumisel petrooleeter-leotis valatakse läbi filtri samasse kolbi, kuhu valati dietüüleeter-leotised. Filter ja kolb loputatakse petrooleetriga ning valatakse see petrooleeter-leotisega kolbi.

9. Seejärel eeter-leotisega kolb ühendatakse Liebichi jahutiga, eeter destilleeritakse välja, kuna kolvi jääk kuivatatakse kuivatuskapis temperatuuris 100°C süsihappegaasi atmosfääris püsikaaluni või sellest veidi kõrgema kaaluni.

10. Rasva sisaldus protsentides (x) arvutatakse valemi järgi:

$$x = \frac{(a-b) \cdot 100}{c},$$

milles:

a — rasvajäägiga kolvi kaal grammides,
b — tühja kolvi kaal grammides,
c — liimi kaalutis grammides.

e) Tuhasuse määramine.

Mõiste määratlus.

Liimi tuhasuse all mõistetakse liimi põletamisega määratavat mineraalainete jääki väljendatult protsentides absoluutselt kuivale ainele.

Reaktiivid.

10%-line äädikahappe lahus.

Katse teostamine.

1. 3—5-grammine liimikaalutis paigutatakse eelnevalt püsikaaluni läbikuumutatud portselantiiglisse, kuivatatakse kuivatuskapis ja, vältides süttimist, söestatakse ettevaatlikult gaaside täieliku eemaldumiseni ning seejärel tuhastatakse lõplikult mõõdukal põleti leegil või muhvelahjus.

Märkus. Tuleb vältida kõrges temperatuuris kiiret tuhastamist, kuna see võib endaga kaasa tuua fosfaatide redutseerimise ja leelismetallide kloriidide kao.

2. Pärast sõestatud massi pikaldast tuhastamist töödeldakse seda destilleeritud veega või äädikhappe lahusega, lahustades seega osa tuhka.

3. Lahus filtreeritakse läbi tuhavaba filtri, filter kuivatatakse ning põletatakse ära samas tiiglis; filtraat lisatakse osade kaupa tiiglisse ning aurutatakse välja.

4. Seejärel tuhastatakse tiigli sisu, jahutatakse eksikaatoris ja kaalutakse, korrates tuhastamist tiigli püsikaalu saavutamiseni.

5. Algniiskusega liimi tuhasisaldus arvutatakse protsentides (x) valemi järgi:

$$x = \frac{(a-b) \cdot 100}{c}, \qquad (1)$$

milles:

a — tiigli kaal koos tuhaga grammides,
b — tühja tiigli kaal grammides,
c — liimi kaalutis grammides.

Absoluutselt kuivale ainele ümber arvutades määratakse tuha protsent (y) valemi järgi:

$$y = \frac{x \cdot 100}{(100-H)}, \qquad (2)$$

milles:

x — määratakse valemist (1),
H — liimi niiskus protsentides.

VI. VISIIGA UURIMISE VIISID.

Keskmise proovi ettevalmistamine uurimiseks.

1. Laboratoorseks uurimiseks eraldatud visiiga tükid lõigatakse kääridega võimalikult peeneks.

2. Peenestatud ja hoolikalt segatud visiiga paigutatakse kaaluklaasi, millest võetakse kaalutisi üksikuurimisteks.

Niiskuse määramine.

Meetodi olemus.

Niiskuse määramine seisneb selle eemaldamises kaalutise kuivatamise teel.

Katse teostamine.

1. 3—4-grammine visiiga kaalutis paigutatakse eelnevalt püsikaaluni kuivatatud kaaluklaasi.
2. Kaaluklaas paigutatakse kuivatuskappi ja kuivatatakse temperatuuris 100—105° C püsikaaluni.
3. Niiskuse sisaldus protsentides (x) arvutatakse valemi järgi:

$$x = \frac{(a-b) \cdot 100}{c},$$

milles:

a — kaaluklaasi kaal koos kaalutisega enne kuivatamist grammides,
b — kaaluklaasi kaal koos kaalutisega pärast kuivatamist grammides,
c — visiiga kaalutis grammides.

Muudatus.

I jao («Kalade uurimise viisid») punkti f («Keedusoola määramine») alapunkt 4 on täiendatud märkusega:

«Märkus. — Hapu või leelisese reaktsiooniga toodete (marinaadide riknenud soolakala jne.) uurimisel enne hõbenitraadi lahusega tiitrimist neutraliseeritakse eraldatud leotise annus 0,01 N naatriumbikarbonaadi lahusega või 0,01 N äädikahappe lahusega, kasutades indikaatorina fenoolftaleiini või paranitrofenooli. Pärast neutraliseerimist peab fenoolftaleiin jääma värvusetuks, paranitrofenool aga näitama märgatavat nõrkkollast värvust (lahuse *pH* 6,5—7,5).»

IV jao («Sööda-kalajahu uurimise viisid») alajao B («Keemilise uurimise viisid») punkt c on sõnastatud uues redaktsioonis:

«Meetodi olemus. — Keedusoola määramine toimub söestatud kalajahu kaalutise vesileotise tiitrimisega hõbenitraadi lahusega.

Reaktiivid:

1. 0,1 N hõbenitraadi lahus.
2. Kaaliumkromaadi küllastatud lahus.
3. 0,01 N äädikhappe lahus (kloori sisalduseta).
4. 0,01 N naatriumbikarbonaadi lahus (kloori sisalduseta).
5. 0,05%-line fenoolftaleiini lahus.
6. 0,05%-line paranitrofenooli lahus.

Katsete teostamine.

1. 2-grammine jahukaalutis söestatakse üsna ettevaatlikult portselantiiglis gaasipõleti leegil või muhvelahjus suitsu kadumiseni.
2. Süsi peenestatakse, paigutatakse 200 ml-lisse mõõtekolbi ja lisatakse vett kuni märgini.
3. Pärast energilist loksutamist filtreeritakse lahus läbi kuiva kurrulise filtri, mille juures esimene filtraadi annus (20—30 ml) visatakse ära. Vedeliku auramise vältimiseks filtreerimise ajal kaetakse filtri lehter uuriklaasiga.
4. Pipetiga võetakse 50 ml filtraati ja neutraliseeritakse see äädikhappe või naatriumbikarbonaadi lahusega, kasutades indikaatorina fenoolftaleiini ja paranitrofenooli. Pärast neutraliseerimist peab fenoolftaleiin jääma värvusetuks, paranitrofenool aga näitama märgatavat nõrk-kollast värvust (lahuse *pH* 6,6—7,5).
5. Neutraallahusele lisandatakse kaks-kolm tilka kaaliumkromaadi lahust ja tiitritakse hõbenitraadi lahusega punaka püsivärvuse ilmumiseni.
6. Keedusoola sisaldus protsentides (x) arvutatakse I jao («Kalade uurimise viisid») punktis f («Keedusoola määramine») toodud valemi järgi.

(NSVL Rahvakomissaride Nõukogu juures asuva Üleliidulise Standardite Komitee määrus nr. 1317 14. VI 1941. a.)

Asendus.

ОСТ 6275 on asendatud ГОСТ 1532—43.

VÄLJAVÕTE
TOIDUAINETE TÖÖSTUSE RAHVAKOMISSARIAADI ÜLELIIDULISEST STANDARDIST 559

ОСТ
НКПП 559

KONSERVITUD TOIDUAINETE PROOVIMISE VIISID.

Proovide võtmise kord.

Eri ja ühtlane partii.

1. Konservitud toiduainete kvaliteet määratakse iga eri partii puhul sellest võetud keskmise proovi alusel.

2. Eri partii moodustavad ühenimelised, ühtlases pakises konservid (plekktoosides või klaaspurkides, pudelites, kastides jne.), mis on toodetud sama tööstuse poolt ja määratud üheaegseks üleandmiseks, vastuvõtmiseks või ülevaatamiseks.

3. Proovide võtmise eel määratakse konservide partii ühtlus taara markeeringu järgi.

4. Ühtlane partii koosneb sama liigi ja sordi konservidest ühetüübilises ja -mõõtelises taaras, toodetud samal aastal ja hooajal sama konservitööstuse poolt.

Keskmise proovi koostamine.

5. Kohuslik konservitud toiduainete laboratoorne uurimine toimetatakse:

1) tööstuses sertifikatsiooni tõendi koostamiseks ja

2) kõikidel juhtudel, kus ilmneb kahtlus toodete kvaliteedi kohta.

Proovide võtmine tööstuses tehniliseks, keemiliseks, mikrobioloogiliseks analüüsimiseks, termostateerimiseks ja degustatsiooniks toimub kooskõlas NSVL Toiduainete RK ja Rahvatervishoiu RK juhendiga nr. 242-r, 25. augustist 1938. a.

6. Kõigil muudel juhtudel igast üleantavast, vastuvõetavast või ülevaadatavast ühtlasest plekk- või klaastaarasse jaendatud konservide partiist eraldatakse pärast esialgset ülevaatust $^1/_{30}$% kogu plekktooside või klaaspurkide arvust, kuid mitte vähem kui 10 jaendamisüksust.

7. Esineb aga rikutud taaraga konserve, siis kahekordistatakse eraldatavate jaendamisüksuste arv.

8. Ülalnimetatu kohaselt eraldatud konservid moodustavad keskmise proovi. Selles tehakse vaatlusega kindlaks muljutud tooside arv, samuti välistunnustelt mittehermeetilised toosid kui ka teiste vigastustega toosid.

9. Kast- või tünntaarasse pakitud toodangu partii vastuvõtmisel, üleandmisel või ülevaatusel eraldatakse ja avatakse 3% pakkimisüksuste arvust, kuid mitte vähem kui 3 üksust.

Igast avatud tünnist või kastist võetakse toote proovid mitmest kohast ja kihist vähemalt 200 g ulatuses.

Märkused.

1. Hallituse esinemise juhtudel kas toote pinnal või tünnide sisekülgedel proovitakse sellise taaraga toodangut eraldi. Proovide võtmise eel teostatakse hoolikas puhastamine (hallituse eemaldamine) ja toode segatakse hoolikalt läbi.

2. Proovid võetakse ainult täiesti korras tünnidest. Välisel vaatlusel avastatud ilmsete vigastustega tünnid (lõhutud, lekkivad jne.) eraldatakse partiist. Sellistes tünnides olevate toiduainete kasutamise küsimus otsustatakse kohapeal. Analüüsimise vajadusel koostatakse nende keskmised proovid eraldi üldistel alustel.

10. Tünnidest ja kastidest võetakse proovid puhta lusika või noaga kuiva ja puhtasse nõusse.

11. Keskmiseks prooviks on antud partii eraldatud pakkimisüksustest võetud ja hoolikalt segatud proovid.

Keskmise proovi eraldamine.

12. Mahuga kuni 1 kg plekk- või klaastaarasse jaendatud konservide keskmisest proovist eraldatakse 5 jaendamisüksust keemilis-tehniliseks analüüsiks ja 5 üksust bakterioloogiliseks analüüsiks.

13. Suurde õhukindlasse plekk- või klaastaarasse (3, 7 ja 15 kg) pakitud konservidest võetakse 3 pakkimisüksust. Antud juhul analüüsitakse, pärast bakterioloogiliseks analüüsiks proovide võtmist, tooside või balloonide sisu keemiliselt.

14. Tünntaaras toodete keskmine proov kaaluga 500 g eraldatakse toote hoolikalt segatud keskmisest proovist ja paigutatakse puhtasse, kuiva, tihedalt sobitatud korgiga purki.

15. Vedeltoodete kvaliteedi määramiseks, olenevalt taarast, eraldatakse proovid järgmiselt:

Taara liik	Proovide võtmiseks vajalik toote kogus:
Kastid pudelitega	5% üldkogusest, kuid vähemalt 5 kasti partiist,
Klaasballoonid	5% üldkogusest, kuid vähemalt 5 ballooni partiist,
Tünnid	5% üldkogusest, kuid vähemalt 5 tünni partiist.

Eraldatud tünnide või balloonide sisu segatakse läbi, taara avatakse ja igastühest võetakse proovivõtlaga proportsionaalselt taara mahule 100—200 ml toodet.

Kõikidest eraldatud kohtadest võetud ja hoolikalt läbi segatud proovid moodustavad keskmise proovi.

Pudelitesse jaendatud toodetest võetakse igast eraldatud kastist 1 kuni 3 pudelit.

Keskmise proovi saamiseks segatakse kõikide eraldatud pudelite sisu, mahuga kuni à 200 ml, hoolikalt läbi.

Jaendamisel suurema mahuga taarasse võetakse igast eraldatud jaendamisüksusest selline kogus toodet, et keskmise proovi suurus oleks määratud piiride ulatuses.

Keskmise proovi üldsuurus on ekstraktidel 300 ml, teistel vedeltoodetel 600 ml.

16. Toodangu kvaliteedi kontrollimisel baasides või kaubavahendus-võrgus (mitte tööstuses) tembeldatakse või plommitakse keskmine proov kvaliteedi-inspektuuri või mõlema poole esindajate poolt ja varustatakse etiketiga, millel peab olema märgitud:

1) toote nimetus,
2) tööstuse nimetus ja toote valmistamise aeg,
3) adressaadi nimetus,
4) saate kuupäev,
5) veodokumendi number,
6) proovi võtmise kuupäev,
7) partii suurus ja
8) kes võttis proovi.

17. Vaidluse juhtudel eraldatakse arbitraažianalüüsiks keskmine proov p-des 6, 9, 12, 13, 14 ja 15 ettenähtud korras. Proov tembeldatakse või plommitakse p. 16 kohaselt.

18. Arbitraažiproovide hoiukoht, -tingimused, -tähtaeg ja analüüsiva laboratooriumi valik määratakse poolte kokkuleppel. Tünnidesse või kastidesse pakitud toodete arbitraažiproovide hoiutähtaeg ei või ületada üht kuud temperatuuris kuni 10°; plekk- või klaastaarasse jaendatud konservide proove võib hoida kuni 6 kuud.

Proovimisviisid.

Konservide välimuse kontrollimine.

19. Konservide välisel vaatlusel võetakse arvesse:

1) etiketi olemasolu ja seisukorda ning selle teksti;

2) taara (plekk-tooside, klaaspurkide, pudelite, tünnnide) välimust, s. o. selle defekte, nagu silmaga nähtavat mittehermeetilisust, lekkimist, kaane punsumist, plaksuvaid kaasi jne. Plekktooside puhul võetakse arvesse eraldi kere ja kaante deformatsioon, roostetumine ja selle ulatuse aste, õmbluste ja kaante sulgemise vead; tünnide puhul võetakse arvesse uurete vigastusi, vitste ja neetide seisukorda, lekkimise esinemist jne.

Plekktooside sisepinna seisukorra kontrollimine.

20. Plekktooside sisepinna seisukorra kontrollimist teostatakse sisust vabastatud ja veega pestud toosidel, kusjuures võetakse arvesse:

1) tinutuskihi lahustumisel tekkinud tumedate plekkide olemasolu ja nende ulatuse aste;

2) roosteplekkide olemasolu ja nende ulatuse aste;

3) tooside siseküljel paiknevate jootemetalli valgumite olemasolu ja nende suurus;

4) tooside sisepinna laki või emaili säilivuse aste, samuti põhja ja kaane kummipasta seisukord.

Plekktooside õhukindluse kontrollimine.

21. Plekktoosidelt võetakse etiketid, toosid pestakse ja paigutatakse ühterealiselt keemiseni soojendatud vette. Vett võetakse ligikaudu tooside kaalu neljakordses koguses nõnda, et pärast tooside vette asetamist vee temperatuur ei oleks alla 85° C ja veekihi kõrgus üle tooside oleks 25—30 mm. Õhumullide ilmumine ükskõik millisest toosi kohast tõendab selle mittehermeetilisust. Toose tuleb hoida kuumas vees 5—7 minutit. Edasisteks proovimisteks võetakse ainult õhukindlalt suletud toose.

22. Teine plekktooside õhukindluse kontrollimise moodus seisneb selles, et toosid asetatakse 3-ks minutiks kuni 70—80° C soojendatud vette, kuivatatakse hoolikalt kuiva lapiga ja lisaks sellele hõõrutakse õmblused ja valtsid veel üle bensiini kastetud vatiga. Toosi kere kaetakse valge pehme paberiribaga ja toosi otstes (valtside juures) omakorda tõmmatakse paberi peale kummirõngad. Selliselt ettevalmistatud toos paigutatakse hermeetiliselt suletavasse vaakumpumbaga ühendatud nõusse. Sellest pumbatakse õhk välja elavhõbedasamba hõrenduseni 745—750 mm (jääksurve 15—10 mm) ja hoitakse toosi vaakumis 2—3 minutit.

Toosi mittehermeetilisuse korral tekivad paberile toosist imbunud rasva, mahla või kastme plekid.

23. Konservitooside õhukindlust võib kontrollida Bombago aparaadiga. Viimane koosneb kahest osast:

1) klaasnõust, mis hermeetiliselt suletakse kummitihendiga varustatud kaane abil ja

2) kolbpumbast.

Kontrollimiseks määratud toosid hõõrutakse bensiini kastetud lapiga hästi üle; eriti hoolikalt tuleb hõõruda piki õmblust ja valtse.

Seadeldise klaasnõusse valatakse äsja 15 minuti kestel keedetud ja jahutatud vett nii, et sinna asetatud toosid oleksid kaetud.

Märkus. Keetmata vett ei või sellepärast kasutada, et nõust õhu kõrvaldamisel toosid kattuvad õhumullidega, mis eraldudes mitmesugustest kohtadest võivad põhjustada väärarvamust tooside õhukindluse suhtes.

Nõusse valatud vette tuleb asetada mitte üle 3 toosi.

Nõu suletakse hermeetiliselt kaanega, mis on varustatud pumbaga ühendatud vaakummeetri ja kraaniga.

Pump käivitatakse ja nõus tekitatakse 500 mm võrdne elavhõbedasamba hõredus (jääksurve 260 mm).

Õhu kõrvaldamisel nõust määratakse õhumullide hulga ja eralduskohtade järgi tooside õhukindlus.

Mittehermeetiline on toos, mille ühest ja samast kohast eraldub õhumulle joana või perioodiliselt.

Märkused.

1. Valtsi mitmesugustest kohtadest ilmuvad üksikud õhumullid ei ole veel mittehermeetilisuse tunnuseks, sest need võivad eralduda ka täiesti õhukindlast karbi valtsist.
2. Klaaspurkide õhukindluse kontrollimiseks kasutatakse Bombago aparaati või sfero-vaakummeetrit.
3. Kontrollimis-protokollis peab olema näidatud, millisel viisil teostati tooside õhukindluse kontrollimist.

Toodete hindamine organoleptiliste näitajate järgi.

24. Organoleptilist hinnangut (välimus, maitse, lõhn, värvus, konsistents, tükkide arv jne.) toimetatakse, olenevalt toiduks kasutamise viisist (etiketil märgitud), kas külmalt või soojendatult.

25. Organoleptiliselt vaadeldakse ja hinnatakse kogu toosi sisu, paigutades selle mingisse nõusse (taldrikule või portselankaussi). Vajaduse korral tuleb kindlaks teha konservi vedelosa läbipaistvus — valades vedeliku pärast toosi avamist klaasnõusse. Ülejäänud toosi sisu paigutatakse taldrikule või portselankaussi.

26. Kõikide toodete hindamist organoleptiliste näitajate järgi toimetatakse, vastavalt antud toote standardile (organoleptilistele tunnustele), keskmise proovi vaatluse ja maitsmisega.

Koosteosade hulga ja netokaalu määramine.

27. Koosteosade suhe määratakse mitte varemalt kui 10 päeva möödudes pärast toodangu valmistamist.

Puuvilja- ja aedviljakonservid.

28. Väljastpoolt hoolikalt pühitud toos kaalutakse täpsusega kuni 0,1 g. Seejärel avatakse toos, selle sisu viiakse kaalutud portselankausikesele asetatud sõelale ja lastakse vedelikul nõrguda täpselt 2 minutit. Toode peab olema sõelale asetatud tasase, ühtlase paksusega kihina. Sõel peab olema läbimõõdult 20 sm ja kõrge plekist korpusega, kuna sõela võrk peab olema 2,5—3,0 mm läbimõõduga tinutatud traadist ning sisaldama 4 avaust suurusega 1 sm². Kahe minuti möödumisel kaalutakse portselankausike koos vedelikuga ja tehakse kindlaks konservi vedelosa kaal. Veega pestud ja kuivatatud taara kaalutakse ning tehakse kindlaks netokaal. Konservi netokaalu ja konservi vedelosa kaalu vahega leitakse puu- või aedviljade kaal ja arvutatakse nende sisaldus protsentides.

Lihakonservid.

29. Väljastpoolt hoolikalt pühitud toos kaalutakse täpsusega kuni 0,1 g, avatakse ja soojendatakse veevannis kuni 60—70°C.

Leem (puljong) koos rasvaga valatakse klaasi ja lisandatakse sellele lihast kergelt eralduv rasv.

Toos kaalutakse koos järelejäänud lihaga, tühjendatakse sisust, pestakse kuuma veega, kuivatatakse, kaalutakse uuesti ja tehakse kindlaks lihakaal ja konservi netokaal.

Klaasis olevalt leemelt võetakse rasv pärast hangumist ja kaalutakse samuti.

Leeme kaal tehakse kindlaks konservi netokaalu ja liha ning rasva kaalu vahega.

Kalakonservid ja preservid.

30. Väljastpoolt hoolikalt pühitud toos kaalutakse täpsusega kuni 0,1 g. Toosi kaas lõigatakse lahti ligikaudu ⅔ ümbermõõ-

dust, painutatakse kergelt välja nii, et tekkinud avausest ei läheks läbi konservi tahked koosteosad.

Seejärel kallutatakse toos, valatakse konservi vedelosa võimalikult kõik portselankaussi ja toos kaalutakse uuesti.

Kaalu vahe annab vedelosa kaalu. Toosi kaas painutatakse välja täielikult ja toosi sisu asetatakse teise portselankaussi.

Seejärel pestakse toos, kuivatatakse ja tehakse pärast kaalumist kindlaks bruto- ja taarakaalu vahega netokaal.

Kala kaal leitakse netokaalu ja vedelosa kaalu vahest. Toosis oleva kala ja vedelosa kogus fikseeritakse protsentides.

Tünntaarasse pakitud preservide netokaalu määramiseks pärast esialgset kaalumist valatakse ära vedelosa (soolvesi) ja tünn kaalutakse uuesti koos kaladega. Seejärel paigutatakse kalad kuiva puhtasse taarasse ja kaalutakse tühi tünn. Netokaal määratakse kaalu vahega.

Keemiliste näitajate määramine.

Proovi ettevalmistamine keemiliseks analüüsiks.

31. Proov valmistatakse keemiliseks analüüsiks ette mitmeti, olenevalt toote iseloomust.

Proovides õhukindlas taaras olevaid konserve lõigatakse toosi kaas lahti ligikaudu ¾ ümbermõõdust, painutatakse kergelt välja ja valatakse vedelosa portselankaussi.

Konservi tahke osa võetakse toosist, lastakse kiirelt kaks korda hakkmasinast läbi, segatakse vedelosaga ja hõõrutakse portselanuhmris osade kaupa, kuni saadakse ühtlane mass. See paigutatakse lihvitud korgiga purki.

Neid konserve, milledest vedelosa on raske eraldada, lastakse läbi hakkmasina tervikuna.

Märkused.

1. Konservi «tomat tervikuna» proovi ettevalmistamisel hõõrutakse kogu toosi sisu kummist uhmrinuiaga (käepidemega kummikork) läbi vaksõela, avadega 1,0—1,5 mm (takistavad tomatiseemnete läbiminekut).

2. Enne puuviljakonservide hakkmasinast läbilaskmist tuleb neist seemned eemaldada. Samuti tuleb eemaldada kondid linnulihakonservidest.

3. Proovide ettevalmistamisel kalapreservidest (ansoovised, kilu jt.) eraldatakse vürtsid (pipar, sibul jne.) lihast. Peenendatakse ainult kalaliha.

4. Püreetaolised tooted (aedvili, tomatipüree, tomatipasta, pasteedid, farsid jne.) segatakse pärast toosi avamist ja hõõrutakse uhmris kuni ühtlase massi saamiseni. See paigutatakse tihedalt sobitatud korgiga purki.

Saanud ühel eespool kirjeldatud moodusel proovi, võetakse sellest kaalutised kõikideks järgnevateks määramisteks. Kaalutise võtmise eel tuleb kogu mass hoolikalt läbi segada.

32. Konservide keemiline ja bakterioloogiline uurimine teostatakse vastavas juhendis märgitud korras.

Kuivainete määramine.

33. Kuiva, puhtasse 5—5,5 sm läbimõõduga kaaluklaasi pannakse 12—15 g puhastatud kuumutatud liiva ja sellesse asetatakse klaaspulgake. Kõik koos kuivatatakse ja kaalutakse analüütilistel kaaludel täpsusega kuni 0,001 g.

Kaaluklaasi asetatakse 5—6 g analüüsiks ettevalmistatud ainet, klaas suletakse kaanega ja kaalutakse uuesti analüütilistel kaaludel sama täpsusega. Seejärel avatakse klaasi kaas, segatakse hoolikalt ja ettevaatlikult klaaspulgaga aine kaalutis liivaga segi. Avatud kausike koos kaalutisega paigutatakse kuivatuskappi, kus kuivatatakse 4 tundi. Aedvilja-, puuvilja- ja kalakonservidel kasutatav temperatuur on 90—100°C, lihakonservidel 100—105°C. Kaaluklaasid suletakse, jahutatakse eksikaatoris kloorkaltsiumil või väävelhappel (metallist kaalutoosid jahutada 15—20 min., klaasist aga — 25—30 min.) ja kaalutakse.

Kuivaine sisaldus arvutatakse protsentides (x), kasutades järgnevat valemit:

$$x = \frac{(c-a)\ 100}{b-a},$$

milles:

a — kaaluklaasi kaal koos klaaspulga ja liivaga g-des,

b — kaaluklaasi kaal klaaspulga, liiva ja kaalutisega enne kuivatamist g-des,

c — nagu eelmine, ainult pärast kuivatamist.

Märkused.

1. Erandina lubatakse kuivatada portselankaussides, läbimõõduga 5—6 sm. Temperatuurid ja ajad samad, nagu eespool märgitud.

2. Klaaspulgake peab olema mõlemast otsast tules ümardatud ja sellise pikkusega, et ei takistaks kaaluklaasi tihedalt sulgemist.

3. Liiv puhastatakse järgmiselt: sõelutakse läbi 4—5-mm-liste avadega sõela ja uhutakse veevärgi veega. Lisandatakse soolhapet (1:1), segatakse ja jäetakse üheks ööks seisma. Seejärel pestakse liiv hoolikalt algul veevärgi veega hapu reaktsiooni kadumiseni (lakmuse proov), siis destilleeritud veega ja kuivatatakse. Uuesti sõelutakse läbi 1—1,5 mm-lise sõela ja kuumutatakse orgaaniliste ainete kõrvaldamiseks. Puhastatud liiv hoitakse puhtas, tihedalt suletavas purgis.

Kuivainete määramine refraktomeetriga.

34. Refraktomeetriga määratakse kuivained ainult siis, kui valmistoote standard seda nõuab. Prisma tahu tasapinna keskosale paigutatakse tules ümardatud klaaspulgaga tilk proovitavat vedelikku (mahla), seejuures pulgaga prisma tasapinda mitte puudutades. Sisaldab toode ka tahkeid osi, siis asetatakse õige vähe toodet kahekordselt kokkupandud marlisse. Aeglase surumisega pigistatakse sellest 2—3 tilka mahla, kuna kolmas või neljas tilk kantakse prisma tahule.

Prisma ülaosa langetatakse ja asetatakse tihedalt vastu prisma liikumatut allosa.

Vaadates okulaari ja selle asendit muutes leitakse kõige teravam piirjoon tumeda ja heleda vaatlusvälja poole vahel. See piirjoon seatakse nii, et see ühtiks punktiirjoone või sõõri keskpunktiga, mille järel märgitakse skaalat kasutades kuivaine sisaldus %-des. Vaatlusvälja tumeda ja heleda poole teravama piirjoone saavutamiseks kasutatakse kompensaatorit, milline paikneb ühel teljel okulaari kangiga. Selle asendi muutmine kõrvaldab valguse hajumise ja sellest tingitud piirjoone laialivalgumise.

Selleks, et saada selget vaatlusvälja, seatakse aparaat nii, et prisma täisnurkne ava oleks suunatud vastassuunas valguse langemisele. Hajutatud valguse langevad kiired peegeldatakse prisma avasse peegli vastavalt seadmisega.

Aparaadi näitude kontrollimiseks asetatakse prismale tilk puhast destilleeritud vett ja vaadatakse okulaari. Kaldub punktiirjoon või vaatlusvälja sõõri keskpunkt korduvatel määramistel nullist kõrvale üle 0,2%, siis seatakse võtmega skaala 0 jaotusele.

Näitude märkimisel peab samaaegselt ära märkima temperatuuri, mille juures määramine toimus, kuna aparaadi näidud on õiged ainult 20° C juures.

On määramine toimunud teises temperatuuris, tehakse vastav parandus tabeli 1 kohaselt.

Tabel 1

TEMPERATUURILISED PARANDUSED NORMAALSETELE MUDELITELE 20° C JUURES.

Temperatuur C°	Kuivaine sisaldus										Temperatuur C°
	5 %	10 %	15 %	20 %	30 %	40 %	50 %	60 %	70 %	75 %	
	Refraktomeetri näidust peab lahutama:										
15°	0,25	0,27	0,31	0,31	0,34	0,35	0,36	0,37	0,36	0,36	15°
16°	0,21	0,23	0,27	0,27	0,29	0,31	0,31	0,32	0,31	0,29	16°
17°	0,16	0,18	0,20	0,20	0,22	0,23	0,23	0,23	0,20	0,17	17°
18°	0,11	0,12	0,14	0,14	0,15	0,16	0,16	0,15	0,12	0,09	18°
19°	0,06	0,07	0,08	0,08	0,08	0,09	0,09	0,08	0,07	0,05	19°
	Refraktomeetri näidule peab liitma:										
21°	0,06	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	21°
22°	0,12	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	0,15	0,14	0,14	0,14	22°
23°	0,18	0,20	0,20	0,21	0,21	0,21	0,23	0,21	0,22	0,22	23°
24°	0,24	0,26	0,26	0,27	0,28	0,28	0,30	0,28	0,29	0,29	24°
25°	0,30	0,32	0,32	0,34	0,36	0,36	0,38	0,36	0,36	0,37	25°
26°	0,36	0,39	0,39	0,41	0,43	0,43	0,46	0,44	0,43	0,44	26°
27°	0,43	0,46	0,46	0,48	0,50	0,51	0,55	0,52	0,50	0,51	27°
28°	0,50	0,53	0,53	0,55	0,58	0,59	0,63	0,60	0,57	0,59	28°
29°	0,57	0,60	0,61	0,62	0,66	0,67	0,71	0,68	0,65	0,67	29°
30°	0,64	0,67	0,70	0,71	0,74	0,75	0,80	0,76	0,73	0,75	30°

Üldhappesuse määramine.

35. Keskmise proovi 20 g kaalutis kaalutakse klaasis tehnokeemilistel kaaludel ja viiakse üle kadudeta, pestes läbi lehtri destilleeritud veega, 250 ml mahuga mõõtekolbi. Kolb täidetakse ligikaudu kolmveerandi mahuni destilleeritud veega, loksutatakse tublisti ja soojendatakse veevannis kuni 80° C. Kolb võetakse vannist ja jäetakse seisma 30 minutiks, aeg-ajalt loksutades. 30 minuti möödudes jahutatakse kolb toatemperatuurini,

lisandatakse destilleeritud vett kuni märgini ja sulgedes segatakse kolvi sisu hästi läbi.

Vedelik filtreeritakse läbi kuiva kurrulise filtri kuiva klaasi või kolbi. Pipetiga võetakse 50 ml filtraati 200—250 ml mahuga Erlenmeieri kolbi, lisandatakse 3—5 tilka 1%-list fenoolftaleiini piirituslahust ja tiitritakse 0,1 N naatriumhüdroksüüdi lahusega.

Tiitrimise lõpp määratakse värvitud lahustel tundliku lakmuspaberiga.

Üldhappesus väljendatakse %-des, arvutades vastavale happele. Arvutamine toimub valemi järgi:

$$x = \frac{n \cdot k \cdot 5 \cdot 100}{a},$$

milles: x — happesus %-des,

n — täpselt 0,1 N naatriumhüdroksüüdi lahuse kogus milliliitrites,

k — vastavale happele ümberarvutamise koefitsient:

õunahappele	— 0,0067,
sidrunihappele	— 0,0064,
äädikhappele	— 0,0060,
piimahappele	— 0,0090,
viinahappele	— 0,0075;

a — uuritava aine kaalutis (või toote vedeliku võetud maht).

Märkused.

1. On filtraat tugevasti värvunud, lahjendatakse see, lisades tiitrimise eel Erlenmeieri kolbi ligikaudu sama maht destilleeritud vett.

2. Vedeltoodete üldhappesuse määramiseks (mahl, soolvesi, kastmed jne.) võetakse pipetiga 20 ml vedelikku 250-ml-lisse mõõtekolbi, lisandatakse destilleeritud vett kuni märgini, segatakse hästi ja siis võetakse 50 ml tiitrimiseks Erlenmeieri kolbi.

Värvunud leotiste üldhappesuse määramine elektromeetrilise tiitrimisega.

36. Üldhappesuse määramiseks elektromeetrilise tiitrimisega kasutatakse seadeldist, mis koosneb järgmistest osadest:

1) tundlikust galvanomeetrist,

2) telegraafivõtmest või kellakontaktist,

3) 250—300-ml-lise mahuga laia kaelaga Erlenmeieri kolvist,
4) 0,8—1,0 sm läbimõõduga ja 15—20 sm pikkusega torust klaaskraaniga,
5) kahest klaastorust-elektroodist ligikaudu 0,5 sm läbimõõduga ja 15—20 sm pikkusega, millede ühte otsa on joodetud selliste pikkustega plaatinatraadid, et neist ulatuksid välja 0,2—0,3 sm pikkused otsad.

Märkus. Klaaskraaniga toru asendab vastavas pikkuses lõigatud büretti. Büreti ots tuleb seevõrra ära lõigata, et jääks kraanist mõõtes 1—2 sm pikkune ots. Valida tuleb selline büretti, mille kraan läbiks kaunis vabalt kolvi kaela. Vajaduse korral võib kraani tiivikuid lühendada.

Erlenmeieri kolb suletakse kautšuk- või koorest korgiga, mille küljel on V-kujuline sisselõigatud pikk renn õhu väljumiseks.

Korgisse puuritakse kolm ava:
1) lai — kraaniga klaastorule,
2) kitsas — ühele plaatinaelektroodile ja
3) kitsas — büretile.

Teine plaatinaelektrood paigutatakse kraaniga klaastorusse.

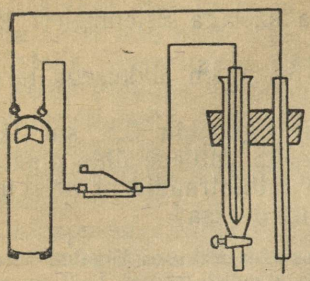
Mõlema plaatinaelektroodi torusse valatakse kontaktiks väike kogus elavhõbedat (5—8 sm kõrguselt) ja asetatakse sellesse kellatraadi lõikude puhastatud otsad.

On otstarbekohane pärast seda katta elektroodi torude ülemised avad elavhõbeda väljavalgumise vältimiseks Mendelejevi kitiga.

Üks elektroodidest ühendatakse traadilõigu abil galvanomeetri ühe kontaktiga, mille teine kontakt seostatakse traadi kaudu võtme või kellakontakti klemmiga. Teise elektroodi asetatud traadilõik ühendatakse teise otsaga võtme või kella kontakti teise klemmiga.

Seadeldise skeem.

Kraaniga klaastorusse valatakse 5—8 ml küllastatud kloorkaaliumi lahust 4 N, mis on neutraliseeritud fenoolftaleiini 0,01 N naatriumhüdroksüüdiga nõrgaltroosa värvuseni ja avades ette-



Joonis. 73. Elektromeetrilise tiitrimise aparaat.

vaatlikult klaaskraani täidetakse toru ots lahusega, nii et torusse ei jääks õhumulle.

Torusse lisandatakse kloorkaaliumile lantseti otsal veidi kinhüdrooni ja see segatakse hoolikalt vedelikuga torusse asetatud plaatinaelektroodi abil. Selliselt laetud toru saab kasutada määramiste seeriaks, millede lõppemisel tuleb toru hästi pesta ja täita destilleeritud veega, milles hiljem hoitakse elektrood.

Erlenmeieri kolbi võetakse 25—50 ml mahla või tavalisel viisil valmistatud leotist; lisandatakse keedetud destilleeritud vett üldmahuni 50 ml ja pisut kinhüdrooni (lantseti otsal), mis segatakse vedelikuga kolvi ringimise teel. Kolb suletakse korgiga, millesse on asetatud torud ja kolmanda augu kaudu juhitakse kolbi büreti klaaspealmik, mis on täidetud 0,1 N naatriumhüdroksüüdi lahusega. Ruum, kraanist kuni pealmiku lõpuni täidetakse naatriumhüdroksüüdiga nii, et sinna ei jääks õhumulle.

Märkus. Kork asetatakse selliselt, et elektroodi ja kraaniga klaastoru otsad oleksid vedelikus. Pealmik — venitatud otsaga klaastoruke — peab olema ligikaudu 8—10 sm pikkune. See ühendatakse büreti otsaga kautšuktoru abil.

Vajutades võtmele või kellakontaktile, kontrollitakse seadeldise töökorras olekut. Galvanomeetri osuti peab seejuures kalduma nullseisust kõrvale. Lülimine toimub lühivälteliste vajutamistega võtmele või kellakontaktile.

Tiitrimist teostatakse tilgutades büretist 2—3 ja lõpuks ühe tilga kaupa 0,1 N naatriumhüdroksüüdi; pärast igakordset naatriumhüdroksüüdi tilkade lisandamist loksutatakse vedelikku kolvis ja vajutatakse võtit. Tiitrimine on lõpetatud siis, kui galvanomeetri osuti pärast järjekordset naatriumhüdroksüüdi lahuse lisandamist jääb liikumatuks.

Büretilt loetakse tiitrimiseks kasutatud 0,1 N naatriumhüdroksüüdi hulk milliliitrites.

Tulemus arvutatakse p-s 35 märgitud valemi kohaselt.

Märkused.

1. Määramise eel peab tingimata galvanomeetrit reguleerima: selleks vabastatakse osuti pidur, ja kui osuti ei asu paigale jäädes nullpunkti, tuleb see reguleerimiskruviga viia nullile.

2. Tiitrimise lõppemisel võetakse kolvilt kork koos torudega ja need pestakse destilleeritud veega. Kolb pestakse hoolikalt, loputatakse ja asutakse järgnevale määramisele. Töö lõpetamisel valatakse Erlenmeieri kolbi 50—75 ml destilleeritud vett ja suletakse nii, et plaatinaelektrood oleks vees.

3. Määramise lõppemisel tõstetakse galvanomeetri osuti pidur ja osuti asetatakse liikumatusse seisu.

Rasva määramine Soxhleti järgi.

37. Ettevalmistatud proov segatakse hoolikalt ja ennetades rasva kihistumist võetakse kiirelt uuriklaasile või väikesse portselankausikesse ligikaudu 5-grammine kaalutis. Kaalutakse analüütilistel kaaludel täpsusega kuni 0,001 g.

Kaalutis asetatakse portselanuhmrisse, mille põhjas on kips, ja lisandatakse sinna varem tehnilistel kaaludel välja kaalutud põletatud kipsi jääk, arvestusega 4 g kipsi ühe grammi kaalutise kohta, selles 75%-lise niiskuse sisaldusel (1 g põletatud kipsi seob 0,2 g vett).

Uuriklaasi või portselankausi täielikuks vabastamiseks kaalutise jäänustest riputatakse neile pisut põletatud kipsi ja kõik kaabitakse hoolikalt uhmrisse.

Kaalutis segatakse hoolikalt uhmris kipsiga ja seejärel paigutatakse Soxhleti aparaadi ekstraktori kesta: uhmer ja uuriklaas pühitakse 2—3 korda hoolikalt kuiva, eetrisse kastetud hügroskoopilise vatiga ja see asetatakse samuti ekstraktori kesta, mille servad painutatakse sissepoole kokku nõnda, et aine oleks täiesti kaetud. See tehtud, pannakse kest aparaadi ekstraktorisse.

Nüüd koostatakse Soxhleti aparaat, ühendatakse sellega enne kaalutud ja kuivatatud kolb, mis on täidetud ligikaudu $\frac{2}{3}$-ni $CaCl_2$-ga kuivatatud ja destilleeritud etüül- või petrooleetriga.

Jahutajasse juhitakse vesi ja kolb soojendatakse nõrgalt elektrilisel veevannil.

Ekstraheeritakse 6—8 tunni kestel ja tingimusel, et ühe tunni jooksul oleks vähemalt 5—6 ja mitte üle 8—10 eetri äravalamist täieliku rasva kõrvaldamiseni. Seda kontrollitakse ekstraktorist valguva lahustaja tilga kandmisega kellaklaasile. Lahustaja auramisel ei või klaasile jääda rasvaplekki. Rasva ekstraheerimise lõppemisel destilleeritakse kolvis olev eeter välja ja rasv kuivatatakse kuivatuskapis ühe tunni ja 30 minuti kestel temperatuuris 100—105° C.

Kolb rasvaga jahutatakse eksikaatoris 30—35 minutit ja kaalutakse.

Rasva sisaldus arvutatakse valemiga:

$$x = \frac{(a-b) \cdot 100}{c},$$

milles:

x — rasva protsent uuritavas aines,
a — kolvi kaal rasvaga,
b — tühja kolvi kaal,
c — aine kaalutis.

Märkused.

1. Kipsi puudumisel kuivatatakse kaalukogus liivaga 4 tunni kestel, paigutatakse ekstraktori kesta ja toimitakse edasi, nagu ülal kirjeldatud.

Vee absorbeerijana võib kasutada ka naatriumsulfaati (Na_2SO_4) või naatriumfosfaati (Na_2HPO_4).

2. Põletatud kipsi saamiseks kuivatatakse müügilolev kips 120°-lises temperatuuris, kuna Na_2SO_4 ja Na_2HPO_4 vabastatakse veest kuumutamise teel vaskpannil.

3. Rasva ekstraheerimiseks tuleb kasutada petrooleetri fraktsioone keemistemperatuuriga 40—75° C.

4. Valmis ekstraktori kesta puudumisel võib selle valmistada tavalisest rasvavabast filterpaberist. Selleks keeratakse 2—3 korda piisava läbimõõduga võrduval kaugusel ja keeratakse siis hoolikalt paberiservad kokku klotsi lamedal otsal, alustades kokkukeeramist paberi sisemisest otsast. Klotsi otsa tugeva vajutusega vastu lauda tasandatakse kokkukeeratud põhi ja kinnitatakse. Otstarbekohane on valmistatud kest keskelt kinnitada eetris leotatud rasvavaba valge puuvillniidiga.

Rasva määramine rasvavaba jäägi järgi.

38. Rasv ekstraheeritakse Soxhleti või Saitšenko aparaadi abil.

Võetakse ligikaudu 3-grammine enne peenendatud ja kuivatatud toote kaalutis. See asetatakse täisnurksele filterpaberi tükile (mõõdetega 6×7 sm) ja keeratakse pakitaoliselt kokku. Võimalikkude kadude vältimiseks keeratakse pakid veel teistkordselt suuremasse paberisse (mõõted 7—8 sm) nõnda, et mõlema paberi murdekohad ei ühtiks.

Filterpaberi tükid tuleb enne proovitava toote pakkimist kuivatada ja kaaluda. Kahe filterpaberi tüki ja toote kaalutise kogukaal märgib paki kaalu koos proovitava ainega enne ekstraheerimist.

Selliselt ettevalmistatud ja grafiitpliiatsiga tehtud märkmetega varustatud pakid paigutatakse Soxhleti aparaadi ekstraktorisse või Saitšenko aparaadi ekstraktsioonmahutisse. Ekstraheeritakse petrool- (keemistemperatuur 40—75°C) või etüüleetriga. Eeter tuleb kasutamise eel kuivatada $CaCl_2$ ja destilleerida.

Soxhleti aparaadi ekstraktorisse valatakse nii palju eetrit, et piisaks selle suunamiseks sifoontoru kaudu kolbi. Saitšenko aparaadi kolbi valatakse 30 ml eetrit. Soojendatakse elektrilisel veevannil.

Ekstraheerimise lõpetamise määramiseks võetakse ekstraktorist väljuva lahustaja tilk uuriklaasile. Ei jää klaasile pärast eetri auramist rasvaplekki, on ekstraheerimine lõppenud.

Pärast rasva täielikku eraldamist kuivatatakse ekstraktorist võetud pakid 20—30 minuti kestel õhutõmbuses eetri kõrvaldamiseks, siis hoitakse neid 1,5—2 tundi kuivatuskapis 98—100°C temperatuuris ja kaalutakse.

Rasva sisaldus protsentides (x) arvutatakse järgneva valemiga:

$$x = \frac{(b-c)\cdot(100-y)}{(b-a)},$$

milles:

a — paki kaal,

b — paki kaal kaalutisega enne ekstraheerimist,

c — nagu eelmine, ainult pärast ekstraheerimist ja kuivatamist,

y — niiskuse % proovitavas tootes enne kuivatamist.

Märkus. Kaalutakse analüütilistel kaaludel täpsusega kuni 0,001 g.

39. Vaidluse korral määratakse toote rasvasisaldus Soxhleti meetodiga.

Kloornaatriumi (keedusoola) määramine.

40. Valmistatakse leotis, nagu on kirjeldatud üldhappesuse määramisel (või kasutatakse selleks otstarbeks juba valmistatud leotist), võetakse pipetiga 50 ml filtreeritud leotist, neutraliseeritakse see leelise lahusega fenoolftaleiini manulusel, lisandatakse 1 ml 10%-list kroomhapu kaaliumi lahust ja tiitritakse 0,05 N hõbenitraadi lahusega.

Neist toodetest, mis annavad leotistele hõbenitraadiga tiitrimist takistavat intensiivset värvust, soovitatakse võtta tiiglisse 10-grammine kaalutis, see kuivatada veevannil ja siis ettevaatlikult söestada gaasipõletil või elektriplaadil. Söestamine on siis piisav, kui toode tiiglis klaaspulgaga vajutamisel laguneb.

Tiigli sisu paigutatakse kadudeta 300—400-ml-lisse klaasi, pestes korduvalt tiiglit destilleeritud veega.

Klaasis olev vedelik soojendatakse ettevaatlikult segades keemiseni ja pärast jahutamist valatakse 250-ml mahuga mõõtekolbi. Vedelikule lisandatakse 3—5 tilka fenoolftaleiini lahust, neutraliseeritakse leelise lahusega ja valatakse juurde destilleeritud vett kuni märgini. Pärast hoolikat segamist võetakse pipetiga 50 ml vedelikku Erlenmeieri kolbi, lisandatakse 1 ml 10%-list kroomhapu kaaliumi lahust ja tiitritakse 0,05 N hõbenitraadi lahusega.

Kloornaatriumi protsendiline sisaldus (x) arvutatakse järgneva valemiga:

$$x = \frac{n \cdot 0{,}0029 \cdot 250 \cdot 100}{a \cdot 50},$$

milles: n — 0,05 N hõbenitraadi lahuse täpne hulk milliliitrites, mis on kasutatud 50 ml uuritava lahuse tiitrimiseks.

0,0029 — 0,05 N hõbenitraadi lahuse tiiter, mille kangus on määratud kloornaatriumina,
a — aine kaalutis.

Märkus. Sisaldab toode soola üle 3%, tuleb aine kaalutis võtta 10-g ja tiitrida 0,1 N $AgNO_3$ lahusega (tiiter kloornaatriumina 0,00585).

Tina määramine.

41. Tina määratakse järgmiselt:

a) Märg-põletamine. Konservi 40-grammine kaalutis hõõrutakse ühtlase massi saamiseni, paigutatakse 500-ml-lisse Kjeldahli kolbi või uuriklaasiga kaetud klaasi ja valatakse üle 100 ml kontsentreeritud lämmastikhappega. Sisaldab toode palju rasva või suhkrut, jäetakse kaalutis üheks ööks koos lämmastikhappega seisma, on neid (rasva, suhkrut) aga vähe, siis valatakse kohe juurde väikeste annustena 25 ml kontsentreeritud väävelhapet. Happe juurdevalamisel tuleb klaasi sisu pidevalt loksutada.

Pärast vahu tekkimist soojendatakse kolbi (algul ettevaatlikult) väikesel tulel, siis suurendatakse leeki (niipea kui kaob väljapaiskumise oht) ja lastakse rahulikult keeda lahuse tumenemise alguseni. Siis eemaldatakse lamp ja kolvi sisu lastakse mõnevõrra jahtuda. Kolbi lisatakse jällegi 5 ml kontsentreeritud lämmastikhapet ja keedetakse veel kord lahuse tumenemise alguseni. Lämmastikhappega töötlemist korratakse seni, kuni kolvi sisu muutub täiesti värvusetuks ja läbipaistvaks ega tumene 10-minutilisel keetmisel.

Pärast jahutamist lisatakse kolbi 25 ml küllastatud ammooniumoksalaadi lahust ja keedetakse uuesti kuni väävelanhüdriidi aurude eraldumiseni.

Pärast lõplikku jahutamist valatakse Kjeldahli kolvi sisu 500-ml-lise mahuga Erlenmeieri kolbi. Kjeldahli kolb loputatakse hoolikalt 60 ml veega, see valatakse Erlenmeieri kolvis olevale põhilahusele, millesse pärast veega jahutamist lisandatakse 25 ml soolhapet (erikaal 1,19).

b) Kuiv-põletamine. 8—10 sm läbimõõduga portselankausis kaalutakse tehnokeemilistel kaaludel 25 g hoolikalt ettevalmistatud konserviproov. See kuivatatakse keeval veevan-

nil ja söestatakse ettevaatlikult lambil või muhvelahjus. Kui lõpeb gaaside eraldumine, tugevdatakse kuumendamist ja kuumutatakse kuni «halli tuhani».

Pärast jahutamist lisandatakse tuhale 10 ml soolhapet (1:1), segatakse klaaspulgaga, kaetakse uuriklaasiga ja soojendatakse veevannil 15 minutit.

Kausi sisu lahjendatakse mõne milliliitri kuuma destilleeritud veega, lahus filtreeritakse läbi väikese tuhkainevaba paberfiltri 500-ml-lisse Erlenmeieri kolbi. Portselankauss pestakse vähese veega, see valatakse samale filtrile ja filter sademega omakorda pestakse 3—4 korda kuuma veega. Pesemisveed kogutakse filtraadiga samasse kolbi, kuni saadakse üldmaht ligikaudu 75 ml.

Filter koos jäägiga paigutatakse tiiglisse ja tuhastatakse. Tuhk viiakse ettevaatlikult kuivana tiiglist 250-ml-lisse Kjeldahli kolbi, lisandatakse 25 ml kanget väävelhapet, pestakse sellega ja mõne milliliitri veega kõrvaldatakse tiiglist tuhajäägid. Nüüd keedetakse avatulel sadestuse täieliku lahustumiseni.

Pärast jahutamist valatakse kolvi sisu kadudeta Erlenmeieri kolbi koos tuha soolhapelahusega, lisandatakse 20 ml kanget soolhapet ja vett kuni 150 ml üldmahuni.

c) Määramise tehnika. Erlenmeieri kolb, milles on ühel eespoolkirjeldatud moodusel saadud lahus, suletakse kaheavalise kautšukkorgiga. Ühes avas paikneb peaaegu kolvi põhjani ulatuv klaastoru CO_2 jaoks, teises avas on painutatud äratuhtetoru, milline ulatub korgist 2 sm allapoole.

Kolb suletakse ja lastakse sellest läbi ligikaudu 5 minuti kestel süsihappegaasi; nüüd tõstes korki viiakse kolbi 0,4 g alumiiniumtolmu; kolb suletakse uuesti ja jätkatakse süsihappegaasi läbilaskmist. Mõne minuti möödudes, kui äge vesiniku eraldumine on nõrgenenud, soojendatakse nõrgalt kolbi lambil.

Tina eraldub aeglaselt urbse sademena. On alumiinium lahustunud ja jäänud ainult tina, keedetakse vedelikku mõni minut tina täieliku lahustumiseni. Pärast seda lõpetatakse soojendamine, tugevdatakse süsihappegaasi voolu ja kolb jahutatakse, seda ettevaatlikult külma vette vajutades.

Jahutamise lõppedes nõrgendatakse süsihappegaasi voolu ja tõstes pisut korki ning, vedelikku nõrgalt loksutades, lisatakse

pipeti abil kiiresti juurde 25 ml 0,01 N joodilahust. Kolvipealne klaastoru ots pestakse destilleeritud veega ja lahust lahjendamata tiitritakse joodi ülihulk 0,01 N hüposulfiidi lahusega. Tiitrimise lõpu eel lisandatakse 1 ml 0,5%-list tärkliselahust.

Rööbiti teostatakse pimekatse samade tingimuste ja reaktiivide juures, kuid ilma proovi kaalutiseta.

Vahe hüposulfiidi lahuse koguste vahel milliliitrites, mis kulutati pime- (*a*) ja töökatseks (*b*), vastab kahevalentse tina hapustamiseks kasutatud joodi kogusele. Korrutades seda vahet hüposulfiidi parandusega (*k*), siis 0,615-ga ja *B*-ga (*B* võrdub märg-põletamisel 25-ga, kuiv-põletamisel 40-ga) saadakse tina sisaldus (*x*) milligrammides ühele toote kilogrammile. Ülaltoodu arvutamiseks kasutatakse alljärgnevat valemit:

$$x = K\,(a-b)\cdot 0{,}615\cdot B.$$

Märkused.

1. Tuhalahuse filtreerimisel pärast kuiv-põletamist on parem kasutada tuhavabu filtreid sinise triibuga. Vähem tihedaid filtreid läbib mõnikord sade ja selles võib leiduda lahustumata tina.

2. Kasutades kuiv-põletamise meetodit lisandatakse tina redutseerimise eel nii palju kanget soolhapet, et selle üldkogus koos lahjendatuga (1:1) moodustaks 25 ml.

3. Alumiiniumi kaalutisi on soovitav ette valmistada pulbritena paberpakises. Sellistena on neid otstarbekam hoida ja kiiresti kolbi puistata.

4. Tärkliselahus säilib riknematult, kui lisandada lahuse 100 ml kohta 20 g puhast kloornaatriumi.

5. Kasutades Kippi aparaadi abil marmorist saadavat süsihappegaasi, tuleb viimane tingimata enne läbi lasta kange vasesulfaadi lahusega Tištšenko klaasist (vääveldioksiidi kõrvaldamiseks) ja seejärel pesemisklaasist veega või vatiga torust.

42. Vaidluse korral määratakse tina sisaldus toote märg-põletamise meetodil.

Plii määramine.

43. Plii määratakse järgmiselt:

Kvalitatiivne meetod. 15-grammine kaalutis kuivatatakse portselantiiglis liiva- või õhuvannil ja söestatakse siis nõrgal tulel.

Pärast jahutamist süsi peenestatakse ja teostatakse pesemine destilleeritud veega.

Üks kord pestakse 5 ml soojendatud veega, järgnevad kaks korda — samuti 5 ml, kuid soojendamata veega. Kõik kolm korda filtreeritakse 100-ml-lisse lihvitud korgiga kolbi. Jääk (süsi) koos filtriga paigutatakse tiiglisse, kus toimus esialgne põletamine, ja jätkatakse söestamist mõõduka (ligikaudu 500°C) leegiga. Tuhk töödeldakse mõne tilga (ainult tuha niisutamiseks) kontsentreeritud soolhappega ja aurutatakse kuivaks liivavannil.

Kuivjääk töödeldakse 4 ml 10%-lise HCl lahusega, aetakse lambil keema, filtreeritakse kolbi, milles asub pesemisjärgne lahus ja pestakse 21 ml veega (väikeste annustega); nii saadakse kolvis 1%-line soolhappe lahus.

Osutub pesemisjärgne lahus veel leeliseseks, hapustatakse seda 10%-lise HCl nõrgalt hapu reaktsioonini, mida kontrollitakse ühe tilga metüüloranžiga. Saadud lahus töödeldakse 40—60 minuti kestel H_2S-ga.

Eraldunud sulfiidide ja väävli sadestis kõrvaldatakse tsentrifuugimise teel (40 ml vedelikku tsentrifuugitakse kolme võttega), töödeldakse nõrgal soojendamisel 3—5 tilga 10%-lise NaOH lahusega, lahjendatakse 10 ml veega ja tsentrifuugitakse uuesti (suurema sadestuse korral töödeldakse NaOH-ga kaks korda). Leelisega tuleb töödelda kohe pärast tsentrifuugimist, s. o. pärast pliisulfiidide sadestise eraldumist. Vastupidisel korral võivad need oksüdeeruda ja tekkida leelises lahustuv plii.

Saadud sulfiidide sadestis töödeldakse 5—10 tilga kange väävel- ja lämmastikhappe seguga, milles mõlemad happed on võrdkoguselised, ning pärast töötlemist soojendatakse katseklaasis liivavannil tund kuni poolteist, s. o. kuni lämmastikhappe aurude täieliku eraldumiseni ja vedeliku ajutise selginemiseni. Plii- (ja vase-) sulfiidid seejuures oksüdeeruvad sulfaatideks. Pärast sellist töötlemist võib eralduda katseklaasi põhja valge sadestis. Seejärel lisandatakse katseklaasi 0,5—1 ml vett ja sama hulk piiritust (suurema sadestise eraldumise korral vee ja piirituse hulka milliliitrites suurendatakse 3—5 korda).

Jääb lahus läbipaistvaks, on pliisoolad avastamata (vase-

sulfaadid lahustuvad 40—50%-lise piirituse ühes ml-s. Tekib lahusesse soga või eraldub pliisulfaadi sadestis ($PbSO_4$), teostatakse järgnev katse.

Sadestis või soga eraldatakse tsentrifuugimise teel. Vedelik valatakse ära. Katseklaasi jäänud sadestis töödeldakse 1 ml naatriumatsetaadi küllastatud lahusega, mis on hapustatud kange äädikhappega, ja pärast nõrka soojendamist lahjendatakse 1 ml veega ning tsentrifuugitakse. Saadud läbipaistvale lahusele lisandatakse ½—1 ml kaaliumbikromaati (K_2CrO_7). Kollase värvusega soga ja pärast tsentrifuugimist kollase pliikromaadi sadestise ($PbCrO_4$) ilmumine tõendab plii olemasolu.

Märkused.

1. Suhkrut sisaldavate ainete söestamisel tuleb katta kauss tuhavaba filtri kettaga.

2. Väävelvesinikust läbilaskmise asemel võib juurde valada 10%-list keemiliselt puhta väävlisnaatriumi (Na_2S9H_2O) lahust. Selleks iga 10 ml tuhalahusele 1%-lises soolhappes lisandatakse 0,4 ml 10%-list HCl — ja siis tilkadena sama palju (0,4 ml) 10%-list väävlisnaatriumi lahust. Kolb tuleb pärast iga tilga lisandamist sulgeda ja vedelik segada. Väävlisnaatriumi kaks viimast tilka tuleb lisandada pärast 10—20-minutilist kolvi seismist korgistatult. Värvub 30 minuti möödudes vedelik pruuniks või eraldub sadestis või tekib soga, avatakse nõu väheseks ajaks, suletakse uuesti ja asetatakse sooja kohta (40—60° C) sadestise täieliku eraldumiseni ja lahuse värvusetuks muutumiseni.

Kvantitatiivne meetod. Plii hulga määramiseks, pliikromaadi ($PbCrO_4$) sadestis, mis on saadud kvalitatiivsel määramisel (vt. eespool), lahustatakse, olenevalt selle (sadestise) suurusest, 5—10 tilgas 0,5 N NaOH lahuses ja lahjendatakse veega (täpselt) kuni 5 või 10 ml mahuni. On sadestis suurem, tuleb lahjendada veel suurema mahuni.

Teatav osa lahusest (1—5 ml) valatakse katseklaasi, milles on 5 ml 1%-list kaalium-bikromaadi ($K_2Cr_2O_7$) lahust, 5 tilka äädikahapet ja nii palju destilleeritud vett, et koos juurdevalatava lahusega saaks vedeliku üldmahu 10 või 15 ml. Katseklaasi sisu segatakse ja 10 minuti möödudes nefelometreeritakse, s. o. võrreldakse saadud sogasust standardlahuste sogasusega. Standardlahused valmistatakse vahetult enne võrdlemist järgmiselt.

— Nelja täpselt võrdsesse katseklaasi, nagu katseklaasid uuritava lahusega, valatakse nii mitu tilka 0,5 N NaOH, kui palju neid peab olema uuritava lahuse mõõdetavas koguses, 5 ml 1%-list $K_2Cr_2O_7$ lahust, 5 tilka kanget äädikahapet ja nii palju destilleeritud vett, et pärast 1, 2, 3 ja 4 ml pliinitraadi standardlahuse lisandamist saaks igasse katseklaasi vedeliku üldmahu 10 või 15 ml.

Iga katseklaasi sisu tuleb pärast pliinitraadi standardlahuse lisandamist viivitamatult läbi segada.

Standardlahus peab olema äsja valmistatud ja sisaldama ühes milliliitris 0,02 mg pliid (Pb). Selle saamiseks lahjendatakse kuni 50 ml-ni üks milliliiter $Pb(NO_3)_2$ lahust, mis sisaldab ühe mg pliid ml-s ja valmistatakse 160 mg pliinitraadi lahustamisega 100-ml-is vees, milline on hapestatud ühe tilga kange lämmastikhappega.

Sogasuste võrdlus seisneb selles, et vedelike sogasust vaadeldakse ülalt — mustal foonil ja külgvalgustusega.

Näitlik arvestus. Uuritava lahuse sogasus on nõrgem 3 ml standardlahuse sisaldusega ja tugevam 2 ml standardlahuse sisaldusega lahusest, vastates ligikaudu nende keskmisele suurusele, s. o. 2,5 ml standardlahusele.

Võrdlemiseks oli võetud 2 ml kogu uuritavast 5-ml-lisest lahusest, mis on saadud 15-grammisest kaalutisest. Järelikult on proovi ühes kilogrammis:

$$\frac{0{,}02 \cdot 2{,}5 \cdot 5 \cdot 1000}{2 \cdot 15} = \frac{25}{3} = 8{,}33$$ ml pliid (Pb) toote ühe kilogrammi kohta.

Vase määramine.

44. Konservi 50 g kaalutis (kaalutud tehno-keemilistel kaaludel) asetatakse tiiglisse või portselankaussi, põletatakse ettevaatlikult muhvelahjus või lambil nõrga kuumutamise temperatuuris.

Pärast täielikku tuhastumist töödeldakse tuhk 2—3 ml lämmastikhappega (erik. 1,4) ja aurutatakse kuivaks liivavannil.

Niipea kui aurutamine lõpeb, võetakse tiigel või kauss liigse kuumutamise vältimiseks liivavannilt.

Jääk töödeldakse 3,5 ml kontsentreeritud soolhappega (erik. 1,19), soojendatakse 5—10 minutit veevannil, pestakse filtril kuuma veega ja filtreeritakse keskmisse Erlenmeieri kolbi. Filtri jääk pestakse korduvalt kuuma veega sellise arvestusega, et filtraadi kogus kolvis ei ületaks 50 ml.

Kolvis olev lahus soojendatakse keemiseni ja sellest juhitakse läbi pestud väävelvesiniku gaas. Gaasi lastakse läbi vedeliku jahtumiseni (tavaliselt vajatakse selleks pool tundi). Gaasi vool katkestatakse, kolb suletakse korgiga ja jäetakse seisma sadestise täieliku eraldumiseni.

Tekkinud vasesulfiidi (vähese väävli lisandi eraldumisega) sadestis eraldatakse Šotti filtriga nr. 3 või nr. 4 või Goochi tiiglis ja pestakse soolhappega hapustatud väävelvesiniku veega (sisaldab 100 ml-s 6—7 ml soolhapet erikaaluga 1,19).

Filtreerimist ja järgnevat pesemist toimetatakse imemisega, kasutades selleks kas Šintsi-süsteemi kolb-õhupumpa või veejoaga töötavat imipumpa.

Pesemine lõpetatakse destilleeritud veega ja saadud filtraati kontrollitakse rauasisalduse suhtes.

Raua reaktsiooni teostatakse järgmiselt: vähesele pesemisvee kogusele lisandatakse mõned tilgad lämmastikhapet ja vedelik soojendatakse keemiseni. Vedelik jahutatakse ja lisandatakse mõni tilk kanget rodaanammooniumi lahust. Ilmneb punane või roosa värvus, pestakse vasesulfiidi sadestist korduvalt filtril hapestatud väävelvesiniku veega. Pärast korduvaid pesemisi pestakse sadestis uuesti destilleeritud veega ja viimase pesemisveega toimetatakse raua reaktsiooni. Vasesulfiidi sadestist pestakse raua jälgede täieliku kõrvaldamiseni.

Hästi läbi pestud vasesulfiidi sadestis lahustatakse filtril kuuma kuningveega (koosneb ühest mahuosast kontsentreeritud HNO_3 ja kahest mahuosast kontsentreeritud HCl).

Lahusele lisandatakse kaks tilka väävelhapet ja lahus aurutatakse kuivaks ettevaatlikult liivavannil. Liivavanni kasutades tuleb jälgida, et kuivaks aurutamine ei muutuks kuivjäägi kuu-

mutamiseks. Portselankausike tuleb liivavannilt ära võtta niipea, kui kogu vedelik on välja aurutatud. Kuivjääk on vasksulfaat.

Pärast kuningvee väljaaurutamist saadud jääk lahustatakse destilleeritud vees ja valatakse lihvitud korgiga koonuskolbi. Lahuse üldmaht kolvis peab olema mitte üle 50 ml.

Kolvis olevale lahusele lisatakse 3 g joodkaaliumi, kolb suletakse korgiga ja loksutatakse; pärast joodkaaliumi lahustumist eraldunud jood tiitritakse tärklise manulusel 0,01 N hüposulfiidi lahusega.

Hüposulfiidi lahuse tiiter peab olema eraldi määratud keemiliselt puhta ümberkristalliseeritud vasksulfaadi abil.

Reaktiivide puhtust kontrollitakse vastava määramisega samades tingimustes, kuid kaalutiseta.

Toote ühes kilogrammis leiduv vase hulk milligrammides arvestatakse valemi järgi:

$$x = \frac{0{,}636 \cdot n \cdot 1000}{a},$$

milles: n — tiitrimiseks kasutatud hüposulfiidi lahuse kogus milliliitrites, võttes arvesse pimekatse ja paranduse (täpselt) 0,01 N lahusele,

a — analüüsiks võetud kaalutis.

Vase määramine tomatitoodetes.

45. Suurde 8—10 sm läbimõõduga portselantiiglisse (või portselankaussi) paigutatakse tehno-keemilistel kaaludel kaalutud uuritava toote 50-grammine kaalutis. Tiigel asetatakse liivavannile. Kaalutis kuivatatakse, siis põletatakse ettevaatlikult ja kuumutatakse muhvelahjus täieliku tuhastumiseni.

Tuhk lahustatakse lahjendatud lämmastikhappes (1:3), aurutatakse kuivaks liivavannis, lisandatakse 2—3 ml 10%-list soolhapet ja aurutatakse uuesti kuivaks, vältides tugevat kuumutamist.

Jääk töödeldakse soojendamisel 3 ml kange äädikhappe ja 10 ml destilleeritud veega. Tiigli (või kausi) sisu paigutatakse

klaasi, pestes tiiglit (või kaussi) korduvalt vähese veega sellise arvestusega, et tiitrimiseks ei oleks vedelikku mitte üle 50 ml.

Lahusele lisandatakse mononaatriumfosfaati ja pärast selle lahustumist kontrollitakse raua sadestise täielikkust 2—3 tilga 10%-lise rodaanammooniumi lahuse lisandamise teel. Seejärel lisandatakse 3 g joodkaaliumi. Eralduv jood tiitritakse 0,01 N hüposulfiidi lahusega tugeval loksutamisel ja tärklise lisandamisel indikaatorina.

Vase sisaldus tootes arvutatakse p-s 44 kirjeldatud vase määramise meetodis toodud valemi kohaselt.

Märkused.

1. Mononaatriumfosfaadi valmistamisel lahustatakse bimetalliline naatriumfosfaat (Na_2HPO_4) võimalikult väheses vees. Lahusele lisandatakse aeglaselt kontsentreeritud fosforhapet seni, kuni kloorbaariumi lahuses tekkiva sadestise proov ei anna negatiivset tulemust. Siis aurutatakse kuivaks ja jäetakse kristalliseerumisele.

2. Soola sisaldavate tomatitoodete katsetamisel tuleb kadude vältimiseks põletamist teostada korduva soola väljapesemise teel.

3. Iga määramiste seeria eel tuleb sooritada pimekatse eespoolkirjeldatud viisil, kuid kaalutiseta.

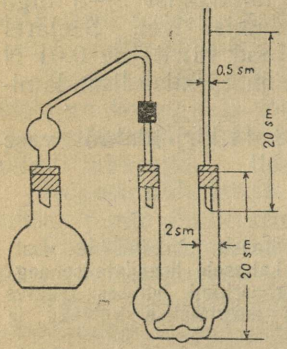
46. Vaidluse juhtudel määratakse vask p-s 44 toodud meetodil.

Bensoehappe määramine.

47. Analüütilistel kaaludel kaalutakse klaasi 5 g analüüsiks ettevalmistatud toodet täpsusega kuni 0,001 g, kaalutis uhutakse hoolikalt kvantitatiivselt 120 ml destilleeritud veega 300-milliliitrilisse destilleerimiskolbi, hapestatakse 5 ml 10%-lise väävelhappega, lisatakse kolbi väike kogus purustatud pimsskivi ja 40 g puhast keedusoola.

Kolb suletakse korgiga, millesse on asetatud tilgapüüdja, mis on ühendatud lühikese kautšuktorukese abil 0,5 sm läbimõõduga klaastoruga. Viimane asetatakse läbi korgi U-toru ühte kõverikku, kuna teise kõveriku (U-toru) ava suletakse korgiga, mida läbib 20 sm pikkune ja 0,5 sm läbimõõduga klaastoru. Vastuvõtjana esinev U-toru on 20 sm pikk ja 2 sm läbi-

mõõduga. U-torul on kolm kerajat laiendit, milledest üks asub toru keskel allosas, teised kaks paiknevad sümmeetriliselt kõrgemal nimetatud keskmisest.



Joonis 74. Bensoehappe määramise aparaat.

U-torusse viiakse ühe ava kaudu 1,5 ml 1N NaOH lahust ja niipalju vett, et vedeliku tasapind U-torus ulatuks ainult kuni ülemiste keradeni. U-toru paigutatakse kloornaatriumi küllastatud lahusega vanni. Destilleerimiskolb soojendatakse asbestrestil keemiseni, sama tehakse ka vanniga, milles on vastuvõtutoru. Vann hoitakse kogu määramise kestel keemistemperatuuris.

Destilleerimiskolbi lisandatud keedusool lahustatakse soojendamisel ja teostatakse 12—15 minuti kestel intensiivset destilleerimist, kuni eraldub suures koguses keedusoola kristalle. Destilleeritav bensoehape püütakse U-torus leelise lahusega.

Pärast kloornaatriumi kristallide eraldumist kolvis katkestatakse soojendamine ja viiakse U-toru sisaldis nokaga keemilisse klaasi.

Kolbi lisandatakse uuesti vett koguses, mis võrdub destilleerimisel aurunuga.

Vabastatud U-torusse viiakse 1 ml IN NaOH lahust, veidi vett ja destilleeritakse uuesti bensoehapet 12—15 minuti kestel.

Teine U-toru destillaat lisandatakse esimesele destillaadile ja loputatakse toru vähese destilleeritud veega, valades kõik samasse klaasi.

Klaasi paigutatud vedelik aurutatakse veevannil kuni 20 ml-ni, siis jahutatakse kuni 40—50°C ja hapestatakse mõne tilga küllastatud permanganaadi lahusega, kuni püsiva roosa värvuse tekkimiseni.

Permanganaadi ülihulk kõrvaldatakse mõnede naatrium-

bisulfiidi lahuse tilkadega. Seejärel lisandatakse 5 ml 10%-list väävelhappe lahust, mis on küllastatud kloornaatriumiga (pruuni sadestise esinemisel lisandatakse tilkadena bisulfiidi lahust) ja vedelik paigutatakse mahalõigatud ärajuhtetoruga 200-ml-lise mahuga lahutuslehtrisse. Sellesse valatakse 25 ml etüül- ja petrooleetri segu (võrdsetes osades) ja loksutatakse 3 minutit. Selle aja kestel settinud vedelik eraldatakse eetrist.

Eeter pestakse 2 ml veega, pesemisvesi ja eetrist eraldatud vedelik paigutatakse teise lahutuslehtrisse ja ekstraheeritakse kaks korda võrdsete eetrikogustega. Kõik kogutud eeterleotised paigutatakse lahutuslehtrisse, pestakse 5 ml veega ja loksutatakse 1 ml 1N NaOH lahusega 2 minuti kestel.

Pärast 3-minutilist seismist eraldatakse leelise lahus eetrist 16 sm kõrgusse ja 2,5 sm läbimõõduga katseklaasi. Lahutuslehtri ärajuhtetoru kraaniväline ots pestakse vähese destilleeritud veega.

Eeterleotist pestakse samal viisil 3 korda, iga kord 2 ml 0,1 N NaOH-ga ja lõpuks 5 ml destilleeritud veega, loksutades lahutuslehtris. Katseklaasi kogutud leelise leotis ja pesemisveed paigutatakse keeva küllastatud keedusoola lahusega klaasi. Leotist aurutatakse, kuni ilmuvad katseklaasi põhja täiesti kuivad bensoehapu naatriumi kristallid.

Hästi kuivatatud jäägile lisandatakse 0,1 g kaaliumnitraati, 1 ml väävelhapet (erik. 1,84), katseklaasi loksutatakse ja paigutatakse 20 minutiks keevavee vanni. Selle aja möödudes jahutatakse, lisandatakse 2 ml destilleeritud vett ja valatakse ettevaatlikult juurde 10 ml 15%-list ammoniaagi lahust. Samasse lisandatakse 2 ml 2%-list soolhapu hüdroksüülamiini lahust ja pärast ettevaatlikult segamist paigutatakse 5—6 minutiks klaasi kuni 65° C-ni soojendatud veega.

Jahutatakse ja võrreldakse saadud värvunud lahust standardlahusega Heneri kalorimeetris. Standardlahuse kihi kõrgus määratakse osa vedeliku välja valamise teel, kuni värvumise intensiivsus on võrdne analüüsitava lahusega.

Standardlahus valmistatakse üheaegselt analüüsi teostamisega. Võetakse kolm katseklaasi samades suurustes nagu eespool mainitud ja igasse nendest viiakse pipetiga täpselt 5 ml

bensoehapu naatriumi lahust (0,080 g keemiliselt puhast bensoehapet lahustatakse 10 ml 0,1 N NaOH-is ja kogus mõõtekolvis viiakse kuni 100 ml). Igas katseklaasis on 4 mg bensoehapet.

Lahus aurutatakse kuivaks katseklaaside asetamisega keeva keedusoola lahusesse. Igasse katseklaasi lisatakse 0,1 g kaaliumnitraati ja 1 ml väävelhapet (erik. 1,84). Katseklaasid loksutatakse ja paigutatakse 20 minutiks keevavee vanni. Selle möödudes jahutatakse, lisandatakse 2 ml destilleeritud vett ja valatakse ettevaatlikult juurde 10 ml 15%-list ammoniaagi lahust. Samasse valatakse 2 ml 2%-list soolhappehüdroksüülamiini lahust ja pärast ettevaatlikku segamist paigutatakse 5—6 minutiks klaasi kuni 65°C soojendatud veega ning jahutatakse. Katseklaaside vedelikud kallatakse ühte ja viimast arvestatakse standardsena. Standardlahuste lubatav kasutamise aeg on 3—4 tundi.

Bensoehappe protsentuaalne sisaldus tootes määratakse järgneva tabeli järgi ja aluseks võetakse saadud standardlahuse mahu värvuse intensiivsuse vastavus uuritavale lahusele.

Standardlahuse maht (ml)	Bensoehappe sisaldus toodetes (%%)	Standardlahuse maht (ml)	Bensoehappe sisaldus toodetes (%%)
5	0,027	16	0,085
6	0,032	17	0,091
7	0,037	18	0,096
8	0,043	19	0,100
9	0,048	20	0,107
10	0,053	21	0,112
11	0,059	22	0,117
12	0,064	23	0,123
13	0,069	24	0,128
14	0,075	25	0,133
15	0,080		

Märkus. Uuritavat lahust võib samuti kalorimeetrida Dubosque kalorimeetris, mille ühte silindrisse võetakse eespool kirjeldatud meetodil valmistatud standardlahus ja teise — uuritav lahus.

Bensoehappe protsentuaalne sisaldus käesoleval juhul arvutatakse valemi abil:

$$x = \frac{h_1 \cdot 0{,}004 \cdot 20}{h_2},$$

milles:

h_1 — standardlahuse tulba kõrgus,

h_2 — sellele vastav uuritava lahuse tulba kõrgus,

0,004 — 15 ml standardlahuses olev bensoehappe kogus g-des,

20 — bensoehappe koguse arvutuskoefitsient 100 g uuritavale tootele.

Tahkete mineraalsete lisandite (liiva) määramine.

48. Kõrgesse 500—600 ml mahuga klaasi asetatakse uuritava toote 100-grammine peenestatud kaalutis. On mineraalsed lisandid teravalt tuntavad (krigin hammastel), võib piirduda 50-grammise kaalutisega.

Klaas täidetakse veega peaaegu ülaservani. Klaaspulgaga segatakse klaasi sisu hästi segi ja jäetakse seisma, kuni vedeliku ülapool selgineb toote soga suuremast massist.

On see toimunud, teostatakse uhtumist kraani all. Kraan ühendatakse kautšuktoru abil klaastoruga, milline omab keskel kerakujulist laiendit ja lõpeb all kitsa 1—2 mm läbimõõdulise avaga. Kerakujulisse laiendisse paigutatakse filtriks tükike vatti (võimaliku veevärgivee mustuse peatamiseks). Vee pealevool seatakse selliselt, et 2 l mahuga nõu täituks veega 8—10 minuti kestel. On veevool reguleeritud, pannakse kraani alla klaas (milles uhutakse) ja sellesse ¼ kõrguselt klaastoru.

20—30 minuti möödudes on uhtumine tavaliselt lõppenud: põhja on kogunenud liiv ja poriosakesed; vesi sadestise kohal muutub täiesti läbipaistvaks. Vesi valatakse ettevaatlikult, sadestist loksutamata ära. Viimane filtreeritakse läbi tuhavaba filtri, põletatakse, kuumutatakse ja kaalutakse.

Tahkete mineraalsete lisandite kogus uuritavas tootes märgitakse protsentides kuni 0,01%-lise täpsusega.

Soolalahuste (soolvee) kontsentratsiooni määramine.

49. Soolvee kangus määratakse erikaalu järgi areomeetriga. Hästi pestud kuiva või uuritava soolveega loputatud klaassilindrisse, mille läbimõõt on 2—3 korda suurem areomeetri

jämendatud osast, valatakse ettevaatlikult (vahu tekkimise vältimiseks) kuni 20°C temperatuuriga (seejuures toimub erikaalu määramine) uuritav soolvesi. Tempereerimine (soolvee temperatuuri viimine kuni 20°C) ei ole kohuslik temperatuuri paranduste tabeli kasutamisel.

Silindrisse lastakse ettevaatlikult puhas kuiv areomeeter, mis on gradueeritud vastavalt erikaalule. On areomeeter võtnud püsiva asendi, loetakse alumise meniski näidud kolmanda kümnendkoha täpsusega: loetakse nii, et vaatleja silm asuks vedeliku pinnaga samal horisontaalsel tasapinnal. Määramisel tuleb eriti jälgida, et areomeeter ei puudutaks silindri seinu. Vastavalt soolvee erikaalule (vt. allpool) leitakse keedusoola hulk protsentides.

Erikaalu (20°C juures) ja keedusoola protsentuaalse sisalduse suhe lahuses:

Erikaal	Keedusool %-des	Erikaal	Keedusool %-des
1,0053	1	1,1009	14
1,0125	2	1,1085	15
1,0196	3	1,1162	16
1,0268	4	1,1241	17
1,0340	5	1,1319	18
1,0413	6	1,1398	19
1,0486	7	1,1478	20
1,0559	8	1,1559	21
1,0633	9	1,1640	22
1,0707	10	1,1722	23
1,0782	11	1,1804	24
1,0857	12	1,1888	25
1,0933	13	1,1972	26

Toosi-konservide bakterioloogilise kontrollimise meetodid.

Termostateerimine.

50. Bakterioloogiliseks analüüsimiseks valitud toose pestakse hoolikalt puhta sooja veega (õmblusi hõõrutakse harjaga),

kontrollitakse õhukindlust ja hoitakse termostaadis 5 ööd-päeva 37°C temperatuuris.

Termostateerimise aja möödudes jahutatakse toosid toatemperatuurini ja asutakse välisvaatlusele.

Karbi kaane või põhja sellisel punsumisel, mis ei kao sõrmedega vajutamisel või tekib uuesti pärast allasurumist (või kandub teise otsa), loetakse karp bombaažseks ja see märgitakse analüüsi protokolli.

Tooside avamine.

51. Analüüsimiseks avatakse toosid eriti steriilsete tööde teostamiseks eraldatud ruumides. Steriilsete ruumide seinad ja põrandad peavad olema värvitud õlivärviga ja võimaldama pühkimist puhta niiske lapiga. Õhk peab olema tolmuvaba.

Õhu puhastamiseks tolmust pulveriseeritakse steriilset vett või lastakse auru vastavast selleks ettenähtud aurujuhtmest või aurutekitajast.

52. *Toosid avatakse* terava läbistiga — torniga, mille lõikeosa *ristlõige laiendatud* kohas moodustab rombi diagonaalidega 1×1,5 sm.

53. Konservitoose hõõrutakse avamise eel hoolikalt piiritusega. Selliselt ettevalmistatud toosi kaant põletatakse gaasilambi leegiga või piiritusega niisutatud ja pintseti haardes põleva vati leegiga.

54. Põletatud toosi kaanele asetatakse piiritusega niisutatud steriilne vatitükk ja see süüdatakse. Kaane keskpunkti põleva vati alla asetatakse steriilne läbisti teravik, suunates seda 35—40°-se nurga all (kaane suhtes) ja käesurvega läbistatakse kaas. Läbistit ära võtmata laiendatakse avaust kaanes ettevaatliku survega ja samaaegse torni pööramisega. Avaus tuleb laiendada kuni 1—1,5 sm läbimõõduni. Nüüd kõrvaldatakse läbisti, kaane ava suletakse põleva vatiga või toos kaetakse steriilse Petri kausi poolega.

55. Kohe pärast avamist võetakse toosist külviproovid. On bakterioloogiliseks uurimiseks vajalikud proovid võetud, avatakse toosid tavalise (steriilse) konservinoaga. Toosi sisu kont-

rollitakse organoleptiliselt lõhna, värvuse jt. näitajate määramiseks.

Seejärel kaetakse toos steriilse Petri kausi poolega ja hoitakse konservide kontrollimise lõpuni.

56. Analüüsivad konserve tööstuste laboratooriumid, siis ei ole kohuslik avatud toose pärast külvi alal hoida. Eosteta mikroobide avastamisel teostatakse täiendav tooside analüüs; toosid võetakse samast autoklaavi keedusest arvult vähemalt üks toos 500 toosist. Kõiki täiendavaks analüüsiks võetud toose hoitakse alal analüüsi tulemuste selgumiseni. Selgub eosteta mikroobide esinemine, kontrollitakse kõikide tooside õhukindlust.

Külviproovide võtmise tehnika.

57. Külviproov toosi sisust võetakse steriilsete, ligikaudu 0,8-sm-se sisemise läbimõõduga klaastorukestega, milledel üks ots on vatiga suletud. Igaks eraldi külviks võetakse vähemalt üks gramm toosi sisust aeroobsetele kultuuridele ja vähemalt 5 g anaeroobsetele. Iga prooviga peab olema võetud teatud kogus konservi vedelikku (leem, kaste jne.) ja tahket osa (lisatükikesed, farss, kiled jne.).

58. Vahetult külvi eel kontrollitakse torukeste steriilsust. Selleks pestakse toru steriilse lihapeptoonse leemega, seda imendades 2—3 korda katseklaasist. Pärast torukese pesemist jääb leem samasse katseklaasi. Katseklaas hoitakse termostaadis koos toosi külvidega ja seda kasutatakse steriilsuse kontrollimiseks. Mikroorganismide kasv kontroll-katseklaasis teeb kõik teised külvid kahtlasteks.

Aeroobsed külvid.

59. Toitekeskkonna aeroobsetel külvidel moodustavad lihapeptoonsed leemed (katseklaasides) 1,0% glükoosiga (MPB) ja nõrgalt leelise reaktsiooniga (pH 7,2—7,4). Igast toosist külvatakse vähemalt kahte katseklaasi.

60. Külviga katseklaasid paigutatakse 37° C temperatuuriga termostaati 5—6 ööks-päevaks ja iga päev vaadeldakse mikro-

organismide elutegevuse toimet (kile moodustumine, leeme sogastumine, gaasimullide eraldumine jne.).

61. Katseklaasides arenenud kultuure uuritakse mikroskoobi all ja Grammi järgi värvitud äigepreparaatides.

Eosteta grammo-negatiivsete bakterite avastamisel teostatakse külv glükoosiga (1,0%) lihapeptoonsele agarile, tahkele elektiivsele keskkonnale, Endoo, Drigalski ja Klimmeri agarile Petri kaussides ning samuti kondensatsioonilisse vedelikku kaldse agariga katseklaasi.

Analüüsi protokolli märgitakse aeroobsetes külvides kasvu esinemine või puudumine, kasvu välised tunnused ja mikroorganismide esinemise või puudumise tunnused (kepikesed, kokid, eoste teke ja suhe Grammi värvumisse).

Märkused.

1. Avastatakse külvides eosteta kepikesi või kokke, teostatakse toosi täiendav õhukindluse kontrollimine.
2. Leitakse külvides soolte grupi mikroobe, otsustatakse selliste konservide realiseerimise küsimus konservide keemilis-tehnilise ja bakterioloogilise kontrollimise juhendites määratud korras.

Anaeroobsed külvid.

62. Anaeroobsed külvid tehakse kahte suurde katseklaasi (läbimõõt 15—18 mm, kõrgus 250 mm) kõrge leemekihiga (Tarocci järgi) vaseliinõli kihi all.

Vahetult külvi eel soojendatakse keskkonnad 25 minuti kestel keevavee vannis ja siis jahutatakse kiirelt toatemperatuurini.

Märkus. Kõik keskkonnad alluvad eelnevale steriilsuse kontrollimisele termostateerimise teel 37°C 3—4 öö-päeva jooksul.

63. Mõlemad külviga katseklaasid paigutatakse 37° C termostaati ja vaadeldakse kultuuride arengut. Kasvu puudumisel hoitakse külve 10 ööd-päeva. Pärast inkubatsiooni uuritakse kultuuri Grammi järgi värvitud äigepreparaatides mikroskoobi all.

64. Reketitaoliste kepikeste avastamisel anaeroobsetest külvidest äigepreparaatides tööstuste laboratooriumid edasisi uurimisi ei teosta, vaid peavad katseklaasid kinni tinutama või vai-

guga kinni valama ja edasi andma teadusliku uurimise laboratooriumile. Viimane teostab bioloogilise proovi ja täiendavad uurimised *Bac. botulinusele.*

65. Külvisest, milles on avastatud reketitaolised kepikesed, tehakse väljakülv Veilloni torukestesse (või 15×1 sm katseklaasidesse kõrge tulbakesena) 0,5%-lisele agarile, mis sisaldab 1% glükoosi. Külv kõrgesse agari teostatakse venitatud ja kokkusulatatud otsaga Pasteuri pipetiga, sulatatud ning 45°-ni jahutatud glükoosi agarile. Külv teostatakse üheaegselt 6 või 8 katseklaasi, minnes kultuuride kasvatamise otstarbel järjekorras külviga ühest katseklaasist teise. Külviga katseklaasid jahutatakse viivitamatult ja paigutatakse 3—4 päevaks termostaati.

Üksikute *Bac. botulinus'e* kahtlaste kolooniate eraldamiseks katseklaasidest või Veilloni torukestest viilitakse need märgitud koloonia kohalt ja murtakse katki. Kõrgest agarist või Veilloni torukesest eraldatud koloonia külvatakse välja Tarocci leemele ja lihapeptooni leemele. Saadud kultuuri uuritakse nii morfoloogilistelt tunnustelt kui ka toksigeensetelt ja seroloogilistelt omadustelt.

66. Kuue päeva möödudes pärast kasvu ilmnemist imendatakse leeme külvidest Pasteuri pipetiga 2—3 ml uuritavat kultuuri ja filtreeritakse läbi steriilse talgifiltri. Saadud filtraadist süstitakse kahele hiirele kummalegi 0,5 ml. Üks ml filtraati segatakse 0,6 ml polüvalentse antibotuliinse seerumiga, jäetakse seisma üheks tunniks toatemperatuuris ja süstitakse 0,5-ml-listes annustes kahele hiirele. Surevad esimesed kaks hiirt 1—4 päeva kestel ja teised jäävad ellu, loetakse botulismi toksiini esinemine tõestatuks. On aga katse selgusetu (hiired haigestusid, kuid ei surnud), korratakse katset 10—12 päeva seisnud sama kultuuriga.

67. Seroloogiliste omaduste määramiseks teostatakse aglutinatsiooni reaktsioon kultuuridega, mis on saadud agari või Veilloni torudest pärinevate kolooniate väljakülvist lihapeptoonsele leemele. Aglutinatsiooni reaktsioon teostatakse 10×0,8 sm mõõtelistes katseklaasides. Igale proovile võetakse 8 katseklaasi. 7 katseklaasi valatakse 0,5 ml aglutiivset seerumit, mis on lahjendatud füsioloogilises lahuses järgmistes suhetes: esimesele

katseklaasile 1:100, teisele 1:200, kolmandale 1:400 jne., seitsmendas katseklaasis on siis lahjendus 1:6400; kaheksandasse katseklaasi valatakse 0,5 ml füsioloogilist lahust.

Igasse katseklaasi kantakse Pasteuri pipetiga 4—6 tilka ühekuni kahepäevast hästi arenenud leemekultuuri. Segu loksutatakse kergelt ja paigutatakse kaheks tunniks 37° C temperatuuriga termostaati. Helvete või sadestise tekkimine mitmes esimestest katseklaasidest ja sama nähtuse puudumine kaheksandas kontroll-katseklaasis tõendab *Bac. botulinuse* esinemist.

Teistkordseks vaatluseks jäetakse katseklaasid 24-ks tunniks toatemperatuuri. Proovid tehakse iga kord kahe aglutiivse polüvalentse seerumiga, eraldi tüüp A ja B.

Bombaaštooside uurimine.

68. Termostateerimise tulemusena (vt. p. 50) saadud bombaaštooside analüüsimise vajadusel teostatakse peale eespoolmainitud uurimiste (vt. p-d 51—64), külvide lõpetamisel täiendavalt bioloogilist katsu botulismi toksiini esinemise kohta vahetult toosi sisus.

Bioloogilist katsu toosist teostatakse samas korras, nagu on kirjeldatud p-des 65, 66 ja 67.

Märkus. Bombaaštooside uurimist teostatakse ainult tööstuse või teadusliku uurimise laboratooriumis.

Plekk-tooside õhukindluse täiendav kontrollimine.

69. Kõik toosid, milledes külvide uurimisel on avastatud eosteta baktereid, kontrollitakse täiendavalt õhukindluse suhtes. Selleks vabastatakse toos sisust, sisepind pestakse hoolikalt kuuma veega, loputatakse vähese piirituse ja eetri võrdosade seguga ja loputatakse uuesti puhta veega. Selliselt puhastatud toos tinutatakse kinni, kasutades järgnevat moodust: toosi kaane avale asetatakse varem valmis lõigatud vastava läbimõõduga plekksõõr ja tinutatakse see õhukindlalt kaane külge. Seejärel kontrollitakse kinnitinutatud toosi õhukindlust. Kontrollimise tulemused märgitakse analüüsi protokolli.

Toitekeskkonnad toosi-konservide bakterioloogiliseks analüüsimiseks.

Lihapeptoonne leem.

70. Luudest, rasvast ja kõõlustest vabastatud looma- või hobuseliha peenestatakse hakkmasinas ja valatakse üle külma veevärgiveega, arvestades 1 liiter vett 500 g liha kohta, jäetakse seisma 4 tunniks, siis soojendatakse aeglaselt keemiseni ja keedetakse 10—15 minutit.

Lubatakse kasutada lihtsustatud moodust: liha keedetakse veega avatulel 1,5 tundi või kuumutatakse autoklaavis 120° C temperatuuris üks tund.

Siis kurnatakse vedelik läbi lõuendi, samasse pigistatakse kõik mahl keedetud lihast, neutraliseeritakse soodaga, lisandatakse 5 g keedusoola ja 20 g peptooni ühele liitrile ja soojendatakse autoklaavis 120° temperatuuris 20 minutit. Saadud leem filtreeritakse läbi paberfiltrite, valatakse puhtasse nõusse (kolvid, katseklaasid) ja steriliseeritakse 120° C temperatuuris 20 minutit. Saadakse filtreerimisel sogane leem, siis valastatakse see enne filtreerimist munavalgega. Selleks võetakse leeme iga liitri kohta üks kanamuna-valge. Munavalge segatakse ja loksutatakse 50 ml veega, lisandatakse jahutatud leemele ja soojendatakse 100° C temperatuuris 30 minutit. Filtreeritakse pärast soojendamist.

Lihapeptoonne leem glükoosiga (MPB — glük.).

71. Autoklaavis soojendatud lihapeptoonsele leemele lisandatakse (filtreerimise eel) 10 g glükoosi ühele liitrile. Kontrollitakse reaktsiooni, soojendatakse kuni 100° C, filtreeritakse ja steriliseeritakse. Sellise leeme pH peab olema ülimalt 7,2—7,4.

Tarocci keskkond.

72. Suurde katseklaasi paigutatakse toores lihafarss või keedetud maksa tükikesed arvestusega, et kihi kõrgus oleks vähemalt 1,5—2 sm; valatakse üle 45—50 ml lihapeptoonse leemega koos 1%-lise glükoosiga (pH 7,4—7,8) ja vaseliinõliga. Steriliseeritakse autoklaavis 120° C temperatuuris 30 minutit.

Endoo keskkond.

73. 100 ml lihapeptoonsele leemele lisandatakse 30 g agar-agarit, keedetakse autoklaavis 1-atmosfäärilise surve all 45 minutit, leelistatakse ja filtreeritakse. Filtraadile lisandatakse 10 g laktoosi, valatakse välja 100 ml-listesse kolbidesse ja steriliseeritakse 100° C temperatuuris (3 korda à 20 minutit).

Tarvitamise eel lisandatakse 100 ml-le sulatatud valmisagarile segu, mis koosneb 1 ml aluselise fuksiini küllastatud piirituslahusest ja 2,5—3,0 ml-st 10%-lisest naatriumsulfaadi lahusest. Pärast segamist valatakse saadud keskkond Petri kaussidesse. Jahutamisjärgne Endoo agar peab olema heleroosa värvusega.

Drigalski keskkond.

74. 100 ml-le sulatatud agarile lisandatakse 1,5 g laktoosi ja 13 ml lakmusleotist. Steriliseeritakse voolava auruga 3 korda á 20 minutit. Keskkonna värvus on violett-hall. Sooltegrupi kepike annab punase värvusega sogaseid kolooniaid, paratüüfne — siniseid läbipaistvaid kolooniaid.

Klimmeri keskkond (teisendatud).

75. Keskkonna koostise moodustavad 10 g peptooni, 10 g laktoosi, 50 g värsket härja sappi, 20 g agarit ja 10 ml 1,5%-list broomtümoolsinise piirituslahust (indikaator) ühes liitris destilleeritud vees. Keskkonna pH 6,8. Keskkond valmistatakse järgmiselt: destilleeritud veele lisandatakse peptoon ja sapp, määratakse reaktsioon, lisandatakse agar, soojendatakse selle sulamiseni ja filtreeritakse. Nüüd lisandatakse laktoos ja indikaator, valatakse kolbidesse ja steriliseeritakse 120° C temperatuuris 20 minutit.

Valmis keskkonna värvus on pudelroheline. Reaktsiooni muutumisel leeliseks omandab keskkond sinise värvuse, hapestamisel tekib oranž ja kollane värvus. *Coli commune* kolooniad värvuvad oranžiks, *Coli aerogenese* kolooniad on eelmistest tunduvalt suuremad, limaja konsistentsiga ja värvuvad hele-oranžist kuni kollaseni.

Poolvedel agar Veilloni torukestele.

76. See keskkond valmistatakse lihapeptoonsest leemest 1%-lise glükoosiga ja 0,5%-lise arhangelski või 2,0—2,5% odessa agarist. Steriliseeritakse 100° C temperatuuris 24-tunniliste vaheaegadega kolm korda á 20 minutit.

Tomatitoodete (tomatipasta, tomatipüree, mahla) mikrobioloogiline analüüs.

77. Tomatitoodete proovide mikrobioloogilist analüüsi teostatakse Howard-Stephensoni meetodil, s. o. hallituste, pärmide ja bakterite vahetu loendamisega mikroskoobi abil.

Analüüsides Howardi meetodil on vajalikud järgmised riistad: lükatava lauaga optiliste süsteemidega mikroskoop 100-, 180-, 500- ja 600-kordse suurendusega, Thoma-Zeissi märkija, Howardi märkija, nende kateklaasid, lihvitud korkidega klaaspurgid.

Hallituste loendamisel määratakse hallituste arv Howardi kambris. Preparaat hallituste loendamiseks Howardi kambris valmistatakse järgmiselt. Märkija ja selle kateklaas hõõrutakse hoolikalt piiritusse kastetud lapiga. Uuritav proov segatakse hoolikalt; on toode tiheda konsistentsiga, nagu näiteks tomatipasta, siis selline lahjendatakse eelkõige kahekordse kaalukoguse veega.

Märkus. Howardi märkija puudumisel loendatakse hallitusi Thoma-Zeissi märkija abil, uurides vähemalt 4 preparaati.

Noaga või skalpelliga viiakse kambri keskpunkti tilk ettevalmistatud proovist ja see kaetakse kateklaasiga nii, et materjal jaotuks ühtlaselt kambri keskmisel klaasil ega satuks samaaegselt selle rennikesse.

Hallitusi loendatakse 90-kordse suurendusega mikroskoobi all, mille vaatevälja läbimõõt on ligikaudu 1,380 mm. Loendatakse vähemalt kahelt preparaadilt. Sealjuures vaadeldakse ja loendatakse igas preparaadis, selle asendit muutes 25 vaatevälja võrra, neid vaatevälju, kus esinevad hallitusseente hüüfid.

Arvestatakse ka neid välju, kus esineb kas või üks hüüf pikkusega vähemalt $^1/_6$ vaatevälja läbimõõdust.

Väljade arv, milledes avastatakse hallituste hüüfid, jagatakse kõikide vaadeldud vaateväljadega, korrutatakse 100-ga ja nii saadakse hallitusseentega vaateväljade protsent.

Pärmide loendamine. Neid loendatakse mikroskoobi all Thoma-Zeissi-tüüpi märkijates.

Uuritav proov, olenevalt selle tihedusest ja eeldatavast nakatusest, eelkõige lahjendatakse veega vahekorras 1:3 või 1:9, kasutades järgnevat viisi. Mõõtesilindrisse paigutatakse 10 ml toodet ja valatakse juurde 20 või 80 ml vett. Saadud segu segatakse puhta klaaspulgaga ja valatakse Erlenmeieri kolbi, kus hoolikalt loksutatakse 1,5 min. kestel.

Selliselt ettevalmistatud proov valatakse omakorda lahtisse Petri kaussi ja segatakse noa või skalpelliga. 0,5 minuti möödudes võetakse siit tilk proovi, paigutatakse see Thoma-Zeissi märkija keskpaika ja kaetakse kateklaasiga.

Pärmide loendamisega alustatakse mitte enne 10 minuti möödumist preparaadi valmistamisest. Kasutatav mikroskoop on 500-kordse suurendusega.

On pärme vähe (normi piirides), loendatakse vähemalt märkija kogupinna pooles osas (s. o. 1,5 mm² pinnal). Seejuures korrutatakse saadud arv 20 tuhandega ja võetud lahjenduse arvuga (3 või 9) ning saadakse pärmide hulk ühes milliliitris.

On pärme palju, loendatakse neid vähemalt 50 üksikus ruudukeses ja võetakse aritmeetiline keskmine ühele ruudukesele (1/400 mm²). Saadud arv korrutatakse 4 miljoniga ja võetud lahjenduse arvuga ning saadakse pärmide hulk ühes milliliitris.

Bakterite loendamine. Neid loendatakse samades preparaatides, milledes on toimunud pärmide loendamine. Mikroskoobi suurendus on ka sama. Loendatakse ainult kepikesekujuliste bakterite vorme.

Loendatakse vähemalt 50-s üksikus ruudukeses ja võetakse aritmeetiline keskmine ühele ruudukesele (1/400 mm²). Saadud arv korrutatakse 4 miljoniga ja võetud lahjenduse arvuga ning saadakse bakterite hulk ühes milliliitris.

JUHEND
KONSERVIDE KEEMILIS-TEHNILISE JA BAKTERIOLOOGILISE KONTROLLIMISE KORRA KOHTA

I. Üldeeskirjad.

1. Konserve võib valmistada ainult värskest heakvaliteedilisest toorainest, mis kindlustab konservide kõrge kvaliteedi nii organoleptilistelt näitajatelt kui ka nende omastatavuse ja toiteväärtuse poolest.

2. Konservid peavad olema pakitud õhukindlatesse toosidesse ja nad ei tohi sisaldada keemilisi lisandeid üle kindlaksmääratud normi, patogeenseid mikroobe, ega tohi omada mikroorganismide elutegevusest tingitud riknemise tunnuseid.

3. Halvakvaliteediliste konservide tootmise vältimiseks tuleb kindlustada, kooskõlas NSV Liidu toiduainete tööstuse ministri, Eesti NSV toiduainete tööstuse ministri ja Eesti NSV kalatööstuse ministri eri käskkirjadega ja tehnoloogiliste juhenditega, järgmised tootmistingimused:

a) tootmisprotsessi sanitaar-hügieenilise režiimi, ruumide, aparatuuri ja tsehhide seadmete puhtuse, käitise territooriumi heakorra ning puhtuse ja töötajate isikliku hügieeni range järgimine;

b) toorainete hoolikas sorteerimine, puhastamine ja pesemine;

c) tehnoloogilise protsessi maksimaalne kiirus ja õige täitmine agregaatide seisakute kõrvaldamisega;

d) torustikkude, aparatuuri ja pooltoodete kogujate hoolikas puhastamine toodete jäätmeist ja nende perioodiline desinfektsioon;

e) kõikide tühjade tooside õhukindluse proovimine ja tooside valikkontrolliline proovimine pärast nende sulgemist;

Märkus. Kohuslik on ekshausteerimata liha-, liha-taime- ja omaenda mahlas kalakonservide 100%-line proovimine kuumas vees, temperatuuriga mitte alla 85° C.

f) kindlaks määratud steriliseerimise režiimi range järgimine termomeetrite, manomeetrite või autoklaavidele ülesseatud isemärkijate näitajate sissekirjutamisega eri-raamatusse;

g) autoklaavidel olevate kontroll-mõõteriistade süstemaatiline, vähemalt igakuune kontrollimine käitise laboratooriumis, kontrollimistulemuste sissekandmisega eripäevikusse;

h) tooside markeerimise eeskirjade range järgimine.

4. Konservid analüüsitakse käitise laboratooriumis standardiga määratud organoleptilise ja keemilis-bakterioloogilise kontrollimise meetodite järgi.

II. Konservide kvaliteedi organoleptiline kontrollimine.

5. Kõik konservide liigid kuuluvad organoleptilisele kontrollimisele: sisu ja taara välimuse, samuti ka konservide maitse, lõhna, värvuse ja konsistentsi seisukohalt.

6. Konservides ei ole lubatav kõrvalmaitse ja -lõhn. Konservide välimus ja värvus peavad vastama antud konserviliigi standardi nõuetele. Taara väline seisukord peab vastama üleliidulises riiklikus standardis (ГОСТ В-1506-47) ülesseatud nõuetele.

III. Konservide kvaliteedi bakterioloogiline kontrollimine.

7. Konservide kvaliteedi bakterioloogilise kontrollimise aluseks tehase tingimustes võetakse nende termostaatiline vastupidavus 10 päeva jooksul temperatuuris 37° (temperatuuri kõikumisega ± 1°).

Termostaatilise vastupidavuse protsess baseerub mikroobide poolt esilekutsutavate protolüütiliste roiskumise omaduste ja gaaside tekkimise ilmnemises. See mikroobide omadus tavaliselt avaldub toosi punsumises (bombaažis). Rööbiti termostaatilise vastupidavuse kontrollimisega toimetatakse kohuslik valikkontrollimine bakterioloogilise analüüsi teel.

8. Kooskõlas sellega määratakse käitises järgmine konservide termostaatilise vastupidavuse kontrollimise kord:

a) Kõik liha- ja liha-taimekonservid, samuti ka kala-naturaalkonservid ja kalakonservid õlis kuuluvad 100%-liselt termostaatilise vastupidavuse kontrollimisele.

Kõikide teiste kalakonservi-liikide, sealiha-, oa-, samuti ka juurviljakonservide osas on termostaatilise vastupidavuse kontrollimine kohuslik 5% ulatuses igast autoklaav-keedusest.

Märkused.

1. Käitistes, millised ei ole kindlustatud termostaatidega õlis kalakonservide termostaatilise vastupidavuse 100%-liseks kontrollimiseks, on ajutiselt lubatud nende konservide termostaatilise vastupidavuse kontrollimine 5% ulatuses.

2. Termostaatilise vastupidavuse kontrollimisele ei kuulu:

1) kõik preservid, s. o. saadused, mis ei kuulu steriliseerimisele ja kuumendamisele, sealhulgas kilud, anšoovised ja heeringad marinaadis;

2) puuviljakompotid, -püreed, -marmelaadid, -keedised, -džemmid ja puuviljamahlad;

3) tomatipüree ja -pasta, tomati mahl ja tervelt konservitud tomatid;

4) pastööritud kurgid;

5) marineeritud tooted.

b) Selleks võetud toosid paigutatakse termostaati autoklaav-keeduste numbrite järjekorras.

c) Juhul, kui termostaadis avastatakse kas või üks kuigi mittehermeetilisuse tunnusteta punsunud (bombaažne) toos, kuulub kogu antud autoklaav-keeduse partii kohuslikule termostaatilise vastupidavuse kontrollimisele.

d) Termostateerimise jälgimist ja tooside eraldamist termostaatilise vastupidavuse kontrollimiseks teostab eriti selleks määratud ja laboratooriumi juhatajale alluv isik.

e) Vastutus termostaatilise vastupidavuse kontrollimise eeskirjade täitmise eest pannakse käitise vanemale bakterioloogile.

9. Bakterioloogilist valikkontrollimist teostatakse konservide öö-päevase toodangu igapäevase bakterioloogilise analüüsimise teel. Tooside eraldamist bakterioloogiliseks analüüsimiseks teostatakse ühe toosi kaupa igast autoklaavivahetusest, hõlmates kogu antud vahetusel toodetavat sortimenti.

Märkused.

1. Bakterioloogiline valikkontrollimine ei laiene käesoleva jao p-s 8 teises märkuses loetletud konservidele, välja arvatud puuviljakompotid, tervelt konservitud tomatid ja kondenspiim suhkruga ning suhkruta, mis kuuluvad bakterioloogilisele analüüsimisele.

Preservid ei kuulu bakterioloogilisele analüüsimisele, kui seda ei tingi erilised näitajad.

2. Bakterioloogilist kontrollimist laiemas ulatuses toimetatakse juhtudel, kui on kahtlusi steriliseerimise režiimi rikkumistes või on leidnud aset poolfabrikaatide seisakud ja kinnipidamised nende töötlemise protsessis. Neil

juhtudel valitakse bakterioloogiliseks analüüsimiseks vähemalt üks toos igast 500 toosist.

3. Kõik poolfabrikaatide seisakud ja kinnipidamised nende töötlemise protsessis fikseeritakse päevikus.

10. *Botulinuse* batsillide ja teiste patogeensete bakterite avastamisel konservides peetakse kinni kogu vahetuse jooksul toodetud konservide partii ja nende edasise kasutamise küsimus antakse Üleliidulise Riikliku Sanitaar-inspektuuri lahendamisele Eesti NSV Riikliku Sanitaar-peainspektuuri kaudu.

11. Soolte gruppi või proteuse gruppi kuuluvate mikroobide konservides avastamisel kuulub antud autoklaav-keedus täiendavale bakterioloogilisele analüüsimisele, eraldades selleks ühe toosi igast 500 toosist. Kui täiendav analüüs kinnitab esialgse bakterioloogilise analüüsi tulemusi, antakse antud partii konservide realiseerimise küsimus otsustamiseks Eesti NSV Riiklikule Sanitaar-peainspektuurile; kui täiendav analüüs ei kinnita esialgse analüüsi tulemusi, realiseeritakse partii tavalises korras.

Märkus. Subtilis-mezentericuse tüüpi saprofüütsete aeroobsete bakterite või mittepatogeensete eoseid tekitavate anaeroobide (sporogenes, putrificus), samuti ka perfringensi avastamine konservides, kui termostateerimisel ei esine punsumisi ja kui alal hoidub konservide normaalne organoleptika, ei takista konservide väljastamist käitisest, toiduks tarvitamist ja säilitamist.

12. Vastutus õigeaegsete ja õigete bakterioloogiliste analüüside eest pannakse käitise või selle laboratooriumi, kus teostati analüüsid, juhatajale ja vanemale bakterioloogile.

IV. Konservide kvaliteedi keemiline kontrollimine.

13. Pliisoolade olemasolu konservides ei ole lubatav.

14. Plii sisaldus jootmismetallis on lubatav:

a) «lukuga» plekk-tooside valmistamisel mitte üle 65% tingimusel, et on kõrvaldatud igasugune võimalus jootmismetalli sattumiseks toosi õmbluse sisepinnale;

b) «kaliiber-jootmisega» plekk-tooside valmistamisel mitte üle 35% — sellise tehnoloogilise protsessiga, mis kõrvaldab jootmismetalli sattumise võimalused toosi õmbluse sisepinnale.

15. Plii sisaldust määratakse juhtudel, kui tina sisalduse määramisel viimase hulk osutub määratud normist suuremaks või kui toosi õmblustel avastatakse jootmismetalli valgumeid ja pritsmeid.

16. Kui võetud proovis avastatakse pliisoolasid, sooritatakse korduv plii sisalduse määramine, kusjuures uurimiseks võetakse sama partii konservidest kolmekordne arv proove.

Plii sisalduse tõestamisel eraldatakse konservide partii ja nende edasise kasutamise küsimus otsustatakse igal konkreetsel juhul Riikliku Sanitaarinspektuuri organite poolt.

Juhul, kui plii olemasolu ei leia korduval määramisel kinnitamist, tunnistatakse konservide partii heakvaliteediliseks.

17. Plii sisaldust määratakse riiklikus üleliidulises standardis ettenähtud viisil.

Vask.

18. Konservides on lubatav järgmine vasesoolade sisaldus:

a) tomatipastas (30% kuivaineid) kuni 80 mg vaske toote ühe kilogrammi kohta;

b) tomatipürees (20% kuivaineid) kuni 20 mg vaske toote ühe kilogrammi kohta;

c) tomatipürees (15% kuivaineid) kuni 15 mg vaske toote ühe kilogrammi kohta;

d) juurviljakonservides kuni 10 mg vaske toote ühe kilogrammi kohta;

e) vähikonservides kuni 60 mg vaske toote ühe kilogrammi kohta;

f) kalakonservides tomatikastmes kuni 8 mg vaske toote ühe kilogrammi kohta;

g) puuviljakompottides ja -püreedes kuni 5 mg vaske toote ühe kilogrammi kohta;

h) keedises ja marmelaadis kuni 10 mg vaske toote ühe kilogrammi kohta.

19. Antud käitises tootmisprotsessi normaalse käigu puhul teostatakse vasesisalduse määramist mitte üle kahe korra kuus.

Uurimiseks võetakse keskmine proov antud öö-päeva kohta igast sortimendist.

Märkus. Mooritud liha-, kala naturaal-, kala õlis ja teised konservid, mis ei puutu kokku nende tootmise protsessis vaskaparatuuriga, ei kuulu uurimisele vasesisalduse suhtes.

20. Vase sisaldust uuritakse riiklikus üleliidulises standardis ettenähtud viisil.

Tina.

21. Tina sisaldust määratakse ainult juurviljakonservides, samuti ka konservides hapu kastmega, kusjuures proove võetakse uurimiseks igast sortimendist kaks korda kuus, mitte varem kui 8 päeva pärast konservide valmistamist ja enne ärasaatmist käitisest juhul, kui konserve on säilitatud üle 6 kuu.

Märkused.

1. Lakitud plekktoosidesse ja klaastaarasse pakitud juurviljakonservide tinasisalduse määramist ei toimetata.

2. Lakkimata ja plekktoosidesse pakitud juurvilja-, baklažaan- ja kabatšoki- (mari, sotee jt.) konservid analüüsitakse tina sisaldusele nende hoidmise iga kolme kuu järel.

22. Juhtudel, kui avastatakse tinasisaldus üle määratud normi, sooritatakse täiendav uurimine konservi proovide hulga kahekordistamisega.

23. Tina sisaldus kõikides konservide ja preservide liikides on lubatav kuni 200 mg toote ühe kilogrammi kohta.

24. Tina sisaldust määratakse riiklikus üleliidulises standardis ettenähtud viisil.

V. Konservide käitisest väljastamise kord.

25. Käitisest väljastamisele kuuluvad konservid, mis vastavad käesoleva juhendi p-s 2 püstitatud nõuetele.

26. Sertifikaat (tõend) antakse riikliku kvaliteedi-inspektuuri poolt konservide organoleptilise hinnangu ja keemilis-bakterioloogilise analüüsi alusel.

27. Konservide partiiks loetakse käitise iga autoklaav-keeduse toodangut. Selle partii kõikidel konservide etikettidel peab olema käitise nimi ja sortimendi nimetus, kastis aga — tähik valmistamise kuupäeva, autoklaav-keeduse numbri ja pakkija numbri märkimisega. Kastidele märgitakse autoklaav-keeduse number.

28. Konservid plekktaaras peavad olema markeeritud kooskõlas NSVL Kalatööstuse Ministeeriumi eri käskkirjaga markeerimise kohta.

VI. Punsunud (bombaaž-) ja teiste praagitud konservide hoidmine, utiliseerimine ja hävitamine.

29. Toiduks kõlbmatuks tunnistatud konserve tuleb säilitada ettevõtte direktori ja valmistoodete-lao juhataja vastutusel kuni utiliseerimiseni või hävitamiseni eri ruumides ja eri arvel, milles on täpselt näidatud praagitud tooside arv ja nende markeering.

Igast patogeense mikrofloora avastamise juhtumist konservides teatatakse kohalikule riiklikule sanitaar-inspektuurile, peavalitsusele, kellele käitis allub ja Üleliidulisele Riiklikule Sanitaar-inspektuurile.

30. Igas valmistoodete laos, baasis ja kaupluses tuleb sisse seada nummerdatud, nööritud ja ettevõtte direktori allkirjaga kinnitatud raamat toiduks kõlbmatute konservide vastuvõtmise, säilitamise ja väljamineku kohta.

31. Iga tootmise protsessis või säilitamisel avastatud toiduks kõlbmatute konservide partii kohta tuleb koostada akt, milles olgu täpselt näidatud praagitud tooside arv ja nende markeering.

32. Väljaminekudokumendis (saatekiri, akt utiliseerimiseks või hävitamiseks väljaantud konservide kohta) peab olema personaalselt näidatud see isik, kes on vastutav antud partii toiduks kõlbmatu toodangu utiliseerimise või hävitamise viisi eeskirjade täpse täitmise eest.

VII. Kontrollimine ladudes ja kauplustes.

33. Konserve tuleb alal hoida kuivades, hästi õhutatavates ruumides puust riiulitel (stellaažidel), kooskõlas hoidmise tehnoloogilise juhendiga.

34. Lao- ja kaubandusorganisatsioone kohustatakse:

a) konservide toodangu vastuvõtmisel ja müügile laskmisel välja praakima punsunud, lekkivad, naeltega läbilöödud ja tugevalt (õhukindlust ohustavalt) deformeerunud toosid;

b) kauasel laos või kaupluses hoidmisel kontrollima tagavarasid ja välja praakima punsunud, lekkivad ja tugevalt (õhukindlust ohustavalt) deformeerunud toosid;

Märkus. Laboratoorset kontrollimist kaubandusvõrgus ja ladudes toimetatakse juhtudel, kui partii välimus on kahtlane (tugevalt punsunud, õhukindluse rikkumine, tooside deformatsioon ja teised partii seisukorra muutused, mis osutavad selle defektsusele).

c) konservide praakimisel kaubandusorganisatsioonide ladudes koostab riiklik kvaliteedi-inspektuur akti, milles märgitakse: konservitööstuse täpne nimetus, konservitoodangu nimetus, selle valmistamise täpne aeg (aasta, kuu, päev ja autoklaav-keedus), väljapraagitud tooside arv ja partii säilitamise tingimused. Akti ärakiri tuleb saata vastavale peavalitsusele ja NSV Liidu Kalatööstuse Ministeeriumi Kvaliteedi-inspektuurile.

VIII. Vastutus halvakvaliteedilise toodangu valmistamise, säilitamise ja väljastamise eest.

35. Vastutus konservide kvaliteedi, nende säilitamise ja halvakvaliteedilise toodangu väljastamise eest pannakse konservitööstustes nende direktoritele, peainseneridele, vastava tsehhi ülemale ja laboratooriumi juhatajale. Sertifikaadi (tõendi) väljaandmise eest halvakvaliteedilise, ebaõigelt vormistatud toodangu väljastamiseks vastutab kvaliteedi-inspektor.

Juhend
konservide keemilis-tehnilise ja bakterioloogilise kontrollimise korra kohta

Konservide nõutava hoidmise eest laos, konservide õige vormistamise ja nende väljastamise eest, kooskõlas laboratoorsete analüüsidega ja riikliku kvaliteedi-inspektuuri sertifikaadiga, kannab vastutust laojuhataja, peainsener ja käitise direkor.

Konservide ebaõige hoidmise ja halvakvaliteedilise toodangu väljastamise eest kaubandusvõrgu ladudest ja kauplustest pannakse vastutus ladude ja kaupluste juhatajatele.

Organisatsioonid ja isikud, kes ei täida käesoleva juhendi eeskirju halvakvaliteediliste konservide väljastamise ja eraldamise kohta, võetakse vastutusele.

NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD Ametlik väljaanne KALADE, KALASAADUSTE JA MERELOOMADE TÖÖTLEMISE SAADUSTE VASTUVÕTMISE EESKIRJAD	OCT / НКПП 28 Asendab OCT 6685 / НКСнаба 194

Käesolev standard määrab kalade, kalasaaduste ja mereloomade töötlemise saaduste vastuvõtmise eeskirjad ja proovide võtmise korra füüsikalis-keemiliseks uurimiseks.

A. ÜLDJUHENDID.

1. Kalade, samuti ka kalade ja mereloomade töötlemisel saadavate toidu- ja söödaainete ning tehniliste saaduste kvaliteet määratakse kindlaks iga eraldi partii kohta, vastavates standardites ettenähtud organoleptiliste näitajate järgi.

Vajaduse korral määratakse kalasaaduste kvaliteet keskmise proovi uurimise teel kindlakstehtud füüsikalis-keemiliste näitajate järgi (vt. OCT НКПП 55).

2. Tuleb mõista:

a) ühtlase partii all — üht liiki, ühe töötlemisviisiga ja üht sorti kalasaadust, mis korraga esitatakse üleandmiseks või vastuvõtmiseks ülimalt ühe vaguni koguses;

b) organoleptilise hindamise all — kalasaaduste kvaliteedi kontrollimist välimuse, konsistentsi, värvuse, maitse ja lõhna järgi;

c) laboratoorse uurimisviisi all — kalasaaduse hindamist keskmise proovi uurimise teel kindlakstehtud füüsikaliste ja keemiliste näitajate järgi (vt. OCT НКПП 55);

d) lähteproovi all — partii mitmesugustest kohtadest võetud eraldi proovide kogusummat; lähteproovist võetakse keskmine proov (laboratoorne proov);

e) keskmise proovi (laboratoorse proovi) all — laboratoorseks uurimiseks võetud lähteproovi osa; keskmise proovi võtmise kord on näidatud jaos B punkti 3 all.

Keskmise proovi uurimise tulemused iseloomustavad kogu partii kvaliteeti füüsikalis-keemiliste näitajate järgi.

Esitatud NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi Standardiseerimise Büroo poolt	Kinnitatud 4. III 1940. a.	Rakendamise tähtaeg 1. V 1940. a.

B. PROOVIDE VÕTMISE KORD.*

1. Pärast välimuse, taara seisukorra ja markeeringu kontrollimist eraldatakse vastuvõtja valikul esitatud partiist avamiseks:

a) jahutatud, külmutatud, soolatud, marineeritud, suitsutatud ja vinnutatud kalade, soolatud balõkk-pooltoodete, vinnutatud ja külmsuitsu-balõkktoodete, igasuguse kalamarja, visiiga, kalaliimi ja kalasoomuste vastuvõtmisel — ülimalt 5% kogu partii üksikkohtade arvust;

b) kala- ja mereloomade rasva ning sööda-kalajahu vastuvõtmisel — ülimalt 10% kogu partii üksikkohtade arvust.

Märkus. Juhul, kui antud partii ei koosne ühtlase kvaliteediga kaubast, on vastuvõtjal õigus läbi vaadata suurem kohtade arv.

2. Kalade, soolatud balõkk-pooltoodete, balõkk-toodete, visiiga, kalaliimi, kala- ja mereloomade rasva ning sööda-kalajahu lähteproov koostatakse järgmiselt:

a) Jahutatud, külmutatud, soolatud, marineeritud, vinnutatud ja suitsutatud kalad, soolatud balõkk-pooltooted ja vinnutatud ning kuumsuitsutatud-balõkktooted.

Iga avatud taara mitmest kohast võetakse vastuvõtja äranägemisel välja mõned eksemplarid kalu ja kalasaadusi.

b) Kalamari, mitmesugune.

Kalamarja kohta lähteproovi ei koostata (vt. p. 3-f).

c) Visiiga.

Kimpudesse pakitud visiigat võetakse igast avatud kohast üks kimp.

Puistatult pakitud visiigat võetakse iga avatud kasti või palli mitmest kohast kokku umbes 200 g raskune proov.

d) Kala- ja mereloomade rasv.

Iga ühtlase rasvapartii (kaaluga kuni 16 t) üksikutest proovidest koostatakse lähteproov ühekilogrammilises koguses. Proovid võetakse olenevalt taara või rasvamahuti liigist, järgmisel viisil.

Vaatidest, plekknõudest, silindritest ja klaaspudelitest — klaastoru või sifooni abil pärast rasva hoolikat läbiloksutamist taaras, sisternist kolme võrdse osana — ülevalt, keskelt ja alt.

e) Kalaliim.

Jaepakendis olevat söögiliimi võetakse üks pakk igast avatud kohast.

Puistatult pakitud söögiliimi võetakse avatud kasti mitmest kohast üksikud lehed või lõigud 100-grammilises üldkoguses.

Vedela tehnilise liimi («kalleri») proovid võetakse klaastoru abil pärast liimi hoolikat läbiloksutamist vaadis.

Hangunud tehnilise liimi proovid võetakse proovivõtlaga tünnide mitmest kohast kogukaaluga vähemalt 2 kg.

f) Sööda-kalajahu.

Igast eraldatud kotist võetakse proovivõtlaga jahuproov 50—100-grammilises koguses.

g) Kalasoomused.

Iga avatud taara mitmest kohast võetakse proov 200-grammilises koguses.

3. Füüsikalise ja keemilise uurimise vajadusel koostatakse keskmine proov järgmiselt:

a) Kalad, balõkk-pooltooted ja balõkk-tooted: eksemplari kaaluga kuni 100 g — ülimalt 1 kg kalu;
„ „ „ 2 kg — 2-3 kala;
„ „ 2 kuni 5 kg — kalapooled 2-3 kalalt;
„ „ „ üle 5 kg — võetakse kolmelt kalalt 3 sm laiused ristlõigud kala pea-, kesk- ja sabaosast kogukaaluga umbes 500 g.

b) Visiiga.

Lähteproovist võetud kimpude mitmest kohast lõigatakse välja mõned visiiga tükid ja jaotatakse need kahte võrdsesse ossa, umbes 100 g kummassegi.

Puistatult pakitud visiigast võetakse mõned tükid ja jaotatakse need kahte võrdsesse ossa, umbes 100 g kummassegi.

e) Kalaliim.

Osa mitmest kohast võetud söögiliimi lähteproovi segatakse hästi läbi ja võetakse sellest kahte võrdsesse ossa jaotatud proov kogukaaluga 300 g.

Osa tehnilise liimi lähteproovi segatakse läbi ja paigutatakse

kahte laiakaelaga puhtasse ja kuiva klaaspudelisse, à 500 g kummassegi, ning suletakse need tihedalt korgiga.

d) Kalarasv ja mereloomade rasv.

Lähteproov loksutatakse hästi läbi ja osa sellest valatakse kahte puhtasse ja kuiva 250-grammilise mahutusega pudelisse, mis suletakse tihedalt sobitatud koorest korgiga või lihvitud klaaskorgiga.

Hankijale jäetud rasvapudel tuleb kuni kolm kuud säilitada pimedas kohas temperatuuriga mitte üle 15° C.

e) Sööda-kalajahu.

Võetud lähteproov segatakse hästi läbi ja sellest koostatakse kaks keskmist (laboratoorset) proovi à 500 g kumbki.

Kumbki keskmine proov paigutatakse kahte puhtasse, lihvitud klaaskorgiga pudelisse.

Hankijale jääv jahu proov säilitatakse 6 kuud.

f) Kalamari, mitmesugune.

Kalamarja keskmine proov kogukaaluga kuni 300 g võetakse partiist poolte valikul.

Märkused.

1. Näidatud hulk võetakse ühe ja sama valmistamisoperatsiooni ühest tünnist või purgist. Kui on vaja kontrollida kalamarja kvaliteeti partii teistes taarakohtades, võetakse samas koguses keskmine proov teisest tünnist või purgist.

2. Teralise kalamarja proov võetakse puhta pahtliga (labidakesega) teatavalt sügavuselt (ligikaudu 3—5 sm pealispinnast).

3. Kalamarja mustumise vältimiseks tuleb enne proovide võtmist purgid puhta rätikuga puhtaks pühkida, tünnid aga puhastada välisest mustusest.

Keskmine proov paigutatakse laia kaelaga puhtasse ja kuiva, hästisobitatud koorest korgiga või lihvitud klaaskorgiga pudelisse.

g) Kalasoomused.

Keskmine proov koostatakse kogukaaluga kuni 250 g.

4. Iga keskmine kaubaproov pakitakse kas pakki, klaaspurki, pudelisse või mõnda teise vastavasse nõusse. Pakina pakkimisel mähitakse keskmine proov enne pärgamentpaberisse, siis tihedasse pakkimispaberisse ja seotakse nööriga.

Ettevalmistatud keskmine proov pitseeritakse (või plommitakse) vastuvõtja ja üleandja pitseriga või kalakvaliteedi ins-

pektuuri pitseriga ning saadetakse otsekohe laboratooriumi koos proovivõtmise aktiga. Aktis näidatakse:

1) kalakauba nimetus ja sort;
2) proovi võtmise aeg;
3) trusti ja ettevõtte nimetus;
4) vaguni või partii number;
5) taarakohtade numbrid, milledest keskmine proov võetud;
6) proovide hulk (kaal või arv).

Märkused.

1. Keskmise proovi koostamisel kahes võrdse kaaluga (mahuga) eksemplaris saadetakse üks nendest analüüsimiseks laboratooriumi, kuna teist eksemplari hoitakse hankija juures ekspertanalüüsi jaoks arbitraaži puhul.

2. Veoks raudteel või veeteel pakitakse proovid hoolikalt kindlasse puukasti.

5. Proovide ülevaatust toimetatakse võimalikult päevavalgel.

6. Kalasaaduste kvaliteedi kontrollimist toimetatakse ainult kehtivate standardite või tehniliste tingimustega kindlaksmääratud näitajate järgi.

C. KALASAADUSTE ÜLEVAATUSE KORD.

a) Kalasaaduste ülevaatus toimub järgmises korras:

1) kontrollitakse kalasaaduste antud partii saatedokumendid;

2) võrreldakse taara ja lipikute trafarettide andmed esitatud dokumentidega;

3) kontrollitakse taara (vaatide-tünnide, kastide, korvide, plekksilindrite, plekknõude, klaaspudelite, kottide jne.), pakke- ja isoleermaterjali (hundinuiast mattide (tšakani), roguskite, õlgede, puukoorte, niine, saepuru, laastude, pärgamendi, asepärgamendi, jää jne., kalamarja vastuvõtmisel aga punutud mattide, kotiriide, puuvillriide, pärgamentpaberi, saepuru jne.) välimust ja seisukorda, markeeringut, taara puhtust, niiskumise puudumist ja soolveekaupadega taaral — lekkimise puudumist;

4) avatakse partiist proovide võtmiseks eraldatud taarakohad ja kontrollitakse kalasaaduse ladumise korrapärasust, täiust ja tihedust, saaduse välimust ja nõutavat pressimist taaras; soolveekaubal kontrollitakse peale selle ka soolvee hulka ja kvaliteeti;

5) vaadatakse läbi kauba mõned read või kihid, samuti ka kalade üksikud eksemplarid; tuurlaste ja lõhilaste (välja arvatud kaug-ida) liikide kalad vaadatakse läbi üksikult; kalasaaduse lõhna kontrollitakse noa või orgi abil.

b) Kalasaaduste kvaliteedi määramisel organoleptiliste näitajate järgi kasutatakse järgmisi tööriistu ja abinõusid:

1) teravaotsalist terasnuga — kala lõhna ja külmutusastme määramisel ning lihavärvuse määramisel lõikel;

2) teravat puust orki — kala lõhna määramisel;

3) õhukest nuga — proovi väljalõikamiseks maitse kontrollimisel;

4) puust labidakest — kalamarja proovi võtmiseks;

5) õhukesi hööveldatud puust plaadikesi (pahtleid) — kalamarja proovi võtmiseks;

6) metallist proovivõtlat — pressitud kalamarja ja soomkala sõelutud marja proovide võtmiseks ning proovivõtlat kalajahu proovide võtmiseks;

7) sentimeeterjaotusega puust või metallist joonlauda — kalade pikkuse mõõtmiseks;

8) kaalusid ja vihte — kala kaalumiseks;

9) Celsiuse termomeetrit (terava otsaga metallraamistises) — külmutatud kala sisemise temperatuuri mõõtmiseks;

10) areomeetrit — soolvee kontsentratsiooni määramiseks;

11) alumiiniumist, emailitud või tinutatud kastrulit ja priimust — proovide keetmiseks;

12) kirvest ja käsisaagi — külmutatud suurte kalade proovi võtmiseks;

13) pakkematerjali proovide saatmiseks analüüsimiseks, plommitange ja plomme;

14) puhast käterätti — riistade pühkimiseks;

15) seepi ja puhast käterätti — käte pesemiseks ja kuivatamiseks.

c) Kalasaaduste ülevaatusel peetakse kinni järgmistest nõuetest:

1) tööriistad ja abinõud pestakse igakordse tarvitamise järel ja kuivatatakse;

2) orgid, labidakesed ja pahtlid asendatakse iga proovi järel uutega;

3) pärast ülevaatust ja proovide võtmist tuleb vastav kalasaadus viivitamata tagasi laduda, pakkida ja sulgeda (soolveekaubale soolvesi uuesti peale valada).

D. KALASAADUSTE KVALITEEDI ORGANOLEPTILISE KONTROLLIMISE KORD.*

1. Kalade kvaliteeti kontrollitakse kalade mõnede ridade või kihtide läbivaatamise teel avatud taaras. Läbivaadatavate ridade või kihtide, samuti üksikute kalade arvu määrab vastuvõtja.

Taarasse reatamatult pakitud kalasaaduste kvaliteeti kontrollitakse vastuvõtja äranägemisel partiist võetud proovide järgi.

Kalamarja kvaliteeti kontrollitakse selle proovimisega avatud tünnidest või purkidest.

Proovimiseks võetakse:

1) tünnidesse pakitud kalamarja igast avatud taarakohast:

a) tuurlaste ja kaug-ida lõhilaste teralist marja ning pressitud kalamarja umbes 50 g;

b) soomkala pumbismarja — mõned terved või poolikud pumbid;

c) soomkala sõelutud marja umbes 100 g.

2) Purkidesse pakitud kalamarja igast avatud tünnist või kastist:

a) tuura, šipi ja sevrjuuga teralist marja — kuni 5% purkidest;

b) beluuga teralist marja mitte üle ühe purgi (ühest ja samast valmistamisoperatsioonist);

c) pressitud kalamarja mitte üle kahe purgi.

Teralise marja igast purgist võetakse külje pealt puhta pahtliga prooviks mõned terad (umbes 15—20 tera).

Märkus. Standardites sortide iseloomustamise puhul nimetamata näitajad ei ole kvaliteedi määramise tunnusteks (soomuse mahahõõrdumine, lõpusekaante punetus, vähikesed lõpustes jne.).

2. Kala pikkust kontrollitakse igas standardis märgitud viisil. Mõõtmine toimub meetermõõdustik-jaotusega joonlauaga.

3. Tuura ja sevrjuuga marjaterade suurust kontrollitakse silma järgi. Vaidluse korral kontrollitakse tera suurust laboratooriumis mahu järgi.

Pumbismarja tervete pumpide arvu kontrollitakse kahes-kolmes reas ja tulemused väljendatakse protsentides.

Tervete pumpide pikkus mõõdetakse suurima pikkuse järgi, täpsusega kuni 0,5 sm.

4. Kui standardites või tehnilistes tingimustes rasva protsenti ei ole ette nähtud, määratakse kala rammusus selja, külgede ja kõhu ülevaatusega.

Rammusal kalal on selg ümarik ja rasvakihid või rasvakogumid selgelt välja kujunenud (olenevalt kalaliigist).

5. Liha värvust kontrollitakse põiklõikes. Lõige tehakse kalakeha lihavaimas osas poolpõiki selgroole.

Liimi värvust ja läbipaistvust, samuti ka kilede olemasolu liimis kontrollitakse liimilehtede vastu valgust vaatlemisega päevavalgel.

6. Liha konsistentsi kontrollitakse lihavate kohtade kompamisega, väikestel kaladel kompamisega põiklõikes.

Külmutatud kala liha konsistentsi kontrollitakse pärast mõnede võetud kalade ülessulamist. Kalade ülessulatamist toimetatakse vees, temperatuuriga mitte üle 10° C.

Kala külmutamisastet kontrollitakse kompamisega või koputamise teel noapea või puust haamriga. Külmunud kala annab selge ja heliseva heli, sulanud kala — summutatud heli.

Külmutatud kala kehatemperatuuri määramiseks tehakse noaga torge keha lihavaimasse ossa ning torke õõnesse asetatakse terava otsaga metallraamistises termomeeter. Temperatuuri mõõtmine toimub täpsusega kuni 0,5° C.

7. Kala lõhna kontrollitakse noa või puust orgi abil, mis torgatakse kala mitmesse ossa: seljauime ja peapoolse osa vahekohta, lihakasvesse, vigastuste kohtadesse ja päraku kaudu sisikonda. Nuga või ork torgatakse korduvalt kiiresti kala kehha, tõmmatakse välja ja samas määratakse lõhn noal või orgil. Nuga tuleb torgata ettevaatlikult, kala minimaalse vigastamisega.

Külmutatud kala lõhna määratakse soojendatud noaga. Kahtluse korral sulatatakse kala või selle osa üles. Külmutatud kala lõpuste lõhna kontrollimiseks lõigatakse lõpused välja ja sulatatakse üles soojas vees.

Kahtluse korral kontrollitakse lõhna kala keetmisega. Mõned tükid asetatakse kastruli, valatakse üle keeva veega ja keedetakse täieliku valmiduseni. Keetmise juures kontrollitakse ka auru lõhna.

Söögiliimi lõhna kontrollitakse toatemperatuuris, tehnilise liimi lõhna aga selle kuumas lahuses.

8. Soolatud kala ja heeringate, kuivatatud-vinnutatud ja külm- ning kuumsuitsukalade, balõkk-pooltoodete ja balõkktoodete maitset kontrollitakse lihavatest kohtadest väljalõigatud õhukeste viilude maitsmisega. Vinnutatud kaladel kontrollitakse peale selle ka marja maitset.

9. Vinnutatud kalade nakatumisel nahanäki larviga (šašel), lõigatakse kalade kõht lõhki ja vaadatakse hoolikalt läbi seestpoolt.

10. Raudtee-sisternides oleva kalarasva ja mereloomade rasva kvaliteedi määramisel kontrollitakse sisternide sisemist seisukorda (puhtust ja vee puudumist).

Kalarasva ja mereloomade rasva kvaliteedi organoleptilist kontrollimist toimetatakse järgmises korras:

Värvus. — Osa rasva keskmisest proovist valatakse puhtatesse, läbipaistvatesse, värvuseta klaasidesse läbimõõduga 5 sm (kihi kõrgus heledal rasval 10 sm ja tumedal rasval 5 sm). Rasva värvuse ja varjundi kontrollimine toimub temperatuuris 20° C vastu päeva valgust ja pealelangevas päevavalguses. Määramise tulemustes tuleb märkida uurimiseks võetud rasvakihi kõrgus.

Sete. — Pärast proovi hoolikat läbisegamist valatakse 100 ml rasva samamahulisse lihvitud klaaskorgiga ja 0,5 ml-liste jaotustega mõõtesilindrisse. Silinder jäetakse 24-ks tunniks seisma temperatuuris 35—40° C, mille järel märgitakse ära sette maht.

Läbipaistvus. — Kontrollitakse pärast sette määramist samas silindris ja sama temperatuuri juures. Settinud rasva vaadeldakse vastu valgust kui ka pealelangevas valguses. Sogasuse puudumisel loetakse rasv läbipaistvaks.

Maitse. — Söögi- ja meditsiinilise rasva maitset proovitakse temperatuuris 20° C.

Lõhn. — Rasv soojendatakse veevannil temperatuurini 50° C ja toimetatakse selles seisukorras organoleptilist uurimist.

11. Kalasoomuste ülevaatusel kontrollitakse: soomuste pakkimise tihedust taaras, kas soomus on üht liiki ja ei esine mitmet liiki kalade soomuste segu (välja arvatud väikeste kalade soomused), läiget, soomuste puhtust ja terviklikkust, lima ja hallituse olemasolu soomustel.

E. KALASAADUSTE NETOKAALU KONTROLLIMINE VASTUVÕTMISEL.*

1. Külmutatud, soolatud (soolveeta), vinnutatud, külm- ja kuumsuitsu-kalad, soolatud balõkk-pooltooted, vinnutatud ja külmsuitsutatud-balõkktooted, visiiga ja kalasoomused.

Kala ja kalasaaduste bruto- ja netokaalu kontrollitakse:

a) bruto — kogu vastuvõetava partii ülekaalumisega; faktilisest kaalust arvatakse maha trafaretil märgitud taarakaal;

b) neto — taarast välja võetud kalade ja visiiga ülekaalumisega kuni 10%-st vastuvõetava partii taarakohtadest.

Kalasoomustel kontrollitakse ainult brutokaal.

Jahutatud kaladel kontrollitakse ainult netokaal.

Selleks võetakse kalad taarast välja, vabastatakse jääst ja kontrollitakse netokaalu kuni 10% vastuvõetava partii taarakohtade kaalumisega.

Iga taarakoha faktiline bruto- ja netokaal peab vastama trafaretil märgitud kaalule.

2. Soolveekindlasse taarasse soolveega pakitud soolakala ja soolatud balõkk-pooltooted.

Kala ja kalasaaduste bruto- ja netokaalu kontrollitakse:

a) bruto — kuni 10% vastuvõetava partii taarakohtade ülekaalumisega pärast soolvee väljalaskmist;

b) neto — taarast välja võetud kalade ja kalasaaduste ülekaalumisega kuni 10% vastuvõetava partii taarakohtadest.

Soolvee väljalaskmiseks eemaldatakse tünnil üks pisem põhjalaud ja tünn asetatakse neljaks tunniks selle otsaga alaspidi.

Pärast soolvee väljavalgumist määratakse kindlaks:

a) brutokaal — soolveest vabastatud taara ülekaalumisega koos kalasaadusega ja eemaldatud põhjalauaga;

b) netokaal — taarast välja võetud kalasaaduse ülekaalumisega.

Iga taarakoha faktiline bruto- ja netokaal peab vastama trafaretil märgitud kaalule.

3. Keedetud, kastmes (ka marinaadis jne.) ja praetud kalasaadusi kontrollitakse kogu vastuvõetava partii ülekaalumise teel brutokaalus.

Faktilisest brutokaalust arvatakse maha trafaretil märgitud taarakaal ja tulemust võrreldakse trafaretil toodud netokaaluga iga eraldi taara kohta.

4. Kalamari, mitmesugune — tünnides.

Brutokaalu kontrollitakse:

a) tuurlaste kalamarjal (teralisel, pressitud ja pumbismarjal) — kogu vastuvõetava partii ülekaalumise teel;

b) soomkalade marjal — kuni 10% vastuvõetava partii taarakohtade ülekaalumise teel.

Iga kalamarja taarakoht kaalutakse eraldi.

Faktilisest brutokaalust arvatakse maha trafaretil märgitud taarakaal. Trafaretil märgitud taarakaal peab näitama taara enda ja taarasisese pakkematerjali kogukaalu.

Saadud netokaalu võrreldakse trafareti netokaaluga.

5. Toiduks kõlblikud jäätmed, sööda-kalajahu ja tehniline kalaliim.

Kontrollitakse kuni 10% kogu vastuvõetava partii taarakohtade brutokaalu üksikult ülekaalumise teel. Faktilisest brutokaalust arvatakse maha trafaretil märgitud taarakaal ja tulemus võrreldakse trafaretil toodud netokaaluga.

6. Söögi-kalaliim.

Kogu vastuvõetavast partiist eraldatakse kontrollimiseks kuni 10% taarakohtade arvust, milledest liim välja võetakse ja üle kaalutakse. Iga taarakoha faktiline netokaal peab vastama trafaretil toodud netokaalule.

7. Kalarasv ja mereloomade rasv.

Rasva brutokaalu kontrollitakse:

a) vaatides, plekknõudes, silindrites ja klaaspudelites — kuni 10% kogu partii taarakohtade brutokaalu üksikult ülekaalumise teel. Faktilisest brutokaalust arvatakse maha trafaretil märgitud taarakaal ja tulemust võrreldakse trafaretil toodud netokaaluga;

b) sisternides — iga sisterni brutokaalu ülekaalumisega raudteekaaludel. Faktilisest brutokaalust arvatakse maha sisterni kaal ja saadud netokaalu võrreldakse saatekirjas märgitud kaaluga.

8. Faktilise bruto- ja netokaalu lahkuminekul trafaretil märgitud kaalust tagastatakse tööstuselt vastuvõetav partii hankijale kaaluandmete parandamiseks trafaretil vastavalt faktilisele kaalule.

Vastuvõtja poolt kontrollitud taarakohtade numbrid märgitakse vastuvõtu-üleande-saatelehele.

F. TARBIMISRAJOONIDES.*

(Kalasaaduste vastuvõtmisel-üleandmisel Kalaturustuse Peavalitsuse (Главрыбсбыт) süsteemi baasidest ja ladudest).

1. Jahutatud kalad.

Netokaal määratakse taarast väljavõetud ja jääst vabastatud kalade ülekaalumisega kuni 10% vastuvõetava partii taarakohtadest.

2. Külmutatud, soolatud, soolveeta (kuivtaara tünnidesse, kastidesse, pallidesse ja korvidesse pakitud), kuivatatud-vinnutatud, külm- ja kuumsuitsu-kalad, soolatud balõkkpooltooted, vinnutatud ja külmsuitsu-balõkktooted, keedetud, kastmes (ka marinaadis jne.) ja praetud kalasaadused, visiiga, toiduks kõlblikud jäätmed, mitmesugune kalamari tünnides, tehniline kalaliim ja sööda-kalajahu.

Kalade ja kalasaaduste netokaalu määramine toimub ühel järgmisel viisil:

a) taarast välja võetud kalasaaduste ülekaalumisega kuni 10%-st vastuvõetava partii taaraüksustest; ilmnenud kõrvalekaldumised trafareti- või faktuurikaalust laiendatakse kogu vastuvõetavale partiile;

b) vastuvõetava partii kõigi taaraüksuste brutokaalu kontrollimisega; netokaal leitakse faktilisest brutokaalust trafaretil märgitud taarakaalu mahaarvamisega.

Tehnilisel kalaliimil ja sööda-kalajahul kontrollitakse ainult brutokaalu.

3. Soolveekindlasse taarasse pakitud kalad ja balõkk-pooltooted.

Kalade ja kalasaaduste netokaalu määramine toimub ühel järgmisel viisil:

a) kuni 10% vastuvõetava partii taaraüksuste brutokaalu kontrollimisega pärast soolvee väljalaskmist (jaos E p-s 2 näidatud korras). Netokaal leitakse faktilisest brutokaalust trafaretil näidatud taarakaalu mahaarvamisega. Kontrolltaarade netokaalu keskmine kõrvalekaldumine trafaretil või faktuuril märgitud netokaalust laiendatakse kogu vastuvõetavale partiile;

b) kuni 10%-st vastuvõetava partii taaraüksustest välja võetud kalade ülekaalumisega pärast soolvee väljalaskmist (jaos E p-s 2 näidatud korras); ilmnenud kõrvalekaldumised trafareti- või faktuurikaalust laiendatakse kogu vastuvõetavale partiile;

c) vastuvõetava partii kõigi taaraüksuste brutokaalu kontrollimisega. Netokaal määratakse kindlaks arvates maha kontrollimisel saadud brutokaalust:

1) soolvee kaalu poolte kokkuleppel ja

2) taarakaalu trafareti järgi.

G. NETOKAALU KONTROLLIMINE VARUMIS- JA TARBIMISRAJOONIDES.

1. Teraline kalamari purkides.

Brutokaalu kontrollitakse kogu vastuvõetava kalamarja partii ülekaalumisega purkides.

Taarast (kastidest, tünnidest) välja võetud kalamarjapurgid vabastatakse kottidest, pühitakse kuivaks ja kaalutakse.

Selle järel kaalutakse vähemalt 10% ulatuses partii koguarvust samalaadseid tühje purke koos kummirõngastega. Tühjade purkide saadud keskmine kaal võetakse kogu partii keskmiseks kaaluks. Kalamarja faktilisest brutokaalust arvatakse maha tühjade purkide kaal nende keskmise kaalu alusel.

Saadud netokaalu võrreldakse trafareti-netokaaluga.

2. Eluskalad.

Kogu vastuvõetav kalapartii kaalutakse.

Muudatus nr. 2

(Muudatuse nr. 1 asemel)

Jagu B «Proovide võtmise kord».

Punkt 1-a kõlab uues redaktsioonis:

«a) Jahutatud, külmutatud, soolatud, marineeritud, suitsutatud ja vinnutatud kalade, soolatud balõkk-pooltoodete, vinnutatud ja külmsuitsu-balõkktoodete, igasuguse kalamarja, visiiga, kalakontsentraatide (kalajahu, kalatangude, kalahelvete, kalakuivikute, kuivatatud kalade, hernesupi kalaga, kalakotlettide jne.), kalaliimi ja kalasoomuste vastuvõtmisel — ülimalt 5% kogu partii üksikkohtade arvust».

Punkt 2 on täiendatud alapunktiga h järgmises sõnastuses:

«h) Kalakontsentraadid.

Pakikestesse pakitud kalakontsentraate võetakse üks pakike igast avatud taarakohast.

Taarasse lisa-väikejaenduseta pakitud kalakontsentraate võetakse 50—100 g igast avatud taarakohast».

Punkt 3 on täiendatud alapunktiga h järgmises sõnastuses:

«h) Kalakontsentraadid.

1) Jahu, tangud, helbed ja hernesupp.

Osa lähteproovist segatakse hoolikalt ja võetakse sellest keskmine proov kaaluga 500 g, mis jaotatakse kaheks võrdseks osaks á 250 g.

Brikettidena valmistatud kalakontsentraatide keskmise proovi koostamiseks võetakse lähteproovist ühe kilogrammi suurune osa, mis omakorda jaotatakse kaheks võrdseks osaks á 500 g.

2) Kuivikud, kuivatatud kala ja galetid.

Lähteproovi mitmest kohast võetakse kokku 500 g kontsentraati, mis jaotatakse kaheks võrdseks osaks á 250 g.

3) Iga kontsentraadi proov paigutatakse eraldi laiakaelalisse tihedalt sobitatud korgiga klaaspudelisse või pakitakse pärgamentpaberisse.

4) Partii kahest proovist üht peab säilitatama hankija juures vastavates tingimustes kuue kuu kestel».

Jagu D — «Kalasaaduste kvaliteedi organoleptilise kontrollimise kord».

Punkt 8 on täiendatud lõikega:
«Kalakontsentraatide maitset kontrollitakse võetud proovidest valmistatud esimese või teise roa maitsmisega».

Jagu E — «Kalasaaduste netokaalu kontrollimine vastuvõtmisel».

Punkti 1 esimene lõige pärast sõnu «külmsuitsu-balõkksaadused» on täiendatud sõnaga «kalakontsentraadid».

Punkt 5 — pärast sõna «sööda-kalajahu» on täiendatud sõnaga «kalakontsentraadid».

Jagu F — «Tarbimisrajoonides».
(Kalasaaduste vastuvõtmisel — üleandmisel Kalaturustuse Peavalitsuse (Главрыбсбыт) süsteemi baasidest ja ladudest).

Punkti 2 esimese lõike lõppsõnad on sõnastatud järgmiselt:
«tehniline kalaliim, kalakontsentraadid ja sööda-kalajahu».

Punkti 2-b teine lõige on sõnastatud järgmiselt:
«Tehnilisel kalaliimil, kalakontsentraatidel ja sööda-kalajahul kontrollitakse ainult brutokaalu».

(Üleliidulise Standardite Komitee määrus nr. 24 — 24. I 1947. a.).

NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD Ametlik väljaanne	OCT HKPП 27
	KALAKAUPADEGA TAARA MARKEERIMISE EESKIRJAD	

Käesolev standard määrab tünnidesse, kastidesse, korvidesse, kottidesse ja pallidesse pakitud kalakaupade taara markeerimise korra.

I. MARKEERINGU SISU JA ASETUS TAARAL.

A. Tünnide markeerimine.

a) Taara põhjale märgitakse:
1) rahvakomissariaadi nimetus;
2) peavalitsuse nimetus, mille süsteemi kuulub ettevõte;
3) trusti, oblasti kaubanduskontori või Kalaturustuse Peavalitsuse oblasti kaubandusbaasi nimetus;
4) ettevõtte (kalakombinaadi, kalatööstuse) nimetus;
5) pakkimise kuupäev;
6) pakkija-meistri nimi ja laduja number.

Märkus. Olenevalt tootmistingimustest võivad p-d 5 (pakkimise kuupäev) ja 6 (pakkija-meistri nimi ja laduja number) olla märgitud kaanel.

b) Taara kaanele märgitakse:
1) taara järjekorranumber;
2) kalakauba nimetus;
3) kalakauba suurus (valik — suured, keskmised, väikesed, alamõõtelised, liigitamata kalad);
4) lahkamisviis (lahkamata, lahatud — peata, lahatud — peaga, lahatud — lõpustega, lahatud — lõpusteta, lahatud — lõhilõikega, lapik, filee, lapik — peaga, lapik — peata jne.);
5) kalakauba töötlemise viis (jahutatud, külmutatud, soolatud, külmsuitsu, vinnutatud, kuumsuitsu, marineeritud, praetud, keedetud jne.);
6) soolamistugevus (nõrgalt soolatud, keskmiselt soolatud, tugevalt soolatud);

Esitatud NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi Standardiseerimise Büroo poolt	Kinnitatud 20. VI 1939. a.	Rakendamise tähtaeg 1. IX 1939. a.

7) külmutamise laad (loomulik, kunstlik: kuiv, märg, jääsoola seguga);
8) sort (ekstra, kõrgem, esimene, teine) ja OCT;
9) bruto-, taara- ja netokaal.

Märkused.

1. Märge «väliste vigastustega» märgitakse eri reana pärast p. 2 — «Kalakauba nimetus».
2. Märge «mittestandardne toiduks» märgitakse p. 8 — «Sort ja OCT» asemel.

B. KASTIDE MARKEERIMINE.*

Kõik punktis A nimetatud märked märgitakse kasti otstele. Ühele otsale märgitakse tünni põhja jaoks ettenähtud märked, teisele otsale aga tünni kaane jaoks ettenähtud märked. Seejuures märgitakse peale vaid pakitavale kalakaubale omased märked (punktis A näidatuist).

C. KALAKAUPADEGA MUU TAARA MARKEERIMINE.*
(Korvid, kotid ja pallid)

Kalakaubaga korvide, kottide ja pallide markeering märgitakse taara külge mõlemat otsa pidi kinnitatavatele puust lipikutele («birkadele»).

Lipiku ühele poolele märgitakse tünni põhja jaoks ja teisele poolele — tünni kaane jaoks ettenähtud märked, kusjuures märgitakse ainult pakitavale kalakaubale omased märked (punktis A näidatuist).

C. MARKEERINGU MÄRKIMISE VIIS.

Esimese jao punktis A näidatud markeering märgitakse kalakaubaga taarale järgnevate märgetena:

a) rahvakomissariaadi lühendatud nimetused:
«НКРП СССР» — (NSV Liidu Kalatööstuse Rahvakomissariaat)
«НКРП РСФСР» — (Vene NFSV Kalatööstuse Rahvakomissariaat)

«НКРП УССР» — (Ukraina NSV Kalatööstuse Rahvakomissariaat) jne.

b) peavalitsuste lühendatud nimetused:

Главсеврыбпром—ГСРП — (Põhjarajoonide Kalatööstuse Peavalitsus)

Главазчеррыбпром—ГАЧРП — (Aasovi ja Musta mere Kalatööstuse Peavalitsus)

Главкаспрыбпром—ГКРП — (Kaspia Kalatööstuse Peavalitsus)

Главвостокрыбпром—ГВРП — (Kaug-Ida Kalatööstuse Peavalitsus)

Главамуррыбпром—ГАМРП — (Amuuri Kalatööstuse Peavalitsus)

Главрыбсбыт—ГРС — (Kalaturustuse Peavalitsus)

Росглавцентррыба—РГЦР — (Vene NFSV Kalanduse Keskus)

Росглавюжрыба—РГЮР — (Vene NFSV Lõunarajoonide Kalanduse Peavalitsus)

Росглавсибдальрыба—РГСДР— (Vene NFSV Siberi ja Kaug-Ida Kalanduse Peavalitsus)

c) trustide lühendatud nimetused:

Riiklik Kalatrust tähendatakse, näiteks:

Главсеврыбпром alal — Севгосрыбтрест—СевГРТ — (Põhja Riiklik Kalatrust);

Главазчеррыбпром alal — Аздонгосрыбтрест — Аздон ГРТ — (Aasovi-Doni Riiklik Kalatrust);

Главкаспрыбпром alal — Волго-Каспийский Гос рыбтрест —В-КГРТ — (Volga-Kaspia Riiklik Kalatrust);

Главамуррыбпром alal — Сахалинский Госрыбтрест — СахГРТ — (Sahalini Riiklik Kalatrust);

Нижне-Амурский Госрыбтрест — н/Амур.ГРТ — (Alam-Amuuri Riiklik Kalatrust);

Главрыбсбыт alal — oblasti kaubanduskontorid märgitakse tähtedega ОТК;

oblasti kaubandusbaasid märgitakse tähtedega ОТБ.

Nende tähtede ees märgitakse kontori asukoha nimetus (linn, asula jne.), näiteks:

Moskva Oblasti Kaubanduskontor — МОТК
Tuula Oblasti Kaubandusbaas — ТОТБ

d) ettevõtete nimetused:

kalakombinaadid — Р/К
kalatööstused — Р/З
konservitööstused — К/З
kulinaar-delikatesside tööstused — КД/З
suitsutamistööstused — КП/З
marineerimistööstused — М/З

Nende tähtede ette paigutatakse ettevõtte nimetus, näiteks:
Mariupoli kalakombinaat — Мариупольский РК,
Odessa Lenini-nimeline Konservitööstus — Одесский К/З имени Ленина,
Moskva kulinaar-delikatesside tööstus nr. 3 — Московский КД/З №3,
Leningradi suitsutamistööstus nr. 1 — Ленинградский КП/З № 1.

e) Esimese jao punktis A nimetatud muud markeeringud märgitakse järgmiselt:

kalakauba nimetus — täisnimetusega,
kalakauba suurus — täisnimetusega;
sordid:

ekstra	— ЭС
kõrgem	— В/С
esimene	— 1.С
teine	— 2.С
üleliiduline standard	— ОСТ

Lahkamisviis

lahkamata	— неразделанная
lahatud, peata	— поротая б/г.
lahatud, peaga	— поротая с/г.
lahatud, lõpustega	— поротая с/ж.
lahatud, lõpusteta	— поротая б/ж.
lapik-filee	— пласт-филе

lapik, peaga — пласт с/г.
lapik, peata — пласт б/г.

Muud lahkamisviisid.

Soolamistugevus:

nõrgalt soolatud — сл/с.
keskmiselt soolatud — ср/с.
tugevalt soolatud — кр/с.

Külmutamisviisid:

loomulik kuiv — ест. морозки
kunstlik kuiv — сух. морозки
glasuuritud — глазир.
märg külmutamine — мокр. морозки
jää ja soola seguga külmutamine — льдосол. морозки

Kaal:

bruto — б-то
taara — т-ры
neto — н-то

Pakkimise kuupäev — numbritega (näiteks 15. V 39).
Taara järjekorranumber — T. nr.
Pakkija-meistri nimi ja laduja number — (näiteks Петров — nr. 5).

E. MARKEERIMISE ERIJUHUD.

1. Eraldi taarasse pakitud välimiste vigastustega ja katkiste kõhtudega kalakaupade markeering märgitakse taara kaanele järgmiselt:

«С наружными повреждениями» («Väliste vigastustega»).

2. Sanitaarjärelevalve organite poolt kasutamiskõlblikeks tunnistatud mittestandardsete toiduainete väljastamisel märgitakse kaanele «sort ja ОСТ» asemel «Нестандартная пищевая» («Mittestandardne söögiks»).

3. Tagastamisele kuuluvale linnasisese ringlusega taarale

märgitakse kastide külgedele ja mõlemat otsa pidi kasti külge kinnitatud lipikule («birkale») või etiketile:

a) Kasti külgedele:
ühele küljele:
rahvakomissariaadi nimetus,
peavalitsuse nimetus;

teisele küljele:
ettevõtte nimetus,
ettevõtte asukoht (linn, asula);

lipikule («birkale») või etiketile:
1) kauba nimetus,
2) lahkamisviis,
3) soolasus,
4) sort ja OCT,
5) kaal,
6) kalakauba realiseerimise tähtaeg (kulinaar- ja kuumsuitsutatud toodete puhul),
7) kalakauba pakkimise kuupäev,
8) pakkija-meistri nimi ja laduja number.

Märkused.

1. Dagestani ja Turkmeeni trusti ning Kaspia Kalatrusti poolt äraantavaid soolatud kalu (tuuralisi) markeeritakse vastavalt Üleliidulise Riikliku Sanitaarinspektuuri poolt 26. märtsil 1936. a. kinnitatud instruktsioonile.

2. Kalajahu-kottidele märgitakse:
a) rahvakomissariaadi nimetus;
b) peavalitsuse nimetus;
c) tehase nimetus;
d) sõnad: «Подлежит возврату» («Kuulub tagastamisele»).

Esimese jao punktis A loetletud muud märked märgitakse lipikule («birkale»); peale selle kantakse lipikule OCT-i poolt garanteeritud jahu keemiline koostis; markeeringu asetuse kord on näidatud I jao punktis B.

3. Tünnivabrikud märgivad tünnipõhjale selleks määratud eri kohale järgmised märked:

a) tünni valmistaja tehase nimetus — Бонд. з-д пг.
b) üleliiduline standard — ОСТ
c) maht — (näiteks: 150-l.).
d) valmistamise kuupäev — (näiteks: 15 V 39).

Kirjamärkide kõrgus ei tohi ületada 3 sm.

4. Konservide taara markeerimine toimub kooskõlas NSV Liidu Kalatööstuse Rahvakomissariaadi käskkirjadega 27. maist 1939. a. nr. 301 ja 10. septembrist 1939. a. nr. 573.

II. MARKEERINGU MÄRKIMISE VIIS.*

a) Markeeringut võib märkida:

1) mittemääriva ja mittemahapestava värviga vastavate eritrafarettide abil;

2) eri templitega sissepõletamise teel;

3) eri templitega sissevajutamise teel, sissevajutatud kirjamärkide värvimisega;

4) kummist (kautšukist) templitega.

Kirjamärkide suuruse määrab markeerimiskoha pindala, kuid nende kõrgus ei tohi ületada 70 mm.

Sõnad peavad asetsema tervikuna ühel real, silpide või tähtede ülekandmiseta teisele reale.

Muudatus nr. 2

(Muudatuse nr. 1 asemel)

I jagu — «Markeeringu sisu ja asetus taaral»

B. Kastide markeerimine. Punkti iseloomustus on sõnastatud uues redaktsioonis:

«Kõik punktis A loetletud märked märgitakse kasti otstele või külgedele.» Ühele otsale märgitakse tünnipõhjale ettenähtud märked, teisele otsale tünni kaanele ettenähtud märked. Seejuures märgitakse peale vaid pakitavale kalakaubale omased märked (punktis A loetletuist).

Külgedele märgitakse: ministeeriumi, peavalitsuse, trusti, kaubanduskontori, baasi ja ettevõtte nimetus, samuti ka pakkija-meistri nimi ja laduja number.»

C. Kalakaupadega muu taara markeerimine.
(korvid, kotid ja pallid.)

Punkti on täiendatud märkusega:

«Märkus. Korvidele ja karpidele on lipiku («birka») asemel lubatud 15×10 sm suurusega trükitud etiketi pealekleepimine, mis sisaldab punktis

С nõutavaid märkeid. Teine samasuguste märgetega etikett peab olema paigutatud taara sisse kaane alla.»

II jagu — «Markeeringu märkimise viis»

Jagu on täiendatud järgmisesisulise punktiga 5:

«5. Markeering peab olema selge ja kergelt loetav».

(Üleliidulise Standardite Komitee määrus nr. 23 — 24. I 1947. a.)

NSVL Üleliiduline Standardite Komitee NSVL Ministrite Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 128—46
	SOOLVEEKINDLAD JA KUIVTAARA-PUITTÜNNID KALADE JAOKS	Asendab ГОСТ В—129—42 ja ГОСТ В—128—42
		Taara Т 34

Käesolev standard hõlmab kalade hoidmiseks ja transportimiseks ettenähtud soolveekindlaid ja kuivtaara-puittünne.

I. TEHNILISED TINGIMUSED.

1. Tünnid valmistatakse haava-, pärna-, mustpapli-, männi-, kuuse-, nulu-, lehise- ja seedrimänni puidust lõhastatud või radiaalses ja tangentsiaalses suunas väljasaetud laudikutest.

Mõõted

Tünnide nr-d	Maht liitrites	Tünnide sisemõõted: Läbimõõt: Põhja ja kaane juures	Tünnide sisemõõted: Läbimõõt: Mõhus	Tünnide sisemõõted: Kõrgus	Tünnide välismõõted: Läbimõõt: Otsast	Tünnide välismõõted: Läbimõõt: Mõhust	Tünnide välismõõted: Kõrgus	Kaugus uurdenuudist otsani	Uurdenuudi laius ja sügavus
									A. Soolveekindlad
1	30	260	340	400	276	364	460	20	3 × 3
2	50	320	390	480	344	418	554	25	3 × 3
3	100	400	500	600	422	528	674	25	4 × 4
4	150	490	575	645	519	609	733	30	4 × 4
5	150	708	762	343	740	800	437	30	5 × 5
6	175	490	560	790	523	594	868	30	5 × 5
7	250	560	680	780	587	714	868	30	5 × 5
8	250	766	827	488	809	873	586	30	5 × 5
9	300	620	740	780	649	778	872	30	5 × 5
10	300	910	962	423	952	1008	520	30	5 × 5
									B. Kuivtaara
1	100	400	500	600	422	528	674	25	4 × 4
2	150	490	575	645	519	609	733	30	4 × 4
3	250	560	680	780	587	714	868	30	5 × 5
4	300	620	740	780	649	778	872	30	5 × 5

Esitatud NSVL Lääne- ja Ida-rajoonide Kalatööstuse Ministeeriumide poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 23. XII 1946. a.	Rakendamise tähtaeg 1. IX 1947. a.

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Märkused.

1. Soolveekindlad tünnid peavad olema valmistatud ühest puuliigist; mitme puuliigi kasutamine ühe ja sama tünni valmistamiseks ei ole lubatav.

2. Kuivtaara-tünnide keresid võib valmistada: a) pärnapuust — haavast või mustpaplist põhjade-kaantega; b) haavapuust — pärnast või mustpaplist põhjade-kaantega; c) kuusepuust — männist põhjade-kaantega; d) lehisepuust — männist põhjade-kaantega ja ümberpöördult.

3. «Trummi» tüüpi soolveekindlate tünnide nr-ite 5, 8 ja 10 valmistamine männipuust ei ole lubatav. Muid soolveekindlaid tünne võib valmistada männipuust tingimusel, kui tünnide sisepind üleni emailitakse või soolveekindla ainega immutatakse.

2. Tünnide ja laudikute mõõted peavad vastama tabelile 1.

Tabel 1

millimeetrites

Põhjade servafaasi laius: Väljastpoolt	Põhjade servafaasi laius: Seestpoolt	Laudikute paksus: Kerel: Otstes	Laudikute paksus: Kerel: Mõhus	Laudikute paksus: Põhjal ja kaanel	Laudikute laius: Kerel	Laudikute laius: Põhjal ja kaanel
tünnid						
11	20	14	12	16	40 — 100	70 — 130
11	20	16	14	18	50 — 110	70 — 140
13	24	16	14	18	50 — 130	70 — 160
15	25	20	17	21	50 — 130	70 — 180
18	30	23	19	26	60 — 130	90 — 180
15	25	20	17	21	50 — 130	70 — 180
15	27	20	17	21	50 — 130	70 — 180
18	30	27	23	29	60 — 130	90 — 180
18	30	22	19	24	50 — 130	80 — 180
18	30	27	23	29	60 — 130	90 — 180
tünnid						
13	24	16	14	18	40 — 130	40 — 160
15	25	20	17	21	40 — 130	40 — 160
15	27	20	17	21	50 — 130	50 — 180
18	30	22	19	24	50 — 130	70 — 180

Märkused.

1. Kerelaudikute paksus mõhus võib võrduda otsa paksusega.

2. Kuivtaara-tünnide valmistamine mahuga 300 liitrit on lubatav üksnes tursa pakkimiseks Murmani ja Arhangelski kalakombinaatides.

Järeletrükk keelatud

Mõõted

Järjek. nr-id	Tünnide maht liitrites	Terasest tünnivitsad ОСТ НКТП 2397 järgi: Otsavitsad (kaks vitsa tünnile) Laius	Otsavitsad (kaks vitsa tünnile) Paksus	Mõhuvitsad (kaks vitsa tünnile) Laius	Mõhuvitsad (kaks vitsa tünnile) Paksus	Needid terasvitstele ГОСТ 1189-41 järgi (2 tk. igale vitsale)	Puust vitsad pajust, Otsavitsad (kaks vööd tünnile) Ühe vitsa aseme laius	Ühe vöö laius
							A. Soolveekindlad	
1	30	30	1,5—1,75	25	1,5—1,75		16—35	70—90
2	50	30	1,5—1,75	25	1,5—1,75		16—35	70—90
3	100	50	1,5—2,0	60	1,5—2,0		16—40	80—100
4	150	50	1,75—2,0	60	1,5—2,0		18—40	90—110
5	150	50	1,75—2,0	60	1,5—2,0	4×10	—	—
6	175	50	1,75—2,0	60	1,75—2,5	või	18—40	100—120
7	250	50	1,75—2,0	60	1,75—2,5	5×11	18—40	110—130
8	250	50	2,0—2,5	60	1,75—2,5		—	—
9	300	50	1,75—2,5	60	1,75—2,5		20—40	125—140
10	300	50	2,0—2,5	60	1,75—2,5		—	—
							B. Kuivtaara	
1	100	35	1,5—1,75	30	1,5—1,75		16—40	80—100
2	150	40	1,75—2,0	30	1,5—2,0	4×10	18—40	90—110
3	250	40	1,75—2,5	30	1,75—2,5	või	18—40	110—130
4	300	40	1,75—2,5	35	1,75—2,5	5×11	20—40	125—140

3. Tünnide kinnitamisdetailide arv ja mõõted peavad vastama tabelile 2.

Märkused.

1. On lubatud terasest otsavitsade laiuse suurendamine või vähendamine 5 mm võrra, samuti ka mõhuvitsade laiuse samavõrra suurendamine.
2. Kuivtaara-tünnidel on lubatud kasutada kahest tükist kokkukeevitatud või -needitud terasvitsu.

Tabel 2

millimeetrites

sarapuust, toomingast ja kasest: Mõhuvitsad (kaks vööd tünnile) Ühe vitsa aseme laius	Ühe vöö laius puust otsavitsade puhul	Ühe vöö laius terasest otsavitsade puhul	Põhjade kinnitusvitsad (kaks vitsa tünnile), ühe vitsa aseme laius	Puust vitsade vitsaühendite (lukkude) pikkus	Ümmargused traatnaelad ГОСТ 283—41 järgi: Krohvinaelad 1,6×25 mm terasest või puust vitstele (tükki ühele tünnile)	Ehitusnaelad 1,6×40 mm kinnitusvitstele ja põhja põõnadele (tükki ühele tünnile)	Põhjade põõnad puust (2 tk. tünnile) Laius	Paksus
tünnid								
12—35	35—50	80—100	—	160	6	—	—	—
12—35	35—50	80—100	—	160	6	—	—	—
16—40	50—70	80—100	—	220	6	—	—	—
16—40	60—80	90—110	—	225	6	—	—	—
—	—	—	—	—	6	—	—	—
18—40	70—90	100—120	—	225	12	—	—	—
18—40	70—90	100—120	—	225	12	—	—	—
—	—	—	—	—	12	—	—	—
20—40	70—90	110—130	—	225	12	—	—	—
—	—	—	—	—	12	—	—	—
tünnid								
16—40	50—70	80—100	18—30	220	6	—	—	—
18—40	50—80	90—110	18—30	225	6	12	—	—
18—40	70—90	100—120	18—30	225	12	12	60	20—23
20—40	70—90	110—130	18—30	225	12	26	60	20—23

4. Lubatavad kõrvalekaldumised tabelis 1 ja 2 näidatud mõõdetest:

mahus	±	3 %
läbimõõdus ja kõrguses	±	5 mm
kere- ja põhjalaudikute paksuses	+	2 mm
	—	1 mm
uurde ja otsa vahekauguses	±	2 mm

uurdenuudi laiuses ja sügavuses . . . . . ± 0,5 mm
põhja ja kaane servafaaside laiuses . . . . ± 5 mm
puust vitsade vitsaühendite (lukkude) pikkuses ± 15 mm

5. Puust prundid soolveekindlate tünnide prundiaukude sulgemiseks peavad olema koonusekujulised ning järgmistes mõõdetes: pikkus 40 mm, läbimõõt ühest otsast 30 mm ja teisest otsast 23 mm, lubatava kõrvalekaldumisega ± 2 mm.

6. Tünnide valmistamiseks kasutatava puidu absoluutne niiskuse sisaldus ei tohi tünnide valmistamise momendil ületada 18%.

Märkus. Jahutatud ja külmutatud kalade koheseks pakkimiseks ettevalmistatud kuivtaara tünnide puidu niiskuse sisaldust ei normeerita.

7. Kere ja kaane-põhja laudikud peavad tünni kokkupanemisel puidu kvaliteedilt vastama järgmistele nõuetele (puidu vigasused — ГОСТ 2140—43 järgi):

Puidu vigasuste nimetused	Lubatud vigasuste normid	
	Soolveekindlatel tünnidel	Kuivtaara-tünnidel
1. Kokkukasvanud kõvad oksad	1. On lubatud mittearvestatavaid läbimõõdus kuni:	
	10 mm	15 mm
	On lubatud arvestatavaid läbimõõdus:	
	11 kuni 20 mm ülimalt 2 oksa või 21 kuni 30 mm ülimalt üks oks	16 kuni 30 mm ülimalt 3 oksa
	tingimusel, et oksa läbimõõt ei ületaks ¼ laudiku laiusest	
2. Kokkukasvamata oksad	2. On lubatud tingimusel, kui oksaaugud on punnidega kinni pandud veekindla liimi kasutamisega:	
	punni läbimõõduga kuni 20 mm ülimalt kaks ja 21 kuni 30 mm ülimalt üks, kui punni läbimõõt ei ületa 1/5 laudiku laiusest	punni läbimõõduga mitte üle ¼ laudiku laiusest — ülimalt kaks. Oksaaugud läbimõõdus kuni 10 mm pannakse kinni puust

Järg

Puidu vigasuste nimetused	Lubatud vigasuste normid	
	Soolveekindlatel tünnidel	Kuivtaara-tünnidel
		pulkadega (puust naeltega)
	Laudikuis ei ole lubatavad oksad ja punnid läbimõõdus üle 30 mm	
3. Tõugukäigud	3. Ei ole lubatavad	3. On lubatavad mitte üle kahe käigu tingimusel, kui need kinni pannakse punnidega või puust pulkadega, veekindla liimi kasutamisega

Märkused pos. 1, 2 ja 3 juurde:

1. Oksa läbimõõt mõõdetakse laudiku teljega rööbiti asetsevate oksa kontuuri puutejoonte vahelt.

2. Arvestatavate okste või punnide arv on näidatud ühe laudiku kohta.

3. Punnidega või arvestatavate okstega laudikute arv ei tohi ületada 30% tünni laudikute koguarvust.

4. Oksad, punnid ja puust pulgad ei tohi väljuda laudikute servadele ja põhjade-kaante servafaasidele ning peavad asetsema vähemalt 75 mm kaugusel kere laudikute otstest ja pikkuse keskkohast.

5. Tünni sisepinnal peavad oksad ja punnid olema soolveekindla ainega immutatud või kaetud.

6. «Trummi» tüüpi tünnidel ei ole kokkukasvamata oksad lubatavad.

Järg

Puidu vigasuste nimetused	Lubatud vigasuste normid	
	Soolveekindlatel tünnidel	Kuivtaara-tünnidel
4. Sisemine punetus ja täpilisus (kõva tumestus)	4. On lubatavad täppide ja vöötide kujul, kui vigastatud puiduosa ei erine kõvaduselt seda ümbritsevast tervest puidust.	
5. Mädanik (sõel-, pehme-, valgemädanik)	5. Ei ole lubatav	
6. Sinetus	6. On lubatav ühepoolne; läbiva sinetuse puhul peavad sellest tabatud kohad olema kaetud või immutatud soolveekindla ainega	6. On lubatav
7. Lõhed (säsi-, ring- ja külmalõhed ning kuivamislõhed)	7. Lubatud on pinnalised, sügavusega kuni $^1/_{10}$ laudiku paksusest ja pikkusega kuni $^1/_{10}$ laudiku pikkusest; lõhed ei tohi väljuda laudikute servadele, põhjadekaante servafaasidele ning peavad asetsema vähemalt 75 mm kaugusel laudikute otstest ja pikkuse keskkohast	7. Lubatud pinnalised, sügavusega kuni ¼ laudiku paksusest ja pikkusega kuni ¼ laudiku pikkusest, sama asetusega nagu soolveekindlatel tünnidelgi
8. Kaldtoim	8. On lubatav, kui puidu kiudude kalle sirgjoonest ei ületa 5% laudiku pikkusest	
9. Säsisoon	9. Lubatakse sügavusega mitte üle 3 mm	
10. Sissekasv	10. On lubatav ühepoolne sissekasv sügavusega kuni $^1/_6$ laudiku paksusest ja pikkusega kuni $^1/_{10}$ laudiku pikkusest; sissekasv ei tohi väljuda laudikute servadele, põhjadekaante servafaasidele	10. On lubatav ühepoolne sissekasv sügavusega kuni ¼ laudiku paksusest ja pikkusega kuni $^1/_{10}$ laudiku pikkusest, asetusega nagu soolveekindlatel tünnidelgi

Järg

Puidu vigasuste nimetused	Lubatud vigasuste normid	
	Soolveekindlatel tünnidel	Kuivtaara-tünnidel
	ning peab asetsema vähemalt 75 mm kaugusel kere laudikute otstest ja pikkuse keskkohast	
11. Vesikiht	11. On lubatav mitteläbivate täppide ja vöötide kujul	11. On lubatav
12. Vaigulohud	12. On lubatavad ühepoolsed vaigulohud välimisel pinnal sügavusega kuni 1/4 laudiku paksusest; vaigulõhed ei tohi väljuda laudikute servadele, põhjade-kaante servafaasidele ning peavad asetsema vähemalt 75 mm kaugusel kere laudikute otstest ja pikkuse keskkohast.	12. On lubatav

Märkus. Käesolevas standardis nimetamata vigasused on lubatud.

8. Oksa-aukude ja tõugukäikude kinnipanemiseks kasutatavad punnid ja pulgad peavad olema samast puuliigist kui laudikudki, milledesse need asetatakse. Punnide ja pulkade puidu niiskusesisaldus ei tohi ületada 12—14%. Need tuleb asetada selliselt, et punni ja laudiku puidu toim asuksid samas suunas. Vahemaa kahe lähema punni vahel peab olema mitte alla 100 mm.

9. Laudikute immutamiseks või tünnide sisepinna katmiseks kasutatava segu, samuti ka liimide retseptuur peab olema kinnitatud NSVL Tervishoiu Ministeeriumi või selle organite poolt.

10. Puust vitsadel ei tohi olla mõranemisi ega lõhenemisi. Vitsadel koore osaline puudumine on lubatud.

11. Soolveekindlate tünnide sulgemiseks kasutatavad koonusekujulised puust prundid peavad olema valmistatud sirgetoimelisest pehmete puuliikide puidust ning olema oksteta, killunemisteta ja lõhedeta.

12. Tünnid peavad olema kujult sümmeetrilised ja korrapärased, mitte kiivas, lohkudeta ning kühmudeta. Tünnide välispinnal ei tohi esineda nõgusid, mõranemisi ja hööveldusiskmeid.

13. Kere ja põhja-kaane laudikud peavad olema kahelt poolt puhtalt hööveldatud; hööveldamata sisepind ei tohi ületada soolveekindlal tünnil 10% ja kuivtaara-tünnil 20% nende üldisest sisepinnast.

14. Uurete nuudid peavad olema puhtad, tasased ning tünni pöörlemise teljega ristnurga all asuvas ühes tasapinnas.

15. Tünnikere sisepinna puhastamise sügavus uurdenuudi kohal ei tohi ületada 2 mm.

16. Soolveekindlate tünnide kerelaudikutel ei ole lubatud killunemisi ja lõipe laudikute otstes ja otsa ning uurde vahel; kuivtaara-tünnidel võivad need olla laiusega kuni 5 mm ja sügavusega kuni 2 mm.

17. Kere otsad peavad olema ära lõigatud nõnda, et otsa ja uurde vahe oleks konstantne. Tünni otste siseservale tehakse servafaas, mille laius on $^1/_3$ otsa ja uurde vahemõõdust ja sügavus laudiku otsas — $^1/_3$ kerelaudiku paksusest.

18. Kõrvuti asetsevate kerelaudikute ja põhja-kaanelaudikute servad peavad olema tihedalt ligi hööveldatud. Kuivtaara-tünnidel on lubatud poomkant sügavusega mitte üle ¼ laudiku paksusest.

19. Tünnide sisepind peab olema põletatud, kuid ilma söestumiseta.

20. Põhi ja kaas peavad olema kettakujulised, sama tünni põhi ja kaas aga ühesuguse läbimõõduga. Kõrvutiolevad põhja või kaane laudikud kinnitatakse omavahel servadest kolme rombikujulise metallplaadikesega mõõdus 30×15 mm või kolme traattihvtiga 20×3 mm.

21. Põhja-kaane servadele lõigatakse servafaas, välimine ⅓ laudiku paksusest ja sisemine ⅔ laudiku paksusest. Faasid pea-

vad olema puhtalt lõigatud ja tasased, killunemisteta ning mõranemisteta.

Kuivtaara-tünnide põhjade ja kaante servafaasides on lubatud killunemised ja sissemuljutised sügavusega kuni 2 mm ja laiusega kuni 5 mm.

22. Tünnid peavad olema vitsatatud kere mõlemale otsale sümmeetriliselt asetatud vitsadega. Vitsad ei tohi olla kiivas ja tünnikere pinna rebestamine vitsade pealelöömisel ei ole lubatud.

Vitsalukud peavad olema tugevad ja vitsad tihedalt peale löödud.

Otsavitsad lüüakse peale kereotsadega tasa.

23. Terasvitsad peavad olema valtsitud või kokku needitud koonuse kujuliselt, kooskõlas tünnikere kujuga.

24. Iga terasest mõhu- ja kaelavits kinnitatakse krohvinaeltega, ilma et viimaste otsad väljuksid tünni sisepinnast.

25. Terasvitsade otsad keevitatakse või needitakse kokku kahe neediga, millised asuvad omavahel vitsa laiuse kaugusel ja otstest vitsa poole laiuse kaugusel.

26. Soolveekindlate tünnide nr-id 6, 7, 8, 9 ja 10 terasvitsadega kinnitamisel tuleb tünnidele täiendavalt peale lüüa peale otsa- ja mõhuvitsade kaks kaelavitsa samades mõõdetes nagu mõhuvitsad.

27. Puust ja terasest vitsade kombineeritud kasutamisel peavad tünnide otsad olema kinnitatud terasvitsadega.

28. Tünnide vitsatamisel puust vitsadega võib kummalegi tünniotsale peale lüüa ühe üleni vöö, mille laius peab vastama vähemalt otsa- ja mõhuvitsavööde laiuste summale.

29. Puust vitsad peavad tünni poolel olema tasased ja siledaks hööveldatud. Otsavöö välimine, s. o. otsapoolne puust vits kinnitatakse tünnikere külge krohvinaeltega, ilma et viimaste otsad väljuksid tünni sisepinnast. Vöös peavad vitsad olema tihedalt üksteisele ligi löödud.

30. Põhja ja kaane kinnitamise vitsad pannakse kuivtaara-tünnidele põhja-kaane välispinna välissõõri mööda; need vitsad võivad koosneda kahest tükist. Vitsad kinnitatakse kere seinu läbivate ehitusnaeltega 1,6×40 mm.

Märkus. Kuivtaara-tünnidele nr-id 1 ja 2 pannakse kinnitusvitsad ainult põhja-kaane laudikute otsipidi, tünnidele nr-id 3 ja 4 aga suletud rõngastena.

31. Põhja pöönad pannakse kuivtaara-tünnidele nr-id 3 ja 4 põhjade keskkohale ristjoones laudikute pikkusele ja lüüakse viimaste külge ehitusnaeltega 1,6×40 mm.

32. Soolveekindlatel tünnidel nr-id 1, 2, 5, 8 ja 10 puuritakse kaande kaks prundiauku vähemalt 50 mm kaugusel üksteisest ja uurdenuudist ning vähemalt 20 mm kaugusel kaanelaudikute liitekohast.

Soolveekindlatel tünnidel nr-id 3, 4, 6, 7 ja 9 võib nimetatud augud puurida keresse samas kauguses kerelaudikute liitekohast kahte kõrvuti asetsevasse laiemasse laudikusse, kummassegi üks auk. Laudiku pikkuselt peavad augud asetuma: a) terasvitsade puhul — mõhu- ja kaelavitsade vahekoha keskpaigas, kaelavitsade puudumisel aga mõhu- ja otsavitsade vahekoha keskpaigas; b) puuvitsade või kombineeritud vitsade puhul — mitte lähemal kui 100 mm laudiku keskkohale.

33. Kaug-Ida sadamatest mereteel transportimisele kuuluvate kalade soolveekindlad tünnid peavad olema terasest vitsadega.

34. Käesoleva standardi nõuete kohaselt valmistatud soolveekindlad tünnid peavad olema taarastamise ja ekspluatatsiooni ajal soolvett pidavad (määratud ekspluatatsiooni eeskirjade täitmisel).

II. MARKEERIMINE.

35. Tünnid markeeritakse vastavalt ОСТ НКРП 27.

III. VASTUVÕTMINE.

36. Tünnide vastuvõtmine nende mahu kontrollimise, valmistünnide puiduniiskuse sisalduse määramise ja tünnide detailide töötlemise ning tünnide kokkupaneku kvaliteedi määramise osas toimub vastavalt ОСТ НКСнаб 6113/174 nõuetele.

Üleliiduline Standardite Komitee NSVL Ministrite Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD Konservid metall- ja klaastaaras. Jaendamine, pakkimine ja markeerimine	ГОСТ 1506—47 Asendab ГОСТ B-1506—42 konservide ja preservide osas Taara T 30

Käesolev standard käsitab metall- või klaastaarasse jaendatud konservitoodangu, s. o. liha-, piima-, kala-, aedvilja-, puuvilja- ja marjakonservide, laste ning dieet-erikonservide ja kala-, aedvilja- ning puuvilja- ja marjapreservide jaendamist, pakkimist ja markeerimist.

Märkus. Tarbijate erinõudmised ekspordiks ning Kaug-Põhja üksikute maakohtade ja rajoonide varustamiseks määratud konservitoodangu jaendamise, pakkimise ja markeerimise kohta peavad pooltevahelises kirjalikus kokkuleppes olema eraldi ära märgitud.

I. KONSERVID METALLTOOSIDES.

1. Jaendamine. Konservitooteid jaendatakse metalltoosidesse, ületamata vastavate toodete standardites või tehnilistes tingimustes näidatud maksimaalset netokaalu.

2. Netokaal. Konservitoosi netokaal peab vastama etiketil märgitule.

3. Arbitraaži juhtudel eraldatakse iga üleandmisele, vastuvõtmisele või ülevaatusele kuuluva konservide partii eri virnadest või kastidest mitte alla 10 toosi ja mitte üle 0,03% tooside partii üldarvust ning määratakse kindlaks keskmine kaal, mis ei tohi olla väiksem etiketil märgitust; üksikute tooside osas on lubatud järgmised kõrvalekaldumised etiketil märgitud netokaalust:

a) kõigil konservidel ning preservidel, mis on jaendatud toosidesse mahuga kuni 1 kg . . . . . ±3%

b) kõigil konservidel ning preservidel, mis on jaendatud toosidesse mahuga üle 1 kg . . . . . ±2%

4. Sulgemine. Jaendatud toodetega metall-konservitoosid peavad olema õhukindlalt suletud.

Esitatud NSVL Toiduainete Tööstuse Ministeeriumi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 31. XII 1947. a.	Rakendamise tähtaeg 1. III 1948. a.

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

Märkus. Tooside õhukindlus ei ole nõutav suhkruga keedetud puuvilja- ja marjade-, piima- ja kuivsaaduste ning steriliseerimata piimakonservide suhtes, kusjuures tooside lekkimine ei ole lubatav.

5. Metalltoosid peavad olema valmistatud vastavalt konservitooside kohta kehtivale standardile.

6. Kummist tihendusrõngad, pasta ning teised materjalid, mida kasutatakse sulgemise õhukindluse saavutamiseks, peavad vastama toiduainete taarastamise materjalidele esitatavaile sanitaar-hügieenilistele nõuetele (peavad olema kahjutud, ei tohi anda neile kõrvalmaitset ja -lõhna ega tohi neid värvustada jne.).

7. Nõuded toodetega täidetud metalltooside välimuse kohta:

a) Tooside välispind peab olema puhas, mustade tinutamata plekkideta, tinutuse tervikluse riketeta valtsidel ning pikiõmblustes, mõlkideta, sakkideta, täketeta, «linnukesteta» (põhjade ning kaante deformatsioon kolmnurgakestena toosiservadel) ning «keelekesteta» («язычки»).

b) Kummi või pasta ei tohi valtsi alt välja ulatada.

c) Põhjad ja kaaned peavad olema nõgusad või lamedad.

d) Lakitud toosid peavad olema üleni kaetud kuumusekindla lakikihiga; sisepinna katmiseks tuleb kasutada toidulakki.

8. Õhukindluse tingimusel on lubatav konservide realiseerimine, milledel on:

a) toosi korpuse deformatsioon (vaakumi tõttu) mõne tõmbi kandi kujul (3 kg ning suurema mahuga toosidel);

b) põhja ning kaane valtside väline tinutus piimakonservide fassong-, suurtel (3 kg ning üle selle) silindrilistel ning eritoosidel;

c) kerge kuumutusvärvus toosi välispinnal;

d) tähtsusetud sakid või täkked arvult mitte üle kahe iga valtsi ringjoonel;

e) tähtsusetud joodisevalgumid toosiõmblusel;

f) tähtsusetud laki välisvigastused kriimustuste näol litograafitud ja lakitud toosidel;

g) tähtsusetud mõlgid ilma teravate kantideta.

9. Realiseerimisele ei lasta konserve, millede toosidel on järgmised defektid:

a) bombaaztoosid — punsunud põhjade ning kaantega toosid, millised pärast sõrmedega allavajutamist ei jää normaalseisundisse;

b) läbilöödud, lekkivad, «linnukestega», mustade plekkidega (tinutisega katmata kohad), teravate pleki paindekohtadega, muljutud valtsidega, samuti «plaksuvate otstega» toosid.

Märkus. «Plaksuvate otstega», roostetanud, tugevalt muljutud ja bombaaztoosides puuvilja-marja, tomati, suhkruga kondenspiima konservide ja kalapreservide edasise kasutamise küsimus lahendatakse sanitaar-järelevalveorganite poolt pärast laboratoorset uurimist.

10. Etiketipealdis. Toosi korpusele peab litograafilisel teel olema peale kantud kunstiliselt kujundatud etiketipealdis. Litograafiline jäljend peab olema selge ja mitte laialivalguv.

11. Etiketi pealdis peab olema järgmise sisuga:

a) ministeeriumi nimetus, kellele tööstus allub;
b) peavalitsuse või trusti nimetus;
c) tööstuse nimetus;
d) tööstuse asukoht;
e) peavalitsuse mark, trusti või tööstuse kaubamärk;
f) toote nimetus;
g) sort;
h) netokaal;
i) «ОСТ . . . . . » (või «ВТУ . . . . . »);
k) säilitamistingimused (säilitamise eritingimusi nõudvail toodetel);
l) «NSVL Tervishoiu Ministeeriumi poolt heakskiidetud» (laste- ja dieetkonservidel).

Märkus. On lubatud sordi ümbertembeldamine kõrgemast madalamaks.

12. Toodete üksikliikidel peab etiketipealdis säilitamistingimuste osas olema sõnastatud:

a) «Toode ei kuulu pikemaajalisele säilitamisele. Säilitada temperatuuris mitte üle 0° C ja mitte alla miinus 5° C» (kalapreservidel — kiludel, rollmopsil, anšoovistel, marinaadidel jne.).

b) «Säilitada kuivas jahedas kohas» (konservidel — «Sink—Moskva», piima kuivsaadustel).

c) «Säilitada kuivas jahedas kohas, kuid mitte pakases» —

(steriliseeritud kondenspiima-konservidel ja konservidel, mis sisaldavad tarretist).

13. Laste- ning dieetkonservide etikettidel peab olema peale p-de 11—12 andmete näidatud nende koostis (retseptuur või toitvate ainete sisaldus), vitaminiseeritud konservide etikettidel aga järgmised andmed:

a) vitamiini nimetus;

b) vitamiini sisaldus kaalu- või mahuühikus mg-des ja vitamiinide *A* ning *D* sisaldus — rahvusvahelisis ühikuis (VE);

c) soovitatav ööpäevane annus täiskasvanuile.

14. Litograafitud toosi kaande pressitakse: vahetuse number, toote valmistamise aasta, kuu ja kuupäev.

15. On lubatav toosi litograafimist asendada paberetiketi kleepimisega toosi korpusele.

Märkus. Litograafimata toosides konservid, mis saadetakse Relvastatud Jõudude Ministeeriumile ning NSVL Toiduainete Reservide Ministeeriumile, peavad olema etikettideta; etiketid tuleb paigutada vastavalt tooside arvule eri kasti.

16. Etikett peab olema kunstipäraselt kujundatud ning tihedale valgele paberile litograafitud. Etiketi sisu peab vastama p-dele 11—13. On lubatud kautšuktempliga juurde lüüa tööstuse ja sordi nimetus ning netokaal.

17. Etikett peab olema puhas ja terve ning tihedalt ja korralikult katma kogu toosi korpust. Suurtel (3 kg ning enam) toosidel on lubatud panderollikujuline etikett laiusega mitte alla 60 mm.

18. Tooside markeerimine. Litograafimata tooside põhjale ning kaanele peab olema sisse pressitud tingtähistused.

19. Toosi põhjale pressitakse järjestikku ühes reas kolm — kuus märki:

a) ministeeriumi indeks:

«K» — NSVL Toiduainete Tööstuse Ministeerium,

«M» — NSVL Liha- ja Piimatööstuse Ministeerium,

«PB» — NSVL Idarajoonide Kalatööstuse Ministeerium,

«P3» — NSVL Läänerajoonide Kalatööstuse Ministeerium,

b) tööstuse number,

c) valmistamise aasta, mis märgitakse selle aasta viimase arvuga.

Näidis. NSVL Liha- ja Piimatööstuse Ministeeriumi Lihatööstuse Peavalitsuse tööstuse nr. 25 1948. a. toodetud konservid peavad kandma marki «M 258».

Märkused.

1. Kui plekktooside tsehh toodab toose mitmele konservitööstusele, siis pressitakse toosi põhjale ainult ministeeriumi indeks.

2. NSVL Läänerajoonide Kalatööstuse Ministeeriumi Põhja Kalatööstuse Peavalitsuse traaleritel toodetavate konservide jaoks ettenähtud tooside põhjale pressitakse ministeeriumi indeksi kõrvale täht «T».

20. Tooside kaanele pressitakse sisse järjestikku ühes reas viis — seitse märki:

a) vahetuse number (ühe numbriga);

b) valmistamise kuupäev (kahe numbriga); kuni 9-nda kuupäevani incl. tuleb selle ette panna null;

c) valmistamise kuu indeks:

A — jaanuar, *B* — veebruar jne. vene tähestiku järjekorras (välja arvatud täht «З»);

d) konservide sortimendi number (üks — kolm numbrit).

Näidis. 25. jaanuari esimeses vahetuses toodetud konservid sortimendinumbriga 37 peavad kandma märki «125А37».

Märkused.

1. Ühe vahetusega töötavates maismaa konservitööstustes, ujuvtööstustes ning traaleritel vahetuse numbrit toosikaanele ei pressita.

2. Konservitööstused, kes saavad toosi põhjale sissepressitud ministeeriumi indeksiga toose, pressivad sisse ülejäänud andmed (p. 19 järgi) kaanele. On lubatud andmed sisse pressida kahelt realt (ülemises reas — p. 19 andmed, alumises — p. 20 andmed.)

21. Sissepressitavate märkide suurus peab olema 3,5×5 mm soone sügavusega 0,5±0,05 mm.

22. Pakkimine. Metalltoosidesse netokaaluga alla 5 kg jaendatud tooted peavad olema pakitud puit- või kartongkastidesse.

23. Lakkimata ja etikettideta toosides konservitooted pakitakse kastidesse, eelnevalt kattes toosid neutraalse mittesööbiva määrdega.

24. Tooside iga horisontaalrida kastis peab olema kaetud kartongiga või tiheda paberiga.

25. Kastid peavad olema tugevad, korras, puhtad ja endise markeerimiseta.

26. Konservitoosid peavad olema kastidesse paigutatud selliselt, et oleks välditud nende nihkumine kastis. Kasti mõõted peavad vastama sellesse pakitud tooside suurusele.

27. Toodetega pakitud puitkast peab olema tugevasti kinni naelutatud ning otstest sidumistraadiga või metall-pakkimislindiga ümbritsetud nõnda, et oleks tagatud pakkimise terviklus transportimisel kastide virna ladumisega.

28. Kartongist kast peab olema niivõrd vastupidav, et see tagaks toote alalhoidmist nõuetekohasel säilitamisel ning sihtkohta transportimisel. Pappkastide konstruktsioon peab vastama tootja-ministeeriumi poolt kinnitatud ning asjasthuvitatud organisatsioonidega kooskõlastatud tehnilistele tingimustele.

29. Plekktoosid toodete netokaaluga 5 kg ja enam peavad olema pakitud puitkastidesse-raamikutesse, või tugevatesse kartongkastidesse.

30. Raamikud peavad olema tugevad, korduvaks transportimiseks vastupidavad. Raamiku põhi ning küljed peavad olema kinnitatud vähemalt 20 mm laiuste metallribade või metallnurkadega.

31. Raamikusse peab olema pakitud:

a) plekktoose toodete netokaaluga 5 kg — mitte üle 4 tk.

b) „ „ „ üle 5 kg — mitte üle 2 tk.

32. Raamikute ning kastide markeerimine. Raamik peab olema varustatud lipikuga, sellekohase etiketipealdisega (vastavalt p. 11).

33. Konservitoodetega kasti peab olema paigutatud kontrolltalong (soovitatavad mõõted 85×100 mm) järgmise sisuga:

a) tööstuse nimetus;

b) tööstuse asukoht;

c) toote nimetus;

d) tooside arv ja nende number või maht;

e) toote valmistamise kuupäev ja vahetus;

f) pakkija number;

g) «Kõigi puuduste kohta, mis kasti avamisel ilmsiks tulevad, teatage viivitamatult tööstusele, juurde lisades akti ning käesoleva talongi».

34. Puitkasti otstele peab olema loetavalt märgitud vastupidava tumeda värviga trafareti abil:

a) ministeeriumi nimetus;
b) peavalitsuse nimetus;
c) tööstuse nimetus;
d) tööstuse asukoht;
e) toote nimetus;
f) sort;
g) tooside arv, nende number ja toosi netokaal;
h) konservide valmistamise kuupäev.

Märkus. Kartongkastidele peab olema etiketipealdis peale trükitud; on lubatud trükikojas valmistatud etiketi peale kleepimine.

35. Kasti ühele küljele kantakse pealdis: «Säilitada kuivas jahedas kohas». Üksikute tooteliikide jaoks täpsustatakse mainitud pealdist vastavalt p-dele 11-k ja 12.

II. KONSERVID KLAASTAARAS.

36. Jaendamine. Konservitooteid jaendatakse klaastaarasse, ületamata vastavate toodete standardites või tehnilistes tingimustes näidatud maksimaalset netokaalu või mahtu.

37. Toote netokaal või maht peab vastama etiketil märgitule.

Märkus. Arbitraaži juhtudel määratakse keskmine kaal (nagu osutatud p-s 3). Üksikute purkide, klaaside ja pudelite osas on lubatud kõrvalekaldumised etiketil märgitud netokaalust või mahust ± 3% piires; üksikutel balloonidel ei tohi see kõrvalekaldumine ületada ± 2%.

38. Nõuded klaastaara kohta:

a) klaas peab olema läbipaistev, puhas, seesmiste ning pinnamullideta, kiskmeteta ja lohkudeta;

b) ei tohi olla teravaid ja jämedaid õmblusi ning killunevaid nurki (kõik nurgad peavad olema siledad);

c) korpus peab olema sile, kühmudeta ning nõgudeta;

d) seinte paksus peab olema ühtlane, õhenemisteta ning märgatavate paksenemisteta põhja juures.

On lubatav klaasi tumeroheline värvus, tähtsusetud kurrud, lainelisus.

Ei ole lubatav selliste defektidega taara, mis moonutavad sisu välimust, nagu tunduv kurrulisus ning lainelisus, värvilised vöödid.

39. Sulgemine. Klaastaara sellesse jaendatud toodanguga peab olema õhukindlalt suletud (vt. märkus p. 4 juurde): purgid ning klaasid kaantega; balloonid ja pudelid — korkide või kaantega.

Sulgemiseks tarvitatavad korgid peavad olema koorest, balloonide sulgemiseks on lubatavad puukorgid hästi kuivanud puust.

Ei ole lubatav toodete realiseerimine pragunenud, lekkivas, bombaaži tunnustega (punsunud kaas) klaastaaras.

Märkus. Bombaažkonservide (suhkruga keedetud puuvilja-marjade, tomati, aed- ning puuviljamarinaadide, suhkruga kondenspiima ning kalapreservide), samuti ka roostetanud kaantega konservide kasutamise küsimus lahendatakse sanitaar-järelevalveorganite poolt pärast laboratoorset uurimist.

40. Kaaned klaastaara sulgemiseks peavad olema plekist (valgest, valgest lakeeritud, mustast lakeeritud) või alumiiniumist. Mustast plekist või alumiiniumist kaaned peavad olema mõlemalt poolt üleni kaetud vastupidava kuumusekindla laki või emailiga. Sisepinna katteks tuleb kasutada toidulakki või -emaili. Lubatavad on kaaned laki või emaili väikeste kriimustustega või mis on hõõrdunud kaane surukohtades.

41. Kaane alla tuleb asetada ühetasased, siledad ja pragudeta kork- või kummitihendid.

42. Litograafitud kaantel peavad olema kunstiliselt kujundatud pealdised. Jäljend peab olema selge ja mitte laialivalguv.

43. Ballooni või pudeli sulgemisel tuleb korgi vahele asetada pärgament ja kork pealt üle valada tõrvlakiga, milline peab ühtlase kihina katma korgi ja pudelisuu sõõriku ning millel ei tohi olla pragusid ja teisi vigastusi, mis rikuksid sulgemise õhukindlust.

Pudelite sulgemisel on lubatav tõrvlakiga kinni valamise asemel kasutada värvilist viskoosset kübarsulgurit.

44. Etiketipealdis. Toodetega klaaspurkidele, klaasidele, balloonidele ja pudelitele tuleb kleepida etiketid (vt. p-id 11, 12, 13 ja16). Etikett peab olema puhas ning terve ja tihe-

dalt ning korralikult peale kleebitud. Etiketi pöördele tuleb märkida kautšuktempliga: vahetuse number, toote valmistamise kuupäev, kuu ja aasta.

Lubatav on etiketipealdise trükkimine vahetult klaasile.

45. Pakkimine. Klaastaarasse jaendatud konservitooted pakitakse samal viisil nagu metalltaarasse jaendatud konservitooted (p-id 22, 25, 26, 27, 28 ja 30).

46. Balloonides olevad tooted pakitakse raamikutesse. Raamikusse peab olema pakitud:

a) 15-liitrilisi klaasballoone . . . . . mitte üle 2 tk.
b) 10 „ „ . . . . . „ „ 2 „
c) 3 „ „ . . . . . „ „ 4 „

Märkus. 3-liitrilisi balloone lubatakse pakkida kartongkastidesse.

47. Balloonide purunemise vältimiseks peavad raamiku põhi ja külgseinad olema kaetud kuiva puhta ning ühtlase pakkimismaterjaliga.

48. Purunemise vältimiseks tuleb toodetega klaaspurgid, klaasid ja pudelid kastidesse pakkimisel üksteisest eraldada vastava restiga. Kartongrestid peavad olema paksust kartongist.

Paberisse mähitud pudeleid võib kastidesse pakkida restita.

49. Kastide ja raamikute markeerimine. Klaastaaras toodetega kastid ning raamikud peavad olema markeeritud (p-de 32—35 järgi).

50. Klaastaaras toodetega kasti kaanele kantakse trafareti abil hästi nähtav pealdis: «Ülapool! Ettevaatust — klaas!»

NSVL Üleliiduline Standardite Komitee NSVL Rahvakomissaride Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 1368—42
	Kõigi töötlemisviisidega töödeldavad kalad. Liigitus suuruse või kaalu järgi	Asendab (liigitamise osas suuruse või kaalu järgi)[1]
		Toiduainete tööstus H 29

1. Käesolev standard määrab kõigi töötlemisviisidega töödeldavate, nii tervik- kui ka roogitud kalade sorteerimist suuruse või kaalu järgi.

2. Suuruse või kaalu järgi liigitatakse kalad juurdelisatud tabelite kohaselt järgmistesse gruppidesse: valitud, suured, keskmised, väikesed, alamõõtelised, liigitamata.

Märkus. Kalade väikseim suurus või väikseim kaal määratakse kalapüügi eeskirjadega rajoonide järgi.

3. Kalade liigitamisel eespool-loeteldud gruppidesse võetakse aluseks:

a) kala pikkus sirgjoonel silmade tsentrumist päraku-uime viimaste kiirte lõpuni;

Märkused.

1. Amuuril, verhogljadil, želtoštšekil, madupeal, konil (amuuri usatšil), valge mere ja murmani heeringatel ning tolstolobikul mõõdetakse pikkus sirgjoonel ninamiku tipust kuni soomuskatte lõpuni.

2. Säga pikkus mõõdetakse sirgjoonel rinnauimede aluse algusest kuni nahakatte lõpuni.

3. Vaikse ookeani heeringa pikkus mõõdetakse sirgjoonel ninamiku tipust sabauime keskmiste kiirte lõpuni.

4. Kerede ja filee pikkus mõõdetakse sirgjoonel pea ja saba äralõigete vahel.

[1] ОСТ НКРП 5,6, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 32, 33, 34, 37, 39, 40, 41, 42, 43, 66, 69, 71, 72, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 83, 84, 88, 89, 90, 91, 92, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 107, 108, 114; ОСТ НКСНаб 6400/190, 6399/189, 6429/187; ОСТ 3996, 1663, 1665, 2996, 1666, 1664, 2497.

Esitatud NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 15. I 1942. a.	Rakendamise tähtaeg 1. IV 1942. a.

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

b) kala kaal, mis määratakse kindlaks saja enam-vähem samasuuruse kala kaalumisega.

4. Suuruselt liigituvad kalad gruppidesse tabeli 1 kohaselt.

5. Kaalult liigituvad kalad gruppidesse tabelite 2 ja 2-a kohaselt.

KALADE LIIGITUS
Pikkus

Jrk. nr-id	Nimetus	Valitud		Suured	
		Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud	Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud
1	Amuur (Амур) *(Ctenophoryngodon idella* V.)	—	—	55 ja enam	53 ja enam
2	Araali ja aserbaidžani beloglazka (Белоглазка аральская и азербайджанская) *(Abramis sapa* P.) . . .	—	—	20 ja enam	19 ja enam
3	Teiste vesikondade beloglazka (Белоглазка прочих водоемов) *(Abramis sapa* P.) . . .	—	—	18 ja enam	17 ja enam
4	Verhogljad (Верхогляд) *Culter erythropterus* B.)	—	—	50 ja enam	48 ja enam
5	Vobla (Вобла) *(Rutilus rutilus caspius* L.) . .	19 ja enam	18 ja enam	Alla 19 kuni 17	Alla 18 kuni 16
6	Võrezub (Вырезуб) *(Rutilus frisii N.)* . . .	40 ja enam	38 ja enam	Alla 40 kuni 35	Alla 38 kuni 33
7	Turb (Голавль) *(Leuciscus cephalus* L.) . .	—	—	24 ja enam	23 ja enam
8	Aserbaidžani nurg (Густера азербайджанская) *(Blicca bjoerkna* L.)	—	—	18 ja enam	17 ja enam
9	Teiste vesikondade nurg (Густера прочих водоемов) *(Blicca bjoerkna* L.)	—	—	16 ja enam	15 ja enam
10	Teib (Елец, мегдыль) *(Leuciscus leuciscus* L.)	—	—	18 ja enam	17 ja enam

SUURUSE JÄRGI
sentimeetrites

Tabel 1

Keskmised		Väikesed		Liigitamata	
Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud	Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud	Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud
Alla 55 kuni 40	Alla 53 kuni 38	Alla 40	Alla 38	40 ja enam	38 ja enam
—	—	—	—	Alla 20	Alla 19
—	—	—	—	Alla 18	Alla 17
Alla 50 kuni 40	Alla 48 kuni 38	Alla 40	Alla 38	Kõik suurused	
Alla 17 kuni 14,5	Alla 16 kuni 13,5	Alla 14,5	Alla 13,5	Kõik suurused	
Alla 35 kuni 30	Alla 33 kuni 28	Alla 30	Alla 28	Kõik suurused	
—	—	—	—	Alla 24	Alla 23
—	—	—	—	Alla 18	Alla 17
—	—	—	—	Alla 16	Alla 15
—	—	—	—	Alla 18	Alla 17

Pikkus

Jrk. nr-id	Nimetus	Valitud		Suured	
		Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud	Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud
11	Kiisk (Ерш речной) (*Acerina cernua* L.) .	—	—	12 ja enam	11 ja enam
12	Želtoštšek (Желтощек) *Elopichhys bambusa* R.)	—	—	70 ja enam	67 ja enam
13	Tõugjas (Жерех, шереспер, белизна) (*Aspius aspius* L.) . . .	40 ja enam	38 ja enam	Alla 40 kuni 32	Alla 38 kuni 31
14	Madupea (Змееголов) (*Ophicephalus argus* C.)	—	—	55 ja enam	53 ja enam
15	Koger (Карась) (*Carassius carassius* L.) . .	—	—	18 ja enam	17 ja enam
16	Peegelkarp (Карп зеркальный) (*Cyprinus carpio* L.)	26 ja enam	—	Alla 26 kuni 22	—
17	Kon (Конь) (*Hemibarbus labeo* P.)	—	—	25 ja enam	24 ja enam
18	Krasnoper (Краснопер) (*Culter mongolicus* B.)	—	—	35 ja enam	34 ja enam
19	Kaug-ida krasnoperka (Красноперка дальневосточная) (*Pseudoaspius leptocephalus* P.)	—	—	18 ja enam	17 ja enam
20	Roosärg (Красноперка прочих районов) (*Scardinius erythrophthalmus* L.)	—	—	15 ja enam	14 ja enam
21	Kutum (Кутум) (*Rutilus frisi kutum* K.) . . .	40 ja enam	38 ja enam	Alla 40 kuni 35	Alla 38 kuni 33

sentimeetrites

Tabel 1 (järg)

Keskmised		Väikesed		Liigitamata	
Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud	Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud	Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud
—	—	—	—	Alla 12	Alla 11
Alla 70 kuni 50	Alla 67 kuni 48	Alla 50	Alla 48	Kõik suurused	
Alla 32 kuni 25	Alla 31 kuni 24	Alla 25	Alla 24	25 ja enam	24 ja enam
Alla 55 kuni 40	Alla 53 kuni 38	Alla 40	Alla 38	40 ja enam	38 ja enam
—	—	—	—	Alla 18	Alla 17
Alla 22 kuni 18	—	Alla 18	—	18 ja enam	—
Alla 25	Alla 24	—	—	Kõik suurused	
—	—	Alla 35	Alla 34	Kõik suurused	
—	—	—	—	Kõik suurused	
—	—	—	—	Alla 15	Alla 14
Alla 35 kuni 30	Alla 33 kuni 28	Alla 30	Alla 28	Kõik suurused	

Pikkus

Jrk. nr-id	Nimetus	Valitud		Suured	
		Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud	Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud
22	Lenok (Ленок) (*Brachymystax lenok* P.) . .	—	—	40 ja enam	38 ja enam
23	Latikas (Лещ) (*Abramis brama* L.)	26 ja enam	25 ja enam	Alla 26 kuni 22	Alla 25 kuni 21
24	Linask (Линь) (*Tinca tinca* L.)	—	—	20 ja enam	19 ja enam
25	Muksun (Муксун) (*Coregonus muksun* P.)	—	—	40 ja enam	38 ja enam
26	Luts (Налим) (*Lota lota* L.)	—	—	43 ja enam	41 ja enam
27	Balhaši ahven (Окунь балхашский) (*Perca schrenki* K.)	—	—	20 ja enam	19 ja enam
28	Ahven (Окунь речной прочих водоемов) (*Perca fluviatilis* L.) . . .	—	—	18 ja enam	17 ja enam
29	Omul (Омуль) (*Coregonus autumnalis* P.) .	—	—	25 ja enam	24 ja enam
30	Peled (Пелядь, сырок) (*Coregonus peled* G.)	—	—	25 ja enam	24 ja enam
31	Särg (Плотва) (*Rutilus rutilus* L.)	—	—	16 ja enam	15 ja enam
32	Podust (Подуст) (*Chondrastoma nasus* L.) .	—	—	18 ja enam	17 ja enam
33	Rääbis (Ряпушка, рыпус) (*Coregonus albula* L.)	—	—	20 ja enam	19 ja enam

sentimeetrites

Tabel 1 (järg)

Keskmised		Väikesed		Liigitamata	
Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud	Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud	Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud
Alla 40	Alla 38	—	—	Kõik suurused	
Alla 22 kuni 19	Alla 21 kuni 18	Alla 19	Alla 18	19 ja enam	18 ja enam
—	—	—	—	Alla 20	Alla 19
Alla 40	Alla 38	—	—	Kõik suurused	
Alla 43 kuni 30	Alla 41 kuni 29	Alla 30	Alla 29	30 ja enam	29 ja enam
—	—	—	—	Kõik suurused	
—	—	—	—	Alla 18	Alla 17
Alla 25	Alla 24	—	—	Kõik suurused	
Alla 25	Alla 24	—	—	Kõik suurused	
—	—	—	—	Alla 16	Alla 15
—	—	—	—	Alla 18	Alla 17
Alla 20 kuni 14	Alla 19 kuni 13	Alla 14 peale «kihulaste»	Alla 13 peale «kihulaste»	kõik suurused peale «kihulaste»	

Pikkused

Jrk. nr-id	Nimetus	Valitud		Suured	
		Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud	Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud
34	Aasovi ja musta mere vimb (Рыбец азово-черноморский) (*Vimba vimba* L.)	—	25 ja enam	—	Alla 25 kuni 23
35	Karpkala (Сазан, карп) (*Cyprinus carpio* L.)	40 ja enam	38 ja enam	Alla 40 kuni 30	Alla 38 kuni 29
36	Kaspia heeringas (Сельдь каспийская) (sugukond *Clupeidae*):				
	a) tervelt, roogitud ja rapitud	28 ja enam	27 ja enam	Alla 28 kuni 23	Alla 27 kuni 22
	b) kered ja filee . .	—	23 ja enam	—	Alla 23 kuni 18
37	Muurmani ja valge mere heeringas (Сельдь мурманская и беломорская) (*Clupea harengus* L.):				
	a) tervelt ja rapitud	28 ja enam	27 ja enam	Alla 28 kuni 19	Alla 27 kuni 18
	b) kered ja filee . .	—	23 ja enam	—	Alla 23 kuni 14
38	Vaikse ookeani heeringas (Сельдь тихоокеанская) (*Clupea harengus pallasi* V.):				
	a) tervelt, roogitud ja rapitud	28 ja enam	27 ja enam	Alla 28 kuni 23	Alla 27 kuni 22
	b) kered ja filee . .	—	23 ja enam	—	Alla 23 kuni 18
39	Siig (Сиг) (*Coregonus lavaretus* L.)	—	—	35 ja enam	33 ja enam

sentimeetrites

Tabel 1 (järg)

Keskmised		Väikesed		Liigitamata	
Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud	Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud	Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud
—	Alla 23 kuni 20	—	Alla 20	—	—
Alla 30 kuni 27	Alla 29 kuni 26	Alla 27	Alla 26	27 ja enam	26 ja enam
Alla 23 kuni 19	Alla 22 kuni 18	Alla 19 kuni 14	Alla 18 kuni 13	Suured ja keskmised	
—	Alla 18 kuni 14	—	Alla 14	Suured ja keskmised	
Alla 19 kuni 15	Alla 18 kuni 14	Alla 15	Alla 14	Kõik suurused, välja arvatud alamõõtelised	
—	Alla 14 kuni 10	—	Alla 10		
Alla 23 kuni 14	Alla 22 kuni 13	Alla 14	Alla 13	Kõik suurused	
—	Alla 18 kuni 14	—	Alla 14	Kõik suurused	
Alla 35	Alla 33	—	—	Kõik suurused	

Pikkus sentimeetrites

Tabel 1 (järg)

Jrk. nr-id	Nimetus	Valitud		Suured		Keskmised		Väikesed		Liigitamata	
		Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud	Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud	Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud	Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud	Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud
40	Säga (Сом) *(Siluris glanis* L.)	67 ja enam	64 ja enam	Alla 67 kuni 57	Alla 64 kuni 54	Alla 57 kuni 41	Alla 54 kuni 39	Alla 41	Alla 39	41 ja enam	39 ja enam
41	Abakala (Сопа) *(Abramis ballerus* L.) . . .	—	—	18 ja enam	17 ja enam	—	—	—	—	Alla 18	Alla 17
42	Sorooga (Сорога) *(Rutilus rutilus lacustris* P.)	—	—	12 ja enam	11 ja enam	—	—	—	—	Alla 12	Alla 11
43	Koha (Судак) *(Lucioperca lucioperca* L.) . .	40 ja enam	38 ja enam	Alla 40 kuni 30	Alla 38 kuni 29	Alla 30 kuni 25	Alla 29 kuni 24	Alla 25	Alla 24	25 ja enam	24 ja enam
44	Vimb (Сырть) *(Vimba vimba* L.)	—	—	18 ja enam	17 ja enam	—	—	—	—	Alla 18	Alla 17
45	Aasovi ja musta mere taran (Тарань азово-черноморская) *(Rutilus rutilus heckeli* N.)	19 ja enam	18 ja enam	Alla 19 kuni 17	Alla 18 kuni 16	Alla 17 kuni 14,5	Alla 16 kuni 13,5	Alla 14,5	Alla 13,5	Kõik suurused	
46	Nurg (Тарань-густера прочих водоемов) *(Blicca bjoerkna* L.)	—	—	16 ja enam	15 ja enam	—	—	—	—	Alla 16	Alla 15
47	Tolstolobik (Толстолобик) *(Hypophthalmichthys molitrix* V.)	—	—	50 ja enam	48 ja enam	Alla 50 kuni 40	Alla 48 kuni 38	Alla 40	Alla 38	40 ja enam	38 ja enam
48	Poislane (pardkala) (Усач) (Perekond *Barbus*)	50 ja enam	48 ja enam	Alla 50 kuni 40	Alla 48 kuni 38	Alla 40 kuni 30	Alla 38 kuni 29	Alla 30	Alla 29	Kõik suurused	
49	Harjus (Хариус) (Perekond *Thymallus*) . .	—	—	30 ja enam	29 ja enam	Alla 30	Alla 29	—	—	Kõik suurused	
50	Tšebak (Чебак) *(Rutilus rutilus lacustris* P.) .	—	—	16 ja enam	15 ja enam	—	—	—	—	Alla 16	Alla 15

Pikkus sentimeetrites.

Tabel 1 (järg)

Jrk. nr-id	Nimetus	Valitud		Suured		Keskmised		Väikesed		Liigitamata	
		Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud	Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud	Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud	Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud	Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud, vinnutatud, suitsutatud
51	Aasovi ja musta mere noakala (Чехонь азово-черноморская) *(Pelecus cultratus* L.)	—	—	24 ja enam	23 ja enam	—	—	—	—	Alla 24	Alla 23
52	Teiste vesikondade noakala (Чехонь прочих водоемов) *(Pelecus cultratus* L.)	—	—	22 ja enam	21 ja enam	—	—	—	—	Alla 22	Alla 21
53	Aasovi ja musta mere ja aserbaidžani šemajaa (Шемая азово-черноморская и азербайджанская) *(Chalcalburnus chalcoides* G.)	—	19 ja enam	—	Alla 19 kuni 17	—	Alla 17 kuni 15	—	Alla 15	—	15 ja enam
54	Šekur (Щекур, чир) *(Coregonus nasus* P.)	—	—	40 ja enam	38 ja enam	Alla 40	Alla 38	—	—	Kõik suurused	
55	Haug (Щука) *(Esox lucius* L.)	40 ja enam	38 ja enam	Alla 40 kuni 33	Alla 38 kuni 32	Alla 33 kuni 24	Alla 32 kuni 23	Alla 24	Alla 23	24 ja enam	23 ja enam
56	Säinas (Язь) *(Leuciscus idus* L.)	—	—	23 ja enam	22 ja enam	—	—	—	—	Alla 23	Alla 22

KALADE LIIGITUS
Ühe kala kaal

Jrk. nr-id	Nimetus	Valitud			Suured		
		Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud	Suitsutatud	Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud	Suitsutatud
1	Merehunt, peaga (Зубатка пестрая с головой) *(Anarhichas minor O.)*	—	—	—	—	5 ja enam	—
2	Lest (Камбала, глосса) (sugukond *Pleuronectidae)*, 100 tk. kaal . .	—	—	—	60 ja enam	50 ja enam	40 ja enam
3	Kefaal (Кефаль) (sugukond *Mugilidae)*, 100 tk. kaal	60 ja enam	50 ja enam	50 ja enam	Alla 50 kuni 12	Alla 50 kuni 12	Alla 60 kuni 12
4	Navaaga (Навага) *(Eleginus navaga P.)*, 100 tk. kaal	—	—	—	7,5 ja enam	6 ja enam	—
5	Mereahven (Окунь морской) *(Sebastes marinus L.)*:						
	a) roogitud, peaga . .	—	—	—	0,8 ja enam	0,7 ja enam	—
	b) balõkike, peata . .	—	—	—	—	—	0,4 ja enam
6	Paltus (hiidlest) roogitud (Палтус потрошенный) *(Hippoglossus hippoglossus L.)*	—	—	—	—	10 ja enam	—
7	Pikša (Пикша) *(Gadus aeglefinus L.)*:						
	a) roogitud, peata . .	—	—	—	1 ja enam	0,8 ja enam	0,6 ja enam
	b) balõkike	—	—	—	—	—	0,3 ja enam

KAALU JÄRGI
kilogrammides

Tabel 2

Keskmised			Väikesed			Liigitamata		
Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud	Suitsutatud	Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud	Suitsutatud	Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud,	Suitsutatud
—	Alla 5	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	Alla 60 kuni 20	Alla 50 kuni 15	Alla 40 kuni 14
Alla 12 kuni 8	Alla 12 kuni 6	Alla 12 kuni 6	Alla 8	Alla 6	Alla 6	—	—	—
—	—	—	—	—	—	Alla 7,5	Alla 6	—
—	—	—	Alla 0,8	Alla 0,7	—	—	—	—
—	—	—	—	—	Alla 0,4	—	—	—
—	Alla 10 kuni 5	—	—	Alla 5	—	Kõik kaalud		
—	—	—	Alla 1 kuni 0,35	Alla 0,8 kuni 0,30	Alla 0,6 kuni 0,30	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—

Ühe kala kaal

Jrk. nr-id	Nimetus	Valitud			Suured		
		Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud,	Suitsutatud	Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud	Suitsutatud
	c) pertui	—	—	—	—	—	—
8	Süsikas (Сайда) *(Gadus virens L.)*:						
	a) roogitud, peata . .	—	—	—	2 ja enam	1,6 ja enam	1,3 ja enam
	b) balõkike	—	—	—	—	—	1,6 ja enam
	c) pertui	—	—	—	—	—	—
9	Skumbria (Скумбрия) *(Scomber scombrus L.)*, 100 tk. kaal	—	—	—	—	5 ja enam	4 ja enam
10	Tursk (Треска) *(Gadus morhua L.)*:						
	a) roogitud, peata . .	—	—	—	2 ja enam	1,6 ja enam	1,3 ja enam
	b) balõkike	—	—	—	—	—	1,16 ja enam
	c) pertui	—	—	—	—	—	—
11	Sevaani forell (Форель севанская) *(Salmo ischchan K.)*	—	—	—	0,6 ja enam	—	—

Märkused tabelite 1, 2 ja 2-a juurde.

1. Liigitamata vobla, tõugja, karpkala (sazaani), kaspia heeringa ja haugi pakkimisel taarasse võib valikkalad välja sorteerida.

2. Jahutatud ja külmutatud, pikkusega alla 14 sm ja soolatud, marineeritud, vinnutatud ning suitsutatud pikkusega alla 13 sm kaspia heeringad ja valge mere ning muurmani heeringad, kui nende hulgas leidub enam kui

kilogrammides

Tabel 2 (järg)

Keskmised			Väikesed			Liigitamata		
Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud	Suitsutatud	Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud	Suitsutatud	Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud	Suitsutatud
—	—	—	Alla 0,35	Alla 0,30	Alla 0,30	—	—	—
Alla 2 kuni 1,0	Alla 1,6 kuni 0,8	Alla 1,3 kuni 0,6	Alla 1 kuni 0,35	Alla 0,8 kuni 0,30	Alla 0,6 kuni 0,30	—	—	—
—	—	Alla 1,16 kuni 0,30	—	—	—	—	—	—
—	—	—	Alla 0,35	Alla 0,30	Alla 0,30	—	—	—
—	—	—	—	Alla 5	Alla 4	—	—	—
Alla 2 kuni 1	Alla 1,6 kuni 0,8	Alla 1,3 kuni 0,6	Alla 1 kuni 0,35	Alla 0,8 kuni 0,30	Alla 0,6 kuni 0,30	—	—	—
—	—	Alla 1,16 kuni 0,30	—	—	—	—	—	—
—	—	—	Alla 0,35	Alla 0,30	Alla 0,30	—	—	—
Alla 0,6 kuni 0,3	—	—	Alla 0,3	—	—	—	—	—

30% kalu pikkusega alla kalapüügi eeskirjadega määratud alammäära, arvatakse «alamõõtelisteks».

3. Aasovi heeringas-puzanok arvatakse kaalu järgi aasovi ja musta mere heeringa nr. 2 alla.

4. Lahkamata või osaliselt lahatud pikša, süsika ja tursa kaalutis arvatakse ümber NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt kinnitatud jäätmete normide järgi.

Uhe kala kaal

Jrk. nr-id	Nimetus	Valitud			Suured		
		Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud	suitsutatud	Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud	Suitsutatud
		(Nr. 5)			(Nr. 4)		
1	Aasovi — musta mere heeringas (Сельдь азово-черноморская) (sugukond *Clupeidae*), 100 tk. kaal:						
	a) tervelt	—	16 ja enam	13 ja enam	—	Alla 16 kuni 11	Alla 13 kuni 9
	b) rapitud	—	14 ja enam	—	—	Alla 14 kuni 10	—
	c) kere	—	12 ja enam	—	—	Alla 12 kuni 8	—
	d) filee (kaks poolikut)	—	9 ja enam	—	—	Alla 9 kuni 6	—

6. Ateriina (Атерина) (*Atherina caspia* E.), barabulka (барабулька, султанка) (*Mullus barbatulus* L.), beloglazka (белоглазка) (*Abramis sapa* P.), mudilane (бычок) (sugukond *Gobidae*), kaug-ida merekiisk (ерш дальневосточный) (sugukond *Sebastoides*), kiisk-lest (ерш морской) (*Hippoglossoides platessoldes* F.), kiisk (ерш речной) (*Acerina cernua* L.), petšoora rääbis (зельдь), kaug-ida lest (камбала дальневосточная) (sugukond *Pleuronectidae*), kilu (килька) (perekond *Clupeonella, Spratella*), meretint (корюшка) (sugukond *Osmeridae*), lufar (луфарь), marinka (маринка) (perekond *Schizothorax*), moiva (мойва) (*Mallotus villosus* M.), pelamiid (пеламида) (*Pelamis sarda* B.), rünt (пескарь) (*Gobio gobio* L.), tobias (песчанка) (*Ammodytes tobianus* L.), pilengas (пиленгас) (*Mugil joyneri borealis* P.), merevarblane (пинагор) (*Cyclopterus lumpus* L.), siberi siig (пыжьян, сиг сибирский) (*Goregonus lavaretus pidschtan* G.), kaspia vimb (рыбец

kilogrammides Tabel 2-a

Jrk. nr-id	Nimetus	Keskmised			Väikesed			Liigitamata		
		Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud,	Suitsutatud	Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud	Suitsutatud	Jahutatud, külmutatud	Soolatud, marineeritud	Suitsutatud
		(Nr. 3)			(Nr. 2)			(Nr. 1)		
		—	Alla 11 kuni 8	Alla 9 kuni 7	—	Alla 8 kuni 3	Alla 7 kuni 2,5	—	Alla 3,0	Alla 2,5
		—	Alla 10 kuni 7	—	—	Alla 7 kuni 2,5	—	—	Alla 2,5	—
		—	Alla 8 kuni 6	—	—	Alla 6 kuni 2,4	—	—	Alla 2,4	—
		—	Alla 6 kuni 4	—	—	Alla 4 kuni 1,8	—	—	Alla 1,8	—

каспийский) (*Vimba vimba persa* P.), polaartursk (сайка) (*Boreogadus saida* L.), räim (салака) (*Clupea harengus membras* L.), tuulehaug (сарган, игла) (*Belone belone* L.), sardell (сарделька) (perekond *Clupeonella*), sardiin (сардина, ивасси) (*Sardina melanosticta* Sch.), obi heeringas (сельдь обская), järvetint (снеток) (*Osmerus eperlanus spirinchus*), stavriid (ставридка) (*Trachurus trachurus* L.), tugun (тугун, сельдь сосвинская) (*Coregonus tugun* P.), tülka (тюлька) (*Clupeonella delicatula* N.), ujok (yek) (*Mallotus villosus* M.), viidikas (уклея) (*Alburnus alburnus* L.), feriin (феринка) (*Atherina pontica* E.), aarali šemajaa (шемая аральская) (*Chalcalburnus chalcoides* G.), kaspia šemajaa (шемая каспийская) (*Chalcalburnus chalcoides* G.) ja hamsa (хамса) (*Engraulis encrasicholus*) suurusega 6,5 sm ja enam, samuti ka muud söögi-peenkalad võib pakkida taarasse suuruse ja kaalu järgi sorteerimata, nimetuse all «liigitamata».

NSVL — Üleliiduline Standardite Komitee NSV Liidu Rahvakomissaride Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD KÜLMUTATUD KALAD	ГОСТ 1168—41 Asendab ОСТ НКРП 6, 8, 13, 14, 15, 20, 24, 34, 80, 89, 95, 101, 108; ОСТ НКСнаб 6399/189, 6400/190; ОСТ 3996, 4818 ja ТУ НКРП 49. Toiduainete tööstus H 20

Käesolev standard hõlmab iga liiki külmutatud kalu, välja arvatud tuurlaste ja lõhilaste sugukondadesse kuuluvad kalad.

I. LIIGITUS.

1. Külmutatud kalad liigituvad kolme sorti:
   kõrgem sort,
   esimene sort ja
   teine sort.
2. «Kolmanda grupi peenkalad» liigituvad kahte sorti:
   esimene sort ja
   teine sort.
3. Suuruselt või kaalult liigitatakse külmutatud kalad vastavalt ГОST-ile «Kõigi töötlemisviisidega töödeldavad kalad. Liigitus suuruse ja kaalu järgi».
4. Lahkamisviisilt liigituvad külmutatud kalad:
   a) lahkamata — tervelt külmutatud kalad;
   b) lahatud — kõht lahatud rinnauimede vahelt ahikust kuni pärakuni, seejuures ahikut läbi lõikamata; sisikond, mari (või niisk) eemaldatud; vereklombid välja puhastatud;
   c) lahatud, peata — kõht lahatud rinnauimede vahelt kuni pärakuni; ahik läbi lõigatud; pea ja sisikond eemaldatud; vereklombid välja puhastatud.

Esitatud NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 18. IX 1941. a.	Rakendamise tähtaeg 1. XII 1941. a.

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

Märkused.

1. Valitud ja suur säga peab olema roogitud.
2. Pelamiidal võib lõpused eemaldada.
3. Marinka tuleb rookida ja must kõhukile hoolikalt eemaldada. Sisikond, mari (niisk) ja must kõhukile hävitatakse.
4. Tursklastel ja mereahvenal võib ahiku läbi lõigata.
5. Lestalisi võib lahata poolümmarguse lõikega pealmises (silmapoolses) küljes.
6. Lahkamine toimub ainult kalavarumise kohtades.

5. Külmutamisviisilt liigituvad kalad:

a) kuivkülmutatud — külmutushoones õhus külmutatud või talvistes oludes loomuliku külmaga külmutatud.

b) märgkülmutatud (kontaktne ja kontaktitu) — jahutatud soolalahuses külmutatud;

c) jää ja soola segus külmutatud.

II. TEHNILISED TINGIMUSED.

6. Kalad külmutatakse puistatult (hajali) või brikettidena.

7. Temperatuur kalade keha kogu sügavuses peab olema ettevõttest (kalatöötlusest, külmutushoonest) väljastamisel:

a) kuiv- ja märgkülmutamise puhul mitte kõrgem kui —8°C;

b) jää ja soola seguga ja loomuliku külmutamise puhul mitte kõrgem kui — 6° C.

Märgkülmutamise ja jää ja soola seguga külmutamise puhul on lubatud kalade õhukeste kehaosade (kõhuosa, uimede) sooldumine ja sellega kaasnev välispinna tuhmumine. Märgkülmutamisega kõrgema sordi kaladelt peab soolvesi olema maha pestud ja kalad tahendatud.

Kõrgema sordi kalad ja brikett peavad olema üleni kaetud ühtlase ja vähemalt 2 mm paksuse jääkihiga (glasuuriga).

8. Kala peab sortide järgi vastama järgmistele nõuetele:

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Kalade välimus	Kalad rammusad, muljumata ja vigastamata; välispind puhas ja loomuliku värvusega; latikas ja vobla võivad olla purpurpunase värvusega. Kala või brikett peavad olema glasuuritud (õhukese jääkihiga kaetud)	Erineva rammususega kalad, välja arvatud lahjad (ärakudenud). Erineva rammususega väike soomkala. Glasuurimine ei ole nõutav. Muus osas sama, mis kõrgemas sordis	Erineva rammususega kalad, kaasa arvatud ka lahjad (ärakudenud). Lubatud on: väiksemad välised vigastused; osalt klopitud ja muljutud kalad; välispinna tuhmumine
2. Lahkamine	Õige	On lubatud väikesed kõrvalekaldumised õigest lahkamisest	On lubatud kõrvalekaldumised õigest lahkamisest
3. Liha konsistents (pärast ülessulatamist)	Tihke		Võib olla nõrgenenud, kuid mitte lõtv
4. Lõhn (pärast ülessulatamist)	Värskele kalale omane, halvendavate tunnusteta		Lõpustes ja välispinna limas võib olla hapukas lõhn

Märkused.

1. Kõrgema sordi tursal, pikšal, süsikal ja mereahvenal eemaldatakse must kile ja ujupõis. Esimese sordi tursal, pikšal ja süsikal on lubatud üks õngekonksu haav suurusega ülimalt 10 mm.

2. Esimese sordi mudilastel (у бычков) võib ühes pakkimise üksuses olla kuni 30% kalu (arvult) katkiste kõhtudega ja pärakuava rebestustega, kuna teises sordis on see piiramata.

3. Järvetintidel võib ühes pakkimise üksuses esineda murdunud kalu (arvult): kõrgemas sordis — 3%, esimeses sordis — 15%, teises sordis — üle 15%; lubatud on muude kalade lisandus (arvult): esimeses sordis — 3% ja teises sordis — kuni 15%.

III. PAKKIMINE, MARKEERIMINE JA PASSISTAMINE.*

9. Külmutatud kalade pakkimiseks kasutatakse:
a) kaste — mahutusega kuni 80 kg;
b) kuivtaara-tünne — mahutusega kuni 250 l;
c) korve — mahutusega kuni 100 kg;
d) peergudest korve — mahutusega kuni 30 kg;
e) roguskist kotte — mahutusega kuni 60 kg;
f) roguskist palle — mahutusega kuni 100 kg;
g) kõrkjast kotte (морданы) — mahutusega kuni 80 kg.

10. Kasti otsad ümbritsetakse pakkimise plekiga või traadiga; see ei ole nõutav kala realiseerimise korral varumiskohtades.

11. Kastid, tünnid ja korvid tuleb seestpoolt katta puhta roguskiga, hundinuiadest (tšakanist) mattidega, paberiga või muu isoleeriva materjaliga. Novembrist kuni märtsini ei ole isoleerimine kohuslik.

12. Kõrgema sordi kalad pakitakse ainult kastidesse, mis kaetud seestpoolt pärgamendiga, asepärgamendiga, paberiga, roguskiga, tšakanist mattidega või muu isoleeriva materjaliga.

13. Sordilt, suuruselt ja külmutusviisilt ühtlased külmutatud kalad pakitakse tasaste tihedate ridadena kuni taara täissaamiseni.

Peenkala võib pakkida reatamatult, kihtide hoolika tasandamisega.

Märkus. Igas taaras võib esineda kuni 2% suuruselt suuremaid või väiksemaid kalu.

14. Kaladega täidetud korvid, pallid ja kõrkjast kotid seotakse tugeva nööriga.

15. Kalade pakkimine kõrkjast kottidesse on lubatav ainult novembrist märtsini.

16. Markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 27.

17. Igale väljastatavale kalatoodangu partiile antakse kvaliteediinspektori poolt kvaliteedi sertifikaat, inspektori puudumisel aga kaubatundja poolt kvaliteeditunnistus, milles näidatakse:
a) saatja ja töötlemiskoht;
b) partii (faktuuri) number ja veodokumentide numbrid;

c) rajoon ja pakkimise aeg;
d) kalasaaduse nimetus, töötlemis- ja pakkimisviisid;
e) taarakohtade arv;
f) kaal;
g) sort;
h) ГОСТ 1168—41;
i) sertifikaadi kehtivuse aeg.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISE VIISID.

18. Vastuvõtmine toimub vastavalt ОСТ НКРП 28.
19. Proovimine toimub ОСТ НКРП 55 kohaselt.

Muudatus nr. 2

III jagu — «Pakkimine, markeerimine ja passistamine».

Punkt 9 on sõnastatud uues redaktsioonis:
«9. Külmutatud kalade pakkimiseks kasutatakse:
a) puust kaste — mahutusega neto ülimalt 80 kg;
b) kartongist kaste — mahutusega neto ülimalt 40 kg;
c) kuivtaara-tünne — mahutusega ülimalt 250 l;
d) korve — netomahuga ülimalt 100 kg;
e) peergudest korve — netomahuga ülimalt 30 kg;
f) roguskist kotte — netomahuga ülimalt 60 kg;
g) roguskist palle — netomahuga ülimalt 100 kg;
h) kõrkjast kotte (мордаиы) netomahuga ülimalt 80 kg;
i) vähemalt kolmekordsest jõupaberist kotte — netomahuga ülimalt 30 kg.

Taara peab olema tugev, puhas, kuiv ja ilma läppunud, kõrvalise või halvendava lõhnata.

Märkus. Külmutatud kala transportimine jõupaberist kottides on lubatav vaid veetranspordiga — laevades, mis on varustatud külmutusmasinatega».

(Üleliidulise Standardite Komitee määrus nr. 714 — 21. XI 1946. a.)

NSVL — Üleliiduline Standardite Komitee NSV Liidu Rahvakomissaride Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 814—41 Asendab ОСТ НКРП 7, 19, 25, 88, 94, 100, ВТУ НКРП nr. 48
	JAHUTATUD KALAD	Toiduainete tööstus H 20

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

I. MÄÄRATLUS.

1. Käesolev standard hõlmab jääga jahutatud kalu, välja arvatud tuurlased ja lõhid.

II. LIIGITUS.

2. Jahutatud kalad liigitatakse kolme sorti:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

«Kolmanda grupi peenkalad» liigitatakse kahte sorti:

esimene sort ja
teine sort.

3. Suuruselt ja kaalult liigitatakse jahutatud kalad vastavalt ГОСТ «Kõigi töötlemisviisidega töödeldavad kalad. Liigitamine suuruse ja kaalu järgi».

4. Lahkamisviisilt liigitatakse jahutatud kalad:

a) l a h k a m a t a — tervelt jahutatud kalad;

b) l a h a t u d — kalad lahatud rinnauimede vahelt ahikust kuni pärakuni, seejuures ahikut läbi lõikamata; sisikond, mari (või niisk) eemaldatud; vereklombid välja puhastatud;

c) l a h a t u d, p e a t a — lahatud rinnauimede vahelt kuni pärakuni; ahik läbi lõigatud; pea ja sisikond eemaldatud; vereklombid välja puhastatud.

M ä r k u s e d.

1) Valitud ja suur sõga peab olema roogitud.
2) Pelamiidal võib lõpused eemaldada.

Esitatud NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 31. V 1941. a.	Rakendamise tähtaeg 1. IX 1941. a.

3) Marinka peab olema roogitud ja temalt must kõhukile eemaldatud. Sisikond, mari, niisk ja kõhuõõne must kile hävitatakse.
4) Tursklastel ja mereahvenal võib ahiku läbi lõigata.
5) Lestalisi võib lahata poolümmarguse lõikega pealmises (silmapoolses) küljes.
6) Lahkamine toimub ainult kala varumiskohtades.

III. TEHNILISED TINGIMUSED.

5. Taarasse pakkimise eel peavad kalad olema elus või värsked.

Sortide iseloomustus.

6. Kalad peavad sortidelt vastama järgmistele nõuetele:

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Välimus	Kalad rammusad, muljumata ja vigastamata; välispind puhas ja loomuliku värvusega; peaga kaladel lõpused punasest kuni tumepunase värvusega; latikas ja vobla võivad olla purpurpunase värvusega	Erineva rammususega kalad, välja arvatud lahjad (ärakudenud). Erineva rammususega väike soomkala. Muus osas sama, mis kõrgemas sordis	Erineva rammususega kalad, kaasa arvatud ka lahjad (ärakudenud). Lubatud on: väiksemad välised vigastused; osalt klopitud ja muljutud kalad; sogase limaga kaetud kahvatud lõpused
2. Lahkamine	Õige	Väikesed kõrvalekaldumised on lubatavad	Kõrvalekaldumised on lubatavad
3. Konsistents	Tihke, elastne	Tihke	Võib olla nõrgenenud, kuid mitte lõtv
4. Lõhn	Värskele kalale omane, halvendavate tunnusteta	Tarbimiskohtades võib lõpustes esineda kergelt hapukas lõhn	Võib esineda hapukas lõhn lõpustes ja välispinna limas

Märkused.

1) Kõrgema sordi tursal, pikšal, süsikal ja mereahvenal eemaldatakse must kile ja ujupõis. Esimese sordi tursakalaliikidel on lubatav üks õngekonksu haav suurusega kuni 10 mm.

2) Esimese sordi mudilastel (у бычков) on lubatud vigastatud kõhtudega ja pärakurebestustega kalu kuni 30% (arvult) ja teises sordis kuni 60%.

3) Järvetindil on lubatav teiste kalade lisandus (arvult) I sordis — 3% ja teises sordis — 15%.

4) Teise sordi kalad ei kuulu varumiskohtadest äralaadimisele.

IV. TAARA, PAKKIMINE, MARKEERIMINE JA PASSISTAMINE.

7. Jahutatud kalad pakitakse:

a) kastidesse mahutusega kuni 80 kg;

b) kõrkjast, õlgedest või hundinuiadest (tšakanist) mattidega vooderdatud raamikkastidesse mahutusega kuni 80 kg;

c) kuivtaara-tünnidesse mahutusega kuni 150 l;

d) korvidesse mahutusega kuni 100 kg (kohaliku vabariikliku tööstuse ja oblasti- ning kraisisese realiseerimise jaoks).

Tünnidel ja kastidel peavad olema augud jääsulamisvee äravalgumiseks.

Kalakorvid peavad olema kaanetatud või kotiriidesse, roguskisse või mattidesse õmmeldud.

Taara peab olema tugev ja puhas. Kastid peavad olema otstest pakkimisplekiga või -traadiga üle löödud.

8. Pakkimine.

Taara olgu kaladega täiesti täidetud. Suured kalad pikkusega 25 sm ja enam paigutatakse taarasse tasaste ridadena. Latikas ja väikesed kalad pakitakse taarasse reatult, tasaste kihtidena.

Taara põhja ja iga kaladerea vahele puistatakse peenendatud puhta jää kiht. Äralaadimise ajal peab jää hulk olema vähemalt 50% kalade kaalust, olenevalt temperatuuri tingimustest.

Märkus. Igas taaras võib esineda kuni 2% suuruselt suuremaid või väiksemaid kalu.

9. Markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 27.

10. Passistamine.

Igale väljastatavale kalasaaduste partiile antakse kvaliteedi-inspektori poolt sertifikaat või inspektori puudumisel kaubatundja poolt kvaliteeditunnistus, milledes näidatakse:

a) saatja ja töötlemiskoht;
b) partii(faktuuri) number ja veodokumentide numbrid;
c) rajoon ja pakkimise aeg;
d) kalasaaduse nimetus, töötlemis- ja pakkimisviis;
e) taarakohtade arv;
f) kaal;
g) sort;
h) ГОСТ 814—41;
i) sertifikaadi kehtivuse aeg.

V. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

11. Vastuvõtmine toimub vastavalt ОСТ НКПП 28.
12. Proovimine toimub ОСТ НКПП 55 kohaselt.

NSVL — Kalatööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD Ametlik väljaanne	OCT НКРП 51
	KÜLMUTATUD BELORÕBITSA	Asendab OCT 4095

Käesolev standard käsitab Kaspia merest ja sinna suubuvatest jõgedest püütava ja külmutatud belorõbitsa kvaliteedi määramist.

I. LIIGITUS.

a) Kaalult (ühe terve kala kaal kilogrammides):
1) suured . . . . — 7,5 ja enam ja
2) keskmised . . — alla 7,5, kuni kalapüügi eeskirjadega kindlaksmääratud alammäärani.
b) Külmutamisviisilt:
1) kuiv (loomulik) — loomulik külmutamine talveoludes;
2) kuiv (kunstlik) — õhus külmutamine külmutushoones ja
3) jää ja soola seguga — külmutamine jää ja soola segus.
c) Sortidelt:
kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

II. TEHNILISED TINGIMUSED.

a) Külmutamise eel pestakse kalad hoolikalt limast ja verest puhtaks. Teise sordi kaladel võib lõpused eemaldada. Kalad peavad olema ühtlaselt külmutatud. Temperatuur külmutatud kalade kogu kehas peab olema:
1) kuiva (kunstliku) külmutamise puhul mitte kõrgem kui —8° C ja
2) loomuliku ja jää ja soola seguga külmutamise puhul mitte kõrgem kui —6°C.
Jää ja soola seguga külmutamise puhul on lubatav kalade keha väliskihtide ja õhukeste kehaosade (kõhuosa, uimede) kerge sooldumine ja sellega kaasnev välispinna tuhmumine.

Esitatud Kaspia Kalatööstuse Peavalitsuse poolt	Kinnitatud 11. X 1939. a.	Rakendamise tähtaeg 1. XII 1939. a.

Kõrgema sordi kaladelt peab soolvesi olema maha pestud ja kalad tahendatud.

Kõrgema ja esimese sordi kalad peavad olema üleni kaetud ühtlase, vähemalt 3 mm paksu jääkihiga (glasuuriga). Sõrmega kergelt koputamisel ei tohi glasuur kala küljest lahti tulla.

b) Sortide iseloomustus:

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Välimus	Kalad rammusad, täiesti värskelt külmutatud; soomus tihedalt naha ligi hoiduv, puhas, tuhmumata ja loomuliku värvusega; on lubatav püünise silmast tingitud soomuse mahahõõrdumine («kaelus»); silmad pungis; keha muljumata, väliste vigastuste ja verevalumiteta	Erineva rammususega kalad, välja arvatud lahjad. On lubatud: mehaanilistest vigastustest tingitud osaline soomuse puudumine; mittepungis silmad; jää ja soola seguga külmutatud kalad kergelt muljutud	Erineva rammususega kalad. On lubatud: kõhualuse pinnaline kerge kolletus või tumenemine peapoolses osas või päraku-uime juures; lõpusekaante osaline punetus; osaline kehamuljutus; üks tõmbehaagi haav; löökidest tingitud verevalumid; sissevajunud silmad
2. Liha konsistents (pärast ülessulatamist)	Liha konsistents — tihke		Liha konsistents võib olla nõrgenenud, kuid mitte lõtv
3. Liha värvus põiklõikes	Liha värvus — valge		Liha värvus võib olla tuhmunud
4. Lõhn (pärast ülessulatamist)	Igasuguste halvendavate lõhnade puudumine lõpustes, limas, lihas ja kõhuõõnes		On lubatud: kerge läppumislõhn lõpustes; hapestunud rasva lõhn välispinnal, mis pole tunginud lihasse ja kõhuõõnde

Märkus. Kalad, milledel on enam puudusi või teravamalt esinevaid puudusi, kui see on lubatud «teises sordis», suunatakse toiduks või tehniliseks kasutamiseks sanitaarjärelevalve organite korralduste kohaselt.

III. TAARA, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

a) Taara — 100 kg-lise mahuga kastid. Kastid peavad olema tugevad, puhtad ja kuivad, mõlemalt poolt hööveldatud, tihedalt kokku löödud ja otstest pakkimisplekiga või -traadiga üle löödud.

b) Pakkimine. — Eelnevalt pärgament- või asepärgamentpaberisse mähitud kalad pakitakse kastidesse ühtlastena sordilt, kaalult, püügihooajalt ja külmutusviisilt. Kastid kaetakse seest puhtate mattidega (tšakankadega) ja uue puhta roguskiga. Kalad laotakse tihedate ridadena, seljaga alla, peadega vaheldumisi kasti otste poole. Iga rida puistatakse üle ja tühemed täidetakse saepuruga või kaetakse laastudega, mis on vaigu või muu kõrvalise lõhnata. Kasti täissaamisel õmmeldakse roguskid kokku.

c) Markeerimine — OCT НКПП 27 kohaselt.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD — OCT НКПП 28 järgi.

NSVL — Kalatööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD *Ametlik väljaanne*	OCT HKPП 85
	KÜLMUTATUD NELMA	

Käesolev standard käsitab külmutatud nelma kvaliteedi määramist.

I. LIIGITUS.

a) Kaalult (ühe terve kala kaal kilogrammides):
suured — 3,0 ja enam ja
väikesed — alla 3,0 kuni kalapüügi eeskirjadega rajoonide järgi kindlaksmääratud alammäärani.

b) Külmutamisviisilt:
1. kuivkülmutus (loomulik) — loomulik külmutamine talveoludes;
2. kuivkülmutus (kunstlik) — külmutushoones õhus külmutamine;
3. märgkülmutus (kontaktne ja kontaktitu) — külmutamine jahutatud soolalahuses;
4. jää ja soola segus külmutamine.

c) Sortidelt:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

II. TEHNILISED TINGIMUSED.

a) Külmutamise eel pestakse kalad hoolikalt limast ja verest puhtaks.

b) Kalad peavad olema ühtlaselt külmutatud. Temperatuur külmutatud kalade kogu kehas peab olema:
1) kuiv- ja märgkülmutamise puhul mitte kõrgem kui —8° C.

Esitanud Põhjarajoonide Kalatööstuse Peavalitsus (Главсеврыбпром)	Kinnitatud 16. IV 1940. a.	Rakendamise tähtaeg 1. VI 1940. a.

2) loomuliku ja jää ja soola seguga külmutamise puhul — mitte kõrgem kui — 6° C.

c) Märgkülmutamise (kontakt-külmutamise) ja jää ja soola seguga külmutamise puhul on lubatav kalade väliskihtide ja õhukeste kehaosade (kõhuosa, uimede) kerge sooldumine ja sellega kaasnev välispinna tuhmumine.

d) Kõrgema sordi kaladelt peab soolvesi olema maha pestud ja kalad tahendatud.

Kõrgema sordi kalad peavad olema üleni kaetud ühtlase ja vähemalt 3 mm paksuse jääkihiga (glasuuriga). Sõrmega kergelt koputamisel ei tohi glasuur kala küljest lahti tulla.

e) Sortide iseloomustus.

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Välimus	Kalad rammusad, täiesti värskelt külmutatud; soomus tihedalt naha ligi hoiduv, puhas, tuhmumata ja loomuliku värvusega; silmad pungis; keha muljumata, väliste vigastusteta ja verevalumiteta; kõhul võivad olla väikesed kahvaturoosad plekid ja püünise silmast tekkinud soomuse mahahõõrdumine	On lubatud: erineva rammususega kalad; osaline soomuse puudumine; mitte pungis silmad; kahvaturoosad plekid kõhul; jää-soola seguga külmutatud kalad kergelt muljutud	On lubatud: kõhualuse pinnaline kerge kolletus või tuhmumine peapoolses osas või päraku-uime juures; osaline kehamuljutus; üks tõmbehaagi haav; löökidest tingitud verevalumid; sissevajunud silmad
2. Liha konsistents (pärast ülessulatamist)	Tihke		Võib olla veidi nõrgenenud
3. Liha värvus põiklõikes	Valge		Võib olla tuhmunud

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
4. Lõhn (pärast ülessulatamist)	Igasuguse halvendava lõhna puudumine lõpustes, limas, lihas ja kõhuõõnes		On lubatud: kerge läppumislõhn lõpustes; hapestunud rasva lõhn välispinnal, mis ei ole tunginud lihasse ja kõhuõõnde

Märkus. Kalad, milledel on enam puudusi või teravamalt esinevaid puudusi, kui see on lubatud teises sordis, suunatakse toiduks või tehniliseks kasutamiseks sanitaarjärelevalve organite korralduste kohaselt.

III. TAARA, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

a) Taara.

Kastid suurusega 100×50×27 sm. Kastid peavad olema tugevad, puhtad ja kuivad, mõlemalt poolt hööveldatud ja tihedalt kokku löödud. Kastid otstest pakkimisplekiga või -traadiga üle löödud.

b) Pakkimine. Sordilt, kaalult ja külmutamisviisilt ühtlased kalad pakitakse kastidesse tihedate ridadena, seljaga alla ja peadega vaheldumisi kasti otste poole. Enne pakkimist kaetakse kastid seest puhtate mattidega (tšakankadega) või uue puhta roguskiga.

Kõrgema sordi kalad mähitakse pärgamentpaberisse. Iga rida puistatakse üle ja tühemed kastis täidetakse puhta saepuruga või kaetakse laastudega, mis on vaigu või muu kõrvalise lõhnata.

Kasti täissaamisel õmmeldakse roguskid kokku.

c) Markeerimine — OCT НКРП 27 kohaselt.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD — vastavalt OCT НКРП 28.

NSVL — Üleliiduline Standardite Komitee NSV Liidu Rahvakomissaride Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 1922—42
	JAHUTATUD BELORÕBITSA JA NELMA	Toiduainete tööstus H 20

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

I. MÄÄRATLUS.

1. Käesolev standard hõlmab lõhilaste sugukonda (*Salmonidae*) kuuluvaid jääga jahutatud belorõbitsat (*Stenodus leucichtys* G.) ja nelmat (*Stenodus leucichtys nelma* P.).

II. LIIGITUS.

2. Kvaliteedilt liigituvad jahutatud belorõbitsa ja nelma sortideks:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

3. Kaalult liigituvad jahutatud belorõbitsa ja nelma järgmiselt:

a) belorõbitsa — suured — kaaluga 7,5 kg ja enam ja keskmised — kaaluga alla 7,5 kg;
b) nelma — suured — kaaluga 3 kg ja enam ja väikesed — kaaluga alla 3 kg.

Märkus. Kalade kaalu alammäär määratakse kalapüügi eeskirjadega rajoonide järgi.

III. TEHNILISED TINGIMUSED.

4. Jahutatavad kalad peavad olema elus või värsked.

5. Kalade tapmine ja lahkamine toimub kooskõlas NSV Liidu Kalatööstuse Rahvakomissariaadi tehnoloogilise juhendiga.

6. Kalade sordid peavad rahuldama järgmisi nõudeid:

Esitatud NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 30. XII 1942. a.	Rakendamise tähtaeg 1. III 1943. a.

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Välimus	Kalad igas suuruses, rammusad; soomus puhas, loomulikku värvusega, tuhmumata; keha muljumata ja väliste vigastusteta	Sama mis kõrgemas sordis. Lubatud on: erineva rammususega kalad	On lubatav väline tuhmumine, välised vigastused, verevalumid ja osaline muljutus
2. Liha konsistents	Tihke, elastne	Tihke	Võib olla nõrgenenud, kuid mitte lõtv
3. Lõhn	Värskele kalale omane, halvendavate tunnusteta		Lubatud hapukas lõhn lõpustes ja välispinna limas

Märkused.

1. Teise sordi kalu varumiskohtadest ära ei saadeta.
2. Kalad, milledel on enam puudusi või teravamalt esinevaid puudusi kui see on lubatud teises sordis, suunatakse toiduks või tehniliseks kasutamiseks sanitaarjärelevalve organite korralduste kohaselt.

IV. PAKKIMINE, MARKEERIMINE JA PASSISTAMINE.

7. Taara peab olema tugev ja puhas, mis kindlustab kauba koguse ja kvaliteedi säilimise.

8. Kalade pakkimine ja hoidmine toimub NSV Liidu Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt kinnitatud tehnoloogilise juhendi kohaselt.

9. Markeerimine toimub ОСТ НКРП 27 kohaselt.

10. Igale väljastatavale kalapartiile antakse kvaliteediinspektori poot sertifikaat, inspektori puudumisel aga kaubatundja poolt kvaliteeditunnistus, milledes peab olema näidatud:

a) saatja ja töötlemiskoht;

b) partii (faktuuri) number ja veodokumendi number;

c) kala nimetus;
d) taarakohtade arv;
e) netokaal;
f) sort;
g) sertifikaadi või tunnistuse kehtivuse aeg;
h) ГОСТ 1922—42.

V. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

11. Vastuvõtmine toimub ОСТ НКРП 28 kohaselt.
12. Proovimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 55.

NSVL — Kalatööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD *Ametlik väljaanne*	OCT / НКРП 57
	KÜLMUTATUD LÕHI (SJOMGA)	Asendab OCT / НКРП 375

Käesolev standard käsitab külmutatud lõhe (sjomga) kvaliteedi määramist.

I. LIIGITUS.

a) Kaalult (ühe kala kaal kilogrammides):

	Lahkamata	Lahatud «lõhelõikega»
Valitud	8 ja enam	7 ja enam
Suured	alla 8 kuni 5,5	alla 7 kuni 4,8
Keskmised	alla 5,5 kuni 3,0	alla 4,8 kuni 2,7
Väikesed	alla 3,0	alla 2,7.

Märkus. Töötlemiseks lubatav kalade minimaalkaal määratakse kindlaks kalapüügi eeskirjadega.

b) Lahkamiselt:

1) lahkamata — tervelt külmutatud kalad;

2) lahatud «lõhelõikega» — kalad kõhu poolt lahatud kahe pikilõikega: esimesega — pärakuavast kõhu-uimedeni ja teisega — samast 4—10 sm vaheastmega (olenevalt sjomga kaalust) edasi kuni ahikuni, viimast läbi lõikamata; sisikond, lõpused ja kiled on eemaldatud; vereklombid (neerud) on välja puhastatud.

c) Külmutamisviisilt:

1) kuiv (loomulik) — külmutamine loomuliku külmaga talveoludes;

2) kuiv (kunstlik) — õhus külmutamine külmutushoones;

3) märg (kontaktne ja kontaktitu) — külmutamine jahutatud soolalahuses;

4) jää ja soola segus külmutamine.

Esitatud Põhjarajoonide Kalatööstuse Peavalitsuse poolt	Kinnitatud 11. XI 1939. a.	Rakendamise tähtaeg 1. I 1940. a.

d) Sortidelt:
kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

II. TEHNILISED TINGIMUSED.

a) Enne külmutamist pestakse kalad hoolikalt verest ja limast puhtaks. Teise sordi lahkamata kaladel võib lõpused eemaldada.

b) Kalad peavad olema ühtlaselt külmutatud. Temperatuur kalade kogu keha sügavuses peab olema:

1) kuiv- ja märgkülmutamise puhul mitte kõrgem kui —8°C ja

2) jää ja soola seguga külmutamise puhul mitte kõrgem kui —6°C.

c) Märg- (kontaktse) külmutamise ja jää ja soola seguga külmutamise korral on lubatav kalade pinna kihtide ja õhukeste kehaosade (kõhuosa, uimede) kerge sooldumine ja sellega kaasnev kalade välispinna tuhmumine.

d) Kõrgema sordi kaladelt peab soolvesi olema maha pestud ja kalad tahendatud.

e) Kõrgema ja esimese sordi kalad peavad olema üleni kaetud ühtlase vähemalt 3 mm paksuse jääkihiga (glasuuriga). Sõrmega kergelt koputamisel ei tohi glasuur kala küljest lahti tulla.

f) Sortide iseloomustus.

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Välimus	Igas suuruses (kuid mitte väike) rammusad ja värskelt külmutatud kalad; soomus tihedalt naha ligi hoiduv, puhas ja tuhmumata, loomuliku värvusega; võib esineda soomuse osaline mahahõõr-	Igas suuruses ja erineva rammususega kalad, välja arvatud lahjad. On lubatud: soomuse mahahõõrdumine; mitte pungis silmad; jää ja soola segus külmutamise puhul kalad kergelt muljutud.	Igas suuruses ja erineva rammususega kalad. On lubatud: kõhualuse kerge pinnaline kolletumine või tumenemine peapoolses osas või päraku-uime juures; lõpusekaante osaline pune-

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
	dumine; silmad pungis; muljumata, väliste vigastusteta ja verevalumiteta. Lahatud kalad peavad olema õigesti töödeldud, tervete roideluudega, sisikonna jäänusteta ja vereklompideta		tus; kohati muljutud kalad; üks tõmbehaagi haav; löökidest tingitud verevalumid; silmad sisse vajunud
2. Liha konsistents pärast ülessulatamist	Tihke		Võib olla nõrgenenud, kuid mitte lõtv
3. Liha värvus põiklõikes	Roosakaspunane		Liha värvus võib olla tuhmunud
4. Lõhn	Igasuguse halvendava lõhnata lõpustes, limas, lihas ja kõhuõõnes		Pärast ülessulatamist võib olla: kerge läppumislõhn lõpustes, hapestunud rasva lõhn välispinnal (mis pole tunginud lihasse või kõhuõõnde)

Märkus. Kalad, millistel on enam puudusi või teravamalt esinevaid puudusi, kui on lubatud teises sordis, suunatakse toiduks või tehniliseks kasutamiseks sanitaarjärelevalve organite korralduste järgi.

III. TAARA, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

a) Taara.

Puust kastid pikkusega 100 või 109 sm,
laiusega 50 või 63 sm ja
kõrgusega 27 või 50 sm.

Kastid peavad olema kuivadest kuuse- või männilaudadest, tugevad, puhtad ja hööveldatud ning otstest pakkimisplekiga või -traadiga üle löödud.

b) Pakkimine.

Eelnevalt pärgament- või asepärgamentpaberisse mähitud kalad pakitakse puhta ja uue roguskiga seestpoolt kaetud kastidesse ühtlastena sordilt, töötlemisviisilt, suuruselt, külmutamisviisilt ja püügihooajalt. Kalad laotakse tihedalt kahte ritta, seljaga alla ja peadega vahelduvalt kasti otste poole. Kumbki rida kaetakse ja kasti tühemed täidetakse kuiva ja puhta ning vaigu või muu kõrvalise lõhnata saepuruga või laastudega.

Kasti täissaamisel õmmeldakse roguskid kokku.

c) Markeerimine — OCT НКРП 27 kohaselt.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD —

vastavalt OCT НКРП 28.

NSVL — Kalatööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD *Ametlik väljaanne*	OCT HKPП 56
	JAHUTATUD LÕHI (SJOMGA)	Asendab OCT HKPП 374

Käesolev standard käsitab jääga jahutatud lõhe (sjomga) kvaliteedi määramist.

I. LIIGITUS.

a) Kaalult (ühe kala kaal kilogrammides):

	Lahkamata	Lahatud «lõhelõikega»
Valitud	8 ja enam	7 ja enam
Suured	alla 8 kuni 5,5	alla 7 kuni 4,8
Keskmised	alla 5,5 kuni 3,0	alla 4,8 kuni 2,7
Väikesed	alla 3,0	alla 2,7

Märkus. Töötlemiseks lubatavate kalade minimaalkaal määratakse kindlaks kalapüügi-eeskirjadega.

b) Lahkamiselt:

1) lahkamata — tervelt pakitud kalad;

2) lahatud «lõhelõikega» — kalad kõhu poolt lahatud kahe pikilõikega: esimesega — pärakuavast kõhu-uimedeni ja teisega — samast 4—10 sm vaheastmega (olenevalt lõhe kaalust) edasi kuni ahikuni, viimast läbi lõikamata; sisikond, lõpused ja kiled eemaldatud; vereklombid välja puhastatud.

c) Sortidelt:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

II. TEHNILISED TINGIMUSED.

a) Taarasse pakkimise eel peavad kalad olema elus või äsja uinunud.

«Lõhelõikega» lahatud kalad peavad olema hästi pestud.

Esitatud Põhjarajoonide Kalatööstuse Peavalitsuse poolt	Kinnitatud 11. XI 1939. a.	Rakendamise tähtaeg 1. I. 1940. a.

b) Sortide iseloomustus.

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Välimus	Igas suuruses (kuid mitte väikesed), rammusad ja vahetult enne jäässe pakkimist tapetud või uinunud kalad; soomus tihedalt naha ligi hoiduv, puhas ja tuhmumata loomuliku värvusega; võib esineda soomuse osaline mahahõõrdumine; silmad pungis; muljumata, väliste vigastusteta, verevalumiteta ja lõpusekaante punetuseta. Lahatud kalad peavad olema õigesti töödeldud, tervete roideluudega, sisikonna jäänusteta ja vereklompideta	Igas suuruses kalad; võib esineda soomuse osaline mahahõõrdumine	Igas suuruses kalad. On lubatud: tuhmunud välispind; välised vigastused; verevalumid; kohati muljutud kalad; lõpusekaante punetus, kahvatud lõpused; silmad tuhmid ja sissevajunud mitte sügavamale silmakoopast
2. Liha konsistents	Tihke, elastne		Võib olla nõrgenenud
3. Liha värvus põiklõikes	Roosakaspunane		Võib olla tuhmunud kuni kahvaturoosani, vähese tumenemisega selgroo juures
4. Lõhn	Halvendava lõhnata lõpustes, limas, lihas ja kõhuõõnes		On lubatud läppumislõhn lõpustes ja välispinna limas

Märkused.

1. Kalad, milledel on enam puudusi või teravamalt esinevaid puudusi, kui on lubatud teises sordis, suunatakse toiduks või tehniliseks kasutamiseks sanitaarjärelevalve organite korralduste järgi.

2. Teise sordi kalad varumiskohtadest äralaadimisele ei kuulu.

III. TAARA, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

a) Taara.

Puust kastid pikkusega 100 või 109 sm
laiusega 50 „ 63 „
kõrgusega 27 „ 50 „

Kastid peavad olema kuivadest kuuse- või männilaudadest, tugevad, puhtad ja otstest pakkimisplekiga või -traadiga üle löödud.

b) Pakkimine.

Kalad pakitakse taarasse ühtlastena suuruselt ja sordilt, tasaste ja tihedate ridadena, peadega kasti otste poole.

Enne kalade pakkimist kaetakse kasti põhi ja küljed seestpoolt roguskiga või punutud mattidega. Kasti põhi ja read (ka ridade vahed) puistatakse paksult üle peenendatud jääga.

c) Markeerimine — OCT HKPП 27 kohaselt.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD — vastavalt OCT HKPП 28.

NSVL — Üleliiduline Standardite Komitee NSV Liidu Rahvakomissaride Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 347—41
	KÜLMUTATUD KAUG-IDA LÕHED	Asendab ОСТ 30 НКРП
		Toiduainete tööstus H 20

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

I. MÄÄRATLUS.

1. Käesolev standard hõlmab lõhilaste sugukonda kuuluvaid külmaga konserveeritud kalu: ketat (*Oncorhynchus keta* V.), gorbušat (*Oncorhynchus gorbuscha* V.), nerkat (*Oncorhynchus nerca* V.), kisutši (*Oncorhynchus kisutch* V.), siimat (*Oncorhynchus masu* B.), tšavõõtšat (*Oncorhynchus tschavytscha* V.), samuti goletsi (*Salvelinus malma* V.) ja kundžat (*Salvelinus leucomaenis* P.).

II. LIIGITUS.

2. Külmutatud kaug-ida lõhed liigituvad kaalu, lahkamis- ja külmutamisviisi ning sortide järgi.

3. Kaalu järgi (kg) liigituvad lõhed järgneva tabeli kohaselt.

Jrk. nr.	Nimetus	Ühe lahkamata kala kaal		Ühe lahatud, peaga kala kaal	
		Tšavõõtša	Keta	Tšavõõtša	Keta
1.	Valikkalad . .	9,0 ja enam	7,0 ja enam	7,5 ja enam	6,0 ja enam
2.	Suured . . .	Alla 9,0 kuni 7,0	Alla 7,0 kuni 4,0	Alla 7,5 kuni 6,0	Alla 6,0 kuni 3,5
3.	Keskmised .	Alla 7,0 kuni 5,0	Alla 4,0 kuni 2,5	Alla 6,0 kuni 4,2	Alla 3,5 kuni 2,0
4.	Väikesed . .	Alla 5,0	Alla 2,5	Alla 4,2	Alla 2,0

Märkus. Gorbušat, nerkat, kisutši, siimat, goletsi ja kundžat kaalu järgi ei sorteerita ja pakitakse nimetusega «liigitamata». Keta (välja arvatud amuuri sügisene) võib olla ka kaalu järgi sorteerimata (nimetusega «liigitamata») pakitud, kuid seejuures ei lubata lahkamata kalu kaaluga alla 2,5 kg ja lahatud (peaga) kalu alla 2 kg.

Esitatud NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 15. III 1941. a.	Rakendamise tähtaeg 1. VI 1941. a.

4. Lahkamisviisilt liigituvad lõhed järgmiselt:

a) lahkamata — tervelt külmutatud kalad;

b) lahatud — lahatud kõhualust keskjoont mööda rinnauimede vahelt ahikust (sellest veidi tagapool) kuni pärakuni, seejuures ahikut läbi lõikamata; sisikond ja suguproduktid on eemaldatud; vereklombid (neerud) välja puhastatud;

c) lahatud lõhelõikega — lahatud kõhu poolt kahe pikilõikega: esimesega ahikust kõhu-uimede alguseni ja teisega kõhu-uimede lõpust pärakuni, ahikut läbi lõikamata; sisikond, lõpused ja suguproduktid on eemaldatud; vereklombid välja puhastatud.

5. Külmutamisviisilt liigituvad lõhed järgmiselt:

a) kuivaltkülmutatud — külmutushoones külmutatud kalad;

b) märjaltkülmutatud (kontaktne või kontaktitu viis) — jahutatud soolalahuses külmutatud kalad;

c) jää ja soola seguga külmutatud — jää-soola segus külmutatud kalad.

Märkus. Lõhelõikega lahatud kalade kontaktne märgkülmutamine või jää ja soola seguga külmutamine ei ole lubatav.

6. Sortidelt liigituvad lõhed:

kõrgemaks sordiks,
esimeseks sordiks ja
teiseks sordiks.

III. TEHNILISED TINGIMUSED.

7. Külmutushoonest väljastamise momendil peab temperatuur külmutatud kalade kogu kehas olema:

a) kuiv- ja märgkülmutamise puhul mitte kõrgem kui —8° C;

b) jää ja soola seguga külmutamise puhul mitte kõrgem kui — 6° C.

8. Märgkülmutamise (kontaktse) ja jää ja soola seguga külmutamise puhul on lubatud kalade õhukeste kehaosade (kõhuosa, uimede) kerge sooldumine ja sellega kaasnev välispinna tuhmumine.

9. Kõrgema sordi kaladelt peab soolvesi olema maha pestud, kalad tahendatud ja ühtlase jääkihiga (glasuuriga) kaetud; jääkihi (glasuuri) nõutav paksus on vähemalt 3 mm.

10. Lahkamata, lahatud ja lõhelõikes lahatud kalad peavad sortidelt vastama järgmistele nõuetele:

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Välimus	Kalad on kaetud ühtlase jääkihiga (glasuuriga); kalade välispind puhas, helmeskatte tunnusteta; kalad rammusad, muljumata, vigastusteta	On lubatud: glasuurimata ja erineva rammususega kalad, välja arvatud lahjad; pruunikasroosad triibud kala kõhul ja külgedel; kalade väliskatte kerge pinnaline kolletus kõhu-uimede juures ja lõugadel ning lahatud kaladel ka lõikepindadel	On lubatud: erineva rammususega kalad, kaasa arvatud ka lahjad; helmeskatte triipudega ja laikudega, kuid lõugade tugeva muudatuseta ja kääruta kalad (mitte «zubatka»); lihasse mitteulatuv pinnaline kolletus.
2. Lahkamine	Korrapärane, roideluude läbilõikamiseta ja muude liha vigastusteta; kalade puhastamine peab olema hoolikas		Võivad esineda roideluude kerged läbilõiked
3. Liha konsistents (pärast ülessulatamist)	Tihke		Võib olla nõrgenenud, kuid mitte lõtv
4. Liha värvus põiklõikes	Antud kalaliigile omane		Võib olla kergelt tuhmunud
5. Lõhn (pärast ülessulatamist)	Värskele kalale omane, halvendavate tunnusteta		Välispinnal võib esineda hapestunud rasva lõhn

IV. TAARA, PAKKIMINE, MARKEERIMINE JA PASSISTAMINE.

11. Taara. — Lõhed pakitakse kuni 80 kg-lise mahuga ja seestpoolt pärgamendiga, asepärgamendiga või puhta pakkimispaberiga vooderdatud kastidesse.

12. Pakkimine. — Liigilt, kaalult, lahkamiselt, külmutusviisilt ja sordilt ühtlased kalad pakitakse kastidesse tihedate ridadena, kõhuga üles, peadega kasti otste poole. Glasuuritud kalad mähitakse enne kastidesse paigutamist pärgamenti, asepärgamenti või kahekordsesse pakkimispaberisse.

13. Markeerimine toimub ОСТ НКРП 27 kohaselt.

14. Passistamine. Igale väljastatavale kala-partiile antakse kvaliteediinspektori poolt sertifikaat, milles on näidatud:

a) saatja ja töötlemiskoht;
b) partii (faktuuri) number ja saatedokumentide numbrid;
c) püügirajoon ja -kuu;
d) kalasaaduse nimetus ja töötlemis- ning pakkimisviis;
e) taarakohtade arv;
f) kaal;
g) sort;
h) ГОСТ 347—41 ja
i) sertifikaadi kehtivuse aeg.

V. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

15. Vastuvõtmine toimub ОСТ НКРП 28 kohaselt.

16. Proovimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 55.

NSVL — Kalatööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD *Ametlik väljaanne*	OCT НКРП 52
	KÜLMUTATUD KASPIA LÕHI	Asendab OCT 4094

Käesolev standard käsitab Kaspia merest ja sinna suubuvatest jõgedest püütud ja külmutatud kaspia (kuura-kizljari) lõhe kvaliteedi määramist.

I. LIIGITUS.

a) Kaalult (ühe terve kala kaal kilogrammides):
1) suured — 10 ja enam ja
2) keskmised — alla 10 kuni kalapüügi eeskirjadega kindlaksmääratud alammäärani.

Märkus. Lahatud kala kaal loetakse 8,5% väiksemaks lahkamata kala kaalust.

b) Lahkamisviisilt:
1) lahkamata — tervelt külmutatud kala;
2) lahatud lõhelõikes — kala on lahatud kõhu poolt kahe pikilõikega: esimesega — pärakust kõhu-uimedeni ja teisega — samast vaheastmega 6—10 sm edasi kuni ahikuni, viimast läbi lõikamata; sisikond ja suguproduktid (mari ja niisk) on eemaldatud; vereklombid (neerud) on välja puhastatud.

c) Külmutamisviisilt:
1) kuivaltkülmutatud — külmutushoones õhus külmutatud;
2) jää ja soola segus külmutatud.

d) Sortidelt:
kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

II. TEHNILISED TINGIMUSED.*

a) Külmutamise eel pestakse kalad hoolikalt limast ja verest puhtaks. Lõpused pestakse kuni roosaks või heleroosaks muutu-

Esitanud Kaspia Kalatööstuse Peavalitsus (Главкаспрыбпром)	Kinnitatud 11. X 1939. a.	Rakendamise tähtaeg 1. XII 1939. a.

miseni. Teise sordi kaladel võib lõpused eemaldada. Kalad peavad olema ühtlaselt külmutatud. Temperatuur külmutatud kalade kogu kehas peab olema:

1) kuivkülmutamise puhul mitte kõrgem kui —8° C ja

2) jää ja soola seguga külmutamise puhul mitte kõrgem kui —6° C.

Jää ja soola seguga külmutamise puhul on lubatav kalade keha väliskihtide ja õhukeste kehaosade (kõhuosa, uimede) kerge sooldumine ja sellega kaasnev pinna tuhmumine. Kõrgema sordi kaladelt peab soolvesi olema maha pestud ja kalad tahendatud.

Kõrgema ja esimese sordi kalad peavad olema üleni kaetud ühtlase ja vähemalt 3 mm paksu jääkihiga (glasuuriga). Sõrmega kergelt koputamisel ei tohi glasuur kala küljest lahti tulla.

b) Sortide iseloomustus.

Jrk. nr.	Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1.	Välimus	Kalad, rammusad, täiesti värskelt külmutatud; soomus tihedalt naha ligi hoiduv, puhas, tuhmumata ja loomuliku värvusega; on lubatav püünise silmast tingitud soomuse mahahõõrdumine («kaelus»); silmad pungis; keha muljumata, väliste vigastuste ja verevalumiteta. Lahatud kala peab olema õigesti lahatud, roideluude läbilõigeteta ja sisikonnata ning vereklompideta	Erineva rammususega kalad, välja arvatud lahjad. On lubatud: mehaanilistest vigastustest tingitud osaline soomuse puudumine; mittepungis silmad; jää ja soola seguga külmutatud kalad kergelt muljutud	Erineva rammususega kalad. On lubatud: kõhualuse pinnaline kerge kolletus või tumenemine peapoolses osas või pärakuuime juures; lõpusekaante osaline punetus; kohati muljutud kalad; üks tõmbehaagi haav; löökidest tingitud verevalumid; sissevajunud silmad

Jrk. nr.	Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
2.	Liha konsistents pärast ülessulatamist	Liha konsistents mitte nõrgenenud		Liha konsistents võib olla nõrgenenud, kuid mitte lõtv.
3.	Liha värvus põiklõikes	Liha värvus — heleroosa		Liha värvus võib olla tuhmunud, kollaka varjundiga
4.	Lõhn pärast ülessulatamist	Halvendavate lõhnade puudumine lõpustes, limas, lihas ja kõhuõõnes		On lubatud: kerge läppumise lõhn lõpustes; hapestunud rasva lõhn välispinnal, mis pole tunginud lihasse ja kõhuõõnde

Märkus. Kalad, milledel on enam puudusi või teravamalt esinevaid puudusi kui see on lubatud teises sordis, suunatakse toiduks või tehniliseks kasutamiseks sanitaarjärelevalve organite korralduste kohaselt.

III. TAARA, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

a) Taara.

100 kg-lise mahuga kastid. Kastid peavad olema tugevad, puhtad ja kuivad, mõlemalt poolt hööveldatud, tihedalt kokku löödud ja otstest pakkimisplekiga või -traadiga üle löödud.

b) Pakkimine.

Eelnevalt pärgament- või asepärgamentpaberisse mähitud kalad laotakse kastidesse ühtlastena sordilt, lahkamiselt, kaalult, külmutamisviisilt ja püügihooajalt. Kastid kaetakse seest puhtate mattidega (tšakankadega) ja uue, puhta roguskiga.

Kalad laotakse tihedate ridadena, seljaga alla, peadega vaheldumisi kasti otste poole. Iga rida puistatakse üle ja kasti

tühemed täidetakse saepuruga või kaetakse laastudega, mis on vaigu või muu kõrvalise lõhnata. Kasti täissaamisel õmmeldakse roguskid kokku.

c) Markeerimine — ОСТ НКПП 27 kohaselt.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD — vastavalt ОСТ НКПП 28.

Muudatus

II jaos («Tehnilised tingimused») punkt b («Sortide iseloomustus») alapunkt I («Välimus») lahter «Kõrgem sort» on täiendatud sõnadega: «Kõhualusel võivad olla väikesed kahvaturoosad plekid».

Sama jao, punkti ja alapunkti lahtrist «Teine sort» on kustutatud sõnad «lõpusekaante osaline punetus».

(NSV Liidu Kalatööstuse Rahvakomissariaadi määrus nr. 150 — 17. III 1940. a.).

Üleliiduline Standardite Komitee NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 1874—47
	KÜLMUTATUD KALAD TUURLASTE SUGUKONNAST Tehnilised tingimused	Asendab ГОСТ В-1874—42
		Toiduainete tööstus H 20

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

Käesolev standard hõlmab tuurlaste sugukonda kuuluvaid külmutatud kalu: beluugat (*Huso huso* L.), kaluugat (*Huso dauricus* G.), tuura (*Acipenser Güldenstädti* B. ja *Acipenser baeri* B.), sevrjuugat (*Acipenser stellatus* P.) ja šipi (*Acipenser nudiventris* L.).

I. TEHNILISED TINGIMUSED.

1. Kvaliteedilt liigitatakse külmutatud kalad kõrgemaks, esimeseks ja teiseks sordiks, välja arvatud jää-soola segus külmutatud kalad, millised liigitatakse esimeseks ja teiseks sordiks.

2. Suuruselt (pikkus sm) liigitatakse külmutatud kalad:

	Beluuga ja kaluuga	Tuur ja šip	Sevrjuuga
Suurteks	212 ja enam	95 ja enam	75 ja enam
Keskmisteks	alla 212 kuni 116 (incl.)	alla 95 kuni 75 (incl.)	alla 75 kuni 62 (incl.)
Väikesteks	—	alla 75 kuni 71 (incl.)	—

Märkused.

1. Kala mõõdetakse sirgjoont mööda silmade tsentrumist päraku-uime viimaste kiirte lõpuni.

2. Püügiks lubatud kalade alammõõt (p. 2 nõuete ulatuses) määratakse kalapüügieeskirjadega rajoonide järgi.

3. Külmutamisviisilt liigitatakse kalad:

a) kunstlik kuivkülmutus — külmutushoones õhus külmutamine;

b) loomulik kuivkülmutus — talveoludes loomuliku külmaga külmutamine;

c) jää ja soola segus külmutamine.

Märkus. Jää ja soola segus külmutamine on lubatav ainult siis, kui kohapeal puudub kuivkülmutamise sisseseade ja loomuliku külma kasutamine osutub võimatuks.

Esitatud NSVL Lääne-rajoonide Kalatööstuse Ministeeriumi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 5. V 1947. a.	Rakendamise tähtaeg 1. IX 1947. a.

4. Kala külmutatakse roogitult, lahkamislõikega kõhu keskjoont mööda peast kuni pärakuni; mari, ujupõis, visiiga ja sisikond on eemaldatud; vereklombid ja kelmed on välja puhastatud ning kalad seejärel hoolikalt pestud.

Niiska ja rasvakogumeid võib sisse jätta. Kõrgemasse sorti kuuluvatel kaladel tuleb niisk ja suuremad rasvakogumid enne külmutamist eemaldada.

Märkus. Lahkamatult võib külmutada tuura, beluugat ja šipi ainult loomuliku külmaga talveoludes, jääaluse püügi puhul.

5. Tarbijate nõudel võib külmutatud ja glasuuritud kõrgema ja esimese sordi rammusatel kaladel vahetult enne ärasaatmist täiendavalt eemaldada ka pea kuni rinnauimedeni, sabaosa kuni päraku-uimeni ja kõik teised uimed.

Pärast pea ja sabaosa eemaldamist tuleb lõikekohad tihedalt mähkida pärgamenti ja kinni siduda.

6. Kõrgema sordi kalad, samuti ka kestvaks säilitamiseks ettenähtud teiste sortide kalad peavad olema kaetud ühtlase jääkihiga (glasuuriga), milline kergel koputamisel kala küljest lahti ei tule. Jääkihi paksus p. 5 kohaselt töödeldud kalal peab olema vähemalt 3,5 mm, muudel juhtudel aga vähemalt 3 mm.

7. Külmutatakse kalad, mis on töötlemisele saabunud elusana või värskena, riknemise tunnusteta.

8. Kalade tapmist, külmutamist, transportimist ja säilitamist toimetatakse NSV Liidu Läänerajoonide Kalatööstuse Ministeeriumi tehnoloogiilise juhendi kohaselt, sanitaareeskirjadest kinni pidamisega.

9. Kalad peavad olema ühtlaselt külmutatud. Temperatuur kala kogu kehas peab säilitamisel ja külmutushoonest väljastamisel olema:

a) kunstliku kuivkülmutamise puhul mitte kõrgem kui —8° C ja

b) jää ja soola seguga ja loomuliku külmutamise puhul mitte kõrgem kui — 6° C.

10. Jää ja soola seguga külmutamise korral on lubatav nahaaluse lihakihi, lõpuste ja uimede kerge sooldumine ning sellega kaasnev kalade välispinna tuhmumine.

11. Külmutatud kalad peavad vastama järgnevatele nõuetele:

Näitajate nimetused	Sortide iseloomustus		
	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Välimus	Rammusad, muljumata ja kloppimata kalad; välispind puhas; lahkamine õige	Sama mis kõrgemas sordis. Võivad olla erineva rammususega, kuid mitte lahjad kalad	Sama mis kõrgemas ja esimeses sordis. On lubatud: erineva rammususega ja kohati muljutud kalad; välispinna tumenemine; pruunikad ja tumekad nahaalused plekid (verevalumid); naha alla mitteulatuv välispinna kolletus ja lahkamisõigete pinnaline kolletus
2. Liha konsistents pärast ülessulatamist	Tihke	Sama mis kõrgemas sordis. Jää ja soola seguga külmutatud kaladel on lubatud pehmekas konsistents päraku-uime juures	Sama mis esimeses sordis. Võib olla nõrgenenud, kuid mitte lõtv
3. Lõhn (pärast ülessulatamist)	Värskele kalale omane, kõrvaliste ja halvendavate tunnusteta		
4. Haavad:	On lubatud riknemise tunnusteta värsked või armistunud haavad		
a) Õrgekonksuhaavad:			
Suurel beluugal ja kaluugal	Kuni 3	Kuni 3	Normeerimata
Keskmisel beluugal ja kaluugal ning teistel kalaliikidel	Kuni 2	Kuni 2	
b) Tõmbehaagihaavad:			
Suurel beluugal ja kaluugal	Kuni 2	Kuni 2	Kuni 2

Näitajate nimetused	Sortide iseloomustus		
	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
Keskmisel beluugal ja kaluugal ning teistel kalaliikidel	Kuni 1	Kuni 1	Kuni 1
c) Haavade suurus sentimeetrites:			
Suurel beluugal ja kaluugal	Kuni 3	Kuni 3	Tõmbehaagihaavade suurus sama mis kõrgemas ja esimeses sordis; õngekonksuhaavade suurus normeerimata
Keskmisel beluugal ja kaluugal	Kuni 2	Kuni 2	
Teistel kalaliikidel	Kuni 1,5	Kuni 1,5	

Märkused.

1. Teise sordi kaladel võib lõpused ja lihakasve välja lõigata, viimaseid kuni muutunud koe täieliku eemaldamiseni.
2. Kõrgema sordi kaladel võivad haavad esineda vaid peapoolses osas esimese kahe luukilbikese piirides.
3. Esimese sordi suurel beluugal ja kaluugal võib üks tõmbehaagi haavadest olla mistahes kehaosal.
4. Haavade mõõtmine toimub naharebestuse suurima mõõte kohalt.

II. PAKKIMINE, MARKEERIMINE JA DOKUMENTATSIOON.

12. Külmutatud kalad pakitakse:
a) pallidesse;
b) puust kastidesse;
c) pajuvitstest korvidesse.

Kõrgema sordi kalad pakitakse üksnes kastidesse või pallidesse.

13. Kalade pakkimiseks kasutatav taara, puukoored, roguskid, punutud matid (tšakankad) ja muu materjal peab olema puhas, tugev, kuiv, mittemääriv ja kaladele edasikanduva lõhnata.

14. Igas taaras peavad olema sordilt, suuruselt ja töötlemisning külmutamisviisidelt ühtlased kalad.

15. Enne pakkimist kaetakse kastid seestpoolt roguskiga või mattidega (tšakankadega). Kalad pakitakse kastidesse tihedate ridadena, seljaga alla, peadega kasti otste poole ning kaetakse soojust isoleeriva materjaliga (tšakaniga jne.).

Kastide täissaamisel õmmeldakse roguskid kokku, kastid suletakse ja kinnitatakse otstest terasest pakkimislindiga (ОСТ НКРП 7879/842) või terastraadiga (ГОСТ 3282—46).

16. Pallidesse pakkimisel kaetakse pall tihedalt kahe roguskiga, millede otsad õmmeldakse tugevalt kinni.

Kahe roguski vahe täidetakse isoleeriva materjali ühtlase kihiga.

Tugevuse suurendamiseks kaetakse pall puukoortega, vineeriga või õhukeste lauakestega ning seotakse tugevasti nööriga üks kord pikuti ja kaks korda põiki.

17. Kalade pakkimisel korvidesse kaetakse viimased enne seestpoolt roguskiga, siis isoleeriva materjali ühtlase kihiga ning lõpuks veel punutud matiga (tšakankaga).

Kalad laotakse korvidesse piki-paralleelridadena, kõhuga üles ja peadega kahele poole.

Korvi täissaamisel kaetakse kalad pealt roguskiga või matiga ja soojust isoleeriva materjali ühtlase kihiga.

Korvid õmmeldakse roguskisse, kaetakse pealt puukoorte, vineeri või õhukeste lauakestega ning seotakse tugevasti nööriga.

18. Markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 27 — «Kalakaubaga taara markeerimise eeskirjad» nõuetele.

19. Igale väljastatavale kalapartiile antakse Kalasaaduste Kvaliteedi-inspektuuri poolt sertifikaat, inspektoripunkti puudumisel aga ettevõtte poolt kvaliteeditunnistus, milles näidatakse:

a) saatja ja tõõtlemise koht;
b) partii (faktuuri) number ja veodokumendi number;
c) kala nimetus, rajoon, püügiaeg ja pakkimise kuupäev;
d) taarakohtade arv ja netokaal iga kalaliigi, -sordi ja -grupi järgi suuruselt, lahkamiselt ja külmutamisviisilt;
e) sertifikaadi või tunnistuse kehtivuse aeg;
f) ГОСТ 1874—47.

20. Jaemüügis tuleb müügilettide vitriinidesse välja panna külmutatud kalade näidised vastava pealkirjaga, milles tuleb näidata:

a) kala nimetus;
b) kala suuruse grupp (suur, keskmine, väike);
c) töötlemise viis ja
d) kala sort.

III. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

21. Vastuvõtmine toimub vastavalt ОСТ НКПП 28 — «Kalade, kalasaaduste ja mereloomade töötlemise saaduste vastuvõtmise eeskirjad» nõuetele.

22. Proovimine toimub vastavalt ОСТ НКПП 55 — «Kalade ning kalade ja mereloomade töötlemise saaduste füüsikalise ja keemilise uurimise viisid» nõuetele.

Üleliiduline Standardite Komitee NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 1873—47
	JAHUTATUD TUUR, SEVRJUUGA JA ŠIP Tehnilised tingimused	Asendab ГОСТ В—1873—42
		Toiduainete tööstus H 20

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

Käesolev standard hõlmab järgmisi jääga jahutatud kalaliike: tuura *(Acipenser güldenstädti* B. ja *Acipenser baeri* B.), sevrjuugat *(Acipenser stellatus* P.) ja šipi *(Acipenser nudiventris* L.).

I. TEHNILISED TINGIMUSED.

1. Kvaliteedilt liigitatakse jahutatud kalad kolme sorti:
kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

2. Suuruselt (pikkus sm-tes) liigitatakse jahutatud kalad:

	Tuur ja šip	Sevrjuuga
Suurteks	95 ja enam	75 ja enam
Keskmisteks	alla 95 kuni 75 (incl.)	alla 75 kuni 62 (incl.)
Väikesteks	alla 75 kuni 71 (incl.)	—

Märkused.

1. Kala mõõtmine toimub sirgjoont mööda silmade tsentrumist pärakuuime viimaste kiirte lõpuni.

2. Püügiks lubatud kalade alammõõt (p. 2. nõuete ulatuses) määratakse kindlaks kalapüügi eeskirjadega rajoonide järgi.

3. Kalu peab jahutatama ainult roogitult, lahkamislõikega kõhu keskjoont mööda peast kuni pärakuni; mari, sisikond ja ujupõis peavad olema eemaldatud ning vereklombid ja kiled hoolikalt välja puhastatud.

Visiigat, niiska ja kõhurasvu võib kas eemaldada või alles jätta.

4. Jahutatakse roogitud kala, mis on saabunud töötlemiseks kas elusana või värskena, kvaliteedilt mitte alla teise sordi.

Esitatud NSVL Läänerajoonide Kalatööstuse Ministeeriumi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 5. V 1947. a.	Rakendamise tähtaeg 1. IX 1947. a.

5. Kalade tapmist, lahkamist, jahutamist, pakkimist ja transportimist toimetatakse NSV Liidu Läänerajoonide Kalatööstuse Ministeeriumi tehnoloogilise juhendi kohaselt, sanitaareeskirjadest kinnipidamisega.

6. Jahutatud kalad peavad vastama järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Sortide iseloomustus		
	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Välimus	Kalad rammusad, muljumata ja klopimata; nahk puhas ja plekkideta (verevalumiteta); lõpused puhtad, punasest kuni tumepunase värvusega; lahkamine õige	Sama mis kõrgemas sordis. On lubatud: erineva rammususega kalad, välja arvatud lahjad; tähtsuseta verevalumid	Sama mis kõrgemas ja esimeses sordis. On lubatud: erinev rammusus; osaliselt klopitud, muljutud ja verevalumitega kalad; naha tuhmumine
2. Konsistents	Tihke, elastne		Sama mis kõrgemas ja esimeses sordis. Võib olla nõrgenenud, kuid mitte lõtv.
3. Lõhn	Värskele kalale omane, kõrvaliste ja halvendavate tunnusteta		Sama mis kõrgemas ja esimeses sordis. Võib esineda läppumislõhn lõpustes ja välispinna limas
4. Haavad	Ei ole lubatavad	On lubatud: a) tuural ja šipil — kuni kaks õngekonksuhaava ja üks tõmbehaagihaav; b) sevrjuugal — kokku kuni kaks konksu- ja tõmbehaagihaava.	

Märkused.

1. Haava suurim mõõde ei tohi ületada 1,5 sm.
2. Teise sordi jahutatud kala varumiskohtadest ärasaatmisele ei kuulu.

II. PAKKIMINE, MARKEERIMINE JA DOKUMENTATSIOON.

7. Jahutatud kalad pakitakse puust kastidesse ja pajuvitstest korvidesse.

Taara peab olema tugev, puhas, täiesti korras ja kaladele edasikanduva lõhnata.

Kastide põhjas peavad olema augud jää sulamisest tekkiva vee äravalgumiseks.

8. Enne kalade pakkimist vooderdatakse taara seest hundinuiadest (tšakanist) mattidega, roguskitega, õlgmattidega või muu soojust isoleeriva materjaliga, mis peavad olema puhtad ja kalale edasikanduva lõhnata.

9. Kalad pakitakse taarasse küljepoole kaldasendis tihedalt kahte ritta nii kõrguselt kui pikkuselt, seljaga üles ja peadega otste poole.

10. Igas taaras peavad olema liigilt, suuruselt ja sordilt ühtlased kalad.

11. Kalakorvid peavad olema suletud kaanega või sisse õmmeldud kotiriidesse, roguskisse või matti.

Suletud kastid peavad olema otstest terasest pakkimislindiga (ОСТ НКРП 7879/842) või terastraadiga (ГОСТ 3282—46) kinnitatud.

12. Markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 27 — «Kalakaupadega taara markeerimise eeskirjad» nõuetele.

13. Igale väljastatavale kalapartiile antakse Kalasaaduste Kvaliteedi-inspektuuri poolt sertifikaat või inspektoripunkti puudumisel ettevõtte poolt tunnistus kvaliteedi kohta, milledes ära näidatakse:

a) saatja ja töötlemiskoht;

b) partii (faktuuri) number ja veodokumendi number;

c) kala nimetus, püügi rajoon, aeg ja pakkimise kuupäev;

d) taarakohtade arv ja netokaal iga kalaliigi, sordi ja suuruse kohta;

e) sertifikaadi või tunnistuse kehtivuse aeg;

f) ГОСТ 1873—47.

III. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

14. Vastuvõtmine toimub vastavalt ОСТ НКРП 28 — «Kalade, kalasaaduste ja mereloomade töötlemise saaduste vastuvõtmise eeskirjad» nõuetele.

15. Proovimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 55 — «Kalade ning kalade ja mereloomade töötlemissaaduste füüsikalise ja keemilise uurimise viisid» nõuetele.

NSVL — Üleliiduline Standardite Komitee NSV Liidu Rahvakomissaride Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 2135—43
		Asendab ОСТ НКРП 13, 14, 15 ja 34 ning ТУ НКРП nr. 30
	KÜLMUTATUD HEERINGAD, RÄIMED JA SARDIINID (IVASSI)	Toiduainete tööstus H 20

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

Käesolev standard hõlmab Clupeidae sugukonda kuuluvaid külmutatud kaspia, vaikse ookeani, aasovi-musta mere, muurmani ja valge mere heeringaid, samuti ka räimi ja sardiine (ivassi).

I. LIIGITUS.

1. Sortidelt liigitatakse heeringad, räimed ja sardiinid (ivassi) järgmiselt:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

2. Suuruselt või kaalult liigitatakse heeringad, räimed ja sardiinid (ivassi) vastavalt ГОСТ 1368—42 — «Kõigi töötlemisviisidega töödeldavad kalad. Liigitamine suuruse ja kaalu järgi».

II. TEHNILISED TINGIMUSED.

3. Heeringate, räimede ja sardiinide (ivassi) külmutamine toimub kooskõlas NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi tehnoloogilise juhendiga.

4. Heeringad, räimed ja sardiinid (ivassi) külmutatakse puistatult (hajali) või briketina. Temperatuur kala kogu keha sügavuses peab olema ettevõttest (kalatehasest või külmutushoonest) väljastamisel:

kuiv- või märgkülmutamise puhul — mitte kõrgem kui —8° C;

Esitatud NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 14. VI 1943. a.	Rakendamise tähtaeg 1. VIII 1943. a.

jää ja soola seguga või loomuliku külmutamise puhul — mitte kõrgem kui — 6°C.

5. Märg- (kontaktsel) külmutamisel ning jää ja soola seguga külmutamisel on lubatud kala õhukeste kehaosade (kõhuosa, uimede) sooldumine ja sellega kaasnev kala välispinna tuhmumine. Märg- (kontaktse) külmutamisega kõrgema sordi heeringatelt, räimedelt ja sardiinidelt (ivassilt) peab soolvesi olema välispinnalt maha pestud ja kalad tahendatud.

Kõrgema sordi brikett peab olema kaetud ühtlase jääkihiga (glasuuriga).

6. Kalad peavad sortidelt vastama järgnevatele nõuetele:

Tunnused	Iseloomustus		
	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
a) Välimus	Kalad rammusad; kehapind puhas, väliste vigastusteta. Märgkülmutamisega (kontaktne külmutus) ja jää-soola seguga külmutatud kaladel on lubatav välispinna tuhmumine	On lubatud: erineva rammususega kalad, välja arvatud lahjad (ärakudenud); välised vigastused kuni 10% taaras olevatel kaladel (arvult)	On lubatud: erineva rammususega kalad, kaasa arvatud ka lahjad (ärakudenud); pinnaline ja kerge nahaalune kolletus (rasva hapestumine); välised vigastused kuni 20% taaras olevatel kaladel (arvult)
b) Liha konsistents (pärast ülessulatamist)	Tihke		Võib olla nõrgenenud, kuid mitte lõtv
c) Lõhn (pärast ülessulatamist)	Värskele kalale omane, halvendavate tunnusteta		Võib olla hapukas lõhn lõpustes ja hapestunud rasva lõhn välispinnal

Märkus. Kalad, millistel on enam puudusi või teravamalt esinevaid puudusi, kui on lubatud teises sordis, suunatakse toiduks või tehniliseks kasutamiseks sanitaarjärelevalve organite korralduste järgi.

III. PAKKIMINE, MARKEERIMINE JA PASSISTAMINE.

7. Taara peab olema tugev ja puhas, saaduste koguse ja kvaliteedi säilimist kindlustav.

8. Heeringad, räimed ja sardiinid (ivassi) pakitakse igasse eraldi taarasse ühtlasena sordilt, suuruselt ja külmutamisviisilt. Vaikse ookeani, muurmani, valge mere, kaspia väike ja alamõõteline ning aasovi ja musta mere nr. 1 ja nr. 2 heeringad, samuti esimese ja teise sordi räim ning sardiinid (ivassi) võib pakkida reatamatult, kihtide hoolika tasandamisega.

9. Kastid, tünnid, korvid ja muu taara tuleb seestpoolt katta puhta roguskiga, hundinuiadest (tšakanist) mattidega, paberiga või muu isoleeriva materjaliga.

Põhjarajoonidele ei ole isoleerimine kohuslik, kuna teistele rajoonidele ei ole see kohuslik talveperioodi kestel — oktoobrist märtsini.

10. Kaladega täidetud korvid peavad olema nööriga kinni seotud.

11. Markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 27.

12. Heeringate, räimede ja sardiinide (ivassi) igale väljastatavale partiile antakse kvaliteediinspektori poolt sertifikaat või inspektori puudumisel kaubatundja poolt tunnistus kvaliteedi kohta, milledes näidatakse:

a) saatja ja töötlemiskoht;
b) partii (faktuuri) number ja veodokumendi number;
c) pakkimise kuupäev;
d) kalasaaduse nimetus ja töötlemisviis;
e) taarakohtade arv;
f) partii kaal;
g) sort;
h) ГОСТ 2135—43 ja
i) sertifikaadi või tunnistuse kehtivuse aeg.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

13. Vastuvõtmine toimub vastavalt ОСТ НКРП 28.

14. Proovimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 55.

Üleliiduline Standardite Komitee NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD KÜLMUTATUD TÕUGJA-, LATIKA-, KARPKALA- (sazaani-), SÄGA- JA KOHAFILEE. Tehnilised tingimused	ГОСТ 3948—47 Toiduainete tööstus H 20

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

I. TEHNILISED TINGIMUSED.

1. Sortiment.

Filee toodetakse järgnevate nimetustega:

Filee nimetus	Filee valmistamiseks kasutatavate kalade	
	nimetus	suurus
1. Külmutatud tõugjafilee	*Aspius aspius* L.	Valitud ja suured
2. Külmutatud latikafilee	*Abramis brama* L.	Valitud ja suured
3. Külmutatud karpkala- (sazaani-) filee	*Cyprinus carpio* L.	Valitud, suured ja keskmised
4. Külmutatud sägafilee:	*Siluris glanis* L.	Valitud, suured ja keskmised
a) nahaga		
b) nahata		
5. Külmutatud kohafilee	*Lucioperca lucioperca* L.	Valitud, suured ja keskmised

Märkus. Kalade suuruse määratleb ГОСТ 1368—42 «Kõigi töötlemisviisidega töödeldavad kalad. Liigitamine suuruse või kaalu järgi».

2. Filee valmistatakse elusast või äsjajahutatud kalast NSV Liidu Läänerajoonide Kalatööstuse Ministeeriumi tehnoloogilise juhendi järgi, pidades kinni Üleliidulise Riikliku Sanitaarinspektuuri poolt kinnitatud sanitaareeskirjadest.

3. Filee ei tohi sisaldada soomuseid ja pea-, selgroo-, õlaning roideluid, sisikondi, uimi, musta kilet, vereklompe ja muid kõrvalaineid; nahata sägafileel peab nahk olema hoolikalt ja täielikult eemaldatud.

4. Filee valmistamisel on konserveerivate ja maitseainete tarvitamine keelatud, välja arvatud filee kinnitamiseks kasutatav keedusool ГОСТ 153—41 järgi (mitte alla esimese sordi).

5. Filee toodetakse brikettidena, mis on ümbritsetud ГОСТ

Esitatud NSV Liidu Läänerajoonide Kalatööstuse Ministeeriumi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 30. XII 1947. a.	Rakendamise tähtaeg 1. IV 1948. a.

1341—41 vastava pärgamendiga või toiduainete pakkimiseks kõlbliku tsellofaaniga. Filee peab olema pakitud brikettidesse tihedalt, nahapoolega väljapoole. Nahaga sägafileel peab nahk olema üksnes briketi välispinnal.

6. Fileebriketid toodetakse järgneva jaendamisega:

Netokaal kg . . . . 0,5; 1; 2; 3; 5.

Üksikute brikettide kaalus lubatav kõrvalekaldumine grammides . . . . ±15; ±20; ±30; ±40; ±50.

Sõltumata üksikute brikettide kaalu määramisest, kontrollitakse enne ettevõttest väljastamist partiist võetava mistahes kasti netokaal. Saadud kaalu jagamisel brikettide arvule leitakse ühe briketi keskmine kaal, milline ei või olla väiksem etiketil märgitust.

7. Külmutatud filee temperatuur ei või olla mitte kõrgem kui —10°C.

8. Olenevalt kvaliteedist liigitatakse filee kõrgemasse ja esimesse sorti.

9. Organoleptilised näitajad.

Külmutatud filee peab vastama järgnevatele nõuetele:

Näitajate nimetused	Sortide iseloomustus	
	Kõrgem sort	Esimene sort
1. Välimus	Fileebriketid peavad olema puhtad, monoliitsed, tihedad ja sileda pinnaga. Võivad esineda tähtsusetud lohukesed üksikute brikettide pinnal	
2. Lahkamine	Lahkamine õige, nahavigastusteta ja liha väljalõigeteta. Lõikepinnad ja nende servad puhtalt lõigatud, sisselõigeteta, narmenduseta ja liha pudendamiseta. Ühes briketis mitte üle kahe kaalulisatüki	Sama mis kõrgemas sordis. Lubatakse: briketis jaendamisega üle 1 kg kuni kolm kaalu-lisatükki; kuni 30% fileetükkidel briketis väiksemad nahasisselõiked, liha väljalõiked, narmendused ja liha pudendamine tüki servades
3. Liha konsistents pärast ülessulatamist	Tihke	

Järg

Näitajate nimetused	Sortide iseloomustus	
	Kõrgem sort	Esimene sort
4. Liha värvus	Antud kalaliigile omane	
5. Lõhn	Värskele kalale omane, halvendavate tunnusteta	
6. Liha maitse pärast läbikeetmist	Kvaliteetsele kalale omane, halvendavate tunnusteta	

Märkus. Maitse proovimine toimub ainult inspektuuri või vastuvõtja nõudmisel.

II. PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

10. Filee pakitakse:

a) seestpoolt hööveldatud, tugevatesse ja tihedalt kokkulöödud puust kastidesse netokaaluga ülimalt 40 kg;

b) gofreeritud kartongist kastidesse netokaaluga ülimalt 30 kg.

11. Filee pakkimiseks kasutatavad taara ja materjalid peavad olema puhtad, kuivad ja kõrvalise ning halvendava lõhnata.

12. Igasse eraldi kasti pakitakse nimetuselt, sordilt ja kaalult ühtlased briketid. Puust kastid peavad olema seestpoolt (ka kaane alt) kaetud kahekordse gofreeritud kartongiga või kahe kihi hundinuiadega (tšakaniga), milline kaetakse üle pakkimispaberiga.

Gofreeritud kartongist kastidesse (ka kaane alla) laotatakse pakkimispaber.

13. Täidetud puust kastid kaanetatakse ja kinnitatakse otstest pakkimislindiga ГОСТ 3560—47 või terastraadiga ГОСТ 3282—46 kohaselt; täidetud ja suletud kartongist kastid kinnitatakse pakkimislindiga ГОСТ 3560—47 kohaselt.

14. Briketide ja taara markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 27 — «Kalakaupadega taara markeerimise eeskirjad» nõuetele.

15. Igale väljastatavale fileepartiile antakse Kalasaaduste Kvaliteedi-inspektuuri poolt sertifikaat, milles näidatakse:

a) saatja ja töötlemiskoht;

b) partii number, veodokumendi number ja vaguni number või refrigeraatori nimetus;

c) kalasaaduse nimetus ja selle pakkimise kuupäev;

d) taarakohtade arv ja netokaal iga taaraliigi ja filee nimetuse, sordi ning jaendamise järgi;

e) sertifikaadi kehtivuse aeg;

f) ГОСТ 3948—47.

16. Jaemüügilettide vitriinidesse välja pandud fileenäidiste hinnakirjades tuleb näidata:

a) filee nimetus,

b) filee sort ja

c) filee valmistaja ettevõte.

Näide. Külmutatud sägafilee (nahata), kõrgem sort, Astrahani Kalakombinaadi tehasest.

III. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

17. Filee vastuvõtmist toimetatakse vastavalt OCT НКРП 28 — «Kalade, kalasaaduste ja mereloomade töötlemise saaduste vastuvõtmise eeskirjad».

18. Filee proovimist toimetatakse vastavalt OCT НКРП 55 «Kalade ja kalade ning mereloomade töötlemise saaduste füüsikalise ja keemilise uurimise viisid».

NSVL — Kalatööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD *Ametlik väljaanne*	OCT HKPП 11
	TURSKLASTE KÜLMUTATUD FILEE	

Käesolev standard käsitab kõrgema või esimese sordi värskest ehk jahutatud tursast ja pikšast valmistatud külmutatud filee kvaliteedi määramist.

I. LIIGITUS.

a) Valmistoote kujult ja kaalult:

1. Filee brikettides, jaendamisega kilogrammides: 8,0; 6,0; 5,0; 3,0; 1,0 ja 0,5.
2. Filee — pooltena, suurtest ja keskmistest kaladest.

b) Külmutamisviisilt:

1. Kuiv — õhus külmutamine külmutushoones.
2. Märg (kontaktitu) — filee külmutamine vormides jahutatud soolalahuses või tahvelaparaatides.

c) Sortidelt:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

II. TEHNILISED TINGIMUSED.*

a) Fileeks eraldatakse kahelt poolt selgroogu kaks sümmeetrilist kalapoolt. Selgroog, õlaluud, uimed, must kile, vereklombid ja soomus (pikšal) eemaldatud; roideluud kõhuseina jäetud. Filee pestakse jooksvas vees hoolikalt puhtaks ja liha konsistentsi kinnitamiseks hoitakse enne külmutamist soolalahuses. Filee külmutatakse brikettidena või pooltena, kusjuures pooled glasuuritakse. Külmutatud filee temperatuur peab olema mitte kõrgem kui —8° C.

b) Sortide iseloomustus:

Esitatud Põhjarajoonide Kalatööstuse Peavalitsuse poolt	Kinnitatud 21. III 1939. a.	Rakendamise tähtaeg 1. IV 1939. a.

Jrk. nr.	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1.	Õige ja liha väljalõigeteta lahkamine. Nahavigastused ja uimede, õlaluude, musta kõhukelme ning vereklompide jäänused puuduvad. Sabaosa maha lõigatud kuni teise päraku-uime lõpuni. Lõikepinnad ja nende servad puhtalt lõigatud, sisselõigeteta, narmenduseta ja liha pudendamiseta. Fileepooled glasuuritud.	Võivad esineda kerged sisselõiked ja narmendused filee servades; peapoolse osa (prigolovok) ja fileekese serva eemaldamine ei ole kohuslik; ühe-kilogrammilises briketis võib olla üks kaalu-lisatükk mitte alla 50 g, suurema kaaluga briketis aga kuni kolm kaalu-lisatükki.	On lubatud kõrgema sordi filee peapoolse osa, kõhuosa ja sabaosa lõikude olemasolu ülimalt 20% kaalu ulatuses. Fileepooled võivad olla glasuurimata.
2.	Konsistents pärast ülessulatamist — tihke. Võib olla üks, nahani mitteulatuv piki kihilõhestus.	Konsistents tihke. Võib olla kaks nahani mitteulatuvat piki kihilõhestust.	Konsistents nõrgenenud, kuid mitte lõtv; liha kihiline.
3.	Liha värvus lõikel valgest kahvaturoosani, vereplekkideta.	Seljaosa lõikes, samuti ka kõhuosa lõikes — valgest kuni roosani; kõhuosa seintel lubatud mitteselgelt väljenduv verevalum.	Tarbimiskohtadel võib esineda filee serva kerge kolletumine.
4.	Lõhn värskele kalale omane, halvendavate tunnusteta.		

Märkused.

1. Kõrgema ja esimese sordi mahalõikeid võib valmistada briketiks.
2. Filee, millisel on enam puudusi või teravamalt esinevaid puudusi, kui on lubatud teises sordis, suunatakse toiduks või tehniliseks kasutamiseks sanitaarjärelevalve organite korralduste järgi.

III. TAARA, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

a) Taara.

Tugevad, tihedalt liidetud laudadega, kahelt poolt hööveldatud kastid mahuga 126 l.

c) Pakkimine.

1. Kõrgema sordi külmutatud filee briketid mähitakse igaüks pärgamenti, asepärgamenti või tsellofaani ja pakitakse puhta pakkimispaberiga või gofreeritud kartongiga seestpoolt kaetud kastidesse.

2. Kõrgema sordi fileepooled asetatakse veekindlast paberist kotikestesse ja pakitakse p. 1 kohaselt ettevalmistatud kastidesse.

3. Esimese ja teise sordi fileepooled pakitakse pakkimispaberiga või pärgamendiga seestpoolt kaetud kastidesse.

4. Kõrgema sordi briketid jaendusega 0,5 ja 1,0 kg ja kõrgema sordi fileepooled varustatakse etiketiga, millel on näidatud ettevõtte mark, saaduse nimetus, netokaal ja sort.

c) Markeerimine — vastavalt ОСТ НКРП 27.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD — ОСТ НКРП 28 kohaselt.

Muudatus

II jagu — «Tehnilised tingimused»

punkt b («Sortide iseloomustus») märkus 1 täiendatakse sõnadega: «vastavasse sorti liigitamisega, välja arvatud kõrgem sort.»
(NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi määrus nr. 0102/6033 —9. IX 1939. a.)

NSVL — Kalatööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD *Ametlik väljaanne*	OCT / НКПП 12
	TURSKLASTE JAHUTATUD FILEE	

Käesolev standard käsitab kõrgema või esimese sordi värskest ehk jahutatud tursast ja pikšast valmistatud jahutatud filee kvaliteedi määramist.

I. LIIGITUS.

Sortidelt:
kõrgem sort ja
esimene sort

II. TEHNILISED TINGIMUSED.

a) Fileeks eraldatakse kahelt poolt selgroogu kaks sümmeetrilist kalapoolt. Selgroog, õlaluud, uimed, must kile, vereklombid ja soomus (pikšal) eemaldatud. Roideluud kõhuseina jäetud. Filee pestakse jooksvas vees hoolikalt puhtaks ja liha konsistentsi kinnitamiseks hoitakse soolalahuses.

b) Sortide iseloomustus:

Jrk. nr.	Kõrgem sort	Esimene sort
1.	Filee nahk vastab värske kala nahale; õige ja liha väljalõigeteta lahkamine. Nahavigastused ja uimede, õlaluude, musta kõhukile ja vereklompide jäänused puuduvad. Sabaosa maha lõigatud kuni teise päraku-uime lõpuni. Lõikepinnad ja nende servad puhtalt lõigatud, sisselõigeteta, narmenduseta ja liha pudendamiseta. Iga kalapoole kaal vähemalt 300 g.	Võivad esineda kerged sisselõiked ja narmendused filee servadel; peapoolse liha (prigolovok) ja fileekese serva eemaldamine ei ole kohuslik.
2.	Liha konsistents elastne ja tihke. Võib esineda üks, nahani mitte ulatuv, pikikihi lõhestus.	Konsistents tihke. Võivad esineda kaks, nahani mitteulatuvat, pikikihi lõhestust.

Esitatud Põhjarajoonide Kalatööstuse Peavalitsuse poolt	Kinnitatud 21. III 1939. a.	Rakendamise tähtaeg 1. IV 1939. a.

Jrk. nr.	Kõrgem sort	Esimene sort
3.	Liha värvus lõikel valgest kahvaturoosani, vereplekkideta.	Seljaosa lõikes, samuti ka kõhuosa lõikes — valgest roosani; kõhuosa seintel lubatud mitte selgelt väljenduv verevalum.
4.	Lõhn värskele kalale omane, halvendavate tunnusteta.	

Märkus. Filee, millisel on enam puudusi või teravamalt esinevaid puudusi, kui on lubatud teises sordis, suunatakse toiduks või tehniliseks kasutamiseks sanitaarjärelevalve organite korraldusel.

III. TAARA, PAKKIMINE ja MARKEERIMINE.

a) Taara.

Kahelt poolt hööveldatud ja tihedalt liidetud laudadest kastid mahuga 126 l. Kastide põhjas peavad olema augud jääsulamise vee äravalgumiseks.

b) Pakkimine.

Kalaliigilt ja suuruselt ühtlane filee pakitakse kastidesse ridadena, nahapoolega ülespoole. Iga rea vahele asetatakse pärgament ja puistatakse peenendatud sõelutud jääd; jääle võib lisandada 2—3% soola. Jääd peab olema vähemalt 60% filee kaalust, olenevalt temperatuuri tingimustest.

c) Markeerimine — vastavalt ОСТ НКРП 27.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD — ОСТ НКРП 28 kohaselt.

NSVL — Üleliiduline Standardite Komitee NSVL Rahvakomissaride Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 1074—41
	SOOLATUD KALAD	Asendab ОСТ НКПП 9, 10, 21, 26, 42, 74, 77, 81, 97, 98 ja 114, ОСТ НКСнаб 6429/187, ОСТ 1663, 1664, 1665, 1666, 2497 ja ВТУ НКПП 44 ja 50 Toiduainete tööstus H 21

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

I. MÄÄRATLUS.

1. Käesolev standard hõlmab kõikide sugukondade soolatud kalu, välja arvatud heeringlased, tuurlased ja lõhilased (kaugida, kaspia ja balti mere lõhid, sjomga, belorõbitsa ja nelma).

II. LIIGITUS.*

2. Sortidelt liigitatakse soolatud kalad kolme sorti:
   a) kõrgem sort,
   b) esimene sort ja
   c) teine sort.
3. «Kolmanda grupi peenkala» ja marinka liigitatakse:
   a) esimeseks sordiks ja
   b) teiseks sordiks.

Märkus. «Kolmanda grupi peenkala» hulka kuuluvad viidikas, tuulehaug, merinõel, ateriina, feriina, tobias, rünt, kiisk (jõe-, kaug-ida- ja obi-), ujok, moiva, merivarblane ja muu peenkala kaaluga alla 20 g.

4. Suuruselt ja kaalult liigitatakse soolakala vastavalt ГОСТ-ile — «Kõigi töötlemisviisidega töödeldavad kalad. Liigitamine suuruse ja kaalu järgi».

5. Lahkamiselt liigitatakse soolakala järgnevalt:

a) lahkamata — tervelt soolatud kalad;

b) lahatud — kalade kõht lahatud rinnauimede vahelt ahikust kuni pärakuni; ahik läbi lõikamata; sisikond ja mari (või

Esitatud NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 15. XII 1941. a.	Rakendamise tähtaeg 1. III 1942. a.

niisk) eemaldatud; vereklombid välja puhastatud; keha lihavas osas piki selgroogu võib olla tehtud 1—2 mittesügavat lõiget või torget; mõnedel kaladel lõpused eemaldatud;

Märkused.

1. Tursal, pikšal, süsikal, lestal, hiidlestal, merekiisal ja mereahvenal võib ahiku läbi lõigata.
2. Mereahvenal võib lahkamise lõige ulatuda poole päraku-uimeni; tursal, pikšal ja süsikal — teise päraku-uimeni; lestal, hiidlestal ja merekiisal — poolümmarguse lõikena pealmisel (silma) poolel.
3. Kõhurasvadega kalu võib lahata vasaku külje alumiselt poolelt.

c) lahatud, peata — kalad lahatud alapunktis b märgitud viisil; pea ja sisikond eemaldatud; ahiku võib läbi lõigata;

d) poollapik — kala lahatud selja poolt paremast silmast piki selgroogu sabauimeni; teine lõige läbistab selja lihava osa vasakut poolt piki selgroogu; täiendav lõige võib olla ka selja lihava osa paremas pooles; sisikond eemaldatud; vereklombid välja puhastatud; mari (või niisk) võib alles jääda;

e) lapik, peaga — kalad lahatud seljast piki selgroogu peast kuni sabauimeni; pea pikuti ülahuuleni läbi lõigatud; sisikond eemaldatud, vereklombid välja puhastatud; selja sisepoolte lihavatesse osadesse võib olla tehtud üks pikuti sügav lisalõige, seejuures nahka vigastamata. Sägal võib selliseid lisalõikeid olla mitu, üksteisest 3,5 sm kaugusel; peale selle võib säga lõpusekaante lihavatele osadele teha ühe ristikujulise sisselõike. Nahata lapikul on nahk maha võetud rinnauimedest sabauimeni. Keskmisel ja väikesel soomkalal võib mari (või niisk) sisse jääda;

f) lapik, peata — kalad lahatud alapunktis e näidatud viisil, kuid pea koos rinnauimedega on eemaldatud; õlaluud võib keha külge jätta;

g) taskuga lapik (hiidlestal) — kalad lahatud silmapoolelt; esimene lõige käib peast sabauimeni kala keskelt pealpool roideid kaldega paremale ja avab kõhuõõne; teine lõige käib kala keskelt kaldega vasakule; pea lõhestatud silmapoolelt; sisikond eemaldatud; ujupõis, neerud ja mari (või niisk) võivad sisse jääda;

h) klipfisk-lapik — pea eemaldatud õlaluude alles jät-

misega; kalad lahti lõigatud kõhupoolelt; selgroog peast neerude lõpuni eemaldatud; sabaosa lõhki lõigatud selgroo keskjoonel, poolümmarguse väljalõikega saba juures; sisikond ja neerud hoolikalt välja puhastatud;

i) filee — kalad fileeritud kaheks sümmeetriliseks pikipooleks; selgroog, pea, õlaluud ja must kile eemaldatud; peenikesi roideluid ei eemaldata; naha eemaldamine ei ole kohuslik;

j) tükid (sägal) — vähemalt 10 kg raskused kalad lahatakse alapunktides e ja f näidatud viisil, kuid raiutakse kaheks või kolmeks osaks — «tükiks»; 10—25 kg raskune säga raiutakse kaheks osaks ja üle 25 kg — kolmeks osaks; peapoolsel tükil eemaldatakse selgroog täiesti; teisel ja sabapoolsel tükil jäetakse selgroog sisse, kuid raiutakse poolenisti läbi.

Märkus. Marinka tuleb enne soolamist rookida ja kõhuõõnt kattev must kile hoolikalt eemaldada. Marinka sisikond, mari (või niisk) ja eemaldatud kile tuleb hävitada.

III. TEHNILISED TINGIMUSED.

6. Määratakse järgnev keedusoola (kloornaatriumi) sisaldus kalalihas:

nõrgalt soolatud kaladel — 6 kuni 10% incl.,
keskmiselt soolatud kaladel — üle 10 kuni 14% incl. ja
tugevalt soolatud kaladel — üle 14%.

7. Kalade soolasus peab olema ühtlane, suuremate kõikumisteta. Partii mitmest taarakohast võetud proovide soolasuse kõikumised ei või olla suuremad kui 2% (ettenähtud normide piirides).

8. Sordid peavad vastama järgnevatele nõuetele:

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Välimus	Igas suuruses (kuid mitte väikesed), rammusad, haavadeta ja muljumata	Igas suuruses ja erineva rammususega kalad, välja arvatud lahjad (ärakudenud). Eri-	Igas suuruses ja erineva rammususega kalad, kaasa arvatud ka lahjad (ärakudenud). Kalad

Järg

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
	kalad; välispind puhas ja tuhmumata. Lahkamata kaladel kõht tihke. Võib esineda vähene soomuse mahahõõrdumine.	neva rammususega väike soomkala. Tugevalt soolatud kaladel välispind veidi tuhmunud, nõrgalt kollaka varjundiga lõigete pinnal. Lahkamata kaladel kõht veidi nõrgenenud. Soomus võib olla kohati mahahõõrdunud	võivad olla väiksemate väliste vigastustega, osalt klopitud ja muljutud, tuhmunud või kolletunud välispinnaga. Kõht nõrgenenud. Soomuste puudumine normeerimata.
2. Lahkamine	Õige	Võivad esineda vähesed kõrvalekaldumised	Kõrvalekaldumised lubatud
3. Liha konsistents	Mahlakast tihkeni		Võib olla vintske või nõrgenenud, kuid mitte lõtv
4. Lõhn	Soolakalale omane, halvendavate tunnusteta		Võib esineda nõrgalt hapukas lõhn lõpustes või nõrk hapestunud rasva lõhn välispinnal
5. Keedusoola sisaldus kalaliihas %-des	6 kuni 14	Tehniliste tingimuste piirides	

Märkused.

1. Tursklastel kõigis sortides võib esineda kõhuõõne heleroosakas punetus ja esimeses ning teises sordis liha kihilisus. Pikšal soomuse mahahõõrdumine ei ole piiratud.

2. Kõrgema sordi tursal, pikšal, süsikal ja mereahvenal eemaldatakse must kile ja ujupõis. Esimese sordi tursal, süsikal ja pikšal on lubatav üks õngekonksu haav suurusega mitte üle 10 mm.

3. Esimese sordi mudilastel (бычки) võib pakkimise üksuses esineda kuni 30% (arvult) kalu vigastatud kõhtudega ja pärakuava rebestustega, teises sordis aga piiramata määral.

4. Järvetindil lubatakse pakkimise üksuses muu kala juurdesegu (arvult): esimeses sordis 3% ja teises sordis kuni 15%.

5. Kalakaubad, millistel on enam puudusi või teravamalt esinevaid puudusi, kui on lubatud teises sordis, suunatakse toiduks või tehniliseks kasutamiseks sanitaarjärelevalve organite korralduste järgi. Käesoleva märkuse kohaselt toiduks suunatud kalakaubad arvatakse kolmandasse sorti.

IV. PAKKIMINE, MARKEERIMINE JA PASSISTAMINE.*

9. Soolatud kalad pakitakse:
a) soolveekindlatesse tünnidesse mahuga kuni 250 liitrit;
b) kuivtaaratünnidesse mahuga kuni 250 liitrit;
c) kastidesse mahuga kuni 130 kg.

Taara peab olema tugev ja puhas.

10. Pärast hoolikat pesemist laotakse kala taarasse tasaste, tihedate ja vastastikku ristuvate ridadena. Taara olgu eelnevalt pestud, kaalutud ja soolveekindlad tünnid leotatud.

11. Keskmiselt soolatud ja nõrgalt soolatud kõigi sortide kalad pakitakse soolveekindlatesse tünnidesse; tugevalt soolatud kõigi sortide kalad võib pakkida kuivtaara-tünnidesse ja kastidesse.

12. Lahatud tükeldamata kalad laotakse kõhupoolega üles, ülemine rida aga kõhupoolega alla.

13. Lapikuteks lahatud kalad pakitakse lahtikeeratult lõikepoolega üles, ülemine rida aga nahapoolega üles või kokkukeeratult lõikega allapoole.

14. Zubatka laotakse tünnidesse ridamisi keerme- (kruvi-) kujuliselt, lahtikeeratult, lõikepoolega üles, seljaga tünniseinte poole; põhja- ja kaanealune rida laotakse nahapoolega väljapoole.

15. Enne taara sulgemist kalad pressitakse.

16. Pärast soolveekindlate tünnide kaanetamist täidetakse need filtreeritud soolveega.

17. Filee pakitakse kastidesse või tünnidesse, kusjuures kõrgema sordi filee taara peab olema seest kaetud veekindla paberiga. Filee võib olla tükkideks lõigatud ja briketeeritud.

18. Tükkideks lõigatud kalad laotakse tihedate ridadena kõhupoolega alla.

19. Kõrgema sordi kalad pakitakse soolveekindlasse taarasse soolveeta, soojal aastaajal (maist — septembrini) aga soolveega.

20. Soojal aastaajal pakitakse nõrgaltsoolatud kalad soolveekindlasse taarasse soolveeta; muul aastaajal aga kuivtaaratünnidesse ridadevahelise soolamisega.

21. «Kolmanda grupi peenkala» võib pakkida reatamatult, kihtide hoolika tasandamisega; enne tünni kaanetamist kalad pressitakse.

22. Soolatud kalad pakitakse taarasse ühtlastena sordilt, liigilt, töötlemisviisilt, soolasuselt ja suuruselt.

Märkus. Igas taaraüksuses võib esineda kuni 2% suuruselt suuremaid või väiksemaid kalu.

23. Markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 27.

24. Igale väljastatavale kalasaaduste partiile antakse kvaliteediinspektori poolt sertifikaat, inspektori puudumisel aga kaubatundja poolt kvaliteeditunnistus, milledes näidatakse:

a) saatja ja töötlemiskoht;
b) partii (faktuuri) number ja veodokumendi number;
c) pakkimise kuupäev;
d) kalasaaduse nimetus ja töötlemisviis;
e) taarakohtade arv;
f) kaal;
g) sort;
h) ГОСТ 1074—41;
i) sertifikaadi või tunnistuse kehtivuse aeg.

V. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

25. Vastuvõtmine toimub vastavalt ОСТ НКРП 28.

26. Proovimine toimub ОСТ НКРП 55 kohaselt.

———————

Muudatus nr. 4

(Asendab muudatuse nr. 3)

II jagu — «Liigitus».

Punkti 5 b teisest märkusest on kustutatud sõna «lestal».

Punkt 5 b on täiendatud uute märkustega: «4. Soolatud lesta toodetakse erandita roogitult, kusjuures sisikond ja mari (või niisk) on eemaldatud ühel järgneval viisil:

a) pealmise (silma) poole pooljärsu lahtilõikega;
b) alumise (pimeda) poole lahtilõikega rinnauimest pärakuni;
c) lahtilõikega pärakust piki lõpusekaant, ühtlasi eemaldades ka pea».

IV jagu — «Pakkimine, markeerimine ja passistamine».

Punkt 9 c uues redaktsioonis: «Kastidesse netomahuga kuni 70 kg».

(Üleliidulise Standardite Komitee määrus nr. 20 — 24. I 1947. a.)

Üleliiduline Standardite Komitee NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 1863—46
	SOOLATUD LÕHI (SJOMGA). Tehnilised tingimused	Asendab ГОСТ В—1863—42
		Toiduainete tööstus H 21

Käesolev standard hõlmab soolaga töödeldud lõhe (sjomgat) (*Salmo Salar* L).

I. TEHNILISED TINGIMUSED.

1. Kvaliteedilt liigitatakse lõhi (sjomga) kolme sorti:
   kõrgem sort,
   esimene sort ja
   teine sort.
2. Kaalult liigitatakse lõhi (sjomga):
   a) valitud — ühe eksemplari kaal 6,4 kg ja enam;
   b) suur — ühe eksemplari kaal alla 6,4 kg kuni 4,4 kg incl.,
   c) keskmine — ühe eksemplari kaal alla 4,4 kg kuni 2,5 kg incl. ja
   d) väike — ühe eksemplari kaal alla 2,5 kg.

Märkus. Püügiks lubatud kalade minimaalkaal määratakse kalapüügi eeskirjadega rajoonide järgi.

3. Lõhi (sjomga) lahatakse kahe pikilõikega: esimesega — pärakust kõhu-uimedeni ja teisega — samast vaheastmega 4—10 sm (olenevalt kala suurusest) edasi ahikuni, viimast läbi lõikamata; lõpused, sisikond ja mari (või niisk) täielikult eemaldatud, vereklombid ja kiled hoolikalt välja puhastatud.

Valitud, suurel ja keskmisel lõhel (sjomgal) on lubatud üks sisemine noalõige sabaosa lihasse kummagil pool selgroogu ja kõhuõõnest kummagil pool selgroogu 4—6 torget, mis jagunevad ühtlaselt kogu seljale.

Need lõiked ja torked ei tohi tekitada ei naha ega roideluude vigastusi.

4. Soolatud lõhi (sjomga) valmistatakse standardite nõuetele

Esitatud NSVL Läänerajoonide Kalatööstuse Ministeeriumi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 25. X 1946. a.	Rakendamise tähtaeg 1. V 1947. a.

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

vastavast värskest või jahutatud kalast NSVL Läänerajoonide Kalatööstuse Ministeeriumi tehnoloogilise juhendi kohaselt.

Lõhe (sjomga) soolamiseks kasutatakse pakendis olevat ja ГОСТ 153—41 nõuetele vastavat esimese, teise ja kolmanda jahvatuse kõrgema sordi soolade segu.

5. Kvaliteedilt peab lõhi (sjomga) vastama järgnevatele nõuetele:

Näitajate nimetused	Sortide iseloomustus		
	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Välimus	Kalad rammusad, igas suuruses (peale väikeste), väliste vigastusteta, muljumata ja verevalumitest tulenevate tumedate plekkideta; soomus puhas, tuhmumata ja tihedalt naha ligi hoiduv. On lubatud: uimastamise löökidest tulenevad verevalumid pea osas; püünise silmast tingitud kohtades soomuse mahahõõrdumine ja mehaanilistest põhjustest tingitud soomuse vähene mahahõõrdumine teistel keha-osadel	Sama mis kõrgemas sordis. On lubatud: igas suuruses ja erineva rammususega kalad, peale lahjade; mehaanilistest põhjustest tingitud soomuse osaline mahahõõrdumine	Sama mis esimeses sordis. On lubatud: erineva rammususega kalad; kergelt tumenenud välispind; väiksemad välised vigastused; muljumised; naha- ja kõhuõõne pinna kerge kolletus, mis ei ole tunginud lihasse
2. Liha konsistents	Elastne, õrn ja mahlakas	Sama mis kõrgemas sordis. Võib olla ka tihke	Sama mis esimeses sordis. Võib olla kuivakas või pehmekas, kuid mitte lõtv

Näitajate nimetused	Sortide iseloomustus		
	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
3. Maitse ja lõhn	Antud saadusele omane, kõrvalise ja halvendava lõhnata ning maitseta		Sama mis kõrgemas ja esimeses sordis. Välispinnal võib esineda hapestunud rasva lõhn
4. Soolasus	Kergelt soolatud kalad soola (kloornaatriumi) sisaldusega lihas 4 kuni 7% incl.	Sama mis kõrgemas sordis ja keskmiselt soolatud kalad soola (kloornaatriumi) sisaldusega lihas üle 7 kuni 9% incl.	Sama mis esimeses sordis ja tugevalt soolatud kalad soola (kloornaatriumi) sisaldusega lihas üle 9 kuni 12% incl.
	Kalade soolasus peab olema ühtlane. Partii mitmest kohast võetud proovide soolasuse kõikumine ei või olla suurem kui 2% kindlaksmääratud normide piirides.		

Märkus. Lõhi (sjomga) säilitamisel kauem kui kuu aega pärast taarasse pakkimist on lubatud kõrgema ja esimese sordi kala soolasuse suurenemine 1% võrra.

II. PAKKIMINE, MARKEERIMINE JA DOKUMENTATSIOON.

6. Lõhi (sjomga) pakitakse ГОСТ В-129—42 nõuetele vastavatesse soolveekindlatesse puit-tünnidesse nr. 15 ja nr. 17 mahuga 250 liitrit.

Kergeltsoolatud lõhe (sjomgat) võib pakkida puitkastidesse tingimusel, kui hoiukohta toimetamine toimub kiirelt või realiseerimine toimub 0 kuni 3° C temperatuuri juures kalasaaduste kvaliteedi-inspektuuri poolt määratud tähtajaks. Kastid peavad olema tugevad, kahelt poolt höövеldatud ja suurusega 1100×600×300 mm.

7. Lõhe (sjomga) taara peab olema puhas ja tihe. Läppunud, kõrvalise või halvendava lõhnaga niiske taara on keelatud.

Vahetult enne kala pakkimist tuleb taara puhtaks pesta ja kaaluda, tünnid aga leotada ja kontrollida, kas need ei jookse.

8. Igas taaras peab olema ühe soolamisoperatsiooni ja soolasusastmelt, sordilt ning kaalult ühtlane lõhi (sjomga).

9. Lõhi (sjomga) tuleb tünni laduda selle täissaamiseni tihedate korrapäraste ridadena, seljapoolega alla, tugeva küljepoolse kallakuga ühele poole. Tünni põhja ja kaane alla asetatakse pärgament.

Lõhega (sjomgaga) tünnid täidetakse pärast kaanetamist prundiaugu kaudu kunstliku, puhta ja filtreeritud soolveega, mille tihedus on 1,12—1,14.

10. Kergeltsoolatud lõhe (sjomga) kastidesse ladumisel kaetakse kastid seest ja kaane alt puhta roguskiga ja siis pärgamendiga.

Iga eraldi lõhi (sjomga) mähitakse pärgamentpaberisse. Kalad laotakse kastidesse 1—2 ritta, peadega kasti otste poole. Peade vahekohad täidetakse puhtatest kuivadest pajuvitstest, roguskist või laastudest peaalustega, milledel puudub vaigu või muu kõrvallõhn.

11. Markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 27. Peale selle märgitakse igale taarale selles olevate kalade tükiarv.

12. Igale väljastatavale kalapartiile antakse kalasaaduste kvaliteedi-inspektuuri poolt sertifikaat, inspektoripunkti puudumisel aga ettevõtte poolt kvaliteeditunnistus, milledes näidatakse:

a) saatja ja töötlemiskoht;
b) partii (faktuuri) number ja veodokumendi number;
c) kala nimetus, püügirajoon ja -aeg;
d) sort, soolasusaste kloornaatriumi % näitamisega, kalade suurus, taarakohtade arv ja netokaal;
e) sertifikaadi või tunnistuse kehtivuse aeg;
f) ГОСТ 1863—46.

13. Lõhe (sjomga) säilitamine ja transportimine peab toimuma NSVL Läänerajoonide Kalatööstuse Ministeeriumi tehnoloogilise juhendi kohaselt.

14. Jaemüügis tuleb letivitriinidesse välja panna lõhe (sjomga) näidised pealkirjaga:

a) kala nimetus ja püügirajoon;
b) kala sort;

c) kaaluliik (valitud, suur jne.) ja soolasusaste (kergeltsoolatud, keskmiselt soolatud, tugevalt soolatud);
d) ГОСТ 1863—46;
e) kalatööstus, kus toimus lõhe (sjomga) töötlemine.

Näide. Soolatud lõhi (sjomga), petšoora, I sort, suur, kergeltsoolatud, ГОСТ 1863—46, ... kalatööstusest.

III. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

15. Vastuvõtmine toimub vastavalt ОСТ НКРП 28 — «Kalade, kalasaaduste ja mereloomade töötlemise saaduste vastuvõtmise eeskirjad».

16. Proovimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 55 «Kalade ning kalade ja mereloomade töötlemise saaduste füüsikalise ja keemilise uurimise viisid».

Üleliiduline Standardite Komitee NSV Liidu Rahvakomissaride Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD **SOOLATUD KAUG-IDA LÕHED: KETA, GORBUŠA, NERKA, KISUTŠ, SIMA, TSAVÕÕTŠA, GOLETS, KUNDŽA**	ГОСТ 282—41 Asendab ОСТ НКРП 31 Toiduainete tööstus H 21

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

I. LIIGITUS.

1. Kaug-ida soolatud lõhed liigitatakse kaalult, lahkamiselt, soolamisviisilt, soolasuselt ja sortidelt.

2. Kaalult (kilogrammides) liigitatakse lõhed järgneva tabeli kohaselt:

Jrk. nr.	Nimetused	Ühe lahatud (peaga) kala kaal		Lapik-filee ühe pooliku kaal	
		Tšavõõtša	Keta	Tšavõõtša	Keta
1.	Valitud	6,5 ja enam	5,0 ja enam	2,5 ja enam	2,0 ja enam
2.	Suured	Alla 6,5 kuni 5,0	Alla 5,0 kuni 3,0	Alla 2,5 kuni 2,0	Alla 2,0 kuni 1,5
3.	Keskmised . . .	Alla 5,0 kuni 3,5	Alla 3,0 kuni 2,0	Alla 2,0 kuni 1,5	Alla 1,5 kuni 1,0
4.	Väikesed	Alla 3,5	Alla 2,0	Alla 1,5	—

Märkused.

1. Igas taaras võib olla mitte enam kui 2% kalu (arvult) tabeli lähemas suuremas või väiksemas kaalus.

2. Gorbuša, nerka, kisutš, sima, golets ja kundža kaalu järgi ei liigitata ja pakitakse nimetusega «liigitamata». Samuti võib kaalu järgi sortimata pakkida keta (välja arvatud amuuri sügisene), mille juures aga kalad kaaluga alla 2 kg ei ole lubatavad.

Nerka, kisutši ja sima lapiku-filee ühe pooliku kaal ei või vähem olla kui 1 kg.

3. Peata kalade kaalunormiks arvatakse 12% vähem peaga kalade kaalunormist.

3. Lahkamiselt liigitatakse lõhed järgmiselt:

a) Lahatud — kalad lahatud kõhualust keskjoont mööda rinnauimede vahelt alates ahikust (sellest veidi tagasi astudes) kuni pärakuni, seejuures ahikut läbi lõikamata; sisikond ja suguproduktid eemaldatud; vereklombid (neerud) välja puhastatud; lõpused võivad jääda eemaldamata.

Esitatud NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 28. II 1941. a.	Rakendamise tähtaeg 1. IX 1941. a.

Kastidesse soolatavatel kaladel võib kõhuõõnest piki selgroogu sabaosasse teha kaks sissetorget, seejuures roideid ja nahka vigastamata.

b) Lahatud, peata — lahatud analoogiliselt alapunktile a, kuid pea on õlaluudeni eemaldatud; õlaluud peavad jääma vigastamata.

c) Lahatud «lõhelõikega» — kalad lahatud kahe piki lõikega: esimesega — ahikust kõhu-uimede alguseni ja teisega — kõhu-uimede lõpust pärakuni, ahikut läbi lõikamata; lihakasve juures võib olla lihasse tehtud selgrooni ulatuv sissetorge (roideid läbi lõikamata); sisikond, lõpused ja suguproduktid eemaldatud, vereklombid (neerud) välja puhastatud.

d) lapik-filee — kalad on fileeks (poolteks) fileeritud; pea, selgroog, kiled, sisikond ja uimed eemaldatud; õlaluud ja roided alles jäetud.

e) Peaga lapik — kalad on lahti lõigatud selja poolt piki selgroogu, kaasa arvatud ka pea; lõpused, sisikond ja suguproduktid eemaldatud; vereklombid (neerud) välja puhastatud.

f) Peata lapik — kalad lahti lõigatud analoogiliselt alapunktile e, kuid pea on õlaluudeni eemaldatud; õlaluud peavad jääma vigastamata.

4. Soolamisviisilt liigitatakse lõhed järgmiselt:

a) Tõrde soolamine koos külmutamise või jahutamisega või ilma selleta.

b) Tünnidesse soolamine — kalad on soolatud tünnidesse, seista lastud täieliku sooldumiseni, järgnevalt läbi sorteeritud ja tünnid täiendatud soolamiselt, suuruselt ja sordilt ühtlase kalaga.

c) Kastidesse soolamine — kalad on soolatud kastidesse ja seista lastud mitte kõrgemas kui — 6° C temperatuuris.

5. Soolasuselt liigitatakse lõhed:

a) nõrgalt soolatud,

b) keskmiselt soolatud ja

c) tugevalt soolatud.

6. Sortidelt liigitatakse lõhed vastavalt soolasusele:

a) nõrgalt soolatud ja keskmiselt soolatud:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort;

b) tugevalt soolatud:
esimene sort ja
teine sort.

II. TEHNILISED TINGIMUSED.

A. Soolasus.*

7. Soola (kloornaatriumi) sisaldus kalalihas määratakse:
nõrgalt soolatud kaladele — 6 kuni 10% incl.,
keskmiselt soolatud kaladele — üle 10 kuni 14% incl. ja
tugevalt soolatud kaladele — üle 14 kuni 19% incl.

8. Kalade soolasus peab olema ühtlane, suuremate kõikumisteta. Partii mitmest tünnist või kastist võetud proovide soolasuse kõikumine ei või olla suurem kui 2%, kindlaksmääratud normide piirides.

B. Sortide iseloomustus.

9. Lahatud kalad (peaga, peata ja lõhelõikega) ning lapik (peaga, peata) peab vastama järgnevatele nõuetele:

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Välimus	Kalade välispind puhas, helmeskatte tunnusteta; rammusad, muljumata, vigastusteta kalad.	Erineva rammususega, kuid mitte lahjad kalad. On lubatud: nõrgad, tumekad triibud kala heledas osas ning külgedel; kuni 5% kaladel (arvult taaras) väiksemad välised vigastused.	On lubatud: erineva rammususega kalad; kalade välispinnal helmeskatte plekid ja triibud, kuid lõugade suurema muudatuseta ja küüruta (mitte «zubatka»); pinnapealne kolletus, mis ei ole lihasse tunginud; kuni kaks haava (torget) ja vähene muljutus

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
2. Lahkamine	Lahkamine õige; roideluud terved; torgeteta ja liha muude vigastusteta, välja arvatud soolamisel tehtavad eritorked. Kalad hoolikalt puhastatud	Käsitsi lahkamisel võib kuni 10% kaladel (arvult taaras) esineda väiksemaid kõrvalekaldumisi õigest lõikamisest. Masinaga lahkamisel võib ahik olla läbi lõigatud; lõikejoon võib kõrvale kalduda kõhu keskjoonest; kalade kehal võib esineda nõelatorkeid; lahkamislõige võib ulatuda üle pärakuava kuni 5 sm; võib esineda kõhuõõnt katva kelme väiksemaid vigastusi	Õigest lahkamisest kõrvalekaldumised on lubatavad
3. Liha konsistents:			
a) nõrgalt soolatud kaladel	Mahlakas		Võib olla pehmekas
b) keskmiselt soolatud kaladel	Mahlakas	Tihke	Võib olla nõrgenenud
c) tugevalt soolatud kaladel	—	Tihke	Võib olla vintske või nõrgenenud
4. Liha värvus põiklõikes	Antud kalaliigile omane		On lubatud kollakas varjund ja verevalumitest tingitud tumedad plekid
5. Lõhn ja maitse	Loetletud kaladele omased, halvendavate tunnusteta ja kõrvalmaitseta		Võivad esineda hapestunud rasva nõrk lõhn ja maitse

Märkus. Halvendavate tunnusteta kalatükid kaaluga vähemalt 500 g paigutatakse eraldi taarasse ja arvatakse teise sorti.

10. Lapik-filee peab vastama järgnevatele nõuetele:

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Välimus	Rammusad, puhta välimusega ja helmeskatte tunnusteta kalad	Erineva rammususega, kuid mitte lahjad kalad	On lubatavad helmeskatte nõrgad triibud ja plekid ning nahapinna kolletus
2. Lahkamine	Õige; poolikute lõiked siledad, sisselõigeteta, lihakihtide lõhestusteta ja torgeteta	Sama mis kõrgemas sordis; tšavõõtšal võib esineda vähene lihakihtide lõhestumine	Ebaõige lõige ja lihakihtide lõhestumine lubatav
3. Liha konsistents:			
a) nõrgalt soolatud kaladel	Mahlakas		Võib olla pehmekas
b) keskmiselt soolatud kaladel	Mahlakas	Tihke	Võib olla nõrgenenud
4. Liha värvus põiklõikes	Antud kalaliigile omane, verevalumite tumedate plekkideta; veri täielikult eemaldatud	10% kalapoolikutel (arvult taaras) võib esineda verejääkide tundemärke	Võib olla ebaühtlane ja pinnal ning lõikes kollakas. Veri osaliselt eemaldamata
5. Lõhn ja maitse	Loetletud kalaliikidele omane, halvendavate tunnusteta ja kõrvalmaitseta		Välispinnal võib esineda nõrk hapestunud rasva lõhn

III. TAARA, PAKKIMINE, MARKEERIMINE JA PASSISTAMINE.

11. Taara.

Lõhed pakitakse:

a) soolveekindlatesse tünnidesse mahuga kuni 300 liitrit;

b) kastidesse mahuga kuni 60 kg.

12. Pakkimine.

Taara täidetakse ääreni kaalult, lahkamiselt, soolasuselt ja sordilt ühtlase kalaga.

Tünnid peavad olema eelnevalt leotatud, pestud ja kaalutud.

Tõrde soolatud kalad tuleb enne taarasse pakkimist hoolikalt pesta. Kastidesse soolatud kaladel võib leiduda lahustamata soola kalapinnal ja kõhuõõnes.

Lahatud ja lõhelõikega kalad laotakse taarasse tasaste ja tihedate ridadena, seljaga alla ja väikese külgkallakuga; viimane rida laotakse seljaga üles.

Lapikud (peata ja peaga) laotakse lahtikeeratult, nahapoolega alla, pea- ning sabaosad vaheldumisi; ladumine vastastikku ristuvate ridadena; ülemine rida laotakse nahapoolega üles.

Lapik-fileena (pooltena) lahatud kalad laotakse pea- ja sabaosadega vaheldumisi, nahapoolega alla, tasaste vastastikku ristuvate ridadena; ülemine rida laotakse nahapoolega üles.

Pärast kalade vajumist ja pressimist suletakse tünnid ja täidetakse filtreeritud soolveega, mille soolasisaldus vastab saaduse soolasusele.

Jahutatult kastidesse soolamisel laotakse kalad tasaste ridadena, seljaga alla ja puistatakse üle soolaga.

13. Markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 27.

Märkus. Masinaga lahatud kalade taara tembeldatakse templiga: «Masinaga lõikamine».

14. Igale väljastatavale kalasaaduste partiile antakse kvaliteedi-inspektori poolt sertifikaat, milles näidatakse:

a) saatja ja töötlemise koht;
b) partii (faktuuri) number ja veodokumendi number;
c) püügirajoon ja aeg;
d) kalasaaduse nimetus, töötlemis- ja pakkimisviis;
e) taarakohtade arv;
f) kaal;
g) sort;
h) ГОСТ 282—41;
i) sertifikaadi kehtivuse aeg.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

15. Vastuvõtmine toimub vastavalt ОСТ НКРП 28.
16. Proovimisviisid vastavalt ОСТ НКРП 55.

Muudatus nr. 2 (Muudatuse nr. 1 asemel)

II jagu — «*Tehnilised tingimused*»

Alajagu A («Soolasus») punkt 7 on täiendatud märkusega:

«*Märkus.* Kuni 1. juunini 1947. a. on lubatud soola (kloornaatriumi) sisaldus kalalihas %-des:
nõrgalt soolatud — 6 kuni 12 incl.,
keskmiselt soolatud — üle 12 kuni 16 incl. ja
tugevalt soolatud — üle 16 kuni 19 incl.»

Punkt 8 on täiendatud:

«Alates 1. jaanuarist 1947. a. lõhide soolamiseks kasutatav keedusool peab olema mitte jämedam jahvatusest nr. 2 ja nr. 3 ning vastama ГОСТ 153—41 nõuetele».

(Üleliidulise Standardite Komitee määrus nr. 583 — 22. VIII 1946. a.)

NSVL — Kalatööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD *Ametlik väljaanne*	OCT HKPП 86
	SOOLATUD NELMA	

Käesolev standard käsitleb soolatud nelma kvaliteedi määramist.

I. LIIGITUS.

a) Kaalult (ühe lahatud kala kaal kilogrammides):
suured — 2,5 ja enam,
väikesed — alla 2,5.

Märkus. Püügiks lubatavate kalade minimaalkaal määratakse kalapüügi eeskirjadega rajoonide järgi.

b) Lahkamiselt:

1. Lahatud — kalad lahatud rinnauimede vahelist kõhu keskjoont mööda pärakust kuni ahikuni, viimast läbi lõikamata; sisikond ja mari (või niisk) eemaldatud; vereklombid (neerud) välja puhastatud.

2. Lahatud «lõhelõikega» — kalad lahatud kahe pikilõikega: esimesega — pärakust kõhu-uimedeni ja teisega — samast vaheastmega 4—10 sm (olenevalt nelma kaalust) edasi kuni ahikuni, viimast läbi lõikamata; sisikond, mari (või niisk), lõpused ja kiled eemaldatud; vereklombid (neerud) välja puhastatud.

3. Peaga lapik — kalad lahti lõigatud seljast piki selgroogu selle paremalt poolelt peast kuni sabauimeni, pea pikuti läbi lõigatud ülemise huuleni või parema silmani. Sisikond ja mari (või niisk) eemaldatud; vereklombid (neerud) välja puhastatud. Võidakse teha üks sügav nahast mitte läbi ulatuv lõige piki lihavaid kohti (selja sisepoolelt).

c) Sortidelt:

1. Lahatud ja «lõhelõikega» kalad:
kõrgem sort,

Esitatud Põhjarajoonide Kalatööstuse Peavalitsuse poolt	Kinnitatud 16. IV 1940. a.	Rakendamise tähtaeg 1. VI 1940. a.

esimene sort ja
teine sort.

2. Lapik:

esimene sort ja
teine sort.

II. TEHNILISED TINGIMUSED.

Soola (kloornaatriumi) sisaldus kalalihas määratakse:
1) nõrgalt soolatud kaladel — 6 kuni 9%,
2) keskmiselt soolatud kaladel — 9 kuni 12% ja
3) tugevalt soolatud kaladel — üle 12%.

Kogu partii kalade soolasus peab olema ühtlane ja suuremate kõikumisteta. Partii mitmest taarast võetud proovide soolasuse kõikumine ei või olla suurem kui 2% kindlaksmääratud normide piirides.

Sortide iseloomustus:

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Välimus	Rammusad, haavadeta, muljumata ja lahkamise defektideta kalad. Välimus puhas, tuhmumata; võib esineda püünisesilmast tingitud vähene soomuse mahahõõrdumine	Erineva rammususega kalad. On lubatud: kohati soomuse mahahõõrdumine; õhuke kollakas kirme lõikekohtadel	On lubatud: väikesed välised vigastused ja lahkamise defektid; kolletuse kirme kalade pinnal ja lõikekohtadel, mis ei ole lihasse tunginud
2. Soola sisaldus kalalihas:			
a) lahatud ja lõhelõikega kaladel	6 kuni 9%	6 kuni 12%	üle 12%
b) lapikul	—	Tehniliste tingimuste piirides	
3. Liha konsistents	Õrn, mahlakas	Tihke	Võib olla vintske või pehme

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
4. Liha värvus põiklõikes	Valgest kollakasroosani		Võib olla tuhmunud; lapikul aga kollakas varjund.
5. Lõhn	Igasuguste halvendavate tunnusteta		Võib esineda hapestunud lõhn ja nõrk lõhn lõpustes

Märkus. Kalad, millistel on enam puudusi või teravamalt esinevaid puudusi, kui on lubatud teises sordis, suunatakse toiduks või tehniliseks kasutamiseks sanitaarjärelevalve organite korralduste järgi.

III. TAARA, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

a) Taara.

1. ОСТ НКРП 62* vastavad soolveekindlad tünnid mahuga 150 ja 250 liitrit.

2. Kastid mõõduga 100×50×27 sm. Kastid peavad olema tugevad, puhtad ja seestpoolt hööveldatud, tihedalt liidetud laudadega ja otstest pakkimisplekiga või -traadiga üle löödud.

Lõhelõikega kalad pakitakse trummitüüpi tünnidesse.

b) Pakkimine.

Pärast hoolikat pesemist laotakse kaalult, lahkamiselt ja sordilt ühtlased kalad tünni tasaste ja tihedate ridadena; tünnid peavad olema eelnevalt leotatud, pestud ja kaalutud.

Pakkimine toimub vastastikku ristuvate ridadena kõhupoolega üles, kuna ülemine rida laotakse kõhupoolega alla.

Lapikuteks lahatud kalad laotakse lahti keeratult või kokku keeratult lõikepoolega üles, ülemine rida aga lõikepoolega alla. Enne tünni sulgemist pressitakse kalad ja tünn valatakse täis filtreeritud soolvett.

c) Markeerimine — vastavalt ОСТ НКРП 27.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD — ОСТ НКРП 28 kohaselt.

Asendus

ОСТ НКРП 62 on asendatud ГОСТ В-129—42.

NSVL — Üleliiduline Standardite Komitee NSV Liidu Rahvakomissaride Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 346—41
	SOOLATUD KASPIA LÕHI	
		Toiduainete tööstus H 21

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

I. MÄÄRATLUS.

1. Käesolev standard hõlmab soolaga konserveeritud kaspia lõhe (*Salmo trutta caspius* K.)

II. LIIGITUS.

2. Soolatud kaspia lõhi liigitub kolme sorti:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

III. TEHNILISED TINGIMUSED.

3. Kaspia lõhi lahatakse «lõhelõikega» (moskva lõikega).

Lõhed lahatakse kahe piki lõikega (taskutega): esimesega pärakuavast kõhu-uimedeni ja teisega kõhu-uimedest (nendest üle astudes) kuni ahikuni, viimast läbi lõikamata. Sisikond ja suguproduktid eemaldatakse; vereklombid (neerud) puhastatakse välja. Kala sabaosas (lihakasve juures) võidakse teha seestpoolt, s. o. kõhuõõnest noaga torked kahele poole selgroogu, roideid ja nahka läbi lõikamata. Suurtel kaladel on lubatud vähesed naha mahalõiked seljal pea juures ja lihakasve juures. Pärast lahkamist pestakse kalad hoolikalt ja suunatakse soolamisele. Kalade soolamine toimub jahutatavas ruumis.

4. Soolatud kaspia lõhi peab vastama järgnevatele nõuetele:

Esitatud NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 15. III 1941. a.	Rakendamise tähtaeg 1. V 1941. a.

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Välimus	Rammusad kalad kaaluga 8 kg ja enam. Välispind puhas ja vigastusteta. Kõhu pinnal võivad esineda väikesed tumekad plekid	Erineva suuruse ja rammususega, kuid mitte lahjad kalad. On lubatud: kõhu kerge pinnaline kolletus; tumedad plekid kõhuõõne pinnal, mis ei ole tunginud lihasse	Erineva rammususega, kuid mitte lahjad kalad. On lubatud: pinnapealne kolletus (rasva hapestumine), mis ei ole tunginud lihasse; välised vigastused ja muljutus; tumedad plekid verevalumitest
2. Lahkamine	Õige		Õigest lahkamisest kõrvalekaldumised lubatavad
3. Soola sisaldus kalalihas	2 kuni 5%	2 kuni 7%	2 kuni 12%
4. Liha konsistents	Õrn, mahlakas		Võib olla nõrgenenud, kuid mitte lõtv
5. Liha värvus põiklõikes	Antud kalaliigile omane		Võib olla tuhmunud, kollaka varjundiga
6. Lõhn ja maitse	Antud kalaliigile omane, halvendavate tunnusteta		Sama, kuid lubatud on nõrk hapestunud rasva lõhn välispinnal

Märkused.

1. Lõhede soolasus peab olema ühtlane ja kõikumisteta; partii mitmest taarast võetud proovide soolasuse kõikumine ei või olla suurem kui 2%, kindlaksmääratud normide piirides.

2. Halvendava lõhna esinemisel lihakasves lõigatakse see maha ja headkvaliteediline kalaosa liigitatakse teise sorti.

IV. TAARA, PAKKIMINE, MARKEERIMINE JA PASSISTAMINE.

5. Taara. Lõhed pakitakse kuni 80 kg mahutusega puust kastidesse. Kastid peavad olema tugevad, puhtad, kuivad, seestpoolt hööveldatud ja pärgamendiga või asepärgamendiga seest kaetud.

6. Pakkimine. Sordilt ja soolasuselt ühtlased kalad pakitakse kasti tihedalt ühte ritta, seljaga alla ja peadega kasti otste poole. Kõrgemas sordis mähitakse iga kala pärgamenti või asepärgamenti.

7. Markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 27.

8. Passistamine. Igale väljastatavale kalapartiile antakse kvaliteediinspektori poolt sertifikaat, milles näidatakse:

a) saatja ja töötlemiskoht;
b) partii (faktuuri) number ja veodokumendi number;
c) püügirajoon ja -aeg;
d) kalasaaduse nimetus, töötlemis- ja pakkimisviis;
e) taarakohtade arv;
f) kaal;
g) sort;
h) ГОСТ 346—41;
i) sertifikaadi kehtivuse aeg.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

9. Vastuvõtmine toimub vastavalt ОСТ НКРП 28.

10. Proovimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 55.

NSVL — Üleliiduline Standardite Komitee NSVL Rahvakomissaride Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 1924—42
	SOOLATUD BELORÕBITSA JA NELMA (seljad ja kõhutükid)	Asendab ОСТ НКРП 53 ja 87
		Toiduainete tööstus H 21

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

I. MÄÄRATLUS.

1. Käesolev standard kehtib belorõbitsa *(Stenodus leucichtys* G.) ja nelma *(Stenodus leucichtys nelma* P.) soolatud selja- ja kõhutükkide kohta, millised on ette nähtud balõkk-toodete valmistamiseks.

II. LIIGITUS.

2. Seljad ja kõhutükid liigitatakse kolme sorti:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

3. Kaalult liigitatakse seljad ja kõhutükid suurteks ja keskmisteks järgneva tabeli kohaselt.

Ühe tüki kaal kilogrammides:

Nimetus	Suur	Keskmine
Belorõbitsa selg	4,8 ja enam	alla 4,8
Belorõbitsa kõhutükk	1,2 ja enam	alla 1,2
Nelma selg	2,2 ja enam	—
Nelma kõhutükk	0,5 ja enam	—

III. TEHNILISED TINGIMUSED.

4. Selja- ja kõhutükkide tükeldamine ning soolamine toimub NSV Liidu Kalatööstuse Rahvakomissariaadi tehnoloogilise juhendi kohaselt.

5. Belorõbitsa ja nelma seljad ning kõhutükid peavad sortidelt vastama järgnevatele nõuetele:

Esitatud NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 30. XII 1942. a.	Rakendamise tähtaeg 1. III 1943. a.

Sordilisuse tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
Välimus	Rammusate kalade seljad ja kõhutükid; muljumata; verevalumiteta ja väliste vigastusteta. Lubatav on vähene soomuse mahahõõrdumine	Sama mis kõrgemas sordis. Lubatud on erineva rammususega kalade seljad ja kõhutükid, välja arvatud lahjad	On lubatud: erineva rammususega kalade seljad ja kõhutükid; välispinna tumenemine; lõikekohtade kerge kolletus; välised vigastused; kerged verevalumid pruunide või ruugete plekkide näol; ühe haava väljalõige
Tükeldamine	Õige	Lubatud vähesed kõrvalekaldumised õigest tükeldamisest	On lubatud õigest tükeldamisest kõrvalekaldumised
Soolasisaldus %-des:			
a) belorõbitsa seljad ja kõhutükid	4 kuni 6	kuni 6	kuni 12
b) nelma seljad ja kõhutükid	6 kuni 8	kuni 10	kuni 14
Liha konsistents	Mahlakas		Võib olla vintskevõitu või pehme; liha kihiline
Maitse ja lõhn	Antud kalaliigile omased, halvendava lisamaitse või -lõhnata.		Võib esineda välispinnal hapestunud rasva lõhn.

Märkused.

1. Halvendava lõhna esinemisel sabaosa lihakasves lõigatakse viimane maha ja heakvaliteediline kalaosa liigitatakse vastavasse sorti, välja arvatud kõrgem sort.
2. Kalasaadused, millistel on enam puudusi või teravamalt esinevaid puudusi kui on ette nähtud teises sordis, suunatakse toiduks või tehniliseks kasutamiseks vastavalt sanitaarjärelevalve organite korraldustele.

IV. PAKKIMINE, MARKEERIMINE JA PASSISTAMINE.

6. Taara peab olema tugev, puhas ja kindlustama saaduse koguse ning kvaliteedi säilimise.

7. Selja- ja kõhutükid pakitakse ning säilitatakse NSV Liidu Kalatööstuse Rahvakomissariaadi tehnoloogilise juhendi kohaselt.

8. Markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 27.

9. Igale väljastatavale saaduste partiile antakse kvaliteediinspektori poolt sertifikaat või inspektori puudumisel kaubatundja poolt kvaliteeditunnistus, millistes näidatakse:

a) saatja ja töötlemiskoht;
b) partii (faktuuri) number ja veodokumendi number;
c) pakkimise kuupäev;
d) saaduse nimetus;
e) taarakohtade arv;
f) kalade netokaal;
g) sort;
h) sertifikaadi või tunnistuse kehtivuse aeg;
i) ГОСТ 1924—42.

V. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

10. Vastuvõtmine toimub ОСТ НКРП 28 kohaselt.

11. Proovimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 55.

NSVL — Kalatööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD *Ametlik väljaanne*	OCT / НКПП 105
	SOOLATUD BALÕKK-POOLTOOTED (seljad, kõhutükid, küljed) TUURAKALA-LIIKIDEST	Asendab OCT / НКПП 372

Käesolev standard käsitleb tuurakala-liikidest valmistatud soolatud balõkk-pooltoodete (seljad, kõhutükid, küljed) kvaliteedi määramist.

I. LIIGITUS.

a) Suuruselt:

Ühe tüki kaal kilogrammides				Pikkus sentimeetrites	
Selg		Kõhutükk (poolikud)		Külg	
Tuura, šipa ja sevrjuuga	Beluuga ja kaluuga	Tuura ja šipa	Beluuga ja kaluuga	Tuura ja šipa	Beluuga ja kaluuga
				Paksus 2,5 ja enam	Paksus 4,5 ja enam
5 ja enam	14 ja enam	0,9 ja enam	1,1 ja enam	Pikkus 37 ja enam	Pikkus 21 ja enam

Märkused.

1. Selja- ja kõhutüki netokaal määratakse üksiku tüki viisi.
2. Külje paksus mõõdetakse õhemast kohast, 1,5 sm kaugusel servast.

b) Sortidelt:
kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

II. TEHNILISED TINGIMUSED.

a) Soolatud balõkk-pooltooted valmistatakse OCT НКПП 35 ja 36 nõuetele vastavatest kõrgema ja esimese sordi jahutatud või külmutatud kaladest.

Esitatud Kaspia Kalatööstuse Peavalitsuse poolt	Kinnitatud 19. VI 1940. a.	Rakendamise tähtaeg 1. IX 1940. a.

b) Selja- ja kõhutükkideks tükeldamisel eraldatakse kaladel pead rinnauimede ja selja esimese luukilbikese tasapinnal, kusjuures viimased jäetakse pea külge.

Kõhuosa lõigatakse ära 4—5 sm allpool külgmisi luukilbikesi. Lõige lõpeb päraku-uime juures. Seljatükilt lõigatakse kõhres ära kogu pikkuses, kuna kõhutükk poolitatakse pikuti kaheks võrdseks pooleks. Saadud selja- ja kõhutükid puhastatakse kiledest ning verest ja pestakse hoolikalt.

c) Tuura ja šipa tükeldamisel külgedeks eraldatakse kaladel pea rinnauimede ja selja esimese luukilbikese tasapinnal, kusjuures viimased jäetakse pea külge. Sabaosa eraldatakse päraku-uime aluse alguse tasapinnal. Kere tükeldatakse piki kõhrest võrdseteks poolteks; kõhr ja roideluud lõigatakse ära või jäetakse külge. Kõhutükk lõigatakse ära 4—5 sm allpool külgmisi luukilbikesi.

d) Beluuga ja kaluuga tükeldamisel külgedeks eraldatakse kaladel pea rinnauimede ja selja esimese luukilbikese tasapinnal, kusjuures viimased jäetakse pea külge. Sabaosa eraldatakse päraku-uime aluse lõpu tasapinnal. Keha tükeldatakse põiktükkideks, millised piki kõhrest poolitatakse võrdseteks poolteks. Pooled lõigatakse pikitükkideks (külgedeks). Kõhr lõigatakse ära, kuna roideluud võivad külge jääda. Soolatud külgede suurus määratakse käesoleva standardi I jao («Liigitus») punkt a kohaselt.

Märkus. Soolamisel võib lisandada kaaliumsalpeetrit KNO_3, arvates 120—150 g salpeetrit 100 kg tükeldatud kalade kohta.

e) Sortide iseloomustus:

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Välimus	Balõkk-pooltooted tugevate rasvakihistustega, väliste vigastusteta, muljumata, verevalumiteta ja töötlemisdefektideta; lõigete pind tasane ja puhas; nahk tihedalt liha küljes	Rasva kihistused väikesed; küljel võib olla ühe haava väljalõige muutunud koe täieliku eemaldamiseni	Erineva rammususega pooltooted; pinnal võib olla hapestunud rasva õhuke kiht, milline ei ole lihasse tunginud

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
2. Soola sisaldus lihas	Kuni 8%	Kuni 10%	Kuni 12%
3. Liha konsistents	Mahlakas, tihke		Võib olla vintske
4. Liha värvus põiklõikes	Antud kalaliigile omane		
5. Maitse ja lõhn	Kõrvalmaitseta ja halvendava lõhnata		Pinnal võib esineda hapestunud rasva lõhn

Märkused.

1. Esimese ja teise sordi balõkk-pooltoodetel vähest muda kõrvalmaitset ei loeta puuduseks.

2. Seljad, kõhutükid ja küljed, millistel on enam puudusi või teravamalt esinevaid puudusi, kui see on ette nähtud teises sordis, suunatakse toiduks või tehniliseks kasutamiseks sanitaarjärelevalve organite korralduste järgi.

III. TAARA, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

a) Taara.

Soolveekindlad (trummitüüpi) tünnid — mahuga 150 liitrit kõhutükkide ja beluuga külgede jaoks ja mahuga 250 liitrit selgade jaoks (ОСТ НКРП 64 ja 61).

Enne kalade pakkimist tünnid leotatakse. Tünnid peavad olema soolveekindlad.

b) Pakkimine.

Hästi pestud, kvaliteedilt ühtlased seljad, kõhutükid ja küljed laotakse tünnidesse tihedate ja tasaste ridadena tünni täissaamiseni. Seljad laotakse lõikepoolega üles, ülemine rida aga lõikepoolega alla. Kõhutükid ja küljed laotakse nahapoolega alla. Täidetud tünnid kaanetatakse ja valatakse täis soolvett erikaaluga kuni 1,18, olenevalt toote soolasusest.

c) Markeerimine — vastavalt ОСТ НКРП 27.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD — ОСТ НКРП 28 kohaselt.

NSVL — Üleliiduline Standardite Komitee NSVL Rahvakomissaride Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD SOOLATUD HEERINGAD JA SARDIINID (IVASSI)	ГОСТ 815—41 Asendab ОСТ НКРП 5, 32, 33, 37 ja 66 Toiduainete tööstus H 21

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

I. MÄÄRATLUS.

1. Käesolev standard hõlmab *Clupeidae* sugukonda kuuluvaid kaspia, valge mere, muurmani, vaikse ookeani ning aasovi ja musta mere soolatud heeringaid ning sardiine (ivassi).

II. LIIGITUS.

2. Soolatud heeringad ja sardiinid (ivassi) liigitatakse suuruselt, töötlemisviisilt, soolamisviisilt ning sortidelt; aasovi ja musta mere heeringad sorteeritakse kaalult.

3. Suuruselt ja kaalult liigitatakse soolatud heeringad vastavalt ГОСТ «Kõigi töötlemisviisidega töödeldavad kalad. Liigitamine suuruse ja kaalu järgi».

4. Töötlemiselt liigitatakse heeringad ja sardiinid (ivassi) järgnevalt:

a) Lahkamata — tervelt soolatud heeringad ja sardiinid (ivassi).

b) Rapitud — heeringatel ja sardiinidel (ivassi) lõpused ja sisikond eemaldatud, välja arvatud mari (või niisk); rinnauimed võivad olla eemaldatud.

c) Peata — heeringad ja sardiinid (ivassi), pea sileda lõikega eemaldatud; sisikond eemaldatud, välja arvatud mari (või niisk).

d) Kere (balõkikene) — pea ja sabauim eemaldatud; kõhu alumine osa maha lõigatud; sisikond ja mari (või niisk) eemaldatud.

e) Lapik (valitud ja suurtest kaspia heeringatest) — heeringad lahti lõigatud seljast piki selgroogu sabauimeni; pea, sisikond ja mari (või niisk) eemaldatud.

Esitatud NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 31. V 1941. a.	Rakendamise tähtaeg 1. IX 1941. a.

f) Tükikesed — pea ja sabaosa eemaldamise järel heeringad ja sardiinid (ivassi) põiktükikesteks lõigatud; lõigete pind puhas ja korralik; sisikond koos marjaga (või niisaga) eemaldatud; tükikeste pikkus vähemalt 5 sm, arvates piki kala.

Märkus. Aasovi ja musta mere heeringa töötlemine «peata» ja «tükikesteks» ei ole lubatav.

5. Soolamisviisilt liigitatakse heeringad ja sardiinid (ivassi) järgnevalt:

a) Tõrde soolamine — heeringad ja sardiinid (ivassi) soolatakse tõrtesse või salvedesse, eelneva külmutamisega või jahutamisega või selleta.

b) Tünnidesse soolamine — heeringad ja sardiinid (ivassi) soolatakse tünnidesse, soolamispäevalt ja -viisilt ühtlase kala järgnevalt juurdeladumisega.

Märkus. Heeringate ja sardiinide soolamisel on lubatav suitsutamise vedeliku juurdelisamine.

6. Sortidelt liigitatakse heeringad ja sardiinid (ivassi):

kõrgemaks sordiks,
esimeseks sordiks ja
teiseks sordiks.

III. TEHNILISED TINGIMUSED.

7. Soola (kloornaatriumi) sisaldus heeringate ja sardiinide (ivassi) lihas määratakse:

nõrgalt soolatud — 6 kuni 10% incl.
keskmiselt soolatud — üle 10 kuni 14% incl. ja
tugevalt soolatud — üle 14%.

8. Sortide iseloomustus.

Sortidelt peavad heeringad ja sardiinid (ivassi) vastama järgnevatele nõuetele:

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Rammusus	Rammusad, vähemalt 10% rasvasisaldusega kalad; vaikse ookeani heeringatel (välja arvatud valiksuurus) rasvasisaldus vähemalt 6%	Erineva rammususega kalad, välja arvatud lahjad (ärakudenud)	Erineva rammususega (ka lahjad) kalad
2. Välimus	Kalade välispind puhas ja tuhmumata. Tünnidesse soolatud kalade pinnal võib esineda lahustamata jäänud soola, rasva ja valkude kirme	Tarbimiskohtades on kalade pinnal lubatav kergesti eemaldatav kollakas kirme. Muus osas sama, mis kõrgemas sordis	Lubatud pinnaline nahaalune kolletus (rasva hapestumine), mis ei ole lihasse tunginud
3. Soolasisaldus	Ülimalt 14%	Heeringatel: kaspia — ülimalt 19%, aasovi ja musta mere — ülimalt 17%, muurmani ja valge mere — ülimalt 18%; vaikse ookeani heeringatel ja sardiinidel (ivassi) — normeerimata	Normeerimata
4. Liha konsistents	Mahlakas kuni tihkeni		Võib olla vintske või nõrk
5. Liha lõhn ja maitse	Normaalne, heeringale omane		On lubatav hapestunud rasva lõhn ja hapukas lõhn lõpustes
6. Välised vigastused (arvult)	Võivad esineda väiksemad sisselõiked, naha maharebenemised ning katkised kõhud:	Võivad esineda väiksemad sisselõiked, naha maharebenemised ning katkised kõhud:	Väiksemad sisselõiked, naha maharebenemised ja katkised kõhud normeerimata

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
	a) kaspia, aasovi ja musta mere ja vaikse ookeani heeringatel — ülimalt 3% kaladest; b) muurmani ja valge mere heeringatel, samuti sardiinil (ivassi) — ülimalt 5% kaladest	a) kaspia ja vaikse ookeani heeringatel — ülimalt 5% kaladest; b) muurmani, valga mere ja aasovi ja musta mere heeringatel — ülimalt 10% kaladest; c) sardiinil (ivassi) — piiramata	

Märkus. Heeringas-lapik toodetakse teise sordi produktina.

IV. TAARA, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

9. Soolatud heeringate ja sardiinide (ivassi) pakkimiseks kasutatakse:

a) soolveekindlaid tünne mahuga kuni 150 liitrit (kaspia ja vaikse ookeani heeringatele);

b) soolveekindlaid tünne mahuga kuni 100 liitrit (valge mere, muurmani, aasovi ja musta mere heeringatele ja sardiinidele (ivassi);

c) kaste mahuga kuni 50 kg, nõrgaltsoolatud heeringate ja sardiinide (ivassi) jaoks.

10. Tünnidesse pakkimine.

Heeringad ja sardiinid (ivassi) laotakse tünnidesse viimaste täissaamiseni, tasaste ja tihedate ridadena, kalade juurde ladumisega pärast pressimist.

Pärast pressimist, juurdeladumist, kaanetamist ja soolvee väljanõrgumist kaalutakse kaladega tünnid ja täidetakse soolveega.

Lahatud heeringad pakitakse tünnidesse.

Märkus. Valge mere ja muurmani väikesed heeringad ning kaspia alamõõtelised ja tükikesed võib tünnidesse pakkida reatamatult. Tünnide maht heeringatele ülimalt 100 liitrit ja tükikestele ülimalt 15 liitrit.

11. Kastidesse pakkimine.

Heeringad ja sardiinid (ivassi) laotakse puhtaisse kastidesse tasaste ja tihedate ridadena. Kastid peavad olema seest kaetud pärgamendi, asepärgamendi või tiheda parafineeritud paberiga.

Märkus. Kastides heeringate ja sardiinide (ivassi) ärasaatmine 1. aprillist kuni 1. oktoobrini peab toimuma jäävagunites.

12. Markeerimine — vastavalt ОСТ НКРП 27.

13. Passistamine.

Igale väljastatavale kalasaaduste partiile antakse kvaliteediinspektori poolt sertifikaat, inspektori puudumisel aga kaubatundja poolt kvaliteeditunnistus, milledes näidatakse:

a) saatja ja töötlemiskoht;
b) partii (faktuuri) number ja veodokumentide numbrid;
c) püügirajoon ja -aeg;
d) kalasaaduse nimetus, töötlemis- ja pakkimisviis;
e) taarakohtade arv;
f) kaal;
g) sort;
h) ГОСТ 815—41;
i) sertifikaadi või tunnistuse kehtivuse aeg.

V. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

14. Vastuvõtmine toimub vastavalt ОСТ НКРП 28.

15. Proovimine toimub ОСТ НКРП 55 kohaselt.

Üleliiduline Standardite Komitee NSV Liidu Rahvakomissaride Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD SOOLATUD KILU, RÄIM, TÜLKA JA HAMSA Tehnilised tingimused	ГОСТ 3444—46 Asendab ОСТ НКРП 41, 83 ja 91 Toiduainete tööstus H 21

Käesolev standard hõlmab järgmisi soolatud kalaliike:

1) läänemere kilu (*Spratella spratus baltica* Schneid);

2) kaspia kilu (*Clupeonella delicatula* Nordm. ja *Cl. engrauliformis* Bor.);

3) musta mere kilu (*Spratella spratus phalerica* Risso);

4) räime (*Clupea harengus membras* L.);

5) aasovi ja musta mere tülkat (*Clupeonella delicatula* Nordm.);

6) hamsat (*Engraulis encrassicholus* L.).

I. TEHNILISED TINGIMUSED.

1. Soolakala liigitatakse:

a) sortidelt:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort;

b) soolasuseastmelt:

v ä h e s o o l a n e — kloornaatriumi sisaldusega kalas 6 kuni 10% incl.;

k e s k m i s e l t s o o l a t u d — kloornaatriumi sisaldusega kalas üle 10 kuni 14% incl.;

t u g e v a l t s o o l a t u d — kloornaatriumi sisaldusega kalas üle 14%.

M ä r k u s. Kalade leotamine soolasuse vähendamiseks ei ole lubatav.

2. Suuruselt peab kala vastama ГОСТ 1368—42 «Kõigi töötlemisviisidega töödeldavad kalad. Liigitamine suuruse või kaalu järgi» nõuetele.

Esitatud NSVL Läänerajoonide Kalatööstuse Ministeeriumi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 26. XII 1946. a.	Rakendamise tähtaeg 1. V 1947. a.

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

3. Soolakala valmistatakse standardite nõuetele vastavast toorkalast NSVL Läänerajoonide Kalatööstuse Ministeeriumi tehnoloogilise juhendi kohaselt, sanitaareeskirjadest kinnipidamisega.

Kalade töötlemisel kasutatav sool ei või olla jämedam jahvatuse nr. 2 soolast ja mitte alla esimese sordi ГОСТ 153—41 «Söögi-keedusool» järgi.

4. Sordid peavad vastama järgnevatele nõuetele:

Jrk nr.	Näitajate nimetused	Sortide iseloomustus		
		Kõrgem	Esimene	Teine
1	Rammusus	Rammusad kalad. Rasvasisaldus hamsal vähemalt 20% ja tülkal vähemalt 12%	Tülka erineva rammususega. Kilu, räim ja hamsa erineva rammususega, kuid mitte lahja (ärakudenud)	Erineva rammususega, kaasa arvatud ka lahjad
2	Välimus	Kalade välispind puhas	Sama mis kõrgemas sordis. Tarbimiskohtades võib esineda vähene pinnapealne kolletus (rasva hapestumine)	Sama mis esimeses sordis. On lubatav kerge pinnapealne kolletus (rasva hapestumine), mis ei ole lihasse tunginud
3	Noorkala ja teiste kalaliikide lisandus %-des ülimalt:			
	a) räimes — meritinti (arvult) . .	—	2	2
	b) aasovi ja musta mere tülkas — kiiska või tobiast (kaalult)	3	20	20
	c) kaspia kilus — ateriinat (arvult) .	3	10	20

Jrk. nr.	Näitajate nimetused	Sortide iseloomustus		
		Kõrgem	Esimene	Teine
	d) läänemere kilus — ateriinat ja räime — (arvult) .	3	10	20
	e) hamsas — noorkala (arvult) .	5 (selle hulgas tülkat ja tobiast mitte üle 3)	60 (selle hulgas tülkat ja tobiast mitte üle 10)	60 (selle hulgas tülkat ja tobiast mitte üle 20)
4	Väiksemad sisselõiked, naharebestused ja katkised kõhud %-des (arvult) ülimalt:			
	a) kilul ja räimel	5	15	40
	b) tülkal . . .	5	20	40
	c) hamsal . . .	5	4	Normeerimata
5	Maitse ja lõhn	Halvendavate tunnusteta		Võib esineda nõrk hapestunud rasvalõhn
6	Liha konsistents	Mahlasest tihkeni		On lubatud pehme või vintske
7	Soolasus	Vähesoolatud ja keskmiselt soolatud kalad, kloornaatriumi sisaldusega mitte üle 12%	Vähesoolatud, keskmiselt soolatud ja tugevalt soolatud	
		Kalade soolasus peab olema ühtlane. Ühe partii mitmest kohast võetud proovide soolasuse kõikumine on lubatav 2% ulatuses ettenähtud normide piirides.		

Märkused.

1. Hamsas tülka lisandi korral:

a) üle 20 kuni 50% — kalad markeeritakse «hamsa — tülka lisandiga» ja

b) üle 50% — kalad markeeritakse «tülka — hamsa lisandiga».

2. Kõrgema sordi hamsa ja tülka rasvasisalduse määramine toimub kahtluse korral kas kalasaaduste kvaliteedi-inspektuuri või tarbijate nõudel.

II. PAKKIMINE, MARKEERIMINE JA DOKUMENTATSIOON.

5. Kaspia ja musta mere kilu, tülka ja hamsa pakitakse:

a) ГОСТ 128—46 nõuetele vastavatesse soolveekindlatesse või kuivtaara-puittünnidesse mahuga kuni 100 liitrit;

b) seestpoolt hööveldatud, puhtatesse, tugevatesse, tihedalt kokkulöödud ja kalale edasikanduva lõhnata puust kastidesse, netomahuga kuni 40 kg.

Märkus. Kastidesse pakitud kaspia ja musta mere kilu, tülka ja hamsa äralaadimine 1. IV kuni 1. XI võib toimuda ainult jäävagunites.

6. Läänemere kilu ja räim pakitakse ГОСТ 128—46 nõuetele vastavatesse soolveekindlatesse puittünnidesse mahuga kuni 100 liitrit.

7. Vahetult enne kalade pakkimist pestakse tünnid ja kaalutakse, soolveekindlad tünnid aga peale selle veel leotatakse.

Kõrgema sordi ja vähesoolatud kalade kastid kaetakse seestpoolt (ka kaane alt) pärgamentpaberiga.

8. Igas taaras peab olema käesoleva standardi nõuetele vastav üht liiki kala, ühtlasena sordilt ja soolasusastme grupilt.

9. Läänemere kõrgema sordi kilud ja kõrgema sordi räim laotakse tünnidesse tasaste ja tihedate ridadena.

Muudel juhtudel lubatakse kala reatamatult pakkimine kihtide hoolika tasandamisega.

Soolveekindlad tünnid valatakse pärast kaladega täitmist ja sulgemist soolvett täis.

10. Kastid kinnitatakse otstest terasest pakkimislindiga (ОСТ НКТП 7879/842), terastraadiga (ГОСТ 3282—46) või plekist ribadega.

11. Taara markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 27.

12. Igale väljastatavale kalapartiile antakse kalasaaduste kvaliteedi-inspektuuri poolt sertifikaat või inspektoripunkti puudumisel ettevõtte poolt kvaliteeditunnistus, milles näidatakse:

a) kalatööstuse nimetus, kus kala töödeldi;
b) kala ja selle püügirajooni nimetus, püügiaeg ja pakkimise kuupäev;
c) kala sort ja soolasusaste, kloornaatriumi protsendi märkimisega vähesoolatud ja keskmiselt soolatud kaladel;
d) partii (faktuuri) number, taarakohtade arv taara liikide järgi ja netokaal;
e) saatja, veodokumendi number ja vaguni number;
f) sertifikaadi või tunnistuse kehtivuse aeg;
g) ГОСТ 3444—46.

13. Soolakala säilitamine ja transporteerimine peab toimuma NSVL Läänerajoonide Kalatööstuse Ministeeriumi tehnoloogilise juhendi kohaselt, milline transporteerimise osas on kooskõlastatud NSVL Teedeministeeriumiga.

14. Jaemüügilettide vitriinides peavad olema välja pandud kalade näidised, millistele on juurde märgitud:
a) kala nimetus ja selle püügirajoon ning -hooaeg;
b) kala sort;
c) kala soolasusaste (vähesoolane, keskmiselt soolatud või tugevalt soolatud).

Näide. Vähesoolatud hamsa, kertši, sügisene, 1. sort.

III. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

15. Vastuvõtmine toimub vastavalt ОСТ НКПП 28 «Kalade, kalasaaduste ja mereloomade töötlemise saaduste vastuvõtmise eeskirjad».

16. Proovimine toimub vastavalt ОСТ НКПП 55 «Kalade ning kalade ja mereloomade töötlemise saaduste füüsikalise ja keemilise uurimise viisid».

Üleliiduline Standardite Komitee NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 3944—49
	VÜRTSIDEGA SOOLATUD KILU, RÄIM JA HAMSA	Asendab ГОСТ 3944—47
	Tehnilised tingimused	Grupp H 25

Käesolev standard hõlmab keedusoola, vürtside ja suhkru seguga töödeldud kilu, räime ja hamsat.

I. TEHNILISED TINGIMUSED.

1. Sortiment. Vürtsidega soolatud kalu toodetakse järgnevate nimetustega:

Saaduste nimetused	Kalaliigi nimetused, millest valmistatakse saadused
1. Vürtsidega soolatud kaspia kilu	*Clupeonella delicatula caspia* Svetov *Clupeonella engrauliformis*
2. Vürtsidega soolatud läänemere kilu	*Spratella spratus baltica* Schneid
3. Vürtsidega soolatud musta mere kilu	*Spratella spratus phalerica* Risso
4. Vürtsidega soolatud räim	*Clupea harengus membras* L.
5. Vürtsidega soolatud hamsa	*Engraulis encrasicholus*

2. Vürtsidega soolakala valmistatakse lahkamata kujul ja liigitatakse kvaliteedilt kolme sorti:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

3. Valmistamine. Vürtsidega soolakala valmistatakse mitte alla esimese sordi rammusa toorkala töötlemise teel keedusoola, suhkru ja vürtside seguga.

Esitatud NSVL Kaubanduse Ministeeriumi poolt	Kinnitatud NSVL Riikliku Tehnika Komitee poolt (Гостехника) 23. IX 1949. a.	Rakendamise tähtaeg 10. X 1949. a.

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

Vürtsidega soolakala valmistamiseks tarvitatakse: keedusoola ГОСТ 153—41 järgi jahvatusest nr. 1 või jahvatuste nr. 0 ja nr. 1 seguna mitte alla esimese sordi; peensuhkrut ГОСТ 21—40 järgi mitte alla esimese sordi ja standardite nõuetele vastavaid mitte alla esimese sordi vürtse.

4. Vürtsidega soolakala valmistamine toimub NSVL Kalatööstuse Ministeeriumi tehnoloogilise juhendi kohaselt, milline on kooskõlastatud Üleliidulise Riikliku Sanitaarinspektuuriga ja retseptuuride osas — NSVL Kaubandusministeeriumiga.

5. Organoleptilised ja füüsikalised ning keemilised näitajad.

Vürtsidega soolakala peab vastama järgnevatele nõuetele:

Näitajate nimetused	Sortide iseloomustus		
	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Välimus	Rammusad, puhta välimusega ja kolletuseta kalad. Kalade pinnal ja soolvees on lubatav lahustumata valkainete väike sade		
2. Hamsa rasvasisaldus %-des, vähemalt	20	15	15
3. Hamsa arv %-des, mitte alla:			
a) pikkusega 7,5 sm ja enam . .	80		
b) pikkusega 6,2 sm ja enam . .		70	70
4. Lisand %-des (kalade arvult) ülimalt:			
a) hamsas — väiksemat hamsat:			
pikkusega alla 7,5 sm	20		
pikkusega alla 6,2 sm		30	30
selle hulgas tülkat ja tobiast	3	10	10
sellest tobiast	1	2	2
b) läänemere kilus — räime . . .	2	5	5
c) kaspia ja musta mere kilus — ateriinat	2	5	5
d) räimes — meretinte		2	2

Näitajate nimetused	Sortide iseloomustus		
	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
5. Väikeste naharebestustega ja katkiste kõhtudega kalade arv %-des, ülimalt:			
a) hamsas	8	20	40
b) räimes	5	20	40
c) kilus	5	20	30
6. Maitse ja lõhn	Kaubandusvõrku väljastamisel maitse ja lõhn meeldiv, vürtside aroomiga, omane täiesti valminud vürtsikalale; halvendava lõhnata ja maitseta. Üksikute vürtside lõhn ja maitse ei tohi eralduda.		
7. Liha konsistents	Kaubandusvõrku väljastamisel liha valminud (õrn, mahlakas, kilul ja räimel luudelt kergesti eralduv), kuid mitte määriv		
8. Kloornaatriumi sisaldus %-des ülimalt	10	12	13

Märkused.

1. Kalade soolasus peab olema ühtlane. Ühe partii mitmest taaraüksusest võetud proovide soolasuse kõikumine on lubatav 2% piirides.
2. Kalade rasvasisalduse määramine toimub kalasaaduste kvaliteedi-inspektuuri või tarbijate nõudmisel.
3. Hamsa pikkus mõõdetakse ninamiku tipust päraku-uime lõpuni.

II. PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

6. Vürtsidega soolakala pakitakse ГОСТ 128—46 vastavatesse soolveekindlatesse tünnidesse mahuga mitte üle 60 liitri. Tünnid peavad olema puhtad, halvendava ja kõrvallõhnata.

Tünnid tuleb enne kalade pakkimist hoolikalt puhtaks pesta, leotada ja kaaluda. Samuti kontrollida, kas need ei jookse.

7. Kalad pakitakse tasaste ridadena või reatamatult, kihtide hoolika tasandamisega. Tünnid peavad olema kalade ja soolveega ääreni täidetud. Igas tünnis peavad olema nimetuselt, sordilt ja soolamisviisilt ning -ajalt ühtlased kalad.

8. Taara markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКПП 27 — «Kalakaubaga taara markeerimise eeskirjad» nõuetele.

9. Igale väljastatavale kalapartiile antakse kalasaaduste kvaliteedi-inspektuuri poolt sertifikaat või inspektoripunkti puudumisel ettevõttes — ettevõtte juhatuse poolt kvaliteeditunnistus — milles näidatakse:

a) ettevõtte nimetus, kus saadus on valmistatud;
b) kalasaaduse nimetus ja sort;
c) tünnide arv ja netokaal (saaduse iga nimetuse ja sordi järgi);
d) pakkimise kuupäev;
e) saatja;
f) partii (faktuuri) number, veodokumendi number ja vaguni number;
g) sertifikaadi või tunnistuse kehtivuse aeg;
h) ГОСТ 3944—49.

10. Jaemüügis peavad olema kalade näidiste juures hinnakirjad, millistel on näidatud saaduste nimetus ja sort.

Näide. Läänemere vürtsikilu, esimene sort.

III. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

11. Vastuvõtmine toimub vastavalt ОСТ НКПП 28 — «Kalade, kalasaaduste ja mereloomade töötlemise saaduste vastuvõtmise eeskirjad».

12. Proovimine toimub vastavalt ОСТ НКПП 55 — «Kalade ning kalade ja mereloomade töötlemise saaduste füüsikalise ja keemilise uurimise viisid».

NSVL Üleliiduline Standardite Komitee NSVL Rahvakomissaride Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 1084—41
	HEERINGAD JA SARDIINID (IVASSI) MARINEERITUD JA VÜRTSIDEGA SOOLATUD	Asendab BTУ НКРП nr. 27
		Toiduainete tööstus H 21

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

I. MÄÄRATLUS.

1. Käesolev standard hõlmab *Clupeidae* sugukonda kuuluvaid kaspia, valge mere, muurmani, vaikse ookeani ning aasovi ja musta mere heeringaid ning sardiine (ivassi):

m a r i n e e r i t u d — konserveeritud soola ja äädikaga, vürtsisegu lisandamisega ning v ü r t s i d e g a s o o l a t u d — konserveeritud soolaga (äädikata), vürtside lisandamisega.

II. LIIGITUS.

2. Marineeritud ja vürtsidega soolatud heeringad ning sardiinid (ivassi) liigitatakse:

a) s o r t i d e l t:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort;

b) t ö ö t l e m i s e l t:

1) l a h k a m a t a — tervelt konserveeritud kalad;

2) r a p i t u d — lõpused ja sisikond eemaldatud (välja arvatud mari või niisk); rinnauimed võivad olla eemaldatud;

3) r o o g i t u d — kalad kõhu poolt lahatud peast pärakuni; sisikond ja mari (või niisk) eemaldatud;

4) s e l g (b a l õ k i k e n e) — kalal on maha lõigatud: kõht, pea alumine osa (lõuad), osa lõpusekaasi ja sabauim; sisikond ja mari (või niisk) on eemaldatud;

5) k e r e — heeringad ja sardiinid (ivassi), pea ja sabauimed tasase lõikega eraldatud; kõhu alumise osa võib maha lõigata; sisikond ja mari (või niisk) on eemaldatud;

Esitatud NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 22. XII 1941. a.	Rakendamise tähtaeg 1. III 1942. a.

6) filee — kaladel on eemaldatud: pea, uimed, sisikond, mari (või niisk), selgroog ja roideluud; peenikesed roideluud võib sisse jätta; kalad on kaheks pikuti pooleks lõigatud (naha võib maha võtta või alles jätta);

7) tükikesed — kalad on põiktükikesteks lõigatud; lõigete pind tasane; pea, sabaosa, sisikond ja mari (või niisk) on eemaldatud; tükikeste pikkus vähemalt 5 sm, arvates piki kala.

III. TEHNILISED TINGIMUSED.

3. Marineerimiseks ja vürtsidega soolamiseks suunatakse värsked, külmutatud või soolatud kõrgema ja esimese sordi heeringad ja sardiinid (ivassi), samuti ka väliste vigastuste põhjusel teise sorti arvatud kalad.

4. Marineeritud ja vürtsidega soolatud heeringate ja sardiinide (ivassi) valmistamisel pooltootest tuleb viimane hoolikalt pesta ja soomus eemaldada.

5. Segude valmistamine heeringate ja sardiinide (ivassi) marineerimiseks või vürtsidega soolamiseks toimub NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt kinnitatud retseptuuri järgi.

6. Retseptuuris ettenähtud abimaterjalid peavad vastama sellekohaste standardite ja tehniliste tingimuste nõuetele.

7. Sordid peavad vastama järgnevatele nõuetele:

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Rammusad	Rammusad, vähemalt 10% rasvasisaldusega kalad; vaikse ookeani heeringal (välja arvatud valiksuurus) rasvasisaldus vähemalt 6%	Erineva rammusega kalad, välja arvatud lahjad (äärakudenud)	Erineva rammususega (ka lahjad) kalad
2. Välimus	Kala välispind puhas ja kolletuseta		Lubatud pinnaline nahaalune kolletus (rasva hapestumine), mis ei ole lihasse tunginud

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
3. Välised vigastused (arvult)	Võivad esineda väiksemad sisselõiked, naha maharebenemised ja katkised kõhud: a) kaspia, aasovi ja musta mere ja vaikse ookeani heeringatel — ülimalt 3% kaladest; b) muurmani ja valge mere heeringatel, samuti sardiinil — ülimalt 5% kaladest	Võivad esineda väiksemad sisselõiked, naha maharebenemised ja katkised kõhud: a) kaspia ja vaikse ookeani heeringatel — ülimalt 5% kaladest; b) muurmani, valge mere ja aasovi ja musta mere heeringatel — ülimalt 10% kaladest; c) sardiinidel (ivassi) — normeerimata	Väiksemad sisselõiked, naha maharebenemised ja katkised kõhud normeerimata
4. Soola sisaldus lihas	7 kuni 10%	7 kuni 12%	7 kuni 14%
5. Marineeritud kalaliha happesus, ümberarvatud äädikhappele	0,6 kuni 1,2%		
6. Liha konsistents	Pehme ja mahlakas, vaikse ookeani heeringatel vintskevõitu		
7. Liha lõhn ja maitse	Meeldiv; vürtsidega soolatud kaladel — vürtsine, marineeritud kaladel — hapukas-vürtsine, ühtlase aromaatse lõhnaga, halvendavate tunnusteta; üksikute vürtside lõhn ei tohi eralduda		
8. Kalade ja marinaadi kaalu suhe klaaspurkides: kala . . . . marinaadi . .	75 kuni 85% 25 kuni 15%		

Märkus. Marineeritud või vürtsidega soolatud heeringad ja sardiinid (ivassi), millistel on enam puudusi või teravamalt esinevaid puudusi, kui on lubatud teises sordis, suunatakse toiduks või tehniliseks kasutamiseks sani-

taarjärelevalve organite korralduste järgi. Käesoleva märkuse kohaselt toiduks suunatud heeringad ja sardiinid (ivassi) arvatakse kolmandasse sorti.

IV. PAKKIMINE, MARKEERIMINE JA PASSISTAMINE.

8. Marineeritud ja vürtsidega soolatud heeringad ja sardiinid (ivassi) pakitakse:

a) soolveekindlatesse tünnidesse mahuga kuni 100 liitrit ja

b) klaaspurkidesse mahuga kuni 0,5 liitrit.

9. Mistahes töötlemisega heeringad ja sardiinid (ivassi) laotakse tünnidesse viimaste täissaamiseni, tasaste ja tihedate ridadena. Filee laotakse paarikaupa ristuvate ridadena; ladumine võib olla kolmnurga- või keermekujuline («косынкой» или «винтом»), lõikepoolega sisse. Tükikesed pakitakse reatamatult.

Tünni põhja ja ülemise rea peale pannakse loorberilehti ja vürtsi. Iga rea vahele raputatakse vürtsi.

Pärast täissaamist kaanetatakse tünnid ja täidetakse marinaadiga või vürtsisoolveega.

Väikesed heeringad, alamõõtelised, filee ja tükikesed pakitakse taarasse mahuga mitte üle 50 liitri.

10. Markeerimine — toimub vastavalt ОСТ НКРП 27.

11. Klaaspurkidesse pakkimine ja nende markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКПП 508.*

12. Igale väljastatavale kalasaaduste partiile antakse kvaliteediinspektori poolt sertifikaat, inspektori puudumisel aga kaubatundja poolt kvaliteeditunnistus, milles näidatakse:

a) saatja ja töötlemiskoht;

b) partii (faktuuri) number ja veodokumendi number;

c) pakkimise kuupäev;

d) kalasaaduse nimetus ja töötlemisviis;

e) taarakohtade arv;

f) kaal;

g) sort;

h) ГОСТ 1084—41 ja

i) sertifikaadi või tunnistuse kehtivuse aeg.

V. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

13. Vastuvõtmine toimub vastavalt ОСТ НКРП 28.
14. Proovimised toimuvad ОСТ НКРП 55 ja ОСТ НКПП 559 kohaselt.

Asendus

ОСТ НКПП on asendatud ГОСТ В-1506—42.

NSVL — Üleliiduline Standardite Komitee NSVL Rahvakomissaride Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 1551—42
		Asendab ОСТ НКПП 23, 76, 90, 92 ja ВТУ НКПП 51
	VINNUTATUD KALAD	Toiduainete tööstus H 22

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

I. MÄÄRATLUS.

1. Käesolev standard hõlmab soolaga konserveeritud ja järgnevalt vinnutatud (õhus kuivatatud) kõigi sugukondade kalu, välja arvatud heeringlased, tuurlased, mudilased ja lõhilased (ilma siigadeta).

2. Alla 20 g raskusega kalade kohta käesolev standard ei kehti.

II. LIIGITUS.

3. Suuruselt ja kaalult liigitatakse vinnutatud kalad vastavalt ГОСТ 1386—42 «Kõigi töötlemisviisidega töödeldavad kalad. Liigitus suuruse või kaalu järgi».

4. Lahkamiselt liigitatakse vinnutatud kalad:

a) lahkamata — tervelt vinnutatud kalad;

b) rapitud — kaladel on eemaldatud lõpused ja osa sisikonda; mari (või niisk) on sisse jäetud;

c) roogitud — kalad lahti lõigatud rinnauimede vahelt pärakust ahikuni; pea võib eemaldada või mitte; ahikut läbi ei lõigata; sisikond, must kile ja mari (või niisk) on eemaldatud; vereklombid välja puhastatud; seestpoolt piki selgroogu võib teha pikuti sisselõike, mis ei ulata nahast läbi, või väljastpoolt kaks kuni kolm pikisisselõiget selja lihasse;

Märkus. Kõhurasvaga kalu võib lahata vasaku külje alumises osas.

d) selg-balõkikene (suurtest soomkaladest) — kaladel on kõhuosa (kõhutükk) maha lõigatud pikilõikega 1 sm allpool selgroogu; lõikejoon suundub peast päraku-uimeni; seljauimed tervenisti ja sabauim pooleldi maha lõigatud; pea võib külge

Esitatud NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 30. IV 1942. a.	Rakendamise tähtaeg 1. VII 1942. a.

jätta või õlaluudeni eemaldada; lõpused, sisikond, must kile ja mari (või niisk) hoolikalt eemaldatud;

e) külg (sägast) — kalad lahatud alapunktis d kirjeldatud viisil; selgroog eemaldatud ja selg poolitatud kaheks võrdseks pikitükiks;

f) lapik — kalad lahti lõigatud seljast piki selgroogu peast sabauimeni kaheks pooleks; pea pikuti läbi lõigatud ülahuuleni või parema silmani või hoopis eemaldatud koos rinnauimedega; sisikond ja mari (või niisk) eemaldatud; seest võib lihavatesse kohtadesse teha pikuti sisselõiked, kuid nahka läbi lõikamata.

Märkused.

1. Vobla, vimb, šemajaa ja suur, keskmine ning väike kefaal vinnutatakse tervelt.

2. Marinka tuleb enne vinnutamist rookida ja tema kõhuõõnt kattev must kile hoolikalt eemaldada; marinka sisikond, mari (või niisk) ja eemaldatud must kile hävitatakse.

5. Sortidelt liigitatakse vinnutatud kalad (välja arvatud roogitud ja lapik):

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

Roogitud ja lapik-kalad liigitatakse:

esimene sort ja
teine sort.

III. TEHNILISED TINGIMUSED.

6. Vinnutatud kalade liha niiskusesisaldus kõikidel sortidel peab olema 20 kuni 45%.

7. Vinnutatud kalapartii soolasus ja niiskuse sisaldus peab olema ühtlane. Sama partii mitmest taaraüksusest võetud proovide soolasus võib kõikuda kuni 2% ja niiskuse sisaldus kuni 5%.

8. Sordid peavad vastama järgnevatele nõuetele:

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Välimus	Rammusad ja igas suuruses kalad, välja arvatud väikesed, roogitud ja lapik; vigastusteta ja muljumata; kalade pind puhas ja väljakristalliseerunud soolata; lahkamata kaladel kõht tugev. Võib esineda soomuse kerge mahahõõrdumine	Igas suuruses ja erineva rammususega kalad, kuid mitte lahjad (ärakudenud). On lubatud: kohati soomuse mahahõõrdumine; väljakristalliseerunud soola väike kirme; veidi nõrgenenud ja kergelt kolletunud kõht	Igas suuruses ja erineva rammususega kalad, kaasa arvatud ka lahjad (ärakudenud). On lubatud: soomuse mahahõõrdumine; nõrgenenud ja kolletunud kõht; väljakristalliseerunud soola kirme pinnal
2. Lahkamine	Õige		Kõrvalekaldumised õigest lahkamisest lubatavad
3. Soola sisaldus lihas %-des	Kuni 10	Kuni 14, kuid vimmal, šemajaal ja kefaalil kuni 12	Üle 14, kuid vimmal, šemajaal ja kefaalil kuni 14
4. Liha konsistents	Tihke ja kõva		Võib olla nõrgenenud
5. Lõhn ja maitse	Normaalsed, halvendava lõhnata ja lisamaitseta		Võib olla nõrk läppumise lõhn lõpustes või nõrk hapestunud rasva lõhn kõhuõõnes

Märkus. Vinnutatud kalakaubad, millised omavad enam puudusi või teravamalt esinevaid puudusi, kui on lubatud teises sordis, suunatakse toiduks või tehniliseks kasutamiseks sanitaarjärelevalve organite korralduste järgi.

IV. PAKKIMINE, MARKEERIMINE JA PASSISTAMINE.

9. Vinnutatud kalad pakitakse:
a) kastidesse mahuga kuni 50 kg;
b) laastudest või hundinuiast korvidesse mahuga kuni 50 kg;

c) vitstest või muust taolisest materjalist punutud korvidesse mahuga kuni 50 kg;

d) roguskist kottidesse mahuga kuni 50 kg;

e) kottidesse mahuga kuni 50 kg;

f) kuivtaara-tünnidesse mahuga kuni 100 liitrit ja

g) kuivtaara-tünnidesse mahuga kuni 250 liitrit (ainult roogitud ja lapik-kaladele).

Taara peab olema tugev, puhas ja kuiv ning kindlustama kalasaaduse koguse ja kvaliteedi säilivuse.

Kastide otstes peab olema 2—3 ümmargust 2—3 sm läbimõõduga auku.

10. Sidumisnöörist vabastatud kalad paigutatakse taarasse tihedate ja tasaste ridadena.

11. Kottidesse pakitakse kalad kimpudena või puistatult ning pakend õmmeldakse tugevasti kinni.

Kalade üksikult kottidesse ladumise korral seotakse viimased kinni kas ristamisi nööriga või muu sidumismaterjaliga.

12. Punutud korvid kaetakse punutud kaanega ja hundinuiast matiga või puhta roguskiga ning õmmeldakse ümbert kinni.

13. Teistesse linnadesse saatmiseks kinnitatakse kastid otstest pakkimislindiga, -traadiga või plekist või rauast ribadega.

Kasti otste üleni kinnitamise asemel võib olla ka kasti nurkade kinnitamine.

14. Markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 27.

15. Igale väljastatavale kalasaaduste partiile antakse kvaliteediinspektori poolt sertifikaat või inspektori puudumisel kaubatundja poolt tunnistus kvaliteedi kohta, milles näidatakse:

a) saatja ja töötlemiskoht;

b) partii (faktuuri) number ja veodokumendi number;

c) pakkimise kuupäev;

d) kalasaaduse nimetus ja töötlemisviis;

e) taarakohtade arv;

f) kaal;

g) sort;
h) sertifikaadi või tunnistuse kehtivuse aeg;
i) ГОСТ 1551—42.

V. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

16. Vastuvõtmine toimub vastavalt ОСТ НКРП 28.
17. Proovimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 55.

Üleliiduline Standardite Komitee NSVL Ministrite Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 1632—46
	KÜLMSUITSU-KALAD	Asendab ГОСТ В-1632—42
		Toiduainete tööstus H 22

Käesolev standard hõlmab soolaga konserveeritud ja temperatuuris mitte üle 40° C suitsutatud kalu.

I. TEHNILISED TINGIMUSED.

1. Külmsuitsu-saadusi valmistatakse järgnevatest kalaliikidest:

Sugukonna nimetus	Kalaliigi nimetus	
1. Barbulklased 2. Karplased	1. Barbulka (sultanka)	(*Mullus barbatulus* L.)
	1. Amuur	(*Ctenopharyngodon idella* V.)
	2. Beloglazka	(*Abramis sapa* P.)
	3. Verhogljad	(*Culter erythropterus* B.)
	4. Vobla	(*Rutilus rutilus caspicus* I.)
	5. Turb	(*Leuciscus cephalus* L.)
	6. Nurg	(*Blicca bjoerkna* L.)
	7. Teib	(*Leuciscus leuciscus*)
	8. Siberi teib (megdõm)	(*Leuciscus leuciscus baicalensis* Dyb)
	9. Tõugjas	(*Aspius aspius* L.)
	10. Želtoštšek	(*Elopichthys bambusa* R.)
	11. Kon (amuuri usatš)	(*Hemibarbus labeo* P.)
	12. Roosärg (krasnopjerka)	(*Scardinus erythrophtalmus* L. ja *Pseudoaspius leptocephalus* P.)
	13. Krasnopjer	(*Culter mongolicus* B.)
	14. Kutum	(*Rutilus frisii kutum* K.)
	15. Latikas	(*Abramis brama* L.)
	16. Amuuri latikas	(*Parabramis pekinensis* B.)
	17. Linask	(*Tinca tinca* L.)
	18. Särg	(*Rutilus rutilus* L.)
	19. Podust	(*Chondostroma nasus* L.)
	20. Vimb (tüübiline)	(*Vimba vimba* L.)
	21. Kaspia vimb	(*Vimba vimba persa* P.)
	22. Karpkala (sazaan)	(*Cyprinos carpio* L.)

Esitatud NSVL Lääne- ja Idarajoonide Kalatööstuse Ministeeriumide poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 20. VIII 1946. a.	Rakendamise tähtaeg 1. IV 1947. a.

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

Sugukonna nimetus		Kalaliigi nimetus	
	23.	Abakala	(*Abramis ballerus* L.)
	24.	Aasovi taran	(*Rutilus rutilus heckeli* N.)
	25.	Tolstolobik (tolpõga)	(*Hipophthalmichthys molitrix* V.)
	26.	Poislane e. pardkala (usatš)	(*Barbus brachycephalus*)
	27.	Noakala	(*Pelecus cultratus* L.)
	28.	Semajaa	(*Chalcalburnus chalcoides* G.)
	29.	Säinas	(*Leuciscus idus* L.)
3. Kefaallased	1.	Lobaan	(*Mugil cephalus*)
	2.	Singilj (sarianak)	(*Mugil auratus* R.)
	3.	Väike kefaal	(*Mugil saliens*)
	4.	Teravnina-kefaal	(*Mugil chelo*)
	5.	Kefaal	(*Mugil capito cuv*)
4. Lõhilased (üksnes siiglaste perekond)	1.	Muksun	(*Coregonus muksun* P.)
	2.	Omul, põhja või polaar	(*Coregonus autumnalis* P.)
	3.	Omul, baikali	(*Coregonus autumnalis migratorius* G.)
	4.	Peled (sõrok)	(*Coregonus peled* G.)
	5.	Siberi rääbis	(*Coregonus sardinella* V.)
	6.	Siig	(*Coregonus lavaretus* L.)
	7.	Siberi siig (põžjan)	(*Coregonus lavaretus pidschian* G.)
	8.	Tšir (šeekur)	(*Coregonus nasus* P.)
5. Ahvenlased	1.	Ahven	(*Perca fluviatilis* L.)
	2.	Balhaši ahven	(*Perca schrenki* K.)
	3.	Harilik koha	(*Luciopera luciopera* L.)
6. Skorpeenlased		Mereahven	(*Sebastes marinus* L.)
7. Skumbrialased		Musta mere skumbria	(*Scomber scombrus* L.)
8. Sägalased		Säga	(*Silurus glanis* L.)
9. Stavriidlased		Stavriid	(*Trachurus trachurus* L.)
10. Tursklased	1.	Siberi luts	(*Lota lota* L.)
	2.	Pikša	(*Gadus aeglefinus* L.)
	3.	Süsikas	(*Gadus virens* L.)
	4.	Tursk	(*Gadus morhua* L.)
11. Harjuslased		Harjus	(*Thymallus thymallus* L.)
12. Hauglased		Haug	(*Esox lucius* L.)

2. Olenevalt kvaliteedist liigitatakse külmsuitsu-kalad kolme sorti:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

Ainult esimese ja teise sordina toodetakse:

a) järgnevaid kalaliike, sõltumata nende lahkamisviisist: põhja-kaspia beloglazkat, nurgu, lutsu, ahvenat, pikšat, süsikat, abakala, koha, turska ja haugi;

b) kõik roogitud kalaliigid, välja arvatud siberi siiad kaaluga valmis kujul üle 500 g;

c) lapikuks ja poollapikuks töödeldud kalad, välja arvatud säga lapik paksusega õhemast kohast üle 1 sm ja siberi siiad kaaluga valmis kujul üle 500 grammi.

3. Suuruselt või kaalult liigitatakse kalad vastavalt ГОСТ 1368—42.

4. Lahkamisviisilt liigitatakse kalad:

a) lahkamata kaladeks;
b) lahkamata rapitud kaladeks;
c) roogitud kaladeks;
d) roogitud, peata kaladeks;
e) selgadeks (balõkk);
f) lapikuks, peata;
g) lapikuks, peaga;
h) poollapikuks.

5. Lahkamata kalad suitsutatakse tervelt ja rapitud kalad varem eemaldatud lõpusteta.

Lahkamata või rapitult töödeldakse järgnevaid kalu:

barbulkat, beloglazkat, voblat, nurgu, teiva, kefaallasi, särge, vimba, rääbist, siiga (välja arvatud siberi siiad), skumbriat, abakala, stavriidi, taran'i, noakala ja šemajaad.

6. Roogitud, samuti ka roogitud peata kalad olgu lahatud rinnauimede vahelt ahikust kõhuõõne lõpuni; sisikond ja mari (või niisk) eemaldatud; vereklombid ja kiled hoolikalt välja puhastatud; roogitud peata kaladel peale selle ka pea eemaldatud.

Suurtel kaladel võib seestpoolt piki selgroogu lihavatesse

kohtadesse teha 1—2 sissetorget või 1—2 madalat sisselõiget ilma, et seejuures nahk saaks vigastatud.

Suuremate kõhurasvadega kalu võib lahata kõhu vasakpoolses alumises osas.

Roogitult ja roogitult peata toodetakse järgmisi kalu:

a) amuur, mereahven, karpkala (sazaan), säga ja poislane e. pardkala (usatš) — roogitult;

b) luts, pikša, süsikas, tursk ja haug — roogitult peata.

7. Nimetusega «selg (balõkk)» nimetatakse kalu, milledel kõhuosa on eraldatud 0,5—1,5 sm allapoole selgroogu peaosast pärakuni ulatuva lõikega; pea eemaldatud; seljauimed täielikult maha lõigatud nahaaluste rasvakihtide paljandamiseta; «selg» on hoolikalt puhastatud ja pestud sisikonna jääkidest, suguproduktidest ja vereklompidest.

Poislasel e. pardkalal (usatšil) võib lõpusteta pea jätta selja külge.

Selgadena (balõkina) toodetakse mereahvenat, säga, turska ja poislast (usatši).

Märkus. Käesolev standard ei laiene siberi siia liikidest valmistatud balõkk-toodetele.

8. «Peata lapikuks» nimetatakse seljapoolt piki selgroogu peast kuni sabauimeni kaheks pikuti pooleks poolitatud kala; pea, uimed, selgroog ja sisikond on eemaldatud, vereklombid välja puhastatud; kummagi kalapoole lihavamasse osasse võib teha kaks pikuti sisselõiget ilma, et seejuures nahk saaks vigastatud.

Lapiku kujul toodetakse ainult säga.

9. «Peaga lapikuks» nimetatakse seljapoolt piki selgroogu peast sabauimeni lahti lõigatud kala; pea on pikuti lõhestatud ülahuuleni; sisikond eemaldatud, vereklombid välja puhastatud; vasaku ja parema poole lihavamasse osasse võib teha ühe pikisisselõike ilma, et seejuures nahk saaks vigastatud.

«Peaga lapiku» kujul toodetakse ainult siberi siia liike, kaaluga valmis olekus üle 500 grammi.

10. «Poollapikuks» nimetatakse seljapoolt piki selgroogu paremast silmast sabauimeni lahti lõigatud kala; sisikond ja mari (või niisk) on eemaldatud, vereklombid välja puhastatud; vasaku

ja parema poole lihavamasse osasse võib teha ühe pikisisselõike ilma, et seejuures nahk saaks vigastatud.

Poollapiku kujul toodetakse ainult siberi siigu, kaaluga valmis kujul üle 500 grammi.

11. Roogitud ja lahkamata kujul toodetakse p-de 5 ja 6 nõuete kohaselt järgnevaid kalaliike: verhogljad, turb, teib, tõugjas, želtoštšek, kon, krasnopjer, roosärg, kutum, latikas, linask, podust, karpkala (sazaan), abakala, tolstolobik, säinas, põhja ja baikali omul, peled, tšir, jõe- ja balhaši ahven, harilik koha, harjus, muksun ja siberi siiad.

12. Külmsuitsu-kalu valmistatakse NSVL Lääne- ja Idarajoonide Kalatööstuse Ministeeriumide tehnoloogiliste juhendite kohaselt kõrgema, esimese ja teise sordi soolakalast ja sellekohaste standardite nõuetele vastavast mitte alla esimese sordi jahutatud või toorkalast.

13. Organoleptilistelt ja füüsikalistelt ning keemilistelt näitajatelt peavad külmsuitsu-kalad vastama järgnevatele nõuetele:

Näitajate nimetused	Sortide iseloomustus		
	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Välimus	Igas suuruses, kuid mitte väikesed (antud liigi piirides), rammusad ja mehaaniliste vigastusteta kalad; kalade pind puhas ja niiskuseta; lahkamata kaladel kõht terve ja tugev; lahatud kaladel kõhuõõne sisepind niiskuseta; lahkamine õige. Lubatakse: rasvaga kattunud pinda; püünise silmast tingitud kohtades soo-	Sama mis kõrgemas sordis. On lubatud: igas suuruses ja erineva rammususega, kuid mitte lahjad (ärakudenud) kalad; kuivanud rasvavalgumid pinnal; voblal ja suurel soomkalal kerge soolakirme lõpusekaante, silmade ja sabauime aluse juures; soomuse mahahõõrdumine: siiglastel, skumbrial ja noakalal piiramata, muudel liikidel mitte üle 25% kalapinnast; lahkamata	Sama mis esimeses sordis. On lubatud: erineva rammususega kalad (ka lahjad); pinnal rasvavalgumid; soomuse mahahõõrdumine ja kerge soolakirme; lahkamata kaladel kõht pehmenenud, kuid mitte katkine; lahatud kaladel väikesed kõrvalekaldumised õigest lahkamisest; roogitud tõugjal, kohal, kutumil, poislasel (usatšil), havil, latikal ja sägal roideluude otsad peh-

Järg

Näitajate nimetused	Sortide iseloomustus		
	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
	muse mahahõõrdumist; siiglastel, skumbrial, kefaallastel ja noakalal soomuse mahahõõrdumist mitte üle 15% keha pinnast	aasovi nurul, noakalal, skumbrial, abakalal, beloglazkal, voblal, rääbisel, vimmal ja šemajaal kõht kergelt pehmenenud, kuid mitte katkine; lahatud kaladel vähesed kõrvalekaldumised õigest lahkamisest	munud lihast kergelt paljandunud
2. Soomuskatte värvus	Kaladel elupuhuse hõbevärvusega — helekullakast tumekullakani, muu loodusliku soomusevärvusega kaladel — tumedam kuid ühtlik		Sama mis kõrgemas ja esimeses sordis. Värvus võib olla õlgsest tumepruunini
3. Soola (kloornaatriumi) sisaldus kalalihas %-des:			
a) aasovi šemajaal ja -vimmal, kefaallastel, siiglastel, barbulkal, skumbrial, stavriidal, siberi teival ja kõigil balõkklahkamisega kaladel	5 kuni 8	5 kuni 11	5 kuni 14
b) muudel kaladel	5 kuni 10	5 kuni 12	5 kuni 15
4. Liha konsistents	Orn-mahlakast tihkeni		Sama mis kõrgemas ja esimeses sordis. Võib olla nõrgenenud, kuid kõrgete temperatuuride

Järg

Näitajate nimetused	Sortide iseloomustus		
	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
			mõjust tingitud valkude kalgendumise tunnusteta
5. Maitse ja lõhn	Mõõdukalt soolane maitse ja meeldiv suitsulõhn; rõskuseta ja maitset ning lõhna halvendavate tunnusteta	Suitsunud maitse ja lõhn, rõskuseta ja muude halvendavate tunnusteta	Sama mis esimeses sordis. On lubatav terav suitsulõhn
6. Niiskuse sisaldus kalalihas	40 kuni 52% järgnevatel kalaliikidel: beloglazkal (välja arvatud araali- ja aserbaidžani), turval, teival (välja arvatud siberi), tõugjal, kon'il, krasnopjeril, kutumil, linaskil, särjel, podustil, karpkalal (sazaanil), abakalal, noakalal (välja arvatud aasovi ja musta mere), kefaalil, lobaanil, väikesel kefaalil, teravninakefaalil, singilil, jõe- ja balhaši ahvenal, kohal, lutsul, pikšal, süsikal, tursal, havil ja araali šemajaal. 40 kuni 55% järgnevatel kalaliikidel: barbulkal, amuuril, araali ja aserbaidžani beloglazkal, verhogljadil, voblal, nurul, siberi teival, želtoštšekil, roosärjel, vimmal, tolstolobikul, taran'il, usatšil, aasovi ja musta mere noakalal, šemajaal (välja arvatud araali), muksunil, omulil, peledil, rääbisel, siigadel, tširil (šeekuril), mereahvenal, musta mere skumbrial, sägal, stavriidal, harjusel ja latikal.		

Märkused.

1. Kuni 1. jaanuarini 1948. a. on lubatud esimese sordi vobla lihas kloornaatriumi sisaldus 5 kuni 13%.

2. Kalade soolasus peab olema ühtlane ja suuremate kõikumisteta. Antud partii mitmest taarakohast võetud proovide soolasuse kõikumised ei või olla suuremad kui 2% (ettenähtud normide piirides).

3. Teise sordi nõuetele mittevastavad külmsuitsu-kalad kasutatakse sanitaarjärelevalve organite korralduste järgi.

II. PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

14. Külmsuitsu-kalade pakkimiseks kasutatakse järgnevaid taaraliike:

a) puust või kartongist kaste netomahuga kuni 30 kg;
b) laastudest, hundinuiast ja punutud korve netomahuga kuni 30 kg;
c) ГОСТ B-128—42 nõuetele vastavaid kuivtaara-puittünne mahuga kuni 100 liitrit.

Märkused.

1. Barbulka, aasovi šemajaa ja skumbria pakitakse puust või kartongist kastidesse mahuga kuni 16 kg.
2. Beloglazka, teib (megdõm), kefaal, aasovi vimb, siiad, stavriid, aasovi noakala, šemajaa, balõkk-tooted, lapik ja poollapik pakitakse ainult puust või kartongist kastidesse.

15. Taara peab olema tugev ja puhas ning puust kastid seestpoolt hööveldatud.
Niiske ja läppunud, kõrvalise ning halvendava lõhnaga taara ei ole lubatav.
16. Puust ning kartongist kastide mõlemas otsas ja tünnide põhjas ning kaanes peab leiduma kolm ümmargust 2—3 sm läbimõõduga auku.
17. Suitsutamisel kalade kinnitamiseks ja ülesriputamiseks kasutatava nööri ja muu materjalide eemaldamise järel pakitakse kalad tasaste ja tihedate ridadena liikide, sortide, suuruse ja lahkamisviiside järgi eraldi. Enne pakkimist kaetakse taara seestpoolt ja kaane alt puhta ja kuiva pakkimispaberiga.
18. Lahkamata ja roogitud kalad asetatakse taarasse poolküljeli seljaga alla, kusjuures kõige ülemine rida laotakse seljaga ülespoole. Aasovi šemajaa ja vimma, barbulka, siberi teiva, kefaallaste, siiglaste, skumbria ja stavriidi ülemine rida laotakse kõhupoolega üles.
Lapik, poollapik- ja seljatükid pakitakse nahapoolega alla ja lõikepoolega üles; lapiku ja poollapiku ülemine rida laotakse nahapoolega üles.
19. Kastid ja korvid kaanetatakse taaraga ühesugusest materjalist kaantega. Punutud korvid põimitakse pakkimisnööriga, kuna laastkorvid seotakse risti nööriga, traadiga või metallist muu sidumisvahendiga.
20. Teistesse linnadesse saatmiseks kinnitatakse kastid otstest traadiga, pakkimislindiga või plekist või rauast ribadega.

21. Markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКПП 27.

22. Igale väljastatavale kalapartiile antakse kalasaaduste kvaliteedi-inspektuuri poolt sertifikaat, inspektoripunkti puudumisel aga ettevõtte poolt tunnistus kvaliteedi kohta, milles näidatakse:

a) saatja ja töötlemiskoht;
b) partii (faktuuri) number ja veodokumendi number;
c) pakkimise kuupäev;
d) taarakohtade arv ja netokaal kalaliikide, sortide ja töötlemisviiside järgi;
e) iga kalaliigi ja sordi soolasuse ning niiskuse sisalduse andmed;
f) saaduse realiseerimise tähtaeg;
g) ГОСТ 1632—46.

23. Jaemüügilettide vitriinidesse tuleb välja panna kalasaaduste näidised ja nende pealkirjades näidata:

a) kala ja selle püügirajooni nimetus;
b) kala suurusegrupp (valitud, suured jne.);
c) töötlemisliik ja lahkamisviis;
d) kalasort;
e) ГОСТ 1632—46;
f) kalatööstus, kus kala on suitsutatud.

Näide. Araali usatš, suur, roogitud, I sort, külmsuitsu, ГОСТ 1632—46, Moskva Kalakombinaat.

III. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

24. Vastuvõtmine toimub ОСТ НКПП 28 kohaselt.
25. Proovimine toimub vastavalt ОСТ НКПП 55.

NSVL — Kalatööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD Ametlik väljaanne	OCT 54 HKPП
	BALÕKK-TOOTED BELORÕBITSAST (seljad, kõhutükid), VINNUTATUD JA KÜLMSUITSU	Asendab OCT 3157

Käesolev standard käsitab belorõbitsast valmistatud ja vinnutatud või külmsuitsu balõkk-toodete (seljad, kõhutükid) kvaliteedi määramist.

I. LIIGITUS.

a) Kaalult (ühe tüki kaal kilogrammides):

	Seljad	Kõhutükid
1) suured	— 4,2 ja enam	1,0 ja enam
2) keskmised	— alla 4,2	alla 1,0

b) Töötlemisviisilt:
1) vinnutatud
2) külmsuitsutatud

c) Sortidelt:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

II. TEHNILISED TINGIMUSED.

a) Kalad peavad olema lahatud ja soolatud vastavalt OCT HKPП 53.*

b) Vinnutatud balõkk-toodete valmistamiseks soolatud pooltooted leotatakse ja vinnutatakse täieliku valmimiseni välisõhus eri-katusealuses või õhutsirkulatsiooniga soojas eriruumis.

c) Külmsuitsu balõkk-toodete valmistamiseks soolatud pooltooted leotatakse, pestakse, tahendatakse ja suitsutatakse suitsutamisahjudes.

Esitatud Kaspia Kalatööstuse Peavalitsuse poolt	Kinnitatud 14. X 1939. a.	Rakendamise tähtaeg 1. XII 1939. a.

d) Sortide iseloomustus:

Jrk. nr.	Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1.	Välimus	Rammusate kalade seljad ja kõhutükid, väliste vigastusteta ja verevalumiteta; muljumata; lahkamine õige, kiled ja vereklombid hoolikalt välja puhastatud. Soomuskate puhas. Võib esineda mehaanilistest vigastustest tingitud soomuse vähene mahahõõrdumine. Seljad ja kõhutükid ühtlaselt vinnutatud või suitsutatud. Vinnutatud toodetel on välispind tumehall, suitsutatud toodetel helekullakas. Võivad olla õiges suunas piki roideid asetsevad peenikesed veresoonekesed	Erineva rammususega seljad ja kõhutükid, peale lahjade	Erineva rammususega seljad ja kõhutükid. Võivad olla: välised vigastused; ebaõige lahkamine; verevalumid; osaline naha eraldumine lihast
2.	Soola sisaldus selja või kõhutüki lihas	kuni 6%	kuni 8%	kuni 12%
3.	Lihavärvus põiklõikes	Valge, pärlmutri varjundiga	Roiete osas võib esineda roosatumine	Võivad olla verevalumite pruunikad plekid
4.	Liha konsistents	Õrn, mahlakas; lõikamisel liha ei pudene		Võib olla kuivakas või pehmekas. Lõikamisel liha pudeneb
5.	Maitse ja lõhn	Meeldiv, vinnutatud või suitsutatud balõkile omane, halvendavate tunnusteta		Nahaaluses kihis võib esineda hapestunud rasva lõhn

Märkused.

1. Halvendava lõhna puhul lihakasves lõigatakse viimane maha, heakvaliteediline osa arvatakse vastavasse sorti, peale kõrgema sordi.

2. Balõkk-tooted, millistel on enam puudusi või teravamalt esinevaid puudusi, kui on lubatud teises sordis, suunatakse toiduks või tehniliseks kasutamiseks sanitaarjärelevalve organite korralduste järgi.

III. TAARA, PAKKIMINE JA PASSISTAMINE.

a) Taara.

Kastid mahuga: selgade jaoks kuni 60 kg ja kõhutükkide jaoks kuni 40 kg.

Kastid olgu tugevad, puhtad, kahelt poolt hööveldatud, kuivadest männi-, kuuse- või haavalaudadest, otstest ümbritsetud pakkimisplekiga või -traadiga. Kasti otstes peavad leiduma 3—4 ümmargust 3 sm läbimõõduga auku.

b) Pakkimine.

Pakkimise eel kaetakse kastid seest pärgamendiga või asepärgamendiga nõnda, et selle otsad külgedelt ulatuksid balõkktoodete üle katmiseks kaane all.

Sordilt ja suuruselt ühtlased seljad laotakse kasti ühelt realt, lõikepoolega üles, peadega kasti otste poole ja kaetakse puhtate puust vajutusliistudega.

Kõhutükid asetatakse kasti ridadena, nahapoolega alla, kõrgusega mitte üle 4 rea. Seejuures kaetakse iga kaks rida puhtate puust vajutusliistudega. Ülemine rida laotakse nahapoolega üles (kaane poole).

Enne pakkimist varustatakse seljad ja kõhutükid (sabapoolses osas) plommidega, millel leidub tehase ja sordi nimetus ning väljalaske-kuupäev.

Kasti täissaamisel kaetakse balõkk-tooted pärgamendiga või asepärgamendiga ja kast kaanetatakse. Otstest ümbritsetakse kastid pakkimisplekiga või -traadiga, millede otsad plommitakse.

c) Markeerimine — vastavalt OCT НКРП 27.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD — OCT НКРП 28 kohaselt.

Asendus

OCT НКРП 53 on asendatud ГОСТ 1924—42.

NSVL — Kalatööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD *Ametlik väljaanne*	OCT НКРП 93
	BALÕKK-TOOTED (seljad, kõhutükid) NELMAST, VINNUTATUD JA KÜLMSUITSU	

Käesolev standard käsitab nelmast valmistatud ja vinnutatud või külmsuitsu balõkk-toodete (seljad, kõhutükid) kvaliteedi määramist.

I. LIIGITUS.

a) Kaalult (ühe tüki kaal kilogrammides):

seljad — 1,6 ja enam,
kõhutükid — 0,4 ja enam.

b) Sortidelt:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

II. TEHNILISED TINGIMUSED.

1) Kalad peavad olema lahatud ja soolatud vastavalt OCT НКРП 87.*

2) Vinnutatud balõkk-toodete valmistamiseks soolatud pooltooted leotatakse, pestakse ja vinnutatakse täieliku valmimiseni välisõhus eri-katusealuses või õhutsirkulatsiooniga soojas eriruumis.

3) Külmsuitsu-balõkktoodete valmistamiseks soolatud pooltooted leotatakse, pestakse, tahendatakse ja suitsutatakse suitsutamisahjudes.

Esitatud Kalaturustuse Peavalitsuse poolt	Kinnitatud 25. IV 1940. a.	Rakendamise tähtaeg 1. VI 1940. a.

4. Sortide iseloomustus:

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Välimus	Rammusate kalade seljad ja kõhutükid, väliste vigastusteta ja verevalumiteta; muljumata; lahkamine õige, kiled ja vereklombid hoolikalt välja puhastatud. Seljad ja kõhutükid ühtlaselt vinnutatud või suitsutatud. Vinnutatud toodetel välispind helehall, suitsutatud toodetel helekullakas. Võivad olla: vähene soomuse mahahõõrdumine; piki roideid asetsevad peenikesed veresoonekesed	Erineva rammususega seljad ja kõhutükid, peale lahjade	Erineva rammususega seljad ja kõhutükid. Võivad olla: välised vigastused; ebaõige lahkamine; verevalumid; osaline naha eraldumine lihast
2. Soola sisaldus lihas (seljas, kõhutükis)	6 kuni 8%	6 kuni 10%	kuni 14%
3. Liha värvus põiklõikes	Valge	Roiete osas võib esineda roosatumine	Võivad esineda verevalumite pruunikad plekid
4. Liha konsistents	Orn, mahlakas, lõikamisel lihakihid ei lõhestu		Võib olla kuivakas või pehme; lõikamisel liha kihid lõhestuvad
5. Lõhn ja maitse	Meeldiv, vinnutatud või suitsutatud balõkile omane, halvendavate tunnusteta		Võib esineda kerge hapendi lõhn lihakasves ja nõrk hapestunud rasva lõhn

Märkused.

1. Ilmselt väljenduva halvendava lõhna puhul lihakasves viimane lõigatakse maha; heakvaliteediline osa arvatakse vastavasse sorti, peale kõrgema.
2. Balõkk-tooted, millistel on enam puudusi või teravamalt esinevaid puudusi kui on lubatud teises sordis, suunatakse toiduks või tehniliseks kasutamiseks sanitaarjärelevalve organite korralduste järgi.

III. TAARA, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

a) Taara.

Kastid mahuga: selgade jaoks kuni 60 kg ja kõhutükkide jaoks kuni 40 kg.

Kastid olgu tugevad, puhtad, kahelt poolt hööveldatud, kuivadest männi-, kuuse- või haavalaudadest ja otstest pakkimisplekiga või -traadiga üle löödud. Kasti otstes peab leiduma 3—4 ümmargust 3 sm läbimõõduga auku.

b) Pakkimine.

Pakkimise eel kaetakse kastid seest pärgamendiga või asepärgamendiga nõnda, et selle otsad külgedelt ulataks balõkktoodete ülekatmiseks kaane all.

Sordilt ja suuruselt ühtlased seljad laotakse kasti ühelt realt, lõikepoolega üles, peadega kasti otste poole ja kaetakse puhtate, puust vajutusliistudega.

Kõhutükid asetatakse kasti ridadena, nahapoolega alla, kõrgusega mitte üle 4 rea. Seejuures kaetakse iga kaks rida puhtate, puust vajutusliistudega. Ülemine rida laotakse nahapoolega üles.

Kasti täissaamisel kaetakse balõkk-tooted pärgamendiga või asepärgamendiga ja kast kaanetatakse. Otstest ümbritsetakse kastid pakkimisplekiga või -traadiga, millede otsad plommitakse.

c) Markeerimine — vastavalt ОСТ НКРП 27.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD — ОСТ НКРП 28 kohaselt.

Asendus

ОСТ НКРП 87 on asendatud ГОСТ 1924—42.

NSVL — Kalatööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD *Ametlik väljaanne*	OCT / НКПП 106
	BALÕKK-TOOTED (seljad, kõhutükid, küljed) TUURAKALA-LIIKIDEST, VINNUTATUD JA KÜLMSUITSU	Asendab OCT / НКПП 373

Käesolev standard käsitab tuurakala-liikidest valmistatud vinnutatud või külmsuitsu balõkk-toodete (seljad, kõhutükid, küljed) kvaliteedi määramist.

I. LIIGITUS.

a) Suuruselt:

Ühe tüki kaal kilogrammides				Pikkus sentimeetrites	
Selg		Kõhutükk (pooled)		Külg	
tuura, šipa ja sevrjuuga	beluuga ja kaluuga	tuura ja šipa	beluuga ja kaluuga	tuura ja šipa	beluuga ja kaluuga
4 ja enam	12 ja enam	0,7 ja enam	0,9 ja enam	Paksus 2 ja enam Pikkus 35 ja enam	Paksus 4 ja enam Pikkus 20 ja enam

Märkused.

1. Selja- ja kõhutüki netokaal määratakse üksiku tüki viisi.
2. Külje paksus mõõdetakse õhemast kohast 1,5 sm kaugusel servast.

b) Sortidelt:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

II. TEHNILISED TINGIMUSED.

a) Kalad peavad olema lahatud ja soolatud vastavalt OCT НКПП 105.

b) Vinnutatud balõkk-toodete valmistamiseks soolatud pool-

Esitatud Kaspia Kalatööstuse Peavalitsuse ja Kalaturustuse Peavalitsuse poolt	Kinnitatud 19. VI 1940. a.	Rakendamise tähtaeg 1. IX 1940. a.

tooted leotatakse, pestakse ja vinnutatakse täieliku valmimiseni välisõhus eri-katusealuses või kõetavas õhutsirkulatsiooniga ruumis.

c) Külmsuitsu balõkk-toodete valmistamiseks soolatud pooltooted leotatakse, pestakse, tahendatakse ja suitsutatakse suitsutamisahjudes.

d) Sortide iseloomustus:

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Välimus	Seljad, kõhutükid ja küljed tugevate rasvakihistustega, väliste vigastusteta ja verevalumiteta, muljumata; lõikamine õige ja lõigete pinnad tasased; ühtlaselt vinnutatud või suitsutatud; nahk puhas, vinnutatud toodetel kergelt kortsunud ja halli värvusega; suitsutatud toodetel — tumekollaka värvusega	Rasva kihistused väikesed; küljetükil võib olla ühe haava väljalõige muutunud koe täieliku eemaldamiseni	Erineva rammususega seljad, kõhutükid ja küljed; võib olla pinnapealne rasva hapestumine, mis ei ole lihasse tunginud
2. Soolasisaldus lihas	kuni 8%	kuni 10%	kuni 12%
3. Liha konsistents	Orn-mahlakast tihkeni		Võib olla vintske ja kihiline
4. Liha värvus põiklõikes	Antud kalaliigile omane, verevalumiteta ja plekkideta		
5. Maitse ja lõhn	Meeldiv, vinnutatud või suitsutatud balõkile omane, halvendavate tunnusteta		Pinnal võib esineda hapestunud rasva nõrk lõhn

Märkused.

1. Esimese ja teise sordi balõkk-toodetel ei loeta vähest muda kõrvalmaitset puuduseks.

2. Seljad, kõhutükid ja küljed, millistel on enam puudusi või teravamalt esinevaid puudusi, kui on lubatud teises sordis, suunatakse toiduks või tehnilíseks kasutamiseks sanitaarjärelevalve organite korralduste järgi.

III. TAARA, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

a) Taara.

Kastid mahuga: selgade jaoks kuni 70 kg ja kõhutükkide ning külgede jaoks kuni 40 kg.

Kastid olgu puhtad, tugevad, kahelt poolt höövеldatud, kuivadest männi-, kuuse- või haavalaudadest ja otstest pakkimisplekiga või -traadiga üle löödud. Kasti otstes peab leiduma 3—4 ümmargust 3 sm läbimõõduga auku.

b) Pakkimine.

Pakkimise eel kaetakse kastid seest pärgamendiga või asepärgamendiga nõnda, et selle otsad külgedelt ulatuksid balõkktoodete üle katmiseks kaane all.

Sordilt ühtlased seljad laotakse kasti ühelt realt, lõikepoolega üles ja kaetakse puhtate puust vajutuslauakestega.

Kõhutükid ja küljed asetatakse kasti tasaste ridadena, nahapoolega alla, kõrgusega mitte üle 4 rea. Seejuures iga kaks rida kaetakse puhtate puust vajutusliistudega. Ülemine rida laotakse nahapoolega üles (kaane poole).

Enne pakkimist varustatakse seljad, kõhutükid ja küljed (sabapoolses osas) plommidega, milledel leidub tehase ja sordi nimetus ning väljastamiskuupäev.

Kasti täissaamisel kaetakse balõkk-tooted pärgamendiga või asepärgamendiga ja kast kaanetatakse. Otstest ümbritsetakse kastid pakkimisplekiga või -traadiga, millede otsad plommitakse.

Märkus. Realiseerimise kohtades valmistatavate toodete kastide otsi pakkimisplekiga või -traadiga ei kinnitata.

c) Markeerimine — vastavalt ОСТ НКРП 27.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD — ОСТ НКРП 28 kohaselt.

NSVL Üleliiduline Standardite Komitee NSVL Rahvakomissaride Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 2623—44
	KAUG-IDA LÕHID, KÜLMSUITSU BALÖKK-TOOTED	Toiduainete tööstus H 22

Käesolev standard hõlmab alljärgnevaid külmsuitsu balõkk-tooteid lõhilaste sugukonda kuuluvatest kaladest (perek. *Oncorhynchus*):

a) tšavõõtša *(O. tschavytscha* W.), keta *(O. keta* W.) ja nerka *(O. nerka* W.) selgi ja kõhutükke;

b) tšavõõtša, keta ja kisutši *(O. kisutch* W.) külgi.

I. LIIGITUS.

1. Balõkk-tooted kaug-ida lõhedest liigituvad:

a) t ü k e l d a m i s e l t:

1. s e l g (balõkk) — kalad, millel kõhuosa on maha lõigatud; lõikejoon käib kuklaosast allapoole ja siis 1—1,5 sm allpool külgjoont rööbiti viimasega kuni päraku-uimeni; sisikond, mari (või niisk), seljauim ja pea (õlaluudeni) koos lõpustega eemaldatud; vereklombid hoolikalt välja puhastatud; peast jääb selja külge vaid väike kuklaosa tükk;

2) k õ h u t ü k k — eelkirjeldatud viisil kaladest eraldatud kõhuosa; kõhutükk võib koosneda ka kahest piki-poolest;

3) k ü l g — pikuti kaheks pooleks lõigatud kalad; pea, selgroog, kiled, suguproduktid, sisikond ja kõik uimed eemaldatud; õla- ja roideluud külge jäetud;

b) s o r t i d e l t:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

II. TEHNILISED TINGIMUSED.

2. Balõkk-tooted valmistatakse NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi tehnoloogilise juhendi järgi, käesoleva standardi

Esitatud NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 22. VIII 1944. a.	Rakendamise tähtaeg 1. I 1945. a.

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

punkt 1 a kohaselt tükeldatud värsketest, jahutatud, külmutatud ja soolatud kaladest ning soolatud pooltoodetest. Balõkk-toodete valmistamiseks ettenähtud kalad peavad vastama sellekohaste standardite nõuetele ja kvaliteedilt olema mitte alla esimese sordi.

3. Balõkk-toodete valmistamiseks eraldatakse kaalult:

tšavõõtša	— mitte alla keskmise;
keta	— mitte alla suure;
kisutš	— mitte alla suure keta;
nerka	— mitte alla keskmise keta.

Kalade kaalu määramisel tuleb juhinduda:

a) värsketel, jahutatud ja külmutatud kaladel — ГОСТ 347—41;

b) soolatud kaladel ja lapik-filee pooltel — ГОСТ 282—41.

4. Kvaliteedilt peavad balõkk-tooted vastama järgnevatele nõuetele:

Näitajate nimetused	Iseloomustus		
	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Välimus	Rammusate kalade seljad, kõhutükid ja küljed; puhtad, väliste vigastusteta ja verevalumiteta; muljumata; õigesti tükeldatud ja ühtlaselt läbisuitsutatud; nahk kergelt kortsus ja värvuselt ühtlaselt kullakas, heledast kuni tumepruuni varjundiga	Erineva rammususega, kuid mitte lahjade kalade seljad, kõhutükid ja küljed. On lubatud: suitsutamise väike ebaühtlus; taaras arvult kuni 10% kalu väikeste lõhenemistega; kortsunud nahk; väikesi kõrvalekaldumisi õigest tükeldamisest	ebaühtlane suitsutamine; verevalumid; välised vigastused; kortsunud ja osaliselt lihast eralduv nahk; väljakristalliseerunud soola kirme; taaras arvult kuni 10% lõhenenud kalu; kõrvalekaldumised õigest tükeldamisest
2. Keedusoola sisaldus %-des, ülimalt:			
a) selgades ja külgedes	8	10	14

Järg

Näitajate nimetused	Iseloomustus		
	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
b) kõhutükkides	6	8	10
3. Liha konsistents	Õrn-mahlakast tihkeni	On lubatav kõva	Võib olla vintske või pehmekas; liha lõikamisel kergel kujul pudenev
4. Maitse ja lõhn	Meeldivad, suitsutatud tootele omased, halvendavate tunnusteta		Võib esineda kerge hapestunud rasva lõhn pinnal ja nahaaluses kihis

Märkused.

1. On lubatav esimese ja teise sordi balõkk-toodete peapoolsete- ja kõhuosade mõrkjuseta kerge kolletus, küljetükkidel aga ka selgroo piirkonnas. Kolletus balõkk-toodetel ei o'e viimaste tehasest äralaadimisel lubatav.

2. Balõkk-tooted, millised omavad enam puudusi või teravamalt esinevaid puudusi, kui on lubatud teises sordis, suunatakse toiduks või tehniliseks kasutamiseks sanitaarjärelevalve organite korralduste järgi.

III. PAKKIMINE, MARKEERIMINE JA DOKUMENTATSIOON.

5. Balõkk-tooted pakitakse kastidesse netomahuga kuni 40 kg. Kasti kummagis otsas peab leiduma 3—4 ümmargust 2—3 sm läbimõõduga auku. Kastid peavad olema tugevad, seestpoolt hööveldatud, puhtad, kuivad ja igasuguse läppumis- või halvendava kõrvallõhnata.

6. Pakkimise eel kaetakse kastid seest pärgamendiga, asepärgamendiga või puhta pakkimispaberiga nõnda, et kattematerjali otsad hiljem kataksid balõkk-tooted ka kaane all.

7. Teistesse linnadesse saatmisel kinnitatakse kastide otsad traadiga või plekist või rauast ribadega.

Märkus. Üleni kinnitamise asemel on lubatud kasti nurkade rautamine.

8. Kastidesse pakkimise viis, hoiu- ja veotingimused ning äärmised tähtajad balõkk-toodete hoidmiseks kastides ilma kontrollimata, peavad täpselt vastama NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi tehnoloogilistele instruktsioonidele.

9. Markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКПП 27.

10. Igale väljastatavale balõkk-toodete partiile antakse kvaliteediinspektori poolt sertifikaat, inspektoripunkti puudumisel aga kaubatundja poolt kvaliteeditunnistus, milles näidatakse:

a) saatja ja balõkk-toodete valmistamise koht;
b) partii (faktuuri) number ja veodokumendi number;
c) pakkimise kuupäev;
d) taarakohtade arv ja netokaal saaduste iga nimetuse ja sordi järgi;
e) sertifikaadi või tunnistuse kehtivuse aeg;
f) ГОСТ 2623—44.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

11. Balõkk-toodete vastuvõtmine toimub vastavalt ОСТ НКПП 28.

12. Balõkk-toodete proovimine toimub vastavalt ОСТ НКПП 55.

NSVL — Üleliiduline Standardite Komitee NSVL Rahvakomissaride Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 813—41
	KÜLMSUITSU-HEERINGAD JA -SARDIINID (IVASSI)	Asendab ОСТ НКРП 75 ja ВТУ НКРП 93
		Toiduainete tööstus H 22

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

I. MÄÄRATLUS.

1. Käesolev standard hõlmab *Clupeidae* sugukonda kuuluvaid kaspia, valge mere, muurmani, aasovi ja musta mere ja vaikse ookeani heeringaid, samuti ka sardiine (ivassi), mis on suitsutatud temperatuuris kuni 40° C (külmsuitsutatud).

II. LIIGITUS.

2. Sortidelt liigitatakse külmsuitsu-heeringad ja sardiinid (ivassi) kolme sorti:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

3. Suuruselt ja kaalult liigitatakse külmsuitsu-heeringad ja -sardiinid (ivassi) vastavalt ОСТ «Kõigi töötlemisviisidega töödeldavad kalad. Liigitamine suuruse või kaalu järgi».

4. Lahkamiselt liigitatakse külmsuitsu-heeringad ja -sardiinid (ivassi) järgnevalt:

a) lahkamata — tervelt suitsutatud heeringad ja sardiinid (ivassi);

b) rapitud — lõpused ja sisikond, peale marja (või niisa), eemaldatud;

c) balõkike (kaspia ja vaikse ookeani valitud, suurtest ning keskmistest heeringatest) — kõht ja pea alumine osa sileda lõikega eemaldatud; sabauim eemaldamata; sisikond, mari (või niisk) ja vereklombid eemaldatud.

Esitatud NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 31. V 1941. a.	Rakendamise tähtaeg 1. IX 1941. a.

III. TEHNILISED TINGIMUSED.

5. Külmsuitsutamisele võetakse kehtivatele standarditele vastavad kõrgema ja esimese sordi soolatud, külmutatud ja jahutatud heeringad.

6. Niiskuse sisaldus kõigi sortide heeringate lihas peab olema 45 kuni 60%.

7. Sortide iseloomustus.

Sordid peavad vastama järgnevatele nõuetele:

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Välimus	Rammusad heeringad ja sardiinid (ivassi); välispind puhas, niiskuseta ja kergelt rasvaga kattunud; pinna värvus ühtlaselt kullakas; võib esineda kerge rasva valgumine	Erineva rammususega heeringad ja sardiinid (ivassi); välja arvatud lahjad (ärakudenud). On lubatud: rasvavalgumid; sardiinidel (ivassi) tumenenud ja pehmunud kõht. Muus osas sama, mis kõrgemas sordis	Erineva rammususega heeringad ja sardiinid (ivassi). On lubatud: tume pinna värvus (ülesuitsutatud); läbisuitsutamata valged plekid
2. Välised vigastused (kalade arvult)	Mittelubatavad	Võivad esineda väikesed sisselõiked, naha rebenemised ja katkised kõhud (kalade arvult): a) kaspia ja vaikse ookeani heeringatel kuni 5%; b) muurmani, valge mere, aasovi ja musta mere heeringatel, samuti sardiinidel — kuni 10%	Väikesed sisselõiked, naha rebenemised ja katkised kõhud normeerimata

Järg

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
3. Soola sisaldus lihas	5 kuni 9% incl.	5 kuni 12% incl.	5 kuni 14% incl.
4. Liha konsistents	Õrn, mahlakas	Võib olla tihke	Võib olla nõrgenenud või kuiv
5. Maitse ja lõhn	Suitsunud maitse ja lõhn, halvendatavate tunnusteta		Võib olla hapestunud rasva nõrk maitse ja lõhn

IV. TAARA, PAKKIMINE, MARKEERIMINE JA PASSISTAMINE.

8. Taara:

a) kastid mahuga kuni 40 kg,
b) korvid „ „ 20 „ ja
c) karbid „ „ 5 „

Taara olgu tugev, puhas, kuiv ja kastid seestpoolt hööveldatud. Kasti otstes 2—3 ümmargust 2—3 sm läbimõõduga auku.

Teistesse linnadesse saatmiseks kinnitatakse kastide otsad pakkimisplekiga või -traadiga. Korvidesse ja karpidesse pakkimine on lubatav üksnes linnasiseseks veoks.

9. Pakkimine.

Heeringad ja sardiinid (ivassi) pakitakse tihedate ja tasaste ridadena. Taara tuleb enne seestpoolt katta puhta pakkimispaberiga või asepärgamendiga.

10. Markeerimine — toimub vastavalt ОСТ НКРП 27.

11. Passistamine.

Igale väljastatavale kalasaaduste partiile antakse kvaliteediinspektori poolt sertifikaat või inspektori puudumisel — kaubatundja poolt tunnistus kvaliteedi kohta, milles näidatakse:

1) saatja ja töötlemiskoht;
2) partii (faktuuri) number ja veodokumentide numbrid;
3) pakkimise aeg ja rajoon;
4) kalasaaduse nimetus ja töötlemis- ning pakkimisviisid;
5) taarakohtade arv;
6) kaal;

7) sort;
8) ГОСТ 813—41;
9) sertifikaadi või tunnistuse kehtivuse aeg.

V. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

12. Vastuvõtmine toimub vastavalt ОСТ НКРП 28.
13. Proovimine toimub ОСТ НКРП 55 kohaselt.

NSVL — Kalatööstuse Rahvakomissariaat	OLELIIDULINE STANDARD *Ametlik väljaanne*	OCT HKPП 73
	KÜLMSUITSU-MEREHUNT (ZUBATKA)	

Käesolev standard käsitab külmsuitsu-merehundi (zubatka) kvaliteedi määramist, milline on valmistatud OCT HKPП 10* nõuetele vastavast kõrgema ja esimese sordi soolatud kirjust merehundist (zubatkast).

I. LIIGITUS.

Sortidelt:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

II. TEHNILISED TINGIMUSED.

a) Külmsuitsutamisele suunatakse ainult rammus soolatud merehunt (zubatka).

Kaladel eemaldatakse nahk, pea, sabaosa ja selgroog. Kõhuosa (kõhutükk) lõigatakse maha.

Selg lõigatakse tükkideks pikkusega 15—30 sm ja paksusega alates 1 sm.

Kõhuosa (kõhutüki) võib lõigata tükkideks pikkusega alates 15 sm ja laiusega alates 5 sm.

b) Liha niiskusesisaldus (kõikidel sortidel):

seljatükkidel — 50 kuni 55% ja

kõhutükkidel — mitte üle 50%.

c) Sortide iseloomustus:

Esitatud Põhja Kalatööstuse Peavalitsuse poolt	Kinnitatud 9. II 1940. a.	Rakendamise tähtaeg 1. V 1940. a.

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Välimus: a) kalatükkide rammusus	Rammusad		Erineva rammususega
b) kalatükkide suurus	Seljatükid pikkusega 20—30 sm ja paksusega mitte alla 2,5 sm.	Seljatükid pikkusega 15—30 sm ja paksusega mitte alla 1 sm.	
	Kõhutükid pikkusega 20 sm ja enam ning laiusega 8 sm ja enam		Kõhutükid pikkusega alates 15 sm ja laiusega alates 5 sm.
c) kalatükkide pind	Puhas, kuiv või eraldunud rasvaga kergelt kattunud	Võivad olla väikesed pinnalised verevalumite plekid. Muus osas sama, mis kõrgemas sordis	Võivad olla väikesed tükeldamisdefektid (ebaõige lõige, sisse- ja väljalõiked) ja verevalumite plekid
d) kalatükkide väline värvus	Kollakaspruun	Lõikepindadel võib olla tumepruun	Helekollasest tumepruunini.
2. Soola sisaldus lihas	6 kuni 10%	6 kuni 10%	Kuni 12%
3. Liha konsistents	Mahlakast tihkeni		Võib olla pehme või kuiv.
4. Liha värvus põiklõikes	Valgest helekollaseni		
5. Maitse ja lõhn	Suitsukalale omane, halvendavate tunnusteta		Võib olla vaikainete kibekas kõrvalmaitse

Märkus. Kala, milline omab enam puudusi või teravamalt esinevaid puudusi, kui on lubatud teises sordis, suunatakse toiduks või tehniliseks kasutamiseks sanitaarjärelevalve organite korralduste järgi.

III. TAARA, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

a) Taara.

1. Tugevad, puhtad, seestpoolt hööveldatud kastid mahuga 35 kg; kasti kummaski küljes peab olema kolm ümmargust 2—2,5 sm läbimõõduga auku.

2. Laastkorvid mahuga kuni 20 kg.

b) Pakkimine.

Kalatükid pakitakse lapiti, tihedate ridadena. Kast või korv kaetakse seest (ka kaane alt) pärgament- või asepärgament-paberiga.

c) Markeerimine — vastavalt ОСТ НКРП 27.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD — ОСТ НКРП 28 kohaselt.

Asendus

ОСТ НКРП 10 on asendatud ГОСТ 1074—41.

Üleliiduline Standardite Komitee NSVL Ministrite Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 3740—47
	KUIVATATUD KAUG-IDA MERETINT. Tehnilised tingimused	Asendab ОСТ НКСнаб 6401/191
		Toiduainete tööstus H 22

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

Käesolev standard hõlmab kaug-ida meretinti, mis on kuivatatud eri-kuivatistes või loomulikul viisil (soojenduseta) õhus kuivatamisega.

I. TEHNILISED TINGIMUSED.

1. Olenevalt kvaliteedist liigitatakse meretint esimeseks ja teiseks sordiks.

2. Kuivatamisele võetakse standardite nõuetele vastavad värsked kalad.

3. Kalade töötlemisel ei ole konserveerivate ainete kasutamine lubatav.

Kalade kuivatamiseks ettevalmistamisel võib kasutada ГОСТ 153—41 nõuetele vastavat keedusoola.

4. Kuivatatud meretindi valmistamine ja säilitamine toimub NSVL Idarajoonide Kalatööstuse Ministeeriumi tehnoloogilise juhendi kohaselt, sanitaar-reeglitest kinnipidamisega.

5. Organoleptilistelt ja füüsikalistelt ning keemilistelt näitajatelt peab kuivatatud meretint vastama järgnevatele nõuetele:

Näitajate nimetused	Sortide iseloomustus	
	Esimene sort	Teine sort
1. Välimus	Kalad peavad olema ühetaoliselt kuivatatud; nahapind puhas, hõbedase värvusega, ilma hallituseta, külgekuivanud tolmu ja limata; taarasse paigutatud kalade hulgas ei tohi	Sama mis esimeses sordis. On lubatud: väline tuhmumine ja kõhu kerge kolletus, kuid katkiste kõhtudeta; mehaaniliste vigastustega (selle hulgas

Esitatud NSVL Idarajoonide Kalatööstuse Ministeeriumi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 3. VII 1947. a.	Rakendamise tähtaeg 1. I 1948. a.

Järg

Näitajate nimetused	Sortide iseloomustus	
	Esimene sort	Teine sort
	leiduda liiva, rannaklibu, merikarpe ega muid kõrvalisi esemeid; mehaanilise vigastustega (selle hulgas ka murdunud) kalade arv ei või ületada 5%	ka murdunud) kalade arv ei või ületada 15%
2. Liha niiskusesisaldus %-des, ülimalt	14	14
3. Kloornaatriumi sisaldus lihas %-des, ülimalt	3	4
4. Maitse ja lõhn	Normaalsed, halvendavate tunnusteta	

Märkus. Loomuliku kuivatamisega teise sordi meretintidel, mis on ette nähtud kiirelt realiseerimiseks, lubatakse niiskusesisaldus kuni 20%.

II. PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

6. Kuivatatud meretindid pakitakse sortide järgi eraldi, suuruselt sortimata. Pakkimine toimub reatamatult, kihtide tasandamisega.

Taara liigid:

a) puust või kartongist kastid netomahuga kuni 20 kg;
b) laastkorvid netomahuga kuni 20 kg;
c) roguskist kotid mahuga kuni 30 kg;
d) riidest kotid mahuga kuni 30 kg;
e) immutamata jõupaberist kotid ГОСТ 2227—43 järgi;
f) kuivtaara-tünnid ГОСТ 128—46 järgi mahuga mitte üle 100 liitri.

Märkus. Roguskist ja riidest ning jõupaberist kotid on lubatavad kohalikul turul realiseeritaval kaubal.

7. Taara olgu puhas, tugev, kuiv ja igasuguse läppumise, kõrvalise või halvendava lõhnata.

8. Puust kastid ja laastkorvid tuleb seestpoolt (ka kaane alt) katta puhta, kuiva ja tiheda paberiga.

9. Täidetud kotid õmmeldakse tugevasti kinni, kuna kaanega laastkorvid seotakse risti nööriga, traadiga või muu metallist sidumisvahendiga.

10. Täidetud kastid kaanetatakse ja ümbritsetakse otstest terasest pakkimislindiga (ГОСТ 3560—47) või terastraadiga (ГОСТ 3282—46).

11. Markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКПП 27 — «Kalakaubaga taara markeerimise eeskirjad».

12. Igale väljastatavale kalapartiile antakse kalasaaduste kvaliteedi-inspektuuri poolt sertifikaat, inspektoripunkti puudumisel aga — ettevõtte poolt kvaliteeditunnistus, milles näidatakse:

a) saatja ja töötlemiskoht;
b) partii (faktuuri) number ja veodokumendi number;
c) pakkimise kuupäev;
d) kalasaaduse nimetus;
e) taarakohtade arv ja netokaal taaraliikide ja kala sortide järgi;
f) sertifikaadi või tunnistuse kehtivuse aeg;
g) ГОСТ 3740—47.

13. Jaemüügi hinnakirjades kauba näidiste juures tuleb näidata saaduse nimetus ja sort.

Näiteks: Kuivatatud kaug-ida meretint, esimene sort.

III. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

14. Kuivatatud meretintide vastuvõtmine toimub vastavalt ОСТ НКПП 28 — «Kalade, kalasaaduste ja mereloomade töötlemise saaduste vastuvõtmise eeskirjad».

15. Kuivatatud meretintide katsetamine toimub vastavalt ОСТ НКПП 55 — «Kalade ning kalade ja mereloomade töötlemise saaduste füüsikalise ja keemilise uurimise viisid».

Üleliiduline Standardite Komitee NSVL Ministrite Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD KUIVATATUD MINTAI. Tehnilised tingimused	ГОСТ 3872—47 Asendab ОСТ НКСнаб 6402/192 Toiduainete tööstus H 22

Käesolev standard hõlmab tursklaste sugukonda kuuluva mintai (*Theragra chalcogramma* P.) soolamata kalu, mis on kuivatatud eri-kuivatistes või loomulikul viisil (soojenduseta) õhus kuivatamisega.

I. TEHNILISED TINGIMUSED.

1. Sortiment.

Olenevalt lahkamisviisist toodetakse kuivatatud mintaid järgnevate nimetustega:

a) kuivatatud mintai, roogitud, peaga — kalad lahatud pärakust rinnauimedeni; sisikond koos marja (niisaga) eemaldatud; vereklombid ja kiled välja puhastatud ja kalad hoolikalt pestud;

b) kuivatatud mintai luudeta lapped (plastinad) — kalad poolitatud nõnda, et lapped (plastinad) ühte jäävad sabauime aluse juurest; sisikond täielikult eemaldatud (alapunkt a); selgroog ja pea kuni õlaluudeni eemaldatud; õlaluud koos rinnauimedega jäetakse lapete (plastinade) külge;

c) kuivatatud mintai kered — kaladel kõht lahti lõigatud alates pärakust; sisikond täielikult eemaldatud (alapunkt a); pea õlaluudeni eemaldatud; õlaluud koos rinnauimedega jäetakse kere külge.

2. Olenevalt kvaliteedist liigitatakse mintai esimesse ja teise sorti.

3. Valmistamine. Toode valmistatakse kvaliteedilt mitte alla esimese sordi toorkalast mistahes konserveerivate või maitseainete kasutamiseta.

4. Mintai valmistamine, pakkimine, säilitamine ja transportimine toimub NSVL Idarajoonide Kalatööstuse Ministeeriumi teh-

Esitatud NSVL Idarajoonide Kalatööstuse Ministeeriumi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 8. X 1947. a.	Rakendamise tähtaeg 1. III 1948. a.

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

noloogilise juhendi kohaselt, ministeeriumi Sanitaarteenistuse Valitsuse poolt kehtestatud eeskirjadest kinnipidamisega.

5. Organoleptilised ja füüsikalised ning keemilised näitajad.

Mintai peab vastama järgnevatele nõuetele:

Näitajate nimetused	Sortide iseloomustus	
	Esimene sort	Teine sort
1. Välimus	Kalad igas suuruses; mehaaniliste vigastusteta; õigesti lahatud ja ühtlaselt kuivatatud; kalade pind hele ja puhas, limata, mustuseta ja hallituseta	Sama mis esimeses sordis. On lubatud: pinna tumenemine ja kuni 10% kalu (arvult) kergete mehaaniliste vigastustega
2. Liha konsistents	Tihke, painutamisel mittepudenev	Sama mis esimeses sordis, kuid võib olla kergel kujul pudenev
3. Lõhn ja maitse	Heakvaliteedilisele tootele omane, kõrvaliste ja halvendavate tunnusteta	
4. Niiskuse sisaldus kalalihas %-des, mitte üle	20	20

II. PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

6. Mintai pakitakse suuruselt sortimata järgnevat liiki taarasse:

a) puust või kartongist kastidesse netomahuga kuni 30 kg;

b) ГОСТ 128—46 vastavatesse kuivtaara-tünnidesse mahuga mitte üle 100 liitri;

c) pallidesse netomahuga kuni 30 kg.

Roogitud mintai lubatakse pakkida riidest või roguskist kottidesse mahutusega mitte üle 30 kg.

7. Mintai pakkimiseks kasutatav taara ja materjalid peavad olema tugevad, puhtad ja kuivad ning igasuguse läppunud, halvendava ja kõrvalise lõhnata.

8. Ladumine toimub ridadena ja iga taarakoht peab sisaldama kuivatamiselt, sordilt ja lahkamisviisilt ühtlasi kalu.

9. Täidetud kotid õmmeldakse tugevasti kinni. Kastid kaanetatakse samast materjalist kaantega ja kinnitatakse otstest: kartongist kastid — terasest pakkimislindiga ГОСТ 3560—47 järgi ja puust kastid — terasest pakkimislindiga ГОСТ 3560—47 järgi või terastraadiga ГОСТ 3282—46 järgi.

10. Pallide põhi ja pealne kaetakse kaitsematerjali kihiga. Kalapallid peavad olema hästi kokku pressitud ja mähitud ning pakkimismaterjali otsad peavad olema tugevasti kokku õmmeldud. Pallid tuleb tugevasti kinni siduda nööriga või ГОСТ 3282—46 vastava traadiga.

11. Markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 27 — «Kalakaubaga taara markeerimise eeskirjad».

12. Igale väljastatavale mintai partiile antakse kalasaaduste kvaliteedi-inspektuuri poolt sertifikaat või inspektoripunkti puudumisel ettevõttes — ettevõtte poolt tunnistus kvaliteedi kohta, milles näidatakse:

a) saatja ja töötlemiskoht;
b) partii (faktuuri) number ja veodokumendi number;
c) pakkimise kuupäev;
d) kalatoote nimetus;
e) taarakohtade arv ja netokaal taaraliikide ja toote nimetuse ning sordi järgi;
f) sertifikaadi või tunnistuse kehtivuse aeg;
g) ГОСТ 3872—47.

III. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

13. Kuivatatud mintai vastuvõtmine toimub vastavalt ОСТ НКРП 28 — «Kalade, kalasaaduste ja mereloomade töötlemise saaduste vastuvõtmise eeskirjad».

14. Kuivatatud mintai proovimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 55 «Kalade ning kalade ja mereloomade töötlemise saaduste füüsikalise ja keemilise uurimise viisid».

NSVL Üleliiduline Standardite Komitee NSVL Ministrite Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 3052—45
	KUUMSUITSUTATUD KAUG-IDA LÕHED	Toiduainete tööstus H 22

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

Käesolev standard hõlmab järgmiste lõheliikide kuumsuitsusaadusi: keta (*Oncorhynchus keta* W.), gorbuša (*O. gorbuscha* W.), kisutš (*O. kisutch* W.), sima (*O. masu* B.), golets (*Salvelinus malma* W.), ja kundža (*Salvelinus leucomaenis* P.).

I. TEHNILISED TINGIMUSED.

1. Kuumsuitsu-kalad liigitatakse:

Lahkamiselt:

a) roogitud — kalad lahti lõigatud rinna- ja kõhuuimede vahelist kõhu keskjoont mööda pärakust ahikuni; sisikond ja suguproduktid eemaldatud ning vereklombid (neerud) välja puhastatud; kõhuõõs hoolikalt pestud; kaladel kaaluga üle 1,5 kg (lahkamata olekus) peavad olema lõpused eemaldatud;

b) roogitud, peata — punkt 1a kohaselt lahatud kalad, millel on pea õlaluudeni eemaldatud;

c) seljaks (balõkk) — kalad, milledel on kõhutükk eraldatud; viimase lõikejoon kulgeb peast päraku-uimeni piki selgroogu, 1—2 sm allpool roideluude algust; pea täielikult või osaliselt eraldatud õlaluude tasapinnal; selg puhastatakse ja pestakse lõpuste jäänustest, sisikonnast, suguproduktidest ja vereklompidest; selg võib koosneda kahest enam-vähem sümmeetrilisest poolest, ühele nendest külge jäetud selgrooga;

d) kõhutükiks — punktis 1c kirjeldatud viisil eraldatud kõhuosa.

Sortidelt:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

Esitatud NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 31. XII 1945. a.	Rakendamise tähtaeg 1. IV 1946. a.

Kaalult keta ja kisutš:

suured — kalad kaaluga lahkamata olekus 4 kuni 5,5 kg
keskmised — „ „ „ „ 2,5 „ 4 kg
väikesed — „ „ „ „ alla 2,5 kg

Muid kalaliike kaalu järgi ei liigitata.

2. Kuumsuitsu-tooted valmistatakse sellekohaste standardite nõuetele vastavatest ja kvaliteedilt mitte alla esimese sordi värsketest, jahutatud ja külmutatud kaladest NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi tehnoloogilise juhendi järgi, sanitaar-reeglitest kinnipidamisega.

3. Kalade töötlemisel kasutatav keedusool peab vastama ГОСТ 153—41 nõuetele.

4. Kuumsuitsu-tooted peavad vastama järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Sortide iseloomustus		
	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Toote valmidus	Kalad peavad olema ühtlaselt läbisuitsutatud liha täieliku valmiduseni		
2. Rammusus	Rammusad	Peab vastama värske, jahutatud või külmutatud esimese sordi kalale	
3. Välimus	Toodete pealispind ja kõhuõõs puhas, mitte niiske, mehaaniliste vigastusteta ja muljumisteta; lahkamine õige; võib esineda vähene rasva väljavalgumine	Toodete pealispind ja kõhuõõs puhas, mitte niiske. On lubatud: uimede väikesed vigastused; kerged sissemuljumised sidumiskohtades; rebenemised sidumiskohtades allpool pärakut; naha kortsumine; vähene rasva väljavalgumine; väikesed kõrvalekaldumised õigest lahkamisest	Sama mis esimeses sordis. On lubatud: vähene niiskus saaduste pinnal ja kõhuõõnes; uimede vigastused; sissemuljutused sidumiskohtades; rebestused sidumiskohtades allpool pärakut; naha kortsumine; rasva väljavalgumine; kõrvalekaldumised õigest lahkamisest

Järg

Näitajate nimetused	Sortide iseloomustus		
	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
4. Välispinna värvus	Soomuskatte värvus ühtlaselt kullane, heledast kuni pruunika varjundiga; muu pind roosa, heledast kuni pruunika varjundiga	On lubatud: tumepruuni varjundiga mitteühtlane pinnavärvus; kuni 5% kaladel suitsust haaramata plekid ja väikesed tumestused (söestumata kõrbemised)	On lubatud: tumepruuni varjundiga ebaühtlane pinnavärvus; suitsust haaramata plekid ja väikesed tumestused (söestumata kõrbemised)
5. Liha konsistents	Mahlakas, tihke; seljatükil võib olla kergel kujul pudenev		Võib olla nõrgenenud (ülekeenud liha) või kuivakas (pudenev liha.)
6. Maitse ja lõhn	Meeldiv, suitsu maitse ja lõhnaga, halvendavate tunnusteta		Võib olla hapestunud rasva kerge lõhn ja maitse
7. Keedusoola (kloornaatriumi) sisaldus lihas %-des	1,5 kuni 2,5		1,5 kuni 4

Märkused.

1. Kalade lihaskudede ja väliskatte tervikluse rikkumiseta naha kohumine esimeses ja teises sordis ei põhjusta sordilisuse alandamist.
2. Teise sordi nõuetele mittevastavate saaduste kasutamine toimub sanitaarjärelevalve organite korralduste järgi.
3. Soolasuse kõikumine ühe eksemplari erikohtades ei või ületada käesoleva standardi tehniliste tingimuste p. 4-nda nõuete piire.

II. PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

5. Täielikult jahutatud tooted pakitakse ridadena kuni 20 kg mahutusega kastidesse või laastkorvidesse, millised on seestpoolt, kaane alt ja ridade vahelt kaetud pärgamendiga, asepärgamendiga või puhta pakkimispaberiga.

6. Taara olgu tugev, puhas ja kastid seestpoolt höövelda-tud. Niiske, läppunud ja kõrvalise ning halvendava lõhnaga taara ei ole lubatav.

7. Markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 27.

8. Igale väljastatavale toodete partiile antakse kvaliteedi-inspektuuri poolt sertifikaat, inspektoripunkti puudumisel aga ettevõtte poolt tunnistus kvaliteedi kohta, milles näidatakse:

a) saatja ja valmistaja-tehas;

b) taarakohtade arv, bruto- ja netokaal toodete iga nime-tuse ja sordi järgi;

c) partii (faktuuri) number ja pakkimise kuupäev;

d) sertifikaadi või tunnistuse kehtivuse aeg (toodete realisee-rimise tähtaeg);

e) ГОСТ 3052—45.

III. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

9. Vastuvõtmine toimub vastavalt ОСТ НКРП 28.

10. Proovimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 55.

Märkus. Juhul, kui toodete ühe eksemplari eriosades (kõhu- ja selja-osades, samuti ka selja välis- ja sisekihtides) soolasuse maitse on erinev, toimub proovide võtmine ja kloornaatriumi sisalduse analüüsimine iga sellise osa kohta eraldi.

NSVL — Kalatööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD *Ametlik väljaanne*	OCT 38 НКРП
	KUUMSUITSU-SEVRJUUGA, -TUUR, ŠIP, -BELUUGA JA -KALUUGA	

Käesolev standard käsitab OCT НКРП 35* ja 36* nõuetele vastavast jahutatud ja külmutatud sevrjuugast, tuurast, šipist, beluugast ja kaluugast valmistatud kuumsuitsu-kalade kvaliteedi määramist.

I. LIIGITUS.

a) Lahkamiselt:

1) lahatud, peata — kaladel on pea koos rinnauimedega maha raiutud; visiiga, sisikonna jäätmed, suguproduktid ja kõhuõõne kile eemaldatud; vereklombid välja puhastatud;

2) tükid (küljed) — suurtel kaladel pea ja sabauim maha raiutud; kala tükeldatakse tükkideks; kõhres lõigatakse välja ja eemaldatakse sisikonna jäätmed, suguproduktid ning kile; vereklombid välja puhastatud.

b) Kaalult (kilogrammides) ja suuruselt (pikkus sentimeetrites) ühel kalal või tükil:

	Lahatud, peata		Tükid (küljed)	
	Sevrjuuga	Tuur ja šip	Tuur, šip, sevrjuuga	Beluuga ja kaluuga
Suured	4 kg ja enam	—	Mitte alla 2,5 kg	Pikkus 30—40 sm
Keskmised	Alla 4,0 kuni 2,5 kg	5,0 kuni 3,5 kg	—	Paksus kuni 12 sm

Märkus: Paksus mõõdetakse liha paksemast kohast.

c) Sortidelt:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

Esitatud Kaspia Kalatööstuse Peavalitsuse (Главкаспрыбпром) poolt	Kinnitatud 13. VII 1939. a.	Rakendamise tähtaeg 1. IX 1939. a

II. TEHNILISED TINGIMUSED.

a) Kalad peavad olema õigesti lahatud ja hoolikalt puhastatud ning pestud. Peale lahkamist, puhastamist, pesemist ja sooldumist teostatakse enne suitsutamist kalade vajalik sidumine, sidumiskohtades (peapoolses osas) 2—3 puust liistukese vaheleasetamisega.

b) Sortide iseloomustus:

Jrk. nr.	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1.	Kalad peavad olema suitsutatud liha täieliku valmimiseni		
2.	Rammusad, rasvakihistustega kalad. Kalade pind ja kõhuõõs puhtad, kuivad ja mehaaniliste vigastusteta. Sabaosa lihas on lubatud 3—4 sisselõiget (noatorget). Küljetükkide pind puhas, kuiv ja mehaaniliste vigastusteta	Võivad olla erineva rammususega kalad, peale lahjade; küljed (tükid) rasvakihistusteta; kalade pind ja kõhuõõs puhtad ja niiskuseta; rebenemised allpool päraku ja naha kohumine sidumiskohtades; 1—2 liha väljalõiget haavade kohtades (väljalõiked tehtud toorkalal); külgede (tükkide) pind puhas ja niiskuseta	Võivad olla: erineva rammususega kalad, kaasa arvatud ka lahjad; kalade pinnal kõrbenud kohad; 2—3 liha väljalõiget haavade kohtades; naha rebenemised; tunduv kortsumine ja niiskus kõhuõõnes; külgede (tükkide) pinnal 1—2 liha väljalõiget haavade kohtades
3.	Pinna värvus sevrjuugal — seljal tumepruun ja kõhutükil tumekollane, tuural ja šipil — seljal tumepruun sinaka varjundiga ja kõhutükil kollane; kõhutüki servad ja sidumiskohad võivad olla valged; beluuga ning kaluuga tükkide (külgede) värvus läikivkullakas, kõhutüki servad ja sidumiskohad võivad olla valged		Pinna värvus võib olla tume. Muus osas sama mis esimeses sordis
4.	Liha tihke, mahlakas		Liha konsistents võib olla pehmekas või kuivakas; liha kihiline.
5.	Soolasus 2,0 kuni 3,0%		Soolasus 1,5 kuni 4%
6.	Lõhn ja maitse suitsunud, meeldiv, halvendavate tunnusteta		Võib olla kerge vaikainete lõhn ja kibekas maitse

Märkused.

1. Muda kõrvalmaitset esimeses ja teises sordis ei loeta puuduseks.
2. Naha kohumine tihke lihakonsistentsiga kaladel, kui nahaalune õõs ei ole niiskusega täidetud, ei põhjusta kalade üleviimist esimesest sordist teise sorti.
3. Kalad, millised omavad enam puudusi või teravamalt esinevaid puudusi, kui on lubatud teises sordis, suunatake toiduks või tehniliseks kasutamiseks sanitaarjärelevalve organite korralduste järgi.

III. TAARA, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

a) Taara.

Kuumsuitsu-sevrjuuga, -tuur ja -šip, samuti ka -beluugast ja -kaluugast tükid pakitakse kastidesse mahuga kuni 30 kg. Kastid peavad olema tugevad, puhtad, kuivad ja kahelt poolt hööveldatud. Kasti otstes võib olla 2—3 ümmargust 2—3 sm läbimõõduga auku.

b) Pakkimine.

Jahtunud kalad pakitakse ühelt realt. Kastid olgu seestpoolt ja kaane alt kaetud puhta pakkimispaberiga. Iga kala varustatakse plommiga, millel on märgitud tööstuse nimetus, pakkimise kuupäev ja kauba sort. Küljed pakitakse mitmelt realt.

c) Markeerimine — vastavalt ОСТ НКРП 27.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD — vastavalt ОСТ НКРП 28.

Asendus

ОСТ НКРП 35 on asendatud ГОСТ 1873—47
ОСТ НКРП 36 on asendatud ГОСТ 1874—47

NSVL — Üleliiduline Standardite Komitee NSV Liidu Rahvakomissaride Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD KUUMSUITSU-SOOMKALAD JA -TURSANING -SIIAKALALIIGID	ГОСТ 2512—44 Asendab ОСТ НКРП 39, 40, 71, 72, 96, 107 ja ВТУ НКРП 53 ja 134 Toiduainete tööstus H 22

Käesolev standard hõlmab kuumsuitsu-soomkalu ja -tursaning -siiakalaliike.

I. LIIGITUS.

1. Kuumsuitsu-kalad liigitatakse:

a) Sortidelt:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

b) Suuruselt ja kaalult vastavalt ГОСТ 1368—42 «Kõigi töötlemisviisidega töödeldavad kalad. Liigitus suuruse või kaalu järgi».

c) Lahkamiselt:

1) lahkamata — tervelt suitsutatud kalad;

2) rapitud — kaladel on eemaldatud lõpused ja sisikond, välja arvatud mari või niisk;

3) roogitud — kalad on lahatud rinnauimede vahelt peast pärakuni; sisikond ja mari (või niisk) eemaldatud, vereklombid ja kiled hoolikalt välja puhastatud; peata kaladel pea õlaluudeni eemaldatud;

4) tükid — roogitud kalad on tükeldatud tükkideks kaaluga 400—500 grammi (valmis kujul).

Märkused.

1. Tõugjal, muksunil, šeekuril ja siigadel on lubatud soomuste eemaldamine ilma, et seejuures nahka vigastataks.

2. Marinka roogitakse enne suitsutamist; kõhuõõnt kattev must kile tuleb hoolikalt eemaldada. Marinka sisikond, mari (või niisk) ja eemaldatud kile hävitatakse.

Esitatud NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 30. IV 1944. a.	Rakendamise tähtaeg 1. VII 1944. a.

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

II. TEHNILISED TINGIMUSED.

2. Kuumsuitsutamisele võetavad elus, uinunud, jahutatud või külmutatud kalad peavad vastama sellekohaste standardite nõuetele ja olema kvaliteedilt mitte alla esimese sordi.

3. Lahkamine, sidumine ja muud töötlemise järgud teostatakse vastavalt NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi tehnoloogilisele juhendile.

4. Sordid peavad vastama järgnevatele nõuetele:

Näitajate nimetused	Sortide iseloomustus		
	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Saaduse valmidus	Kalad peavad olema suitsutatud liha ja marja täieliku valmimiseni.		
2. Välimus	Rammusad ja igas suuruses kalad, peale väikeste (antud liigi piirides); mehaaniliste vigastusteta ja muljumata; välispind puhas ja niiskuseta, värvuselt ühtlaselt kullakas ja heledast kuni tumepruuni varjundiga; lahkamine õige; lahkamata kaladel kõht terve	Igas suuruses ja erineva rammususega kalad, peale lahjade. On lubatud: suitsumata kohti või söestumata kõrbemisi kuni 5% kaladel (arvult) taaras; värvus mitte täiesti ühtlane; pinnal väikesi rasva valgumeid; uimede vigastusi; väikesi mehaanilisi pinnavigastusi; väikesi kõrvalekaldumisi õigest lahkamisest. Muus osas sama, mis kõrgemas sordis	Erineva rammususega ja igas suuruses kalad. On lubatud: rasvavalgumid ja vähene niiskus kala pinnal; suitsumata ja kõrbenud (söestumata) kohad; kalapinna ebaühtlane värvus; pinna mehaanilised vigastused; pea vigastused või selle puudumine; katkine kõht; kõrvalekaldumised õigest lahkamisest
3. Liha konsistents	Tihke, mahlakas		Võib olla nõrgenenud (ülekeedetud liha) või pudenev (kuivakas liha)

Näitajate nimetused	Sortide iseloomustus		
	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
4. Keedusoola sisaldus lihas %-des	1,5 kuni 3,0		1,5 kuni 4,0
5. Maitse ja lõhn	Meeldiv, suitsunud maitse ja lõhnaga, halvendavate tunnusteta		Võib olla vaikainetest tingitud kerge kibekus ja kerge mudamaitse

Märkused.

1. Kõrgema ja esimese sordi mereahvenal on lubatud soolasisaldus kuni 4% ja teises sordis kuni 5%.
2. Lihakudede ja kalakatte tervikluse rikkumiseta naha kohumine esimeses ja teises sordis ei põhjusta sordilisuse alandamist.
3. Pinnavärvuse nõuded lestalistele kehtivad selja-, s .o. silmapoole kohta.
4. Kalad, millised omavad enam puudusi või teravamalt esinevaid puudusi, kui on lubatud teises sordis, suunatakse toiduks või tehniliseks kasutamiseks sanitaarjärelevalve organite korralduste järgi.

III. PAKKIMINE, MARKEERIMINE JA PASSISTAMINE.

5. Kuumsuitsu-kalad pakitakse puust kastidesse või laastkorvidesse mahuga kuni 20 kg.

Märkus. Skumbria, barbulka (sultanka), stavriid ja muu peenkala pakitakse kuni 10 kg mahutusega kastidesse või laastkorvidesse.

6. Taara peab olema tugev ja puhas ning kastid seestpoolt hööveldatud.

Niiske ja läppunud, kõrvalise ning halvendava lõhnaga taara ei ole lubatav.

7. Taara kaetakse seestpoolt (ka kaane alt) asepärgamendiga või puhta pakkimispaberiga.

8. Kalad pakitakse taarasse jahtunult, ridadena.

Märkused.

1. Igas taaras võib leiduda kuni 2% kalu suuruselt suuremas või väiksemas suuruses.

2. Liikide järgi eraldamiseta võib pakkida kalaliike:

a) «I grupi peenkala» nimetuse all: kokre, linaskit, siberi teiba, ahvenat (välja arvatud mere- ja balhašiahven), podusti, sorogat, vimma, aserbaidžani taran'i ja säinast (välja arvatud obi säinas);

b) «II grupi peenkala» nimetuse all: beloglazkat, (välja arvatud araali ja aserbaidžani), turva, nurgu, teiva, kiiska (välja arvatud obi ja kaug-ida), roosärge (välja arvatud kaug-ida), särge, nolgust, saikat, abakala, taran'i (välja arvatud aserbaidžani ja musta mere), obi tšebakki, noakala (välja arvatud aasovi ja musta mere).

3. Suuruse ja liikide järgi eraldamiseta võib pakkida kalaliike: ateriinat, kaug-ida ja obi kiiska, moivat, rünti, merevarblast, tuulehaugi ja viidikat.

9. Markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 27.

10. Igale väljastatavale kalasaaduste partiile antakse kvaliteediinspektori poolt sertifikaat, inspektoripunkti puudumisel aga kaubatundja poolt tunnistus kvaliteedi kohta, milles näidatakse:

a) saatja ja töötlemiskoht;
b) partii (faktuuri) number;
c) pakkimise kuupäev ja rajoon;
d) kalasaaduse nimetus ja töötlemis- ning pakkimisviis;
e) taarakohtade arv;
f) kaal;
g) sort;
h) sertifikaadi või tunnistuse kehtivuse aeg;
i) ГОСТ 2512—44.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

11. Vastuvõtmine toimub vastavalt ОСТ НКРП 28.

12. Proovimine toimub ОСТ НКРП 55 kohaselt.

NSVL — Kalatööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD *Ametlik väljaanne*	ОСТ НКРП 104
	KUUMSUITSU-RÄIM, -KILU, -RÄÄBIS, -MERETINT JA VALGE MERE NING MUURMANI VÄIKE HEERINGAS	

Käesolev standard käsitab värskest, jahutatud või külmutatud räimest, kilust, rääbisest, meretindist ja valge mere ning muurmani väikesest heeringast kuumsuitsu-kalade kvaliteedi määramist.

I. LIIGITUS.

Sortidelt:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

II. TEHNILISED TINGIMUSED.

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Saaduse valmidus	Kalad peavad olema suitsutatud liha täieliku valmimiseni		
2. Välimus	Kalade pind puhas, kõrbemiseta ja villideta; kõht ja selg terved; pinnal võivad esineda väikesed rasvavalgumid; nahavigastused kuni 10% kaladel (arvult) taaras; värvus helekullakast kuldkollaseni	On lubatud: rasvavalgumid kalapinnal; selja- ja kõhunaha vigastused kuni 50% kaladel (arvult) taaras; mahamurdunud pead kuni 5% kaladel (arvult) taaras	On lubatud: valged plekid; nahavigastused seljal ja kõhul; nahaaluse rasvakihi kerge hapestumine; värvus hõbedasest tumepruunini
3. Soola sisaldus lihas	1,5 kuni 3%		1,5 kuni 4%

Esitatud NSVL Kalatööstuse Peavalitsuse (Главрыбпром) poolt	Kinnitatud 19. VI 1940. a.	Rakendamise tähtaeg 25. VII 1940. a.

Järg

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
4. Liha konsistents	Mahlakas, õrn		Võib olla nõrgenenud või kuivakas
5. Liha värvus põiklõikes	Antud kalaliigile omane		
6. Lõhn ja maitse	Suitsukalale omane maitse ja lõhn, halvendavate tunnusteta		Võib olla vaikainetest tingitud kerge kibekuse maitse

Märkused.

1. Kalad pakitakse suuruse järgi sorteerimata, nimetusega «liigitamata».

2. Suitsukala kerget külmumist transportimisel talvisel ajal ei loeta sordilisust vähendavaks teguriks tingimusel, kui saadus pärast defrosteerimist vastab sellekohase sordi kõigile nõuetele. Külmumise puhul võib pärast defrosteerimist kõrgemas sordis esineda nahapinna kerge niiskumine ja kalad peavad kergesti üksteisest eralduma, kuna esimeses sordis võib leiduda kokkukleepunud kalakesi.

3. Kalad, millised omavad enam puudusi või teravamalt väljendatud puudusi, kui on lubatud teises sordis, suunatakse toiduks või tehniliseks kasutamiseks sanitaarjärelevalve organite korralduste järgi.

III. TAARA, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

a) Taara.

1. Kastid mahutusega kuni 6 kg kõrgemale sordile ja mahutusega kuni 8 kg teistele sortidele. Kastid peavad olema tugevad, puhtad, kuivad ja kahelt poolt hööveldatud. Lubatavad on ka vineerist kastid. Kasti otstes peab olema 2—3 ümmargust 2,5 sm läbimõõduga auku.

2. Peergudest korvid mahutusega kuni 4 kg kõrgemale sordile, kuni 6 kg esimesele sordile ja kuni 8 kg teisele sordile.

b) Pakkimine.

Kalad pakitakse tasaste ridadena taara täis saamiseni. Taara tuleb seestpoolt ja kaane alt katta:

1) kõrgema sordi kaladele — asepärgament paberiga;
2) esimese ja teise sordi kaladele — pakkimispaberiga.

c) Markeerimine — vastavalt ОСТ НКРП 27.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD — vastavalt ОСТ НКРП 28.

NSVL — Üleliiduline Standardite Komitee NSVL Rahvakomissaride Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 812—41
	KUUMSUITSU-HEERINGAD JA -SARDIINID (IVASSI)	Asendab ТУ НКРП 18
		Toiduainete tööstus H 22

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

I. MÄÄRATLUS.

1. Käesolev standard hõlmab *Clupeidae* sugukonda kuuluvaid kaspia, valge mere, muurmani, aasovi ja musta mere ning vaikse ookeani heeringaid, samuti ka sardiine (ivassi), mis on kuumsuitsutatud liha täieliku valmimiseni.

II. LIIGITUS.

2. Sortidelt liigituvad kuumsuitsu-heeringad ja -sardiinid (ivassi) kolme sorti:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

3. Suuruselt ja kaalult liigitatakse kuumsuitsu-heeringad ja -sardiinid (ivassi) vastavalt ГОСТ «Kõigi töötlemisviisidega töödeldavad kalad. Liigitus suuruse või kaalu järgi».

III. TEHNILISED TINGIMUSED.

4. Kuumsuitsutamisele võetakse kehtivale standardile vastavad kõrgema ja esimese sordi jahutatud ja külmutatud heeringad ning sardiinid (ivassi).

Esitatud NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 31. V 1941. a.	Rakendamise tähtaeg 1. IX 1941. a.

5. Sortide iseloomustus:

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Välimus	Rammusad ja terve kõhuga heeringad ning sardiinid (ivassi); pealispind niiskuseta; võivad esineda kerged valgumised lõpustest, pärakust ja nööritamisest või varrastamisest tekkinud pisteaukudest	On lubatud: erineva rammususega heeringad ja sardiinid (ivassi), peale lahjade; pooleldi murdunud pead; kergelt lõhestunud nahaga, vigastatud kõhtudega kalu arvult kuni 30%	On lubatud: erineva rammususega heeringad ja sardiinid (ivassi), kaasa arvatud ka lahjad; mahamurdunud peadega ja vigastatud kõhtudega kalad; arvult kuni 50% rikutud pinnaga kalu, nahaaluse rasvakihi kerge hapestumine
2. Pinna värvus	Ühtlaselt kullakas		Võib olla tumepruun
3. Soola sisaldus lihas	1,5 kuni 3% incl.		1,5 kuni 4% incl.
4. Konsistents	Mahlakas, õrn	Võib olla tihke	Võib olla nõrgenenud või kuivakas
5. Maitse ja lõhn	Meeldiv suitsunud lõhn ja maitse, halvendavate tunnusteta		Võib esineda kerge kibekas lisamaitse

IV. TAARA, PAKKIMINE, MARKEERIMINE JA PASSISTAMINE.

6. Taara:

a) kastid mahuga kuni 20 kg
b) korvid „ „ 10 „
c) karbid „ „ 5 „

Taara olgu tugev, puhas, kuiv ja kastid kahelt poolt hööveldatud. Kasti otstes 2—3 ümmargust 2—3 sm läbimõõduga auku.

7. Pakkimine.

Heeringad ja sardiinid (ivassi) pakitakse tasaste ja tihedate ridadena. Taara peab olema seest kaetud puhta pakkimispaberiga või asepärgamendiga.

8. Markeerimine — vastavalt ОСТ НКРП 27.
9. Passistamine.

Igale väljastatavale kalasaaduste partiile antakse kvaliteedi-inspektori poolt sertifikaat või inspektori puudumisel — kaubatundja poolt tunnistus kvaliteedi kohta, milles näidatakse:

a) saatja ja töötlemiskoht;
b) partii (faktuuri) number ja veodokumentide numbrid;
c) pakkimise aeg ja rajoon;
d) kalasaaduse nimetus, töötlemis- ning pakkimisviis;
e) taarakohtade arv;
f) kaal;
g) sort;
h) ГОСТ 812—41;
i) sertifikaadi või tunnistuse kehtivuse aeg.

V. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

10. Vastuvõtmine toimub vastavalt ОСТ НКРП 28.
11. Proovimine toimub ОСТ НКРП 55 kohaselt.

NSVL — Kalatööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD *Ametlik väljaanne*	OCT HKPП 102
	SOOLATUD-KUIVATATUD JÄRVETINT	Asendab OCT 2124

Käesolev standard käsitab soolatud-kuivatatud järvetindi kvaliteedi määramist.

I. LIIGITUS.

Sortidelt:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

II. TEHNILISED TINGIMUSED.

a) Töötlemine — kunstlik kuivatamine ahjudes.
b) Niiskuse sisaldus — 27 kuni 38%.
c) Kalapartii soolasus ja niiskuse sisaldus peavad olema ühtlased.
d) Sortide iseloomustus:

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Välimus	Valmistatud elusast või äsjauinunud toorkalast; ühtlaselt kuivatatud; liiva ja merikarpide sisalduseta; kalade välispind puhas; võib esineda arvult kuni 5% murdunud kalu	Uinunud toorkalast valmistatud; kala välispind puhas; võib esineda arvult kuni 25% murdunud kalu	On lubatud: tuhmunud välispind; murdunud kalu arvult üle 25%; väikene arv kõrbenud kalu
2. Soola sisaldus lihas	Mitte üle 10%	Mitte üle 12%	Võib ületada 12%

Esitatud Vene NFSV Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud 15. VI 1940. a.	Rakendamise tähtaeg 15. IX 1940. a.

Järg

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
3. Liha konsistents (pärast kuivatamist)	Tihkest vintskeni		Võib olla kobe
4. Liha värvus	Soolatud-kuivatatud järvetindile omane		
5. Lõhn	Normaalne, halvendavate tunnusteta		

Märkused.

1. Järvetinti võetakse vastu suuruse järgi sorteerimata.

2. Valitud ja muude kalaliikide ning murdunud kalakeste lisanduseta järvetint pakitakse kuni 1 kg mahutusega karpidesse ning markeeritakse nimetusega «valitud».

3. Esimese ja teise sordi soolatud-kuivatatud järvetindil on lubatud kuni 5% kaalu järgi muude kalaliikide lisandus. Üle 5% (kuni 50%) muude kalaliikide lisandiga saadus markeeritakse nimetusega: «Järvetint muude kalaliikide lisandiga».

4. Kalad, millised omavad enam puudusi või teravamalt esinevaid puudusi, kui on lubatud teises sordis, suunatakse toiduks või tehniliseks kasutamiseks sanitaarjärelevalve organite korralduste järgi.

III. TAARA, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

a) Taara.

1) Kastid mahutusega kuni 20 kg. Kastid peavad olema kuivast puidust, seestpoolt hööveldatud, tugevad ja puhtad. Kasti otstes peab olema 2—3 ümmargust auku. Kastide otsad kinnitatakse pakkimisplekiga või -traadiga.

2) Laastkorvid mahutusega kuni 16 kg.

3) Laastkarbid mahutusega kuni 1 kg (valitud järvetindi pakkimiseks).

b) Pakkimine.

Soolatud-kuivatatud järvetint pakitakse kastidesse ja korvidesse reatult, tiheda tasandatud kihina. Korvid kaetakse kaanega ja seotakse nööriga (ristisidumisega).

Kõrgema sordi kalad pakitakse kastidesse, millised on seestpoolt kaetud pärgamendiga või tiheda paberiga. Karpidesse pakitakse üksnes valitud järvetint; karbid kaetakse seest puhta pärgamendiga või puhta tiheda paberiga.

c) Markeerimine — vastavalt ОСТ НКПП 27.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD — vastavalt ОСТ НКПП 28.

Üleliiduline Standardite Komitee NSVL Ministrite Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 3945—47
	KALAPRESERVID. VÜRTSIDEGA SOOLATUD KILUD, RÄIMED, VÄIKESED HEERINGAD JA HAMSA. Tehnilised tingimused	Asendab ОСТ НКПП 430
		Toiduainetetööstus H 23

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

Käesolev standard hõlmab suhkru ja vürtside lisandamisega keedusoolaga soolatud kilu, räime, väikest heeringat ja hamsat, mis on pakitud toosidesse ja õhukindlalt suletud.

I. TEHNILISED TINGIMUSED.

1. Sortiment.

Preservid toodetakse järgnevate nimetustega:

Preservi nimetus	Kalaliik, millest preserv valmistatakse
1. Läänemere vürtsikilu	*Spratella spratus baltica* Schneid.
2. Tallinna vürtsikilu	„
3. Riia vürtsikilu	„
4. Kaspia vürtsikilu	*Clupeonella delicatula caspia* Svetov, *Clupeonella engrauliformis* Borod.
5. Musta mere vürtsikilu	*Spratella spratus phalerica* Risso
6. Vürtsiräim	*Clupea harengus membras* L.
7. Väikesed valge mere vürtsiheeringad	*Clupea harengus pallasi n. maris albi* Berg
8. Väikesed muurmani vürtsiheeringad	*Clupea harengus harengus* L.
9. Vürtsihamsa	*Engraulis encrasicholus* L.

Märkus. Preservid «Tallinna vürtsikilu» valmistatakse Eesti NSV ettevõtetes läänemere kilust.

Preservid «Riia vürtsikilu valmistatakse Läti NSV ettevõtetes läänemere kilust.

Esitatud NSVL Läänerajoonide Kalatööstuse Ministeeriumi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 30. XII 1947. a.	Rakendamise tähtaeg 1. IV 1948. a.

2. Kvaliteedilt liigituvad preservid kõrgemaks ja esimeseks sordiks.

3. Hoolikalt pestud ja limast ning soomustest puhastatud kalad pakitakse toosidesse tervelt.

4. Valmistamine. Preservid valmistatakse mitte alla esimese sordi rammusast toorkalast, samuti ka rammusast mitte alla esimese sordi vürtsikalast, eri-soolakalast ja lihtsoolakalast, kloornaatriumi sisaldusega ülimalt 12%. Valmistamisel kasutatakse: ГОСТ 153—41 nõuetele vastavat esimese sordi keedusoola jahvatuste nr. 0 ja nr. 1 seguna; ГОСТ 21—40 nõuetele vastavat mitte alla esimese sordi peensuhkrut; NSVL Riikliku farmakopöa nõuetele vastavat bensoehappe naatriumi ja standardite nõuetele vastavaid mitte alla esimese sordi vürtse.

Enne toosidesse pakkimist pestakse lihtsoolakala soolvees täielikult puhtaks soomustest ja pinnapealsest mustusest.

Märkus. Preservide valmistamiseks kasutatava kala leotamine ei ole lubatav.

5. Preservide valmistamine, säilitamine ja transportimine toimub NSVL Läänerajoonide Kalatööstuse Ministeeriumi tehnoloogilise juhendi kohaselt, milline on kasutatavate vürtside retseptuuri osas kooskõlastatud NSVL Kaubanduse Ministeeriumiga.

6. Keemilistelt näitajatelt peavad preservid vastama järgnevatele nõuetele:

Näitajate nimetused	Norm
1. Kloornaatriumi sisaldus %-des:	
a) kõrgema sordi kalas	8 kuni 10
b) esimese „ „	8 kuni 12
2. Bensoehappe naatriumi sisaldus ühe kg toosisisu kohta, grammides ülimalt	1,
3. Tinasoolade sisaldus (ümberarvutatult tinale) ühe kg toosisisu kohta, milligrammides ülimalt	200
4. Pliisoolade sisaldus	Ei ole lubatav

7. Organoleptilistelt näitajatelt peavad preservid vastama järgnevatele nõuetele:

Jrk. nr.	Näitajate nimetused	Iseloomustus
1.	Maitse ja lõhn	Meeldivad, valminud kalale omased, vürtside aroomiga, kõrvalmaitse ja -lõhnata
2.	Konsistents	Liha õrn ja mahlakas, mitte lõtv ega vintske
3.	Kalade seisukord	Kalad terved ja vigastusteta, puhta ja heleda välimusega
4.	Kalade suurus	Kalade pikkus toosides peab olema, arvates silmade tsentrumist päraku-uime lõpuni: kilul ja hamsal — vähemalt 6 sm räimel ja heeringal — 7 kuni 10 sm
5.	Kalade suuruse kõikumine ühes toosis	Kalad peavad olema suuruselt ühtlased. Lubatav on pikkuse kõikumine ülimalt 1 sm (kindlaksmääratud pikkuste piirides)
6.	Pakkimine	Kalad pakitakse vastastikku ristuvate ridadena, poolküljeli asendis; reas kõrvutiolevad kalad asuvad peadega vastassuunas, s. o. ühe kala pea, teise saba. Alumise rea kalad laotakse kõhuga allapoole, kõik teised read kõhuga ülespoole. Kaane alla võib asetada kaks kala, ülemise rea kalade peade ja sabauimede katmiseks Klaaspurkidesse lubatakse kalu pakkida püstiasendis küljega vastu purgiseina ja peaga vastu põhja; ülemine vabaks jääv purgiosa täidetakse horisontaalsete kalaridadega
7.	Kala ja vürtsisoolvee kaalu suhe toosis, %-des: kala vürtsisoolvett	80—85 20—15
8.	Muud lisandid	Ei ole lubatavad

Märkus. Toosis võivad esineda väikesed kalgendunud valgu helbed.

II. PRESERVIDE KVALITEEDI HINDAMINE.

8. Preservide organoleptiline hindamine toimub sajapallilise süsteemi järgi, kasutades järgnevat pallide vähendamise tabelit esinevate defektide puhul:

Jrk. nr.	Näitajate nimetused	Defektide nimetused	Pallide vähendus
1.	Maitse ja lõhn	Nõrgalt väljendatud	2— 5
2.	Konsistents	a) Liha mitteküllaldaselt valminud (vintskevõitu)	1— 5
		b) Liha ülevalminud, nõrk, kuid kalad terved ja liha mitte määrdetaoline	4—10
3.	Mehaanilised vigastused	a) Kuni 10% kalu katkiste kõhtudega	2— 5
		b) Üle 10% kalu kõhu- ja seljavigastustega	6—15
4.	Kala mõõdete kõikumine ühes toosis	Kalade pikkuse kõikumine üle 1 kuni 2 sm	3— 8
5.	Kalade pakkimine	Ebaõige pakkimine	2— 8
6.	Kala ja vürtsisoolvee kaalusuhe	a) Kala kaal 86—90%, Vürtsisoolvee kaal 14—10%	1— 5
		b) Kala kaal 75—79%, Vürtsisoolvee kaal 25—21%	3—10
7.	Kõrvalised lisandid	Üksikute soomuste esinemine	2— 5

9. Preservide hindamine pallides toimub tabelikohaselt saadud vähenduspallide summa sajast mahaarvamisega.

10. Käesoleva standardi nõuetele vastavad preservid arvatakse, olenevalt hindest pallides, ühte järgnevasse sorti:

Sort	Üldine hinne pallides	Maksimaalsed lubatavad pallilise hinde vähendused		
		Maitse ja lõhn	Kalaliha konsistents	Pakkimine
Kõrgem	Vähemalt 90	2	2	2
Esimene	Vähemalt 80	5	5	5

III. JAENDAMINE, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

11. Preservid jaendatakse klaaspurkidesse mahutusega ülimalt 1000 ml ja plekktoosidesse mahutusega ülimalt 600 grammi neto.

12. Preservide pakkimine ja markeerimine toimub vastavalt ГОСТ 1506—47 — «konservid metall- ja klaastaaras. Jaendamine, pakkimine ja markeerimine».

IV. PRESERVIDE PROOVIMINE.

13. Preservide proovimine toimub vastavalt ОСТ НКПП 559 «Konserveeritud toiduainete proovimisviisid».

Üleliiduline Standardite Komitee NSVL Ministrite Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 3947—47
	KALAPRESERVID. VÜRTSIDEGA SOOLATUD HEERINGAD. Tehnilised tingimused	
		Toiduainete tööstus H 23

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

Käesolev standard hõlmab suhkru ja vürtside lisandamisega keedusoolaga soolatud heeringaid, mis on pakitud toosidesse ja õhukindlalt suletud.

I. TEHNILISED TINGIMUSED.

1. Sortiment.

Preservid toodetakse järgnevate nimetustega:

Preservi nimetus	Kala, millest preserv valmistatakse
1. Vürtsiräim: a) kered b) filee	*Clupea harengus membras* L. (läänemere heeringas)
2. Valge mere vürtsiheeringad: a) kered b) filee	*Clupea harengus pallasi n. maris albi* Berg
3. Kaspia vürtsiheeringad: a) kered b) lõigud c) filee	*Caspialosa volgensis* Berg, *C. kessleri* Grimm, *C. braschnikovi* (Borodin), *C. caspia* (Eichv.), *C. saposchnikovi* (Grimm), välja arvatud valitud
4. Muurmani vürtsiheeringad: a) kered b) lõigud c) filee	*Clupea harengus harengus* L.
5. Vaikse ookeani vürtsiheeringad: a) kered b) lõigud c) filee	*Clupea harengus pallasi* Valen, välja arvatud valitud

Märkused.

1. Kere kujutab kala, millel on pea, kõhuserv, saba- ning muud uimed, sisikond, mari, niisk ja soomused eemaldatud ning kõhuõõs verest ja kiledest hoolikalt puhastatud ning pestud.

Esitatud NSVL Lääne-rajoonide Kalatööstuse Ministeeriumi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 30. XII 1947. a.	Rakendamise tähtaeg 1. IV 1948. a.

2. Lõigud saadakse vähemalt 14 sm pikkuste kerede tükeldamise teel piki kala ühtlasteks 2—5 sm pikkusteks tükkideks.

3. Filee saadakse kerede fileerimisel kaheks pikipooleks, mille juures nahk, selgroog ja roideluud eemaldatakse. Räimel lubatakse nahk ja roideluud külge jätta.

2. Kvaliteedilt liigitatakse preservid kõrgemaks ja esimeseks sordiks.

3. Suuruselt peavad kalad vastama ГОСТ 1368—42 — «Kõigi töötlemisviisidega töödeldavad kalad. Liigitus suuruse või kaalu järgi».

4. Valmistamine. Preservid valmistatakse mitte alla esimese sordi rammusast toorkalast, samuti ka puhta välimusega ja kolletuseta rammusast mitte alla esimese sordi vürtsikalast, eri-soolakalast ja lihtsoolakalast, kloornaatriumi sisaldusega mitte üle 12%. Valmistamisel kasutatakse: mitte alla esimese sordi keedusoola ГОСТ 153—41 järgi, ГОСТ 21—40 nõuetele vastavat mitte alla esimese sordi peensuhkrut, NSVL Riikliku farmakopöa nõuetele vastavat bensoehappe naatriumi ja standardite nõuetele vastavaid mitte alla esimese sordi vürtse.

5. Preservide valmistamine, säilitamine ja transportimine toimub NSVL Läänerajoonide Kalatööstuse Ministeeriumi tehnoloogilise juhendi kohaselt, milline on retseptuuride osas kooskõlastatud NSVL Kaubanduse Ministeeriumiga.

6. Keemilistelt näitajatelt peavad preservid vastama järgnevatele nõuetele:

Jrk. nr.	Näitajate nimetused	Norm
1.	Kloornaatriumi sisaldus %-des:	
	a) kõrgema sordi kalalihas . . .	8 kuni 10
	b) esimese sordi kalalihas	8 „ 12
2.	Bensoehappe naatriumi sisaldus ühe kg toosisisu kohta, grammides ülimalt	1
3.	Tinasoolade sisaldus (ümber arvutatult tinale) ühe kg toosisisu kohta, milligrammides ülimalt . .	200
4.	Pliisoolade sisaldus	Ei ole lubatav

7. Organoleptilistelt näitajatelt peavad preservid vastama järgnevatele nõuetele:

Jrk. nr.	Näitajate nimetused	Iseloomustus
1.	Maitse ja lõhn	Meeldivad, valminud kalale omased, vürtside aroomiga, kõrvalmaitse ja -lõhnata
2.	Konsistents	Liha õrn ja mahlakas, mitte lõtv ega vintske
3.	Kalade seisukord	Kered ja fileed terved, tasaste lõigetega, vigastusteta
4.	Kalade suurus	Kered, fileed ja lõigud peavad olema suuruselt ühtlased. Mõõdete lubatav kõikumine ühes toosis: keredel ja fileel ülimalt 1 sm pikkuses ja lõikudel ülimalt 0,5 sm lõigete vahemõõdus
5.	Liha värvus	Antud kalale omane, pinna kolletuseta
6.	Pakkimine:	
	a) kered	Enne jaendamist puistatakse kerekesed üle vürtsiseguga. Pakkimine toimub selliselt, et kõrgemalasuva kerekese peaosa asetseks allasuva kerekese sabaosa kohal; alumine rida laotakse selgadega allapoole, järgnevad read selgadega ülespoole; klaaspurgi keskpaika võib paigutada 2—3 kerekest püstasendis. Klaaspurkidesse võib kalu pakkida püstiasendis küljega vastu purgiseina; ülemine vabaksjääv purgiosa täidetakse horisontaaisete kalaridadega.
	b) lõigud	Enne jaendamist puistatakse lõigud üle vürtsiseguga. Plekktoosidesse pakitakse lõigud põiklõigetega põhja ning kaane poole, klaaspurkidesse aga tihedalt, täpselt ja ühteviisi. Sabaosa lõike võib ühes toosis (purgis) olla arvuliselt kuni 20%
	c) fileed	Fileed asetatakse välimise (nahaga) poolega piki toosiseina, kuna toosi keskpaik täidetakse kokkukeeratud fileedega
7.	Kõrvalised ained	Preservid ei tohi sisaldada sisikonna jääke, verd, soomuseid, uimeid ega muid kõrvalaineid, samuti fileed — naha ning luude jääke
8.	Kala ja vürtsisoolvee kaalu suhe %-des: kala / vürtsisoolvett	75—85 / 25—15

II. PRESERVIDE KVALITEEDI HINDAMINE.

8. Preservide organoleptiline hindamine toimub sajapallilise süsteemi järgi, kasutades järgnevat pallide vähendamise tabelit esinevate defektide puhul:

Jrk. nr.	Näitajate nimetused	Defektide nimetus	Pallide vähendus
1.	Maitse ja lõhn	a) Nõrgalt väljenduv vürtside aroom	2—5
		b) Valminud tootele omase aroomi koostise puudumine	3—5
2.	Konsistents	a) Liha küllaldaselt valmimata (vintskevõitu)	2—5
		b) Liha ülevalminud, kuid mitte määrdetaoline; kerekesed, fileed ja lõigud terved	4—10
3.	Kalade seisukord	a) Sisselõiked ja naharebestused kaladel arvult kuni 15%	2—5
		b) Sisselõiked ja naharebestused kaladel arvult üle 15%	6—20
4.	Kalade suuruse kõikumine ühes toosis	a) Kerekeste ja fileede pikkuse kõikumine üle 1 sm kuni 2 sm	1—5
		b) Lõikude ebaühtlus üle 0,5 sm kuni 1 sm (lõigete vahemõõdus) . .	1—5
5.	Pakkimine	Ebaõige pakkimine	2—10
6.	Kala ja vürtsisoolvee kaalusuhe %-des: $\frac{\text{kala}}{\text{vürtsisoolvett}}$	a) Kala kaal üle 85 kuni 90%; vürtsisoolvee kaal alla 15 kuni 10% .	1—5
		b) Kala kaal alla 75 kuni 70%, vürtsisoolvee kaal üle 25 kuni 30% .	5—10
7.	Kõrvalised lisandid	Üksikute soomuste esinemine . .	2—5

9. Preservide pallilise hinde arvestus toimub tabelikohaselt saadud vähenduspallide summa sajast mahaarvamisega.

10. Käesoleva standardi nõuetele vastavad preservid arvatakse, olenevalt hindest pallides, ühte järgnevasse sorti:

Sort	Üldine hinne pallides	Maksimaalselt lubatavad pallilise hinde vähendused	
		Maitse ja lõhn	Liha konsistents
Kõrgem	90	2	2
Esimene	80	5	5

III. JAENDAMINE, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

11. Preservid jaendatakse kuni 1000 ml mahutusega klaaspurkidesse ja kuni 600 g netokaaluga plekktoosidesse.

12. Preservide pakkimine ja markeerimine toimub vastavalt ГОСТ 1506—47 — «Konservid metall- ja klaastaaras. Jaendamine, pakkimine ja markeerimine».

IV. PROOVIMISVIISID.

13. Preservide proovimine toimub vastavalt ОСТ НКПП 559 — «Konserveeritud toiduainete proovimisviisid».

Üleliiduline Standardite Komitee NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 3946—47
	KALAPRESERVID. MARINEERITUD HEERINGAD. Tehnilised tingimused	Toiduainete tööstus H 23

Käesolev standard hõlmab suhkru ja vürtside lisandamisega keedusoola ning äädika abil konserveeritud heeringaid, mis on pakitud toosidesse ja õhukindlalt suletud.

I. TEHNILISED TINGIMUSED.

1. Sortiment.

Preservid toodetakse järgnevate nimetustega:

Preservide nimetus	Kalad, milledest preservid valmistatakse
1. Marineeritud räim: a) kered b) filee c) rollmops	*Clupea harengus membras* L. (läänemere heeringas)
2. Marineeritud valge mere heeringad: a) kered b) filee c) rollmops	*Clupea harengus pallasi n. maris albi* Berg
3. Marineeritud kaspia heeringad: a) kered b) filee c) lõigud d) rollmops	*Caspialosa volgensis* Berg, *C. kessleri* Grimm, *C. braschnikovi* (Borodin), *C. caspia* (Eichv.), *C. saposchnikovi* (Grimm), välja arvatud valitud
4. Marineeritud muurmani heeringad: a) kered b) filee c) lõigud d) rollmops	*Clupea harengus harengus* L.
5. Marineeritud vaikse ookeani heeringad: a) kered b) filee c) lõigud d) rollmops	*Clupea harengus pallasi* Valen, välja arvatud valitud

Järeletrükk keelatud

Esitatud NSVL Läänerajoonide Kalatööstuse Ministeeriumi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 30. XII 1947. a.	Rakendamise tähtaeg 1. IV 1948. a.

Märkused.

1. Kere kujutab kala, millel on pea, kõhuserv, saba- ning muud uimed, sisikond, mari, niisk ja soomused eemaldatud ning kõhuõõs verest ja kiledest hoolikalt puhastatud ning pestud.

2. Lõigud saadakse vähemalt 14 sm pikkuste kerede tükeldamise teel piki kala ühtlasteks 2—5 sm pikkusteks tükkideks.

3. Filee saadakse kerede fileerimisel kaheks pikipooleks, kusjuures nahk, selgroog ja roideluud eemaldatakse. Räimel lubatakse nahk ja roideluud külge jätta.

4. Rollmops kujutab rulli keeratud fileed. Rullide ühtlase kõrguse saavutamiseks on lubatud filee alumise (kõhu-) serva tasandamine.

2. Kvaliteedilt liigitatakse preservid kõrgemaks ja esimeseks sordiks.

3. Suuruselt peavad kalad vastama ГОСТ 1368—42 — «Kõigi töötlemisviisidega töödeldavad kalad. Liigitus suuruse või kaalu järgi».

4. Valmistamine. Preservid valmistatakse mitte alla esimese sordi rammusast toorkalast, samuti ka puhta välimusega ja kolletuseta rammusast mitte alla esimese sordi vürtsikalast, erisoolakalast ja lihtsoolakalast, kloornaatriumi sisaldusega ülimalt 12%. Valmistamisel kasutatakse mitte alla esimese sordi keedusoola ГОСТ 153—41 järgi ja mitte alla esimese sordi peensuhkrut ГОСТ 21—40 järgi. Preservide valmistamiseks kasutatavad muud ained ja vürtsid peavad vastama sellekohaste standardite nõuetele ning kvaliteedilt olema mitte alla esimese sordi.

5. Preservide valmistamine, säilitamine ja transportimine toimub vastavalt NSVL Kalatööstuse Ministeeriumi tehnoloogilisele juhendile, milline on retseptuuride osas kooskõlastatud NSV Liidu Kaubandusministeeriumiga.

6. Keemilistelt näitajatelt peavad preservid vastama järgnevatele nõuetele:

Jrk. nr.	Näitajate nimetused	Norm
1.	Kloornaatriumi sisaldus %-des:	
	a) kõrgema sordi kalalihas	8 kuni 10
	b) esimese sordi kalalihas	8 „ 12
2.	Kalaliha happesus äädikhappele ümberarvatult, %-des	0,6 „ 1,2
3.	Tinasoolade sisaldus (tinale ümberarvatult) ühe kg toosisisu kohta, milligrammides ülimalt	200
4.	Pliisoolade sisaldus	Ei ole lubatav

Märkus. Baltimaade vabariikide ettevõtetes toodetavate preservide kalaliha happesus võib tõusta 2%-ni.

7. Organoleptilistelt näitajatelt peavad preservid vastama järgmistele nõuetele:

Jrk. nr.	Näitajate nimetused	Iseloomustus
1.	Maitse ja lõhn	Meeldivad, valminud kalale omased, vürtside ja äädika aroomiga, ilma kõrvalise või halvendava maitse ja lõhnata
2.	Liha konsistents	Orn, mahlakas, mitte lõtv ega vintske
3.	Kala seisukord	Kered, filee, rullid ja lõigud terved, tasaste lõigetega ja vigastusteta
4.	Suurus	Kered, filee, rullid ja lõigud peavad olema suuruselt ühtlased. Mõõdete lubatav kõikumine ühes toosis: keredel ja fileel ülimalt 1 sm pikkuses, rullidel ülimalt 1 sm kõrguses ja lõikudel ülimalt 0,5 sm lõigete vahemõõtes
5.	Liha värvus	Marineeritud kalale omane, pinna kolletuseta
6.	Pakkimine:	
	a) kered	Enne jaendamist kerekesed puistatakse üle vürtsiseguga. Pakkimine toimub selliselt, et kõrgemalasuva kerekese peaosa asetseks allasuva kerekese sabaosa kohal; alumine rida laotakse selgadega allapoole, järgnevad read selgadega ülespoole; klaaspurgi keskpaika võib paigutada 2—3 kerekest püstiasendis; alumise rea alla ja ülemise rea peale asetatakse marineeritud sibulalõigud.

Järg

Jrk. nr.	Näitajate nimetused	Iseloomustus
	b) lõigud	Klaaspurkidesse lubatakse kalu pakkida püstiasendis küljega vastu klaasi; ülemine vabaksjääv purgiosa täidetakse horisontaalsete kalaridadega Enne jaendamist puistatakse lõigud üle vürtsiseguga. Plekktoosidesse pakitakse lõigud põiklõigetega põhja ning kaane poole, klaaspurkidesse aga tihedalt, täpselt ja ühteviisi
	c) filee	Sabaosa lõike võib olla ühes toosis (purgis) arvuliselt kuni 20%.
	d) rollmops	Filee asetatakse välimise (nahata) poolega piki toosi seina, kuna toosi keskpaik täidetakse kokkukeeratud fileedega Seestpoolt vürtsiseguga üleriputatud fileed keeratakse rulli välimise (nahata) poolega väljapoole
7.	Kõrvalised ained	Toosi põhja ja kaane alla asetatakse marineeritud porgandi- ja sibulalõigud (tähekesed); rullid paigutatakse toosidesse tihedalt püstiasendis, säilitades nende silindrilise kuju; rullide pakkimisel kõrguselt mitmesse ritta asetatakse ridade vahele marineeritud sibula- ja porgandilõigud Preservid ei tohi sisaldada sisikonna jääke, vereklompe, soomuseid, uimi ega muid kõrvalaineid, samuti filee ja rollmops ei tohi sisaldada naha ning luude jääke
8.	Kala ja marinaadi kaalusuhe %-des: $\frac{\text{kala}}{\text{marinaadi}}$	$\frac{75 - 85}{25 - 15}$

II. PRESERVIDE KVALITEEDI HINDAMINE.

8. Preservide organoleptiline hindamine toimub sajapallilise süsteemi järgi, kasutades järgnevat pallide vähendamise tabelit esinevate defektide puhul:

Jrk. nr.	Näitajate nimetused	Defektide nimetused	Pallide vähendus
1.	Maitse ja lõhn	a) Nõrgalt väljenduv vürtside aroom	2 — 5
		b) Valminud tootele omase aroomi koostise puudumine .	3 — 5
2.	Konsistents	a) Liha küllaldaselt valmimata (vintskevõitu)	2 — 5
		b) Liha ülevalminud, kuid mitte määrdetaoline; kerekesed, fileed, lõigud ja rullid terved	4 — 10
3.	Kalade seisukord	a) Sisselõiked ja naharebestused kaladel arvult kuni 15%	2 — 5
		b) Sisselõiked ja naharebestused kaladel arvult üle 15%	6 — 20
4.	Kalade suuruse kõikumine ühes toosis	a) Kerekeste ja fileede pikkuse kõikumine üle 1 sm kuni 2 sm	1 — 5
		b) Rullide kõrguse ja läbimõõdu kõikumine üle 0,5 sm kuni 1 sm	1 — 5
		c) Lõikude ebaühtlus üle 0,5 sm kuni 1 sm (lõigete vahemõõtes)	1 — 5
5.	Pakkimine	Ebaõige pakkimine	2 — 10
6.	Kala ja marinaadi kaalusuhe	a) Kala kaal üle 85 kuni 90%; marinaadi kaal alla 15 kuni 10%	1 — 5
		b) Kala kaal alla 75 kuni 70%; marinaadi kaal üle 25 kuni 30%	5 — 10
7.	Kõrvalised lisandid	Üksikute soomuste esinemine .	2 — 5

9. Preservide hindamine pallides toimub tabelikohaselt saadud vähenduspallide summa sajast mahaarvamisega.

10. Käesoleva standardi nõuetele vastavad preservid arvatakse olenevalt hindest pallides ühte järgnevasse sorti:

Sort	Üldine hinne pallides	Maksimaalselt lubatavad pallilise hinde vähendused	
		Maitse ja lõhn	Liha konsistents
Kõrgem	90	2	2
Esimene	80	5	5

III. JAENDAMINE, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

11. Rollmops jaendatakse kuni 500 ml mahutusega klaaspurkidesse või kuni 600 g netokaaluga plekktoosidesse.

Muud preservid jaendatakse klaaspurkidesse mahutusega mitte üle 1000 ml või kuni 600 g netomahutusega plekktoosidesse.

12. Preservide pakkimine ja markeerimine toimub vastavalt ГОСТ 1506—47 — «Konservid metall- ja klaastaaras. Jaendamine, pakkimine ja markeerimine».

IV. PROOVIMISVIISID.

13. Preservide proovimine toimub vastavalt ОСТ НКПП 559 — «Konserveeritud toiduainete uurimisviisid».

NSVL — Toiduainete Tööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD *Ametlik väljaanne*	OCT 431 НКПП
	KONSERVID SUITSUTATUD KALADEST ÕLIS: TUUR, SEVRJUUGA, BELUUGA, SÄGA, TURSK, HEERINGAS	Kalatööstus

Käesolev standard hõlmab suitsutatud tuurast, sevrjuugast, beluugast, sägast, tursast ja heeringast valmistatud konserve, mis on toosidesse pakitud, rafineeritud taimeõliga üle valatud, hermeetiliselt suletud ja autoklaavides surve all steriliseeritud.

Kala-tooraine ja materjalide kvaliteet määratakse kehtivate keedusoola ja taimeõli standarditega ning kala-tooraine ajutiste tehniliste tingimustega.

A. LIIGITUS.

Kvaliteedilt liigitatakse kalakonservid õlis kolme sorti:

ekstra,
kõrgem,
esimene.

Märkus. Ekstra sort ei laiene suitsutatud heeringast ja tursast konservidele.

B. TEHNILISED TINGIMUSED.

Valmiskonservid peavad vastama järgnevatele tingimustele:

I. KEEMILIS-BAKTERIOLOOGILISTELT NÄITAJATELT:

1. Konservid ei tohi sisaldada patogeenseid mikroobe ega omada pisikute elutegevusest tingitud riknemise tunnuseid.
2. Keedusoola sisaldus 1,5 kuni 2,3%.
3. Tinasoolade sisaldus mitte üle 200 mg toote ühe kilogrammi kohta.
4. Pliisoolade sisaldus ei ole lubatav.

Esitatud NSVL Kalatööstuse Peavalitsuse (Главрыба) poolt	Kinnitatud 29. VIII 1938. a.	Rakendamise tähtaeg 15. IX 1938. a.

II. ORGANOLEPTILISTELT NÄITAJATELT:

Näitajad	Iseloomustus
1. Maitse ja lõhn	Meeldiv, õrn, omane suitsutatud kalale, kibekuseta ja märgatava suitsulõhnata, kõrvalmaitse ja -lõhnata
2. Õli läbipaistvus	Õli peab olema läbipaistev, ei tohi sisaldada setteid ega heljuvaid kalaosakesi
3. Liha konsistents	Liha peab olema õrn, mitte kuiv. Toosist väljavõtmisel ei tohi kalatükid laguneda
4. Kalatükkide seisukord	Tükid peavad olema terved
5. Pakkimine	Kalatükid peavad olema asetatud põiklõikega toosi põhja ja kaane suunas, väikeste kalade tükid (heeringast) asetatakse aga lapiti
6. Lisandid	Konservid ei tohi sisaldada — soomuseid, sisikondi, tuurakalaliigid aga — kõhru ja luukilbikesi, samuti ka muid kõrval-lisandeid
7. Tükkide arv	Kalatükkide arv toosis peab olema, arvestamata üht kaalu-lisatükki: toosis suurusega 100 × 29 mm mitte üle 2 tk. „ „ 100 × 45 „ „ „ 3 „ „ „ 100 × 68 „ „ „ 5 „ Märkus. Heeringa- ja tursatükkide arv on normeerimata.
8. Kala ja õli kaalu suhe	Toosis peab olema: kala 75 — 85% õli 25 — 15%

Märkus. Maitse, lõhna, liha konsistentsi ja teiste näitajate hindamisel käsitatakse ülaltoodud nõudeid, kusjuures nendele mittevastavus vähendab hinnet pallides.

C. HINDESÜSTEEM JA SORDI MÄÄRAMINE.

1. Õlis kalakonservide hindamist toimetatakse arvestades:
   a) keemilis-bakterioloogilisi näitajaid,
   b) organoleptilisi näitajaid.
2. Organoleptiline hindamine toimub sajapallilise süsteemi järgi alljärgneva skeemi kohaselt:

Näitajate nimetus	Pallide arv
1. Maitse ja lõhn	40
2. Õli läbipaistvus	10
3. Kalaliha konsistents	15
4. Tükkide seisukord	5
5. Kalatükkide arv	10
6. Pakkimine	10
7. Kala ja õli kaalu suhe	10

3. Iga p-s 2 märgitud näitajat hinnatakse summaarselt sellele määratud pallide arvu piirides, kooskõlas järgnevalt toodud palliliste hinnete tabeliga, mille järel tulemused liidetakse.

4. Olenevalt pallilise hindamise tulemusest liigitatakse konservid õlis ühte järgnevasse sorti:

Sordi nimetus	Üldine hinne pallides	Sellest näitajate järgi	
		Maitse ja lõhn vähemalt	Liha konsistents vähemalt
Ekstra	100—95	40	15
Kõrgem	94—85	38	12
Esimene	84—75	30	10

Keemiliste ja bakterioloogiliste näitajate normid kehtivad kõikidele sortidele.

Palliliste hinnete tabel.

Jrk. nr.	Näitajate nimetused	Vähendus	Hinne pallides
	a) Maitse ja lõhn (40 palli).		
1.	Maitse ja lõhn õrnad, meeldivad, omased suitsutatud kalale, kibekuseta ja märgatava suitsulõhnata, kõrvalmaitse ning -lõhnata	0	40
2.	Maitse ja lõhn nõrgemad	1—2	39—38
3.	Kibekas kõrvalmaitse	3—11	37—29
4.	Terav suitsulõhn	10—25	30—15
5.	Kõrvalmaitse ja -lõhn	40	0

Jrk. nr.	Näitajate nimetused	Vähendus	Hinne pallides
	b) Õli läbipaistvus (10 palli).		
1.	Õli läbipaistev, ei sisalda setteid ja heljuvaid kalaosakesi, alumiste õlikihtide väljavalamisel avastub kerge sogasus (heljund)	0	10
2.	Toosi põhjas kalaosakeste ja setete esinemine	1—3	9—7
3.	Heljuvatest kalaosakestest ja eritunud veest tingitud üldine tunduv õli sogasus	5—10	5—0
	c) Liha konsistents (15 palli).		
1.	Liha õrn, mitte kuiv. Toosist väljavõtmisel kalatükid ei lagune	0	15
2.	Liha veidi vintske	1—3	14—12
3.	Liha tunduvalt vintske ja kuiv	4—10	11—5
4.	Liha veidi ülekeedetud	2—4	13—11
5.	Liha konsistents kobe, kalatükid lagunevad toosist väljavõtmisel	5—15	10—0
	d) Tükkide seisukord (5 palli).		
1.	Kalatükid terved	0	5
2.	Katkiste tükkide esinemine	5	0
	e) Tükkide arv (10 palli).		
1.	Kalatükkide arv (arvestamata üht kaalu lisatükki): toosis suurusega 100 × 29 mm mitte üle 2 „ „ 100 × 45 „ „ „ 3 „ „ 100 × 68 „ „ „ 5	0	10
2.	Toosis üks liigne tükk	6	4
3.	Toosis kaks liigset tükki	9	1
	Märkus. Heeringa- ja tursatükkide arvu ei normeerita.		
	f) Pakkimine (10 palli).		
1.	Pakkimine õige	0	10
2.	Pakkimine ebaõige	6—10	4—0
	g) Kala ja õli kaalu suhe (10 palli).		
1.	Kala ja õli kaalu suhe: kala 75 — 85% õli 25 — 15%	0	10
2.	kala 70 — 74% õli 30 — 26%	1—5	9—5
3.	kala 65 — 69% õli 35 — 31%	6—10	4—0

D. PAKKIMINE JA MARKEERIMINE — vastavalt OCT НКПП 508.*

E. PROOVIMISVIISID — OCT НКПП 559 kohaselt.

Asendus

OCT НКПП 508 on asendatud ГОСТ В-1506-42.

NSVL — Toiduainete Tööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD *Ametlik väljaanne*	OCT НКПП 348
	KRABIKONSERVID ENDA MAHLAS Tehnilised tingimused	Asendab OCT НКВТ 8209/429
		Kalatööstus

Käesolev standard hõlmab *Paralythades camchatica* liiki kuuluvate krabide liha konserve enda mahlas.

I. LIIGITUS.

a) Püügirajoonidelt:

1. Kamtšatka poolsaare läänekallas.
2. Kamtšatka poolsaare idakallas, Põhja-Primorje krai, Primorje põhjarannik (Kaug-Ida krais), Peeter Suure ja Jaapani mere laht — Tjumen-Ula jõest (Korea piir) Povorotnõi neemeni.

b) Sortidelt:

Olenevalt konserveeritava krabiliha liigist krabikonservid enda mahlas liigitatakse järgmisteks sortideks plekktoosides:

1. Фенси (ingliskeelne nimetus Fancy).
2. Sort Чойс (ingliskeelne nimetus Choice).
3. Sort A. Грейд (ingliskeelne nimetus A. Grade).

II. TEHNILISED TINGIMUSED.

a) Tooraine ja materjalide kvaliteet.

1. Konservideks töödeldavad krabid peavad olema värsked, täiskaalulised, külmutamata, mitte haiged ja äsja kesta vahetanud, jäsemete vigastusteta, küllalt tugeva kilprüüga — läbimõõtes mitte alla 125 mm.

Märkus. Emaskrabide töötlemine ei ole lubatav.

2. Värske krabiliha peab olema tihke ja kõrvalise lõhna, maitse ning värvuseta.

3. Konservideks töödeldav krabiliha peab olema võetud järgmiselt:

Esitatud NSVL Kalatööstuse Peavalitsuse (Главрыба) poolt	Kinnitatud 10. III 1938. a.	Rakendamise tähtaeg 15. III 1938. a.

a) krabi jala õlaliigesest saadav liha, nimetusega «roosike» («розочка»);

b) krabijala teisest suurest liigesest saadav liha, nimetusega «paks liiges» või «paks liha» («толстый членик» või «толстое мясо»);

c) krabi jala kolmandast liigesest saadav liha, nimetusega «lüli» («коленце»);

d) krabi jala neljandast liigesest saadav liha, nimetusega «õhuke liiges» või «õhuke liha» («тонкий членик» või «тонкое мясо»);

e) krabi sõrgadest saadav liha; paremapoolse sõra liha — sordile Фенси; vasaku sõra ja sõraliigese liha — sordile A. Грейд;

f) väikeliha ning tükeldamisel saadavad äralõiked, nimetusega «lapšaa» («лапша»).

Märkus. Krabi jala viimasest liigesest (küünest) saadavat liha ei tohi konservidesse panna.

4. Pakitav krabiliha, eriti lapšaa, tuleb enne hoolikalt pesta.

5. Konserveerimisel kasutatav sool peab vastama esimese sordi nõuetele ОСТ НКПП 290 * järgi.

6. Kasutatav pärgament peab olema taimse päritoluga, kõrgema kvaliteediga, valge värvusega, puhas, elastne, paksusega 0,051 kuni 0,064 mm (0,002 kuni 0,0025 tolli) ammoniaagisoolade sisalduseta ja minimaalse happesusega.

Märkus. Kuni krabikonservide jaoks vajamineva pärgamendi kohta standardi väljatöötamiseni määratakse pärgamendi kvaliteet eri-tingimustega.

b) Konservide kvalitatiivsed näitajad.

1. Välimus. Konserveeritud krabiliha peab olema värske, tihke konsistentsiga, lihav, riknemise tunnusteta.

2. Mikrofloora. Krabikonservid enda mahlas peavad olema steriilsed.

Konservid, milliste liha on pärast steriliseerimist mustenenud või pärgamendi värvus muutunud, loetakse mittestandardseiks.

3. Maitse, lõhn ja värvus. Konserveeritud krabilihal ei tohi olla kõrvalist lõhna, maitset ja värvust.

4. Liha pakkimine. Krabiliha peab olema toosidesse pakitud järgmisel viisil:

a) sortidel Фенси ja Чойс toosides mahuga 227 g (½ ingl. naela) toosi põhi ja ülaosa peavad olema pakitud muljumata ja terve (murdmata) paksu lihaga — paks liiges pikkusega mitte alla 6 sm, mitte alla 4 sm pikkuse paksust lihast kaalu-lisatükiga, lüliga ja sõraga.

Toosi sisu ringpealistisse (в кольцевую залицовку) on lubatud paigutada õhukesi tervikliigeseid, lülisid ja mitte alla 4 sm pikkune kaalulisatükk, kuna keskkoht täidetakse õlaliigesega (roosikesega) ja lapšaaga.

Sortidel Фенси ja Чойс toosides mahuga 453 g (1 ingl. nael) (Kamtšatka idarannikul ja Kaug-Ida krais Põhja-Primorje toodetavatel krabikonservidel) toosi põhi ja ülaosa peavad olema pakitud muljumata ja terve (murdmata) paksu lihaga — paks liiges pikkusega 6 kuni 9,5 sm, suure krabisõraga, lüliga.

Inglise naelalise toosi sisu ringpealistisse on lubatud paigutada 4—5,5 sm pikkune paksust lihast kaalu-lisatükk ja õhukesi tervikliigeseid; keskkoht täidetakse õlaliigesega («roosikesega») ja lapšaaga.

Märkus. Toosis mahuga 115 g (¼ ingl. naela) ei ole lapšaa lubatav.

b) Sordina A. Грейд pakitakse krabi suuremate kehaosade murdunud liha, lüli, roosike, õhuke liiges, lapšaa, sõraliigeste ja vasaku sõra liha.

Märkused.

1. Sordis A. Грейд toosi põhi ja ülaosa pealistatakse krabi suuremate kehaosade muljutud lihaga, õhukese lihaga ja sõraliigestega.
2. Sortides Фенси ja Чойс ei ole lubatud pealistamiseks kasutada «paksu liigese» purustatud liha ja ebatasaste lõigetega liha.
3. Sortide Фенси ja A. Грейд poolenaelaliste tooside pealistamise kavandid on lisatud käesolevale standardile.

Krabiliha kvantitatiivne suhe erinevate sortide ja toosi suuruste järgi.

Sordi nimetus	Toosi maht grammides	Liha sortide nimetused: Paks liha (paks liiges) pikkusega mitte alla 6 sm, tükkide arv	Õhuke liha (õhuke liiges), tükkide arv	Lüli, tükkide arv	Roosike, tükkide arv	Sõrad, tükiarv	Kaalu-lisatükk, tükiina mitte alla 4 sm, tükkide arv	Lapsaa (purustatud liha), grammi	Paksu liha protsentuaalne hulk liha kogukaalus	Netokaal pärast steriliseerimist, pärgamendita ja mahlata, grammi
Фенси	453	6—8	4—8	2—6	2—8	1—0	1—4	30—35	40—50	375—390
„	227	3—5	2—4	1—3	1—4	0—1	1—3	15—20	37—45	187—195
„	115	2—4	1—2	1—2	1—2	—	—	—	37—45	98—105
Чойс	453	6—7	4—8	2—6	2—8	0—1	1—4	30—35	40—45	375—390
„	227	3—5	2—4	1—3	1—3	0—1	1—3	15—20	37—45	187—195
„	115	2—4	2	2—3	2	—	—	—	37—45	98—105
А. Грейд	453	Murtud lihatükid, lapšaa ja liha äralõiked								375—390
„	227	S a m a								187—195

Märkus. Tooside sisemiste liharidade ladumisel on «roosikesed» ja sõrad samaväärsed.

Toosi ülaossa tuleb pakkida vähemalt kaks paksu tükki; kui põhjaossa paigutatakse üks paks tükk, siis on sellisel juhul kohuslik sinna pakkida sõrg ja kaks lüli otsakuti või kaalu-lisatükk.

Keskpaika, kuid mitte ülaossa ja põhjaossa, pakkimiseks võib sõra puudumisel seda asendada «roosikesega». Sellisel juhul peab toosi põhjaossa ja ülaossa olema laotud vähemalt neli paksu tükki.

5. L i s a n d i d. Toos ei tohi sisaldada kilprüüd, sisikondi ja muid kõrvalisi aineid.

Krabi liha ei tohi üheski kohas kokku puutuda toosi seintega, milleks kogu liha peab olema ümbritsetud pärgamentpaberiga.

Steriliseerimisel krabide lihast eraldunud mahl (leem) peab olema puhas.

6. Raskete metallide sisaldus. Kinnijootmisel kasutatava tina hulk ei tohi ületada 100 mg valmistoote ühe kilogrammi kohta; plii sisaldus konservides ei ole lubatav.

7. Täitmine. Tooside ületäitmine või puudukaal ei ole lubatav.

8. Hermeetilisus. Krabilihast konservid peavad olema suletud plekktoosidesse hermeetiliselt.

III. TOOSIDE KVALITEET.

1. Konservide jaoks kasutatakse silindrilisi plekist toose netomahuga 453, 227 ja 115 g, mis on valmistatud ühtlaselt valtsitud ja tinutatud valgest plekist, paksusega 0,27 kuni 0,29 mm.

2. Toosid on järgmiste mõõdetega:

Tooside maht		Läbimõõt	Kõrgus
grammi	ingl. naela	mm	mm
453	1/1	101,60	71,60
227	½	85,73	54,77
115	¼	76,00	40,00

Märkus. Tooside mõõted arvatakse väljastpoolt, valtsid kaasa arvatud.

3. Tooside sisekülg peab olema kaetud erilakiga (emailiga) ja toosid peavad sisaldama taimsest pärgamendist pakendi krabiliha pakkimiseks.

4. Tooside lakitud sisepind peab olema puhas, sile, plekkideta, lakikihi vigastusteta ning mustenemiseta.

5. Toosi sise- ja välispinnal nii enne kui pärast konserveerimist ei tohi olla plekke, roostet, mustenemist, muljumeid, põhja ja kaane punsumist (bombaaži) ega muid esialgse kuju muutusi (deformeerumist).

6. Konservidega täidetud toosi välispind peab olema ühtlaselt kaetud heleda lakiga, plekkideta ning valgumiteta.

Märkus. Mitmevärvilise lakiga lakkimine ei ole lubatav.

7. Toosidele peab olema õigesti ja korrapäraselt ümber kleebitud terviketiketid; etiketi tekst peab vastama toosi sisule.

IV. PAKKIMINE, MARKEERIMINE JA VASTUVÕTMISE EESKIRJAD.

a) Pakkimine ja markeerimine.

1. Enda mahlas krabikonservide pakkimiseks kasutatakse järgmiste sisemõõdetega puidust kaste:

Toosidele mahuga		Kastide maht (tooside arv)	Sisemised mõõted mm		
grammi	inglise naela		kõrgus	laius	pikkus
453	1/1	48 toosi	294	312	416
227	½	96 „	230	355	540
115	¼	96 „	150	313	511

2. Kastid peavad olema valmistatud kuivast, heakvaliteedilisest, väljakukkuvate oksteta metsamaterjalist. Kastid peavad olema tihedalt kokku löödud.

3. Kasti otsad, küljed ja kaas peavad olema väljastpoolt hööveldatud.

4. Kasti otsad ja küljed peavad olema ühest lauast ja väljastpoolt hööveldatud. Põhi ja kaas võivad olla kahest lauast.

Märkus. Kasti otsad ja küljed peavad olema tihedalt liidetud.

5. Kastide kinnitamine nende servadel toimub 2,1 mm jämeduse pehme traadiga või õhukese plekist lindiga.

6. Tooside ridade vahele, samuti kasti põhja ja kaane alla tooside peale asetatakse õhuke tihe kartong; kartong peab olema sile ja elastne.

7. Kasti otstele ja külgedele peab olema kantud puhtalt ja ühtlaselt kindla ja mittemahatuleva värviga markeerimine Väliskaubanduse Rahvakomissariaadi korralduste kohaselt.

b) Vastuvõtmise eeskirjad.

1. Igast krabikonservide partiist eraldatakse kontrollimiseks

vastuvõtja korralduste järgi mitte üle 10% partiis olevate kastide koguarvust.

2. Igast avatud kastist võetakse vastuvõtja valikul ülevaatamiseks ja avamiseks mitte üle kahe toosi konservidega.

Märkus. Väliskaubanduse Rahvakomissariaadile antakse õigus määrata eritingimusi ekspordiks minevate enda mahlas krabikonservide pakkimise, markeerimise ja vastuvõtmise kohta.

V. PROOVIMISVIISID — vt. ОСТ НКПП 559.

Asendus

ОСТ НКПП 290 on asendatud ГОСТ 153—41.

Lisa

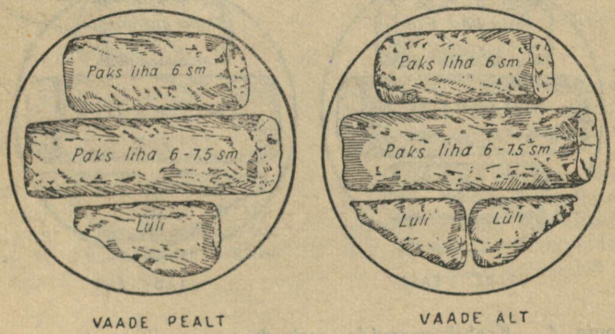
Krabikonservide sortide Фенси ja А. Грейд pealistamise skeemid.

I VARIANT



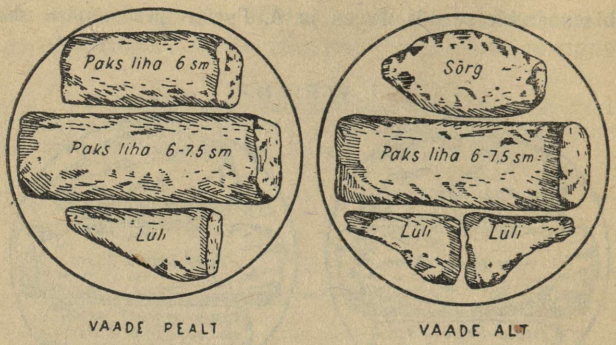
Joonis 1. Krabikonservide sort Фенси pealistamise skeemid toosides mahuga 227 g, I variant.

II VARIANT



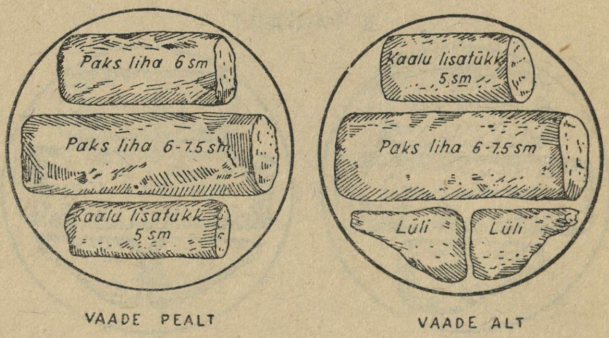
Joonis 2. Krabikonservide sort Фенси pealistamise skeemid toosides mahuga 227 g, II variant.

III VARIANT



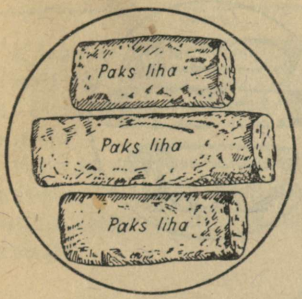
Joon. 3. Krabikonservide sort Фенси pealistamise skeemid toosides mahuga 227 g, III variant.

IV VARIANT

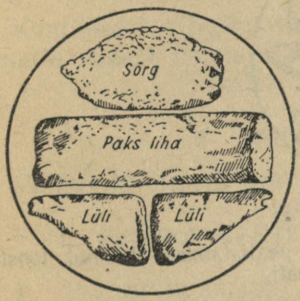


Joonis 4. Krabikonservide sort Фенси pealistamise skeemid toosides 227 g, IV variant.

I VARIANT



VAADE PEALT

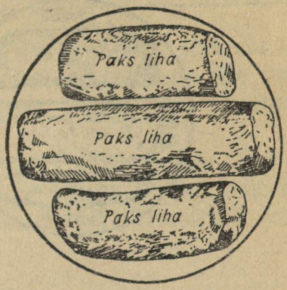


VAADE ALT

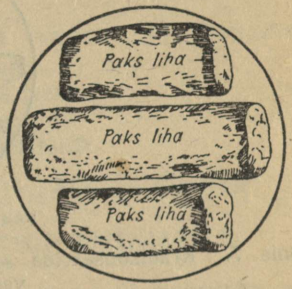
Joonis 5. Krabikonservide sort Фенси pealistamise skeemid toosides mahuga 453 g, I variant.

Märkus. Paksu liha tükkide pikkuse mõõted naelases toosis peavad olema: küljetükkidel mitte alla 6 sm ja kesktükkidel mitte alla 9—9,5 sm.

II VARIANT



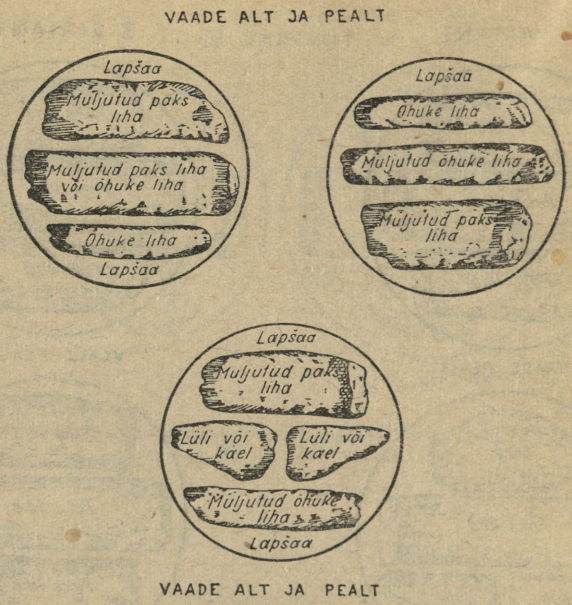
VAADE PEALT



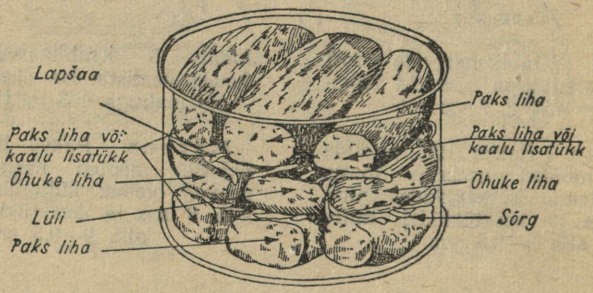
VAADE ALT

Joonis 6. Krabikonservide sort Фенси pealistamise skeemid toosides mahuga 453 g, II variant.

Märkus. Paksu liha tükkide pikkuse mõõted naelases toosis peavad olema: küljetükkidel mitte alla 6 sm ja kesktükkidel mitte alla 9—9,5 sm.



Joonis 7. Krabikonservide sort A. Грейд pealistamise skeemid toosides vaatega alt ja pealt.



Joonis 8. Krabikonservide sort Фенси ringpealistamise (toosi küljel) skeem.

NSVL — Toiduainete Tööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD *Ametlik väljaanne*	OCT 432 НКПП
	KONSERVID: LUTSU- JA TURSAMAKS TOMATIKASTMES	Kalatööstus

Käesolev standard hõlmab lutsu- ja tursamaksa, mis on termiliselt töödeldud, toosidesse pakitud, tomatikastmega üle valatud, õhukindlalt suletud ja autoklaavides surve all steriliseeritud.

Kala-tooraine ja materjalide kvaliteet määratakse tomatisaaduste, taimeõli, äädikhappe, suhkru ja sibula kohta kehtivate standarditega ja maksa ning vürtside kvaliteet ülesseatud tingimustega.

A. LIIGITUS.

Kvaliteedilt liigitatakse konservid «lutsu- ja tursamaks tomatikastmes» kolme sorti:

ekstra, kõrgem ja esimene.

B. TEHNILISED TINGIMUSED.

Valmis konservid peavad vastama järgmistele nõuetele.

I. KEEMILIS-BAKTERIOLOOGILISTELT NÄITAJATELT:

1. Konservid ei tohi sisaldada patogeenseid mikroobe ega omada pisikute elutegevusest tingitud riknemise tunnuseid.
2. Keedusoola sisaldus 1,2% kuni 2,0%.
3. Tinasoolade sisaldus mitte üle 200 mg toote ühe kilogrammi kohta.
4. Pliisoolade sisaldus ei ole lubatav.
5. Tomatikastme happesus ümberarvutatult õunahappele — mitte üle 0,6%.
6. Vasesoolade sisaldus lutsumaksas mitte üle 8 mg ja tursamaksas mitte üle 15 mg toote ühe kilogrammi kohta.

Esitatud Kalatööstuse Peavalitsuse (Главрыба) poolt.	Kinnitatud 29. VIII 1938. a.	Rakendamise tähtaeg 15. IX 1938. a.

II. ORGANOLEPTILISTELT NÄITAJATELT:

Jrk. nr.	Näitajad	Iseloomustus
1.	Maitse ja lõhn	Õrn, meeldiv, kerge vürtside aroomiga, kibeka maitseta ja igasuguse kõrvalmaitse ning -lõhnata
2.	Maksa konsistents	Maks peab olema mahlakas ja õrn
3.	Tomatikastme ja steriliseerimisel eralduva rasva värvus	Tomatikastme värvus peab olema oranžpunane, steriliseerimisel eralduva rasva värvus — oranž
4.	Maksa värvus	Maksa värvus peab olema kreem, hallika varjundiga
5.	Maksa ja tomatikastme (koos eraldunud rasvaga) kaalusuhe	Toosis peab olema: maksa 70—75%, kastet ja rasva 30—25%

Märkus. Maitse, lõhna, konsistentsi, värvuse ja teiste näitajate hindamisel juhindutakse ülaltoodud nõuetest, milledele mittevastavus vähendab hinnet pallides.

Organoleptiline hindamine toimub sajapallilise süsteemi järgi järgneva skeemi kohaselt:

Jrk. nr.	Näitajate nimetused	Pallide arv
1.	Maitse ja lõhn	50
2.	Maksa konsistents	15
3.	Tomatikastme ja eraldunud rasva värvus	10
4.	Maksa värvus	10
5.	Maksa ja tomatikastme (koos steriliseerimisel eraldunud rasvaga) kaalu suhe	15
	Kokku:	100

Iga loetletud näitajat hinnatakse summaarselt sellele määratud pallide arvu piirides kooskõlas järgnevalt toodava palliliste hinnete tabeliga, mille järel tulemused liidetakse.

Olenevalt pallilise hinde tulemustest, konservid «lutsu- ja tursamaks tomatikastmes» arvatakse ühte järgnevasse sorti:

Sordi nimetus	Üldine hinne pallides	Sellest näitajate järgi	
		Maitse ja lõhn vähemalt	Maksa konsistents vähemalt
Ekstra	100—96	50	15
Kõrgem	95—85	48	13
Esimene	84—75	40	10

Keemiliste ja bakterioloogiliste näitajate normid kehtivad kõikidele sortidele.

Palliliste hinnete tabel.

Jrk. nr.	Näitajate nimetused	Pallide vähendus	Hinne pallides
	a) Maitse ja lõhn (50 palli).		
1.	Maitse meeldiv, õrn, vürtside aroomiga	0	50
2.	Kerge kibekas kõrvalmaitse	2—5	48—45
3.	Tugevamalt esinev kibekas kõrvalmaitse	9—15	41—35
4.	Võõras kõrvalmaitse ja -lõhn	40	10
	b) Maksa konsistents (15 palli).		
1.	Maks mahlakas, õrn	0	15
2.	Veidi ülekeedetud, kuivakas	1—3	14—12
3.	Tugevalt ülekeedetud, kuiv	5—15	10—0
	c) Tomatikastme värvus (10 palli).		
1.	Tomatikaste oranž-punane, eraldunud rasv oranž	0	10
2.	Tomatikastme värvus oranž, kerge pruunika varjundiga	1—5	9—5
	d) Maksa värvus (10 palli).		
1.	Maksa värvus peab olema kreem, tursa- ja lutsumaksa hallika varjundiga	0	10
2.	Maksa pinnavärvus ebaühtlane	2—5	8—5
3.	Maksa pinnavärvus ebaühtlane, üksikute tükkide tumenemisega	6—10	4—0

Järg

Jrk. nr.	Näitajate nimetused	Pallide vähendus	Hinne pallides
	e) Maksa ja tomatikastme (koos rasvaga) kaalu suhe (15 palli).		
	Toosis peab olema		
	a) maksa 70—75%		
	kastet ja rasva 30—25%	0	15
	b) maksa 65—69%		
	kastet ja rasva 35—31%	1—5	14—10
	c) maksa 60—64%		
	kastet ja rasva 40—36%	6—10	9—5
	d) maksa 55—59%		
	kastet ja rasva 45—41%	11—15	4—0

C. **JAENDAMINE, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE** — vastavalt ОСТ НКПП 508.*

D. **PROOVIMISVIISID** — ОСТ НКПП 559 KOHASELT.

Asendus

ОСТ НКПП 508 on asendatud ГОСТ В-1506-42.

NSVL — Toiduainete Tööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD *Ametlik väljaanne*	ОСТ НКПП 393
	KALAKONSERVID ÕLIS: KEFAAL, SKUMBRIA, KILU, SULTANKA, SARDIIN, STAVRIID, HEERINGAS, MUDILASED, RÄIM, RÄÄBIS, HAMSA	Asendab ОСТ НКПП 8269/223
		Konservide-tööstus

Käesolev standard hõlmab kalakonserve, mis on valmistatud kefaalist, skumbriast, kilust, mudilastest (бычки), sultankast, hamsast, stavriidist, heeringast, räimest ja sardiinist, tahendatud, toosidesse pakitud, rafineeritud taimeõliga ülevalatud, kas vürtsidega või ilma, õhukindlalt suletud ja autoklaavides surve all steriliseeritud.

Kala-tooraine ja materjalide kvaliteet peab olema mitte alla esimese sordi ja määratakse keedusoola, taimeõli ja loorberilehtede kohta kehtivate standarditega ja kala-tooraine ning vürtside kohta kehtivate ajutiste tehniliste tingimustega.

A. LIIGITUS.

Kvaliteedilt liigitatakse konservid õlis kolme sorti:
ekstra, kõrgem ja esimene.

B. TEHNILISED TINGIMUSED.

Valmis konservid peavad vastama järgmistele nõuetele:

I. Keemilis-bakterioloogilistelt näitajatelt:

Konservid ei tohi sisaldada patogeenseid mikroobe ega omada pisikute elutegevusest tingitud riknemise tunnuseid.

Keedusoola sisaldus 1,5% kuni 2,3%.

Tinasoolade sisaldus mitte üle 200 mg toote ühe kilogrammi kohta.

Pliisoolade sisaldus ei ole lubatav.

Esitatud Konservitööstuse Peavalitsuse (Главконсерв) poolt	Kinnitatud 10. VIII 1938. a.	Rakendamise tähtaeg 10. VIII 1938. a.

II. Organoleptilistelt näitajatelt:

Näitajad	Iseloomustus
1. Maitse ja lõhn	Õrn, kibekuseta, kõrvalmaitse ja -lõhnata
2. Kalade nahakatte värvus	Kalade nahakatte värvus peab olema naturaalne, antud kalaliigile omane, ühtlane, laikudeta ja plekkideta
3. Õli värvus ja läbipaistvus	Õli peab olema läbipaistev ja ei tohi sisaldada setteid ning hõljuvaid kalaosakesi. Sultankast konservidel on õli oranž-roosa
4. Kalaliha konsistents	Kalade liha peab olema õrn ja mahlakas, mitte vintske, kuiv ega ülekeedetud. Tervete kalakeste või pakitud tükkide toosist väljavõtmisel ei tohi need laguneda
5. Kalade (või tükkide ja nahakatte) seisukord	Terved kalad või pakitud tükid ja neid kattev nahk peavad olema terved. Kalade kõhud peavad olema läbi lõikamata
6. Kalade pakkimine	Terved kalad peavad olema toosidesse pakitud lapiti ridadena selliselt, et kõrvuti asetsevate kalade pea- ning sabaosad asetseksid vastassuunas. Kalade suurus toosis olgu ühtlane. Suuremaid kalu võib pakkida tükkideks tükeldatuna. Tükid laotakse lapiti ridadena või põiklõikega põhja poole
7. Lisandid	Konservides ei tohi olla soomuseid, sisikondi, päid, uimi ega muid kõrvalisi lisandeid
8. Kala ja õli suhe	Toosis peab olema: kala 80—85% õli 20—15%

Organoleptiline hindamine toimub sajapallilise süsteemi järgi alljärgneva skeemi kohaselt:

Näitajate nimetused	Pallide arv
1. Maitse ja lõhn	40
2. Kalade värvus	5
3. Õli värvus ja läbipaistvus	8
4. Kalaliha konsistents	20
5. Kerede, tükkide ja nahakatte seisukord	15
6. Pakkimine	7
7. Kala ja õli suhe	5
Kokku:	100

Iga ülalnimetatud näitajat hinnatakse sellele määratud pallide arvu piirides kooskõlas järgnevalt äratoodava palliliste hinnete tabeliga, mille järel tulemused liidetakse.

Olenevalt pallilise hindamise tulemustest konservid õlis arvatakse ühte järgnevasse sorti:

Sort	Üldine hinne pallides	Selles näitajate järgi	
		Maitse ja lõhn vähemalt	Liha konsistents vähemalt
Ekstra	100—96	40	20
Kõrgem	95—86	40	17
Esimene	85—75	30	15

Palliliste hinnete tabel.

Jrk. nr.	Näitajate nimetus	Vähendus	Hinne pallides
	a) Maitse ja lõhn (40 palli).		
1.	Maitse ja lõhn õrnad, kerge vürtside aroomiga või selleta	0	40
2.	Maitse ja lõhn õli arvel nõrgalt väljendunud ja vähenenud	5—10	35—30
3.	Kibekaks tõmbunud õli maitse, kõrvaline maitse ja lõhn	40	0
	b) Tervete kalade ja kalatükkide nahakatte värvus (5 palli).		
1.	Naturaalne, antud kalaliigile omane, ühtlane, laikudeta ja plekkideta	0	5
2.	Nahal laigud ja plekid	2—5	3—0
	c) Õli värvus ja läbipaistvus (8 palli).		
1.	Õli täiesti läbipaistev; alumiste õlikihtide väljavalamisel ilmneb kerge sogasus	0	8
2.	Alumistes õlikihtides väikesed kalatükikesed	2—3	6—5
3.	Toosi põhjas vesine sete	4—7	4—1
4.	Hõljuvatest kalaosakestest tingitud õli tunduvalt sogane	5—8	3—0
	d) Kalaliha konsistents (20 palli).		
1.	Kalade liha õrn ja mahlakas; tervete kalakeste või pakitud tükkide toosist väljavõtmisel need ei lagune	0	20
2.	Liha veidi vintske või kuivakas	1—4	19—16

Jrk. nr.	Näitajate nimetus	Vähendus	Hinne pallides
3.	Liha tunduvalt vintske või kuiv	5—10	15—10
4.	Liha veidi ülekeedetud, toosist väljavõtmisel ei lagune	2—5	18—15
5.	Liha tunduvalt ülekeedetud; toosist väljavõtmisel tükid lagunevad	6—20	14—0
	e) Kalade, tükkide ja nahakatte seisukord (15 palli).		
1.	Nahakate täiesti terve; kalade kõhud läbi lõikamata	0	15
2.	Naha rebestused kuni 30% kaladel	2—5	13—10
3.	Naha rebestused enam kui 30% kaladel	6—8	9—7
4.	Kuni 30% kaladel nahk maha tulnud	8—10	7—5
5.	Kaladel kõht läbi lõigatud	5—10	10—5
	f) Pakkimine (7 palli).		
1.	Pakkimine õige	0	7
2.	Pakkimine ebaõige	1—7	6—0
	g) Kala ja õli suhe (5 palli).		
	Kala ja õli kaalusuhe:		
	kala 80—85%		
	õli 20—15%	0	5
	kala 75—79%		
	õli 25—21%	1—5	4—0

C. JAENDAMINE, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE — VASTAVALT OCT HKПП 508.*

D. PROOVIMISVIISID — OCT HKПП 559 KOHASELT.

Muudatus

OCT HKПП 393 «Kalakonservid õlis» kehtib ka konservide kohta «Rääbis õlis».

Vastavalt sellele on standardi määratluses peale sõna «räi-

mest» lisatud sõna «rääbisest». Samas peale sõna «tahendatud» lisatud sõnad «või termiliselt töödeldud».

(NSVL Toiduainete Tööstuse Rahvakomissariaadi määrus nr. 411 — 29. VI 1939. a.)

Asendus

ОСТ НКПП on asendatud ГОСТ В-1506—42.

Üleliiduline Standardite Komitee NSVL Ministrite Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 1934—46
	KALAKONSERVID. KALAD TOMATIKASTMES. Tehnilised tingimused	Asendab ГОСТ В-1934-42
		Toiduainete tööstus H 23

Käesolev standard hõlmab kalu, mis on praetud taimeõliga, toosidesse pakitud, tomatikastmega üle valatud ja steriliseeritud õhukindlalt suletud toosides temperatuuris üle 100° C.

I. TEHNILISED TINGIMUSED.

Konservid toodetakse järgmistest kalaliikidest:

Sugukondade loetelu	Kalaliikide loetelu
1. Karplased	Verhogljad, vobla, siberi teib (megdõm), tõugjas, roosärg, kutum, latikas, karpkala (sazaan), tolstolobik, poislane (usatš) ja säinas
2. Kefaallased	Kõik kefaali liigid
3. Lõhilased:	
a) kaug-ida	Golets, gorbuša, keta, kisutš ja siima
b) siiglased	Muksun, omul, põžjan, rääbis, siiad, sõrok (peled) ja tšir (šeekur)
c) muud	Lenok, nelma, iherus (taimen) ja harjus
4. Ahvenlased	Kiisk, balhaši- ja mereahven ja koha
5. Tuurlased	Beluuga, kaluuga, tuur, sevrjuuga, sterlet ja šipp
6. Skumbrialased	Pelamiid ja skumbria
7. Tursklased	Navaaga, luts ja tursk
8. Muud sugukonnad	Barbulka (sultanka), mudilased (бычки), smariid, lestad, meretint, lõuna-kaspia silm, heeringas, säga, stavriid, haug ja väikesed soomkalad

2. Konservid liigitatakse:

a) kvaliteedilt — kõrgemaks ja esimeseks sordiks;

b) kalade lahkamiselt — konservideks tervetest kaladest ja filee-konservideks.

3. Konservid peavad olema valmistatud standardite nõue-

Esitatud NSVL Lääne- ja Idarajoonide Kalatööstuse Ministeeriumide poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 28. XI 1946. a.	Rakendamise tähtaeg 1. V 1947. a.

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

tele vastavast toorkalast ja materjalidest NSVL Kalatööstuse Ministeeriumi tehnoloogilise juhendi kohaselt.

Konservideks kasutatavad elusad, värsked, jahutatud ja värskeltkülmutatud kalad, tomatisaadused, peensuhkur, keedusool, äädikhape, sibul ja vürtsid peavad olema kvaliteedilt mitte alla esimese sordi. Nisujahu kvaliteedilt vähemalt ühesordiline 85%-lise väljajahvatusega.

Taimeõli peab olema rafineeritud. Lubatakse kasutada ka kõrgema sordi rafineerimata päevalilleõli.

4. Kalade ülevalamiseks kasutatavas tomatikastmes peab olema vähemalt:

a) tomatit, 12%-lisele püreele arvestatult	80 kg	Konservide 1000 tingtoosile à 350 g neto
b) taimeõli	4 kg	
c) peensuhkrut	9 kg	
d) lõigatud sibulat (arvestatult värskele), millel on kõrvaldatud koor, ülemine teravnev osa (vars) ja juuretipp	20 kg	

Märkus. Lubatakse kasutada õlita tomatikastet konservidele barbulkast, mudilasest (бычок), smariidist, stavriidist ja teistest peenkaladest, mis pakitakse toosidesse tervete kerekestena.

5. Konservides ei tohi olla: soomust, uimi, sisikondi, peade ja vere jääke ning peale selle tuurlastel luukilbikesi ja kõhru ning filee-konservides — selgroo- ja roideluid.

Märkused.

1) Selja-, kõhu- ja päraku-uimed võib külge jätta järgmistel kalaliikidel: barbulkal, mudilastel, voblal, smariidal, väikesel kefaalil, meretindil, väikesel heeringal, musta mere skumbrial, stavriidil ja väikestel soomkaladel.

2) Kõhr võib alles jääda kõikides mõõdetes sterletil, samuti ka tuural, sevrjuugal ja šipil, millede pikkus on alla 75 sm (sirgjoont mööda silmade tsentrumist päraku-uime viimaste kiirte lõpuni).

6. Bakterioloogilistelt näitajatelt peavad konservid vastama NSVL Tervishoiu Ministeeriumi Üleliidulise Riikliku Sanitaarinspektuuri poolt konservide keemilis-tehnilise ja bakterioloogilise kontrollimise korra kohta kinnitatud kehtivale juhendile.

7. Keemilistelt näitajatelt peavad konservid vastama järgnevatele nõuetele:

Jrk. nr.	Näitajate nimetused	Hulk konservide netokaaluga võrreldes
1.	Kuivaineid:	
	tuurakalaliikidest konservides	Vähemalt 30%
	muudest kaladest konservides	Vähemalt 25%
2.	Happesus õunahappele ümberarvutatult	0,4 kuni 0,6% incl.
3.	Kloornaatriumi	1,2 kuni 2%
4.	Tinasoolasid (tinale ümberarvutatult)	Ülimalt 200 mg ühe kg sisu kohta
5.	Vasesoolasid (vasele ümberarvutatult)	Ülimalt 8 mg ühe kg sisu kohta
6.	Pliisoolasid	Ei ole lubatud
7.	Kõrvalisi lisandeid	Ei ole lubatud

8. Organoleptilistelt näitajatelt peavad konservid vastama järgmistele nõuetele:

Jrk. nr.	Näitajate nimetused	Iseloomustus
1.	Maitse ja lõhn	Meeldiv, omane praetud kalale, tomatikastmele ja selle koostisse kuuluvate vürtside aroomile, ilma kõrvalmaitse ja -lõhnata
2.	Kalaliha konsistents	Tihke, mitte vintske ega kuiv. Ülekeedetud või ülepraetud kalad ei ole lubatavad. Väikeste kalade kered ja kalade tükid (lõigud) peavad olema terved ega tohi toosist korralikult välja võtmisel laguneda
3.	Tomatikastme konsistents	Ühtlane, vee eraldumiseta
4.	Tomatikastme värvus	Oranž-punane
5.	Kalatükkide (lõikude) ja väikeste kalade tervete kerede arv	Plekktoosis suurte kalade tükke ülimalt kolm, üht kaalu-lisatükki arvestamata, klaaspurgis ülimalt kuus, kahte kaalu-lisatükki arvestamata. Väikeste kalade tervete kerede või nende tükkide arv on normimata. Sabaosa tükke võib olla ühes toosis ülimalt: üks suurtel kaladel ja üks kolmandik väikestel kaladel

Jrk. nr.	Näitajate nimetused	Iseloomustus
6.	Pakkimine	Kalad peavad olema hoolikalt toosidesse (purkidesse) laotud Suurte kalade tükid (lõigud) peavad olema asetatud põiklõikega toosi (purgi) põhjale, väikestel kaladel samuti või lapiti. Põiklõikega plekktoosi põhjale asetatud kalatükkide (lõikude) kõrgus peab vastama toosi sisemisele kõrgusele. Väikeste kalade terved kered peavad olema laotud lapiti ridadena, kõrvuti olevatel kaladel vahelduvalt ühe kala pea- ja teise kala sabaosa. Väikeste kalade terved kered ühes ja samas toosis peavad olema suuruselt ühtlased. Ühte toosi paigutatud väikeste kalade kehapikkuse erinevus ei või ületada 2 sm. Klaaspurkidesse lubatakse kalatükke (lõike) asetada kahelt realt
7.	Kala ja kastme kaalusuhe	Kala 70—80%, kastet 20—30%

II. KONSERVIDE KVALITEEDI HINDAMINE.

9. Konservide hindamine organoleptiliste näitajate järgi toimub sajapallilisel süsteemil, kasutades esinevate defektide eest järgnevat pallide vähendamise tabelit:

Näitajate nimetused	Defektide loetelu	Pallide vähendus
1. Maitse ja lõhn	a) Maitse ja lõhn nõrgad	2—5
	b) Nõrk kibekas kõrvalmaitse	5—10
	c) Muda kõrvalmaitse ja -lõhn	6—10
	d) Tugev kibekas kõrvalmaitse, samuti võõras kõrvalmaitse ja -lõhn	40
	e) iga 0,1% kloornaatriumilt, mis ületab 2%	2
2. Tomatikastme värvus	a) Oranž	1—2
	b) Oranž, kerge pruunika varjundiga	2—3
	c) Pruun (kuid kõrbemaitseta)	3—15
3. Kalatükkide (lõikude) arv	a) Suure kala tükkide arv ületab normi	6—10

Näitajate nimetused	Defektide loetelu	Pallide vähendus
4. Kalade ladumine	b) Kalade pikkus ebaühtlane (kõikumised üle 2 sm)	1—5
	Kalatükkide või väikeste kalade tervete kerede ebaõige ja p. 8 nõuetele mittevastav ladumine	1—5
5. Kalaliha ja kastme konsistents	a) Kala kergelt ülekeedetud, eraldi kalatükid või väikesed kalad toosis korralikult väljavõtmisel kergesti murduvad	2—4
	b) Kala tunduvalt ülekeedetud	6—15
	c) Kala ülepraetud, kuiv	6—20
	d) Tomatikaste ebaühtlane	4—15
6. Kala ja tomatikastme kaalu suhe	Kala kaal 81—90%	
	Kastme kaal 19—10%	1—10

10. Konservide pallilise hindamise arvestus toimub tabeli kohaselt saadud vähenduspallide summa sajast mahaarvamisega.

11. Käesoleva standardi nõuetele vastavad konservid arvatakse, olenevalt pallilisest hindest, ühte järgnevasse sorti:

Sort	Üldine hinne pallides	Maksimaalselt lubatavad pallilise hinde vähendused		
		Maitse ja lõhn	Tomatikastme värvus	Liha konsistents
Kõrgem	Vähemalt 90	2	1	2
Esimene	Vähemalt 80	5	3	4

III. JAENDAMINE, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

12. Konservid pakitakse standardite nõuetele vastavatesse plekktoosidesse ja klaaspurkidesse mahutusega kuni 500 ml.

13. Konservide kastidesse paigutamine ja markeerimine toimub vastavalt ГОСТ B-1506-42 «Konservide ja aedjuurviljade jaendamine, pakkimine ning markeerimine (plekk-,

klaas- ja puutaara)». Fileekonservide etikettidele ja kastidele tehakse vastav märge.

IV. PROOVIMISVIISID.

14. Konservide proovimine toimub vastavalt ОСТ НКПП 559 «Konserveeritud toiduainete proovimisviisid».

NSVL — Toiduainete Tööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD *Ametlik väljaanne*	OCT НКПП 392
	NATURAALSED KALAKONSERVID LÕHE- JA TUURAKALA-LIIKIDEST	Asendab OCT НКПП 8268/222 ja 8524/246 Konservitööstus

Käesolev standard hõlmab tšavõõtša, gorbuša, keta, kisutši, goletsi, nelma, muksuni, sõroki (peled), tuura, sevrjuuga, beluuga, koha, karpkala (sazaani), lõhe, harjuse, säina, siia, iheruse (taimeni) ja tursa kaladest valmistatud konserve, mis on toosidesse pakitud, õhukindlalt suletud ja autoklaavides surve all steriliseeritud.

Toorkala ja materjalide kvaliteet peab vastama vähemalt esimesele sordile ja määratakse keedusoola kohta kehtiva standardiga ning toorkala kohta kehtivate ajutiste tehniliste tingimustega.

A. LIIGITUS.

Kvaliteedilt liigitatakse naturaalsed kalakonservid kolme sorti:

ekstra, kõrgem ja esimene.

B. TEHNILISED TINGIMUSED.

Konservid peavad vastama järgmistele nõuetele:

I. KEEMILIS-BAKTERIOLOOGILISTELT NÄITAJATELT:

1. Konservid ei tohi sisaldada patogeenseid mikroobe ega omada pisikute elutegevusest tingitud riknemise tunnuseid.
2. Keedusoola sisaldus 1,5 kuni 2,0%.
3. Tinasoolade sisaldus mitte üle 200 mg toote ühe kilogrammi kohta.
4. Pliisoolade sisaldus ei ole lubatav.

Esitatud Konservitööstuse Peavalitsuse (Главконсерв) poolt	Kinnitatud 10. VIII 1938. a.	Rakendamise tähtaeg 10. VIII 1938. a.

II. ORGANOLEPTILISTELT NÄITAJATELT*:

Näitajate nimetused	Iseloomustus
1. Maitse ja lõhn	Antud liigi keedetud kalale omane maitse ja lõhn, kibekuseta ja kõrvalmaitse ning -lõhnata.
2. Kalaliha värvus	Antud liigi keedetud kalalihale omane, tumenemiseta
3. Steriliseerimisel kalast eraldunud leeme värvus	Leem hele, rasvatilkadega. Kohakala konservid võivad olla ka rasvata. Leem võib olla veidi sogane.
4. Kalaliha konsistents	Liha tihke, mahlakas, mitte ülekeedetud. Kalatükid toosist väljavõtmisel ei tohi laguneda.
	Ei põhja ega kaane pool ei tohi leiduda paljandatud luid, eraldunud nahatükke ja pudenenud liha
5. Kalatükkide arv	Mitte üle kahe kalatüki ja ühe kaalu-lisatüki
6. Pakkimine	Kalatükid peavad olema tihedalt pakitud põiklõigetega toosi põhja ja kaane poole
7. Lisandid	Konservides ei tohi olla pea, uimede, soomuste, kõhreste, sisikonna ja luukilbikeste tükke, samuti ka vereklompe ja muid kõrvalisi lisandeid

Organoleptiline hindamine toimub sajapallilise süsteemi järgi alljärgneva skeemi kohaselt:

Jrk. nr.	Näitajate nimetused	Pallide arv
1.	Maitse ja lõhn	50
2.	Liha värvus	5
3.	Leeme värvus	10
4.	Liha konsistents	25
5.	Kalatükkide arv	5
6	Pakkimine	5
	Kokku:	100

Iga ülaltoodud näitajat hinnatakse sellele määratud pallide arvu piirides, kooskõlas järgnevalt toodava palliliste hinnete tabeliga, mille järel tulemused liidetakse.

Olenevalt pallilise hindamise tulemustest arvatakse konservid ühte järgnevasse sorti:

Sort	Üldine hinne pallides	Sellest näitajate järgi	
		Maitse ja lõhn vähemalt	Liha konsistents vähemalt
Ekstra	100—96	50	25
Kõrgem	95—85	45	21
Esimene	84—75	40	18

Palliliste hinnete tabel.

Jrk. nr.	Näitajate nimetused	Vähendus	Hinne pallides
	a) Maitse ja lõhn (50 palli).		
1.	Antud liigi keedetud kalale omane hea maitse ja lõhn, ilma kibekuseta ja kõrvalmaitse ning -lõhnata	0	50
2.	Antud liigi keedetud kalale omane maitse ja lõhn nõrgad	1— 6	49—44
3.	Muda (soine) lisamaitse	11—20	39—30
4.	Kõrvaline lisamaitse ja -lõhn	50	0
	b) Liha värvus (5 palli).		
1.	Antud kalaliigi keedetud lihale omane värvus	0	5
2.	Keemiliste ühendite põhjustatud pinnapealsed tumedad täpid ja plekid	5	0
	c) Leeme välimus (10 palli).		
1.	Leem hele, rasvatilkadega; leem võib olla veidi sogastunud	0	10
2.	Leem heljuvatest kalaosakestest enam sogastunud	6—10	4—0
	d) Liha konsistents (25 palli).		
1.	Liha tihke, mahlakas, mitte ülekeedetud. Kalatükid toosist väljavõtmisel ei lagune. Ei põhja ega kaane pool ei leidu paljandunud luid, eraldunud nahatükke ja pudenenud liha	0	25
2.	Liha kergelt ülekeedetud, kuid tükid väljavõtmisel ei lagune	3— 5	22—20

Järg

Jrk. nr.	Näitajate nimetused	Vähendus	Hinne pallides
3.	Üksikud tükid toosist väljavõtmisel lagunevad	6—10	19—15
4.	Paljandunud luude ja pudenenud liha esinemine toosi põhjas ja kaane all	1— 3	24—22
5.	Liha tunduvalt või täielikult ülekeedetud; enamik tükke toosist väljavõtmisel lagunevad	11—25	14— 0
	e) Kalatükkide arv (5 palli).		
1.	Toosis kuni kaks kalatükki ja üks kaalulisatükk	0	5
2.	Toosis kuni kolm kalatükki ja üks kaalulisatükk	3	2
3.	Toosis kolm kuni viis kalatükki või kaks kaalulisatükki	5	0
	f) Pakkimine (5 palli).		
1.	Kalatükid tihedalt pakitud lõikepoolega põhja ja kaane poole	0	5
2.	Pakkimine ebaõige	5	0

C. **PAKKIMINE JA MARKEERIMINE*** — vastavlt OCT НКПП 508.

D. **PROOVIMISVIISID** — OCT НКПП 559 kohaselt.

Muudatus nr. 3

(Muudatuse nr. 2 asemel)

OCT НКПП 392 nimetus on sõnastatud uues redaktsioonis:

«Naturaalsed kalakonservid lõhe- ja tuurakalaliikidest».

Standardi sissejuhatav osa on sõnastatud uues redaktsioonis:

«Käesolev standard hõlmab goletsi, gorbuša, keta, kisutši, nelma, siima, tšavõõtša, beluuga, kaluuga, tuura, sevrjuuga, sterleti, muksuni ja siia kaladest valmistatud naturaalseid konserve, mis on toosidesse pakitud, õhukindlalt suletud ja steriliseeritud temperatuuris üle 100° C. Toorkala peab kvaliteedilt olema mitte alla esimese sordi ja vastama kehtivatele standarditele.

Konservides kasutatav keedusool peab olema pakendis, kuiv, keetmisest saadud või jahvatatud, kvaliteedilt mitte alla esimese sordi ja vastama ГОСТ 153—41 nõuetele».

Jagu B — «Tehnilised tingimused» — alajagu II — «Organoleptilistelt näitajatelt», punkt 5 — «Kalatükkide arv». Punkti iseloomustus on sõnastatud uues redaktsioonis:

«Kalatükke võib toosis olla mitte üle kahe, arvestamata üht kaalulisatükki».

Jagu C — «Pakkimine ja markeerimine» — jagu «Pakkimine ja markeerimine» on sõnastatud uues redaktsioonis:

«Naturaalsed kalakonservid jaendatakse toosidesse netokaaluga 227 g, 350 g, 453 g ja 540 grammi.

Muus osas toimub pakkimine ja markeerimine vastavalt ГОСТ B-1506—42».

(Üleliidulise Standardite Komitee määrus nr. 19 24. I 1947. a.)

NSVL — Toiduainete Tööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD *Ametlik väljaanne*	OCT 429 НКПП
	KONSERVID «SARDIINID TOMATIS»	Asendab OCT 8787 НКПП 251a
		Kalatööstus

Käesolev standard hõlmab ivassist valmistatud konserve «sardiinid tomatis», mis on pakitud toosidesse, termiliselt töödeldud, tomatikastmega üle valatud, õhukindlalt suletud ja autoklaavides surve all steriliseeritud.

Toorkala ja materjalide kvaliteet määratakse keedusoola ja tomatisaaduste kohta kehtivate standarditega ning toorkala kohta kehtivate tehniliste tingimustega.

A. LIIGITUS.

Kvaliteedilt liigitatakse konservid «sardiinid tomatis» kolme sorti:

ekstra, kõrgem ja esimene.

B. TEHNILISED TINGIMUSED.

I. Keemilis-bakterioloogilistelt näitajatelt:

1. Konservid ei tohi sisaldada patogeenseid mikroobe ega omada pisikute elutegevusest tingitud riknemise tunnuseid.
2. Keedusoola sisaldus 1,2 kuni 2,0%.
3. Tinasoolade sisaldus mitte üle 200 mg valmistoote ühe kilogrammi kohta.
4. Vasesoolade sisaldus mitte üle 8 mg valmistoote ühe kilogrammi kohta.
5. Pliisoolade sisaldus ei ole lubatav.
6. Konservi happesus ümberarvutatult õunahappele ei või ületada 0,6%.

Esitatud Kalatööstuse Peavalitsuse (Главрыба) poolt	Kinnitatud 29. VIII 1938. a.	Rakendamise tähtaeg 15. IX 1938. a.

II. Organoleptilistelt näitajatelt:

Näitajate nimetused	Iseloomustus
1. Maitse ja lõhn	Maitse ja lõhn meeldiv, õrn, omane kergelt tahendatud sardiinile tomatis, kibekuse maitseta ja muu kõrvalise lisamaitse ja -lõhnata
2. Kalaliha konsistents	Kalade liha peab olema õrn, mitte kuiv. Toosist väljavõtmisel ei tohi kalad laguneda
3. Tomatikastme värvus	Tomatikastme värvus peab olema oranžpunane
4. Kalade seisukord	Kalad peavad olema terved. Pea ja sabauim olgu eemaldatud sirge lõikega
5. Kalade ühtlus	Kalad peavad toosis olema suuruselt ühtlased. Lubatav on pikkuse kõikumine mitte üle 1 sm
6. Pakkimine	Kalad pakitakse toosidesse tihedalt, poolküljeli, seljaga alla- ja kõhuga ülespoole; kõrvuti olevate kalade asend pea- ja sabapooltega vastassuunas 150×81×28 mm suurusega toosi paigutatakse vähemalt neli kala 160×107×40 mm suurusega toosi paigutatakse vähemalt kuus kala
7. Lisandid	Konservid ei tohi sisaldada sisikondi, pea- ja sabauime tükke ning muid kõrvalisi lisandeid
8. Kala ja tomatikastme kaalu suhe	Toosis peab olema: kala 80—85% tomatikastet 20—15%

Märkus. Värvuse, maitse, lõhna, liha konsistentsi ja muude näitajate hindamisel tuleb juhinduda ülalnimetatud nõuetest, milledele mittevastavuse korral vähendatakse hinnet pallides.

C. HINDAMISE JA SORTIDESSE LIIGITAMISE SÜSTEEM.

1. Konservide hindamine toimub:
   a) keemilis-bakterioloogiliste näitajate järgi ja
   b) organoleptiliste näitajate järgi.
2. Organoleptiline hindamine toimub sajapallilise süsteemi järgi järgneva skeemi kohaselt:

Näitajate nimetused	Pallide arv mitte üle
Maitse ja lõhn	40
Kalaliha konsistents	15
Tomatikastme värvus	15
Kalade seisukord	10
Pakkimine	5
Lisandid	5
Kala ja tomatikastme kaalu suhe	10
Kokku:	100

3. Iga ülaltoodud näitajat hinnatakse sellele määratud pallide arvu piirides, kooskõlas järgnevalt toodava palliliste hinnete tabeliga, mille järel tulemused liidetakse.

Olenevalt pallilise hindamise tulemustest konservid «sardiinid tomatis» arvatakse ühte järgnevasse sorti:

Sort	Üldine hinne pallides	Sellest näitajate järgi		
		Maitse ja lõhn vähemalt	Kalaliha konsistents vähemalt	Tomatikastme värvus vähemalt
Ekstra	100—95	40	15	10
Kõrgem	94—85	35	12	8
Esimene	84—75	30	10	5

Keemilised ja bakterioloogilised näitajad kehtivad konservide kõigi sortide kohta.

Palliliste hinnete tabel.

Jrk. nr.	Näitajate nimetused	Vähendus	Hinne pallides
	a) Maitse ja lõhn (40 palli).		
1.	Maitse ja lõhn meeldiv, õrn, omane kergelt tahendatud sardiinile tomatikastmes	0	40
2.	Maitse ja lõhn nõrgemad . . .	1—5	39—35
3.	Nõrk kibekuse lisamaitse . . .	4—7	36—33
4.	Kõrvaline maitse ja lõhn . . .	40	0

Jrk. nr.	Näitajate nimetused	Vähendus	Hinne pallides
	b) Liha konsistents (15 palli).		
1.	Kalade liha mahlakas, õrn, mitte kuiv. Toosist korralikult väljavõtmisel kalad ei lagune	0	15
2.	Kalad kergelt ülekeedetud. Toosist väljavõtmisel üksikud kalad lagunevad	2—4	13—11
3.	Kalad tunduvalt ülekeedetud. Toosist väljavõtmisel kalad lagunevad .	4—15	11—0
	c) Tomatikastme värvus (15 palli).		
1.	Tomatikaste oranž-punane . . .	0	15
2.	Tomatikaste oranž	1—2	14—13
3.	Tomatikaste oranž, kergelt pruunika varjundiga	3—4	12—11
4.	Tomatikaste pruun, kuid kõrbemaitseta	5—15	10—0
	d) Kalade seisukord (10 palli).		
1.	Kalad terved; pea ja sabauimed eemaldatud sirge lõikega	0	10
2.	Toosis leidub üks pooleldi murdunud kala	2	8
3.	Toosis leidub kaks pooleldi murdunud kala	4	6
4.	Toosis rohkem murdunud kalu .	5—10	5—0
	e) Pakkimine (5 palli).		
1.	Pakkimine õige	0	5
2.	Pakkimine ebaõige	3—5	2—0
	f) Lisandid (5 palli).		
1.	Kaladel ei ole sisikonna jääke . .	0	5
2.	Olemas vähene sisikonna jääk . .	2—5	3—0
	g) Kala ja tomatikastme kaalu suhe (10 palli).		
	Kala ja tomatikastme kaalu suhe:		
	kala 80—85%	0	10
	tomatikastet 20—15%		
	kala 75—79%	1—5	9—5
	tomatikastet 25—21%		
	kala 70—74%	6—10	4—0
	tomatikastet 30—26%		

D. JAENDAMINE, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE — vastavalt ОСТ НКПП 8272/226.*

E. PROOVIMISTE METOODIKA — ОСТ НКПП 6346* kohaselt.

Asendus

ОСТ НКПП 8272/226 on asendatud ГОСТ В-1506—42.

ОСТ 6346 on asendatud ОСТ НКПП 559.

NSVL — Toiduainete Tööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD *Ametlik väljaanne*	OCT НКПП 327
	KONSERVID «TUURAKALA-LIIKIDE KÕHRED TOMATIKASTMES»	Kalatööstus

Käesolev standard hõlmab konserve «tuurakala-liikide kõhred tomatikastmes», mis on valmistatud taimeõlis praetud tuura, beluuga ja sevrjuuga kõhredest ning lihalõikudest, toosidesse pakitud ülevalatud tomatikastmega, õhukindlalt suletud ja autoklaavides surve all steriliseeritud.

Toorainete kvaliteet määratakse toorkala kohta kehtivate nõuetega ja taimeõli, tomatisaaduste ning vürtside kohta kehtivate standarditega.

A. LIIGITUS.

Kvaliteedilt liigitatakse konservid «tuurakalaliikide kõhred tomatikastmes» kahte sorti:

1. Kõrgem sort — konservid *hindega 98—100 palli.*
2. Esimene sort — konservid *hindega 90—97 palli.*

B. TEHNILISED TINGIMUSED.

Konservid peavad vastama järgmistele nõuetele:

a) Koostiselt:

1. Kuivaineid vähemalt	30%
2. Konservi happesus (arvutatult õunahappele)	0,3—0,6%
3. Keedusoola sisaldus	1,5—2,0%
4. Kõhrede ja lihalõikude hulk konservis	70—80%
5. Tomatikastme hulk	30—20%
6. Kõhrede ja lihalõikude suhe:	
kõhri	70%
lihalõike	30%

Märkus. Kõhrede ja lihalõikude pikkus peab vastama toosi kõrgusele.

Esitatud Kalatööstuse Peavalitsuse (Главрыба) poolt	Kinnitatud 25. II 1938. a.	Rakendamise tähtaeg 5. III 1938. a.

b) Organoleptilistelt näitajatelt:

Organoleptilisel hindamisel juhindutakse järgmistest nõuetest, milledele mittevastavuse korral vähendatakse pallilist hinnet:

Näitajate nimetused	Iseloomustus
1. Kastme värvus	Punane, nõrga oranžika varjundiga
2. Kõhrede ja lihalõikude konsistents	Tihke, mitte vintske ega ülekeedetud
3. Maitse ja lõhn	Vürtsine lõhn ja maitse, kõrvalise lisamaitseta

Konservid peavad olema heakvaliteedilised ja ei tohi sisaldada ei patogeenseid pisikuid ega sooltegrupi ja mädaniku mikroobe.

Tina sisaldus ei või ületada 150 mg ja vase sisaldus 8 mg toote ühe kilogrammi kohta. Plii sisaldus ei ole lubatav. Samuti ei ole konservis lubatud mingeid muid kõrvalisi lisandeid.

Konservide palliliste hinnete tabel.

Näitajate nimetused	Vähendus	Hinne pallides
1. Kastme värvus (25 palli).		
a) Punane, nõrga oranžika varjundiga . . .	0	25
b) Oranž-punane, nõrga pruunika varjundiga	5—1	20—24
2. Kõhrede ja lihalõikude konsistents (25 palli).		
a) Tihke, mitte vintske ega ülekeedetud .	0	25
b) Vintskjate või kergelt ülekeedetud kõhrede või lihalõikude esinemine	5—1	20—24
3. Maitse ja lõhn (50 palli).		
Vürtsine lõhn ja maitse, kõrvalise lisamaitseta	0	50

C. PAKKIMINE JA MARKEERIMINE — vastavalt ОСТ НКПП 8272/226*.
D. PROOVIMISVIISID — ОСТ 6346 kohaselt.*

Asendus

ОСТ НКПП 8272/226 on asendatud ОСТ В-1506-42.
ОСТ 6346 on asendatud ОСТ НКПП 559.

NSVL — Üleliiduline Standardite Komitee NSVL Rahvakomissaride Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 281—41
	SARDIINID ÕLIS	Asendab ОСТ НКПП 428
		Toiduainete tööstus H 23

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

I. MÄÄRATLUS.

1. Käesolev standard hõlmab konserve, mis on valmistatud termiliselt töödeldud sardiinidest (ivassi), toosidesse pakitud, taimeõliga üle valatud ja autoklaavides surve all steriliseeritud.

II. TOORAINE JA MATERJALID.

2. Kala-tooraine peab kvaliteedilt olema mitte alla esimese sordi.

3. Konservide ülevalamiseks kasutatakse oliivi- või päevalille õli; viimane peab olema rafineeritud ja vastama ОСТ НКПП 305* — «Rafineeritud päevalilleõli» nõuetele.

4. Kasutatav sool peab kvaliteedilt olema mitte alla esimese sordi ja vastama ГОСТ 153—41 — «Söögi-keedusool» nõuetele.

III. LIIGITUS.

Kvaliteedilt liigitatakse konservid «sardiinid õlis» kolme sorti: kõrgem, esimene ja teine.

IV. TEHNILISED TINGIMUSED.

A. Bakterioloogilistelt näitajatelt:

6. Konservid peavad vastama NSVL Tervishoiu Rahvakomissariaadi Üleliidulise Riikliku Sanitaarinspektuuri poolt kinnitatud kehtivale juhendile «Konservide keemilis-tehnilise ja bakterioloogilise kontrollimise korra kohta».

Esitatud NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 28. II 1941. a.	Rakendamise tähtaeg 1. VIII 1941. a.

B. Füüsikalistelt ja keemilistelt näitajatelt:

7. Konservides ei tohi olla kõrvalisi lisandeid.

8. Tinasoolade sisaldus on lubatud mitte üle 200 mg toote ühe kilogrammi kohta.

9. Pliisoolade sisaldus ei ole lubatav.

10. Soolasisalduse norm ja kala ning õli kaalu suhe võrreldes netokaaluga:

Nimetus	Sort		
	Kõrgem	Esimene	Teine
Sool (kloornaatrium)	1,3 — 2,0	1,3 — 2,0	1,3 — 2,5
Kaalu suhe: $\frac{\text{kala}}{\text{õli}}$	$\frac{75}{25} - \frac{90}{10}$	$\frac{75}{25} - \frac{90}{10}$	$\frac{70}{30} - \frac{90}{10}$

C. Organoleptilistelt näitajatelt:

11. Maitse, lõhna, konsistentsi ja teiste näitajate hindamisel juhindutakse järgnevatest nõuetest, milledele mittevastavuse korral vähendatakse p. 14 kohaselt hinnet pallides.

Nimetus	Iseloomustus
a) Pakkimine, lahkamine ja kalade ühtlus	Kalad asetatakse toosi poolküljeli, seljaga alla ja kõhuga kaane poole. Kõrvuti olevate kalade asend pea- ja sabapooltega vastassuunas. 160 kuni 250 g mahutusega toosis peab olema vähemalt neli kala, toosis mahutusega 425 g ja enam — vähemalt kaheksa kala. Kalad peavad olema terved ja suuruselt ühtlased; lubatav pikkuse kõikumine mitte üle 1 sm. Pea ja sabauim eemaldatud sirge lõikega. Sisikond eemaldatud
b) Õli läbipaistvus	Pärast selitamist peab õli olema läbipaistev, sadestisega alumistes kihtides
c) Naha seisukord	Kalade nahk peab olema terve. Naha rikkeid võib esineda kalade puutekohtades ja seljal

Nimetus	Iseloomustus
d) Kalaliha konsistents	Kalaliha peab olema õrn ja mahlakas. Toosist korralikult väljavõtmisel ei tohi kalad murduda
e) Maitse ja lõhn	Maitse ja lõhn meeldiv, õlis sardiinile (ivassile) omane, kibekuse maitseta ja muu kõrvalise lõhna ning maitseta

V. HINDAMISE JA SORDI MÄÄRAMISE SÜSTEEM.

12. Konservide «sardiinid õlis» hindamine toimub füüsikaliste ja keemiliste ning organoleptiliste näitajate järgi.

13. Organoleptiline hindamine toimub sajapallilise süsteemi järgi järgneva skeemi kohaselt:

Nimetus	Pallide arv mitte üle
a) Pakkimine, lahkamine ja kalade ühtlus . . .	20
b) Nahakatte seisukord	10
c) Kalaliha konsistents	30
d) Maitse ja lõhn	40

14. Iga punktis 13 märgitud näitajat hinnatakse sellele määratud pallide arvu piirides, kooskõlas järgnevalt toodava palliliste hinnete tabeliga, mille järel tulemused liidetakse.

Palliliste hinnete tabel.

Näitajate nimetused	Vähendus	Hinne pallides
A. Pakkimine, lahkamine ja kalade ühtlus (20 palli).		
a) Kalade pakkimine õige, tihe, kõhuga kaane poole; pea ja sabauim sirge lõikega eemaldatud; kalad suuruselt ühtlased . .	0	20
b) Kalade suuruse vahe üle 1 sm; pea äralõige viltune; pärasoole jääkide leidumine	2—5	18—15
c) Esineb väheseid sisikonna või uimede jääke	11—13	9—7
d) Esineb eemaldamata sisikonnaga või uimedega kalu	20	0

Näitajate nimetused	Vähendus	Järg Hinne pallides
B. Naha ja kõhu seisukord (10 palli).		
a) Nahk rikkumata, välja arvatud kalade puutekohad ja selg. Nahal võivad esineda üksikud soomused	0	10
b) Ühel kalal kõht ja nahk kaane poolt rikutud	2	8
c) Sama — kahel kalal	5	5
d) Sama — enam kui kahel kalal	6—10	4—0
C. Kalade liha konsistents (30 palli).		
a) Kalade liha õrn, mahlakas; toosist väljavõtmisel kalad ei lagune	0	30
b) Liha veidi ülekeedetud või külmutamise tagajärjel nõrgenenud; üksikud kalad toosist korralikult väljavõtmisel murduvad	3—5	27—25
c) Liha nõrga konsistentsiga; toosist korralikult väljavõtmisel kalad murduvad . .	6—10	24—20
d) Liha tugevalt ülekeedetud, kalade kuju tunduvalt muutunud	11—30	19—0
D. Maitse ja lõhn (40 palli).		
a) Maitse ja lõhn meeldiv, omane õlis sardiinile (ivassile), kõrvalise maitse ja lõhnata	0	40
b) Maitse ja lõhn nõrk või veidi kibekas lisamaitse	2—5	38—35
c) Veidi hapukas või toores maitse	6—10	34—30
d) Hapu lõhn või kibe maitse	11—40	29—0

15. Olenevalt pallilise hindamise tulemustest arvatakse konservid «sardiinid õlis» ühte järgnevasse sorti:

Sort	Üldine hinne pallides	Sellest näitajate järgi	
		Maitse ja lõhn mitte alla	Liha konsistents mitte alla
Kõrgem	100—90	40	28
Esimene	89—80	35	24
Teine	79—70	30	20

VI. PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

16. Pakkimine ja markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКПП 508.*

VII. PROOVIMISVIISID.

17. Proovimine toimub ОСТ НКПП 559 kohaselt.

Asendus

ОСТ НКПП 305 on asendatud ГОСТ 1129-41.

ОСТ НКПП 508 on asendatud ГОСТ В-1506-42.

NSVL Üleliiduline Standardite Komitee NSVL Rahvakomissaride Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 280-41
	SPROTID ÕLIS	Asendab ОСТ НКПП 365
		Toiduainete tööstus H 23

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

I. MÄÄRATLUS.

1. Käesolev standard hõlmab konserve «Sprotid õlis», mis on valmistatud suitsutatud heeringlaste sugustikku kuuluvatest kaladest: kaspia kilust, läänemere räimest ja kilust ja valge mere ning muurmani heeringast, toosidesse pakitud, rafineeritud taimeõliga üle valatud, hermeetiliselt suletud ja surve all steriliseeritud.

II. POOLTOODE JA MATERJALID.*

2. Pooltoode (suitsukala) peab olema kvaliteedilt mitte alla esimese sordi ja vastama ОСТ НКРП 104 — «Kuumsuitsuräim, -kilu, -rääbis, -meretint ja valge mere ning muurmani väike heeringas» nõuetele.

3. Taimeõlide kvaliteet peab vastama ОСТ НКПП 305* «Rafineeritud päevalille-õli» ja ОСТ НКПП 309 «Sinepiõli (rasvane)» nõuetele.

III. LIIGITUS.

Kvaliteedilt liigitatakse sprotid õlis kolme sorti:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

IV. TEHNILISED TINGIMUSED.

A. Bakterioloogilistelt näitajatelt:

5. Konservid peavad vastama NSVL Tervishoiu Rahvakomissariaadi Üleliidulise Riikliku Sanitaarinspektuuri poolt kinnitatud kehtiva juhendi — «Konservide keemilis-tehnilise ja bakterioloogilise kontrollimise korra kohta» nõuetele.

Esitatud NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 28. II 1941. a.	Rakendamise tähtaeg 1. IV 1941. a.

B. Füüsikalistelt ja keemilistelt näitajatelt:

6. Konservides ei tohi olla kõrvalisi lisandeid.

7. Tinasoolade sisaldus on lubatud mitte üle 200 mg toote ühe kilogrammi kohta.

8. Pliisoolade sisaldus ei ole lubatav.

9. Soola sisalduse norm ja kala ning õli kaalu suhe võrreldes netokaaluga:

Nimetus	Sort		
	Kõrgem	Esimene	Teine
Sool (kloornaatrium)	1,3 — 2,5	1,3 — 2,5	1,0 — 3,0
Kaalu suhe $\frac{\text{kala}}{\text{õli}}$	$\frac{75 - 90}{25 - 10}$	$\frac{75 - 90}{25 - 10}$	$\frac{70 - 90}{30 - 10}$

C. Organoleptilistelt näitajatelt:

10. Maitse, lõhna, konsistentsi ja teiste näitajate hindamisel juhindutakse järgnevatest nõuetest, milledele mittevastavuse korral vähendatakse p. 13 kohaselt hinnet pallides:

Nimetus	Iseloomustus
a) Kalade pakkimine ja lahkamine	Kalad paigutatakse toosidesse vastastikku ristuvate ridadena. Kõrvuti olevate kalakeste asend pea- ja sabapooltega vastassuunas. Alumises ja ülemises reas on kalad laotud kõhupoolega väljapoole. Pea korrapäraselt eemaldatud; sabauimest võib keha külge jätta mitte üle 5 mm
b) Õli läbipaistvus	Pärast selitamist peab õli olema läbipaistev, sadestisega alumistes kihtides
c) Kalade suurus	Kalade pikkus peab olema (eemaldatud peata ja sabauimeta): kilud — 50 kuni 110 mm, räimed ja heeringad — 70 kuni 110 mm. Kalad peavad toosis olema pikkuselt ühtlased. Lubatav on kalade pikkuse kõikumine eraldi toosis kuni 20 mm, kuid kindlaksmääratud mõõdete piirides.

Järg

Nimetus	Iseloomustus
d) Kalade nahakatte värvus	Kalade kõhu ja külgede nahakatte värvus peab olema ühtlaselt kuldkollane või tumekuldne
e) Kalade ja nahakatte seisukord	Kalad ja nende nahakate peavad olema terved; lubatud on kuni 20% kalu osaliselt mahatulnud nahaga ja üksikute soomuste esinemine kalade nahal
f) Liha konsistents	Kalade liha peab olema õrn ja mitte kuiv. Toosist korralikult väljavõtmisel kalad ei tohi murduda.
g) Maitse ja lõhn	Maitse ja lõhn meeldiv, õrn, omane suitsutatud kalale õlis, kõrvalise maitse ja lõhnata, kibekuseta ja tunduva suitsulõhnata

V. HINDAMISE SÜSTEEM JA SORDI MÄÄRAMINE.

11. Konservide «sprotid õlis» hindamine toimub füüsikaliste ja keemiliste ning organoleptiliste näitajate järgi.

12. Organoleptiline hindamine toimub sajapallilise süsteemi järgi järgneva skeemi kohaselt:

Nimetus	Pallide arv mitte üle
a) Kalade pakkimine ja lahkamine	10
b) Kalade suurus	10
c) Kalade nahakatte värvus	10
d) Kalade ja nahakatte seisukord	10
e) Kalade liha konsistents	20
f) Maitse ja lõhn	40
Kokku:	100 punkti

13. Iga punktis 12 märgitud näitajat hinnatakse sellele määratud pallide arvu piirides kooskõlas järgnevalt toodava palliliste hinnete tabeliga, mille järel tulemused liidetakse.

Palliliste hinnete tabel.

Näitajate nimetused	Vähendus	Hinne pallides
A. Kalade pakkimine ja lahkamine (10 palli).		
a) Kalad pakitud pea- ja sabapooltega vaheldumisi vastassuunas	0	10
b) Kalad toosis paigalt nihkunud (hõredalt pakitud)	1—2	9—8
c) Alumine või ülemine rida toosis laotud seljapoolega põhja või kaane poole	3—4	7—6
d) Kaladel jäetud uimed 5 kuni 10 mm pikkuses	5—6	5—4
e) Kaladel uimed eemaldamata või jäetud üle 10 mm pikkuses	7—8	3—2
B. Kalade suurus (10 palli). Kalade pikkuse kõikumine toosis:		
kiludel / räimel ja heeringal		
a) kuni 20 mm / kuni 20 mm	0	10
b) kuni 30 mm / kuni 25 mm	1—2	9—8
c) kuni 40 mm / kuni 30 mm	3—4	7—6
d) kuni 50 mm / kuni 35 mm	5—6	5—4
e) kuni 60 mm / kuni 40 mm	7—8	3—2
C. Kalade nahakatte värvus (10 palli).		
a) Ühtlaselt kuldkollane või tumekuldne külgedel ja kõhul	0	10
b) Ühtlaselt helekuldne	1—2	9—8
c) Ebaühtlane, helekuldsest tumekuldseni	3—4	7—6
d) Ebaühtlane, hõbedasest kuni pruunini	5—6	5—4
e) Leidub tumpruune (ülesuitsutatud) kalu või mõlemapoolseid tumestusi ja kõrbemise plekke	7—8	3—2
D. Kalade ja nahakatte seisukord (10 palli).		
a) 20% kaladel nahk osalt maha tulnud	0	10
b) 20% kaladel katkised kõhud, katkised seljad ja nahk maha tulnud	1—2	9—8
c) Sama kuni 40% kaladel	3—4	7—6
d) Sama kuni 60% kaladel	5—6	5—4
e) Sama üle 60% kaladel või 100% kalu läbilõigatud kõhtudega	7—8	3—2
E. Kalade liha konsistents (20 palli).		
a) Kalade liha õrn, mitte kuiv; toosist korralikult väljavõtmisel kalad ei murdu	0	20

Näitajate nimetused	Järg: Vähendus	Järg: Hinne pallides
b) Kalade liha õrn, mitte kuiv; toosist korralikult väljavõtmisel üksikud kalad murduvad	1—2	19—18
c) Kalade liha kuivavõitu, toosist väljavõtmisel kalad lagunevad	3—4	17—16
d) Kalad osaliselt ülekeedetud	5—6	15—14
e) Kalade liha kuiv ja vintske	7—8	13—12
F. Maitse ja lõhn (40 palli).		
a) Meeldiv suitsutatud kala lõhn ja maitse	0	40
b) Maitse nõrk; nõrk kibekas lisamaitse ja suitsu lõhn	1—5	39—35
c) Kibekas lisamaitse ja tunduv suitsu lõhn	6—10	34—30
d) Kibe, ülesuitsutatud kala maitse	11—40	29—0

14. Olenevalt pallilise hindamise tulemustest konservid «sprotid õlis» arvatakse ühte järgnevasse sorti:

Sort	Üldine hinne pallides	Sellest näitajate järgi: Lõhn ja maitse mitte alla	Sellest näitajate järgi: Liha konsistents mitte alla
Kõrgem	100—90	40	18
Esimene	89—80	35	15
Teine	79—70	30	12

VI. PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

15. Pakkimine ja markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКПП 508.*

VII. PROOVIMISVIISID.

16. Proovimine toimub ОСТ НКПП 559 kohaselt.

Asendus

ОСТ НКПП 305 on asendatud ГОСТ 1129—41.
ОСТ НКПП 508 on asendatud ГОСТ В-1506—42.

NSVL — Kalatööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD *Ametlik väljaanne*	OCT НКРП 17
	VOBLA JA NURU (AASOVI) KALADE SOOLATUD PUMBISMARI «TARAMA»	Asendab OCT 1318

Käesolev standard käsitleb vobla ja nuru (aasovi) kalade soolatud pumbismarja kvaliteedi määramist.

I. LIIGITUS.

Sortidelt:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

II. TEHNILISED TINGIMUSED.

Käesolev standard käsitleb vobla ja nuru (aasovi) kalade sügisel püütud vobla ja nuru (aasovi) kalade täiesti värsketest toormarjapumpidest.

Kalamari peab vastama järgmistele nõuetele:

1. Niiskuse sisaldus mitte üle 58%
2. Keedusoola sisaldus mitte üle 14%
3. Lenduvate aluste (ammoniaagi) sisaldus lämmastiku milligrammides saja grammi kalamarja kohta 20
4. Kaaliumsalpeetri sisaldus mitte üle . . . . . 0,1%.

b) Sortide iseloomustus:

Jrk. nr.	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1.	Tervete pumpide arv — vähemalt 40% kalamarjast kaalu järgi	Tervete pumpide arv — vähemalt 30% kalamarjast kaalu järgi	Tervete pumpide arv — vähemalt 20% kalamarjast kaalu järgi
2.	Kalamari kompamisel pehme (ilma eraldunud soolveeta), ühtlase konsistentsiga kogu tünni ulatuses	Kalamari kompamisel pehme (ilma eraldunud soolveeta), veidi ebaühtlase konsistentsiga	Kalamari võib olla tahke või nõrk, ebaühtlase konsistentsiga tünni ulatuses

Esitatud Kaspia Kalatööstuse Peavalitsuse (Главкаспрыб) poolt	Kinnitatud 1. IV 1939. a.	Rakendamise tähtaeg 10. IV 1939. a.

Järg

Jrk. nr.	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
3.	Kalamarja värvus ühtlaselt roosakas kogu tünni ulatuses. Soomuseid ei leidu	Kalamari kahvaturoosa värvusega	Kalamarja värvus võib olla erinevate varjunditega ja ebaühtlane tünni ulatuses; võivad esineda üksikud soomused
4.	Kalamarja maitse — soolane, vaevalt märgatava loomuliku kibeka maitsega		On lubatud: tunduv kibekus, muda maitse ja vähene krigin
5.	Lõhn — normaalne, valminud kalamarjale omane, halvendavate tunnusteta		Võib esineda nõrk hapukas lõhn
6.	Tünni seesmise katteriide (салфетка) välisega siseküljel ei tohi olla hallitust		Katteriide välis- ja siseküljel võib esineda väike hallitus, mis ei ole tunginud kalamarja sisse

Märkus. Kalamari, milline omab enam puudusi või teravamalt esinevaid puudusi, kui on lubatud teises sordis, suunatakse toiduks või tehniliseks kasutamiseks sanitaarjärelevalve organite korralduste järgi.

III. TAARA, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.*

a) Taara.

Kõrgemale ja esimesele sordile — uued tammepuust tünnid mahutusega 50 l ja 100 l (ОСТ НКСнаб 6106/167), värvitud puu- või raudvitstega.

Teise sordi kalamarja võib pakkida uutesse pärnapuust tünnidesse mahuga mitte üle 100 l (ОСТ НКСнаб 6107/168).

b) Pakkimine.

Enne kalamarja pakkimist kaetakse tünnid seestpoolt pleegitatud puuvillriidest või jämedast marlist ehk mitkalist õmmeldud kotikujulise katteriidega (салфетка); kalamari pakitakse tihedalt, tühemeid jätmata. Tünnid peavad olema uureteni täis, kalamarja vajumiseta. Põhjale ja kaane alla võib asetada 20—25 loorberilehte tünni kohta.

Teise sordi kalamarja võib pakkida katteriideta, kuid tünni põhjale ja kaane alla asetatakse nende kujule vastav pärgamentpaberi leht.

c) Markeerimine — vastavalt ОСТ НКРП 27.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD — ОСТ НКРП 28 kohaselt.

Asendus

ОСТ НКСнаб 6107/168 on asendatud ГОСТ В-129—42.

NSVL — Kalatööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD *Ametlik väljaanne*	OCT НКРП 2
	TUURAKALA-LIIKIDE TERALINE KALAMARI TÜNNIDES	Asendab OCT 5405 НКСнаб 147

Käesolev standard käsitleb tuurakala-liikide — beluuga, tuura, sevrjuuga ja šipi — tünnidesse pakitud teralise kalamarja kvaliteedi määramist.

I. LIIGITUS.

a) Kalaliikidelt:

1) beluuga,
2) tuura,
3) sevrjuuga ja
4) šipi kalamari.

b) Sortidelt:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

II. TEHNILISED TINGIMUSED.

a) Teraline kalamari tünnides valmistatakse täiesti värskest, ülevalmimata ja halvendava lõhna ning maitseta toormarjast.

b) Kalamari soolatakse puhta ja peeneksjahvatatud keedusoolaga, antiseptikute lisandamiseta.

c) Sõltuvalt varumise rajoonist, temperatuuri tingimustest ja toormarja kvaliteedist võib kasutatava soola hulk kõikuda 7—10%-ni toormarja kaalust.

Esitatud Kaspia ja Aasovi-Musta mere Kalatööstuse Peavalitsuste (Главкаспрыба ja Главазчеррыба) poolt	Kinnitatud 21. III 1939. a.	Rakendamise tähtaeg 1. IV 1939. a.

c) Sortide iseloomustus.

Jrk. nr.	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1.	Ühe kalaliigi, täiesti terved, tugevad ja lõhkemata marjaterad; kalamarja pinnal ja kihtide sügavuses ei tohi leiduda mingeid kõrvalisi lisandeid		Ühes ja sams tünnis võib esineda ebaühtlane soolamine
2.	Marjaterad tünnis suuruselt ebaühtlased, kuid ilma terava erinevuseta, s. o. mitte-suure ja peenikese teraga kalamarja segu		Ühes ja samas tünnis võib olla erineva tera-suurusega kalamari
3.	Kalamarja värvus terava erinevuseta, s. o. ei ole lubatud helehalli ja musta värvusega kalamarja segu		Marjaterade värvuses võib esineda teravaid erinevusi
4.	Kalamarja konsistents normaalne	Konsistents niiske- või paksuvõitu	Niiske või paksu konsistentsiga kalamari
5.	Igasuguse kõrvalmaitse ja -lõhnata		On lubatud kibekuse- ja teravuse maitse

Märkus. Kalamari, milline omab enam puudusi või teravamalt esinevaid puudusi, kui on lubatud teises sordis, suunatakse toiduks või tehniliseks kasutamiseks sanitaarjärelevalve organite korralduste järgi.

III. TAARA, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

a) Taara.

Raudvitsadega tammepuust tünnid mahuga 50 l (ОСТ НКСнаб 6106/167).

b) Pakkimine.

Teraline kalamari „valatakse" tünnidesse, mis on seestpoolt kaetud õhukese parafiinikihiga, väljastpoolt aga värnitsaga. Tünnid peavad olema uureteni täis, kalamarja vajumiseta. Vajumise korral peab järeltäitmine toimuma samasuguse (ühtlase) kalamarjaga.

Tünnivitsad värvitakse: beluuga kalamarjale — siniseks, tuura ja šipi kalamarjale — punaseks ning sevrjuuga kalamarjale — mustaks.

Suletud tünnid plommitakse mõlemast otsast.

c) Markeerimine.

Igale tünnile tuleb peale kanda mittemahapestava musta värviga:

1) rahvakomissariaadi, varuja ja kalatööstuse nimetused;
2) saaduse nimetus;
3) bruto-, taara- ja netokaal;
4) sort ja OCT-i number;
5) tünni järjekorranumber;
6) kalamarja töötleja meistri nimi.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD.

Kalamarja kvaliteedi määramiseks avatakse vastuvõtja valikul mitte üle 10% partii tünnide arvust. Tehnilistele tingimustele vastavus määratakse kalamarja välise ülevaatusega, kompamisega ja maitse ning lõhna kontrollimisega.

NSVL Üleliiduline Standardite Komitee NSVL Rahvakomissaride Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 1629-42
	TERALINE LÕHE-KALAMARI	Asendab ОСТ НКРП 29
		Toiduainete tööstus H 29

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

I. MÄÄRATLUS.

1. Käesolev standard hõlmab lõhilaste sugukonda kuuluvate — keta, gorbuša, siima, nerka, kisutši ja tšavõõtša kalamarja, mille terad on eraldatud pumbikesta (munasarja) kiledest ja keedusoola lahusega töödeldud antiseptikute (booripreparaatide või urotropiini) ning taimeõli lisandamisega või lisandamiseta.

II. LIIGITUS.

2. Sortidelt liigitatakse lõhe-kalamari:

a) keta, gorbuša ja siima kalamari:

kõrgemaks sordiks,
esimeseks sordiks ja
teiseks sordiks.

b) nerka, kisutši ja tšavõõtša kalamari:

esimeseks sordiks ja
teiseks sordiks.

III. TEHNILISED TINGIMUSED.

3. Kalamari peab olema valmistatud värsketest marjateradest.

4. Kalamari soolatakse keedetud, lahustumata jäänud lisanditest puhastatud ning küllastatud (erikaaluga 1,20) keedusoolalahuses.

5. Kalamarja töötlemisel lubatakse lisandada antiseptikuid: booripreparaate arvestatult booraksile ($Na_2B_4O_7.10H_2O$) — kuni 0,3%, urotropiini ($C_6H_{12}N_4$) — kuni 0,1%.

Esitatud NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 27. VI 1942. a.	Rakendamise tähtaeg 15. VII 1942. a.

6. Kalamarja sordid peavad vastama järgmistele nõuetele:

Sordi tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Värvus	Ühtlane, antud kalaliigi soolatud kalamarjale omane	Sama mis kõrgemas sordis; nerka ja kisutši kalamarjal võib olla ebaühtlane	Võib olla ebaühtlane
2. Välimus	Marjaterad peavad olema: ühelt kalaliigilt, terved, puhtad, elastsed, üksteisest kergesti eralduvad, lõhkemata, kiletükkideta ja vereklompideta	Sama mis kõrgemas sordis. On lubatud: nerka ja kisutši marjaterade segunemine; vähesel arvul lõhkenud teri ja veidi venis	On lubatud: nõrgad marjaterad; lõhiliikide kalamarja segu; venis, lõhkenud terade, eraldunud soolvee ja kiletükikeste sisaldusega kalamari
3. Lõhn	Normaalne, halvendavate tunnusteta		On lubatud nõrk ja vaevutuntav hapukas lõhn
4. Maitse	Antud kalamarjaliigile omane, vaevutuntava loomuliku kibeka maitsega	On lubatud nõrk kibekas maitse ja teravus. Nerka ja kisutši marjal võib olla kibekas maitse	On lubatud kibekas maitse ja teravus
5 Soolasisaldus %-des	Kuni 4,5	Kuni 6,0	Kuni 10,0

Märkused.

1. Kerge hallitus pakkematerjalil, kui see ei ole tunginud kalamarja sügavusse, ei põhjusta sordis allaviimist.

2. Kalamari, millisel on enam puudusi või teravamalt esinevaid puudusi, kui on lubatud teises sordis, suunatakse toiduks või tehniliseks kasutamiseks sanitaarjärelevalve organite korralduste järgi.

IV. PAKKIMINE, MARKEERIMINE JA PASSISTAMINE.

7. Kalamari pakitakse:

a) uutesse pärna-, seedrimänni-, haava-, lehise- ja kuusepuust tünnidesse mahuga kuni 100 l;

b) plekist toosidesse ja

c) klaasist purkidesse.

Taara peab olema tugev, puhas ja kuiv ning kindlustama kalamarja ja selle kvaliteedi säilimise.

8. Tünnid peavad olema seest parafineeritud ja puuvillriidega (bjass) kaetud. Puuvillriide ja põhja ning kaane vahele asetatakse viimaste kujule ning suurusele vastavad pärgamendist kettad.

9. Tünnid täidetakse kalamarjaga uureteni.

10. Kalamarjaga tünnid õmmeldakse kotiriidesse, roguskisse või muusse vastavasse materjali.

11. Markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 27.

12. Igale väljastatavale kalamarjapartiile antakse kvaliteediinspektori poolt sertifikaat, inspektori puudumisel aga kaubatundja poolt tunnistus kvaliteedi kohta, milledes näidatakse:

a) saatja ja töötlemise koht;
b) partii (faktuuri) number ja veodokumendi number;
c) pakkimise kuupäev;
d) kalamarja nimetus;
e) taarakohtade arv;
f) kaal;
g) sort;
h) sertifikaadi või tunnistuse kehtivuse aeg;
i) ГОСТ 1629—42.

V. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

13. Vastuvõtmine toimub vastavalt ОСТ НКРП 28.

14. Proovimine toimub ОСТ НКРП 55 kohaselt.

NSVL — Kalatööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD *Ametlik väljaanne*	OCT HKPП 3
	TUURAKALA-LIIKIDE PRESSITUD KALAMARI	Asendab OCT 5407 НКСнаб 149

Käesolev standard käsitleb tuurakala-liikide — beluuga, kaluuga, tuura, šipi ja sevrjuuga pressitud kalamarja (паюсная) kvaliteedi määramist.

I. LIIGITUS.

Sortidelt:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

II. TEHNILISED TINGIMUSED.*

a) Pressitud kalamari valmistatakse beluuga, kaluuga, tuura, šipi ja sevrjuuga täiesti värskest toormarjast («teradest»). Soolamise ajal võib eelloetletud kalaliikide marja ka ühte segada.

b) Pressitud kalamari peab vastama järgmistele nõuetele:

Jrk. nr.	Näitajate nimetused	Sordid		
		Kõrgem	Esimene	Teine
1.	Niiskuse sisalduse %, mitte üle	40	40	40
2.	Keedusoola (NaCl) sisalduse %, mitte üle	5	5	7
3.	Antiseptikuid	Ei ole lubatud		
4.	Plekktoosidesse pakitud kalamarjas tinasoolade sisaldus mg-des kalamarja ühele kilogrammile, mitte üle	200	200	200
5.	Pliisoolade sisaldus	Ei ole lubatud		
6.	Happesus kaaliumhüdroksüüdi mg-des kalamarja ühele grammile (vees mitte lahustuvaid happeid), mitte üle	1,2	3,0	Normeerimata
7.	Lenduvaid aluseid (ammoniaaki) lämmastiku mg-des kalamarja sajale grammile, mitte üle	15	30	Normeerimata

Esitatud Kaspia ja Aasovi-Musta mere Kalatööstuse Peavalitsuste (Главкаспрыба ja Главазчерпрыба) poolt	Kinnitatud 21. III 1939. a.	Rakendamise tähtaeg 1. IV 1939. a.

c) Sortide iseloomustus:

Jrk. nr.	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1.	Kalamari kogu tünnis ühtlase tumeda värvusega. Pinnal ei tohi olla hallitust		Kalamarja värvus võib olla erinevate varjunditega (kirju) ja pinnal võib esineda kerge hallitus, mis ei ole tunginud kalamarja sisse
2.	Konsistents ühtlane ja keskmise pehmusega (mitte venis ega vedel) kuid mitte kõva	Võib esineda teatav ühtlusetus (venisus ja kõvasus)	Ebaühtlane, vedelast kuni kõvani
3.	Soolamine ühtlane kogu tünni ulatuses	Võib esineda veidi ebaühtlane soolamine	Soolamine ebaühtlane
4.	Lõhn normaalne, meeldiva aroomiga	Lõhn normaalne, halvendavate tunnusteta	Nõrk hapestunud rasva lõhn
5.	Maitse kibekuseta, teravuseta ja kõrvalmaitseta	Võib olla vähene kõrvalmaitse, kerge kibekus ja teravus	Hapestunud rasvast tingitud kibekas kõrvalmaitse, samuti ka muda kõrvalmaitse

Märkus. Kalamari, milline omab enam puudusi või teravamalt esinevaid puudusi kui on lubatud teises sordis, suunatakse toiduks või tehniliseks kasutamiseks sanitaarjärelevalve organite korralduste järgi.

III. TAARA, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.*

a) Taara.

1. Värvitud raudvitstega tammepuust tünnid mahuga 20, 30 ja 50 l (ОСТ НКСнаб 6106/167).

2. Valgest plekist toosid mahutusega kuni 1,6 kg (ОСТ 4098 — «Valge plekk. Tehnilised tingimused»). Toosid peavad olema väljastpoolt värvitud, seest aga kahjutu kuid seisukindla lakiga kaetud.

Toosid peavad peale mõõdete vastama kõikidele ОСТ 3319 nõuetele.

b) Pakkimine.

Enne kalamarja pakkimist tuleb tünnid pesta, tahendada ja seest katta valge puuvillriidega (pleegitatud bjass või madapo-

laam) ja pärgamendiga. Väljastpoolt kaetakse tünnid värnitsaga. Katteriie seotakse kinni üle kalamarja lehvikutaoliselt.

Suletud tünnid plommitakse mõlemast otsast.

Pressitud kalamarja toosidesse pakkimisel pühitakse viimased hoolikalt puhtaks ja toosi põhja asetatakse pärgamendiketas. Toos täidetakse tihedalt kalamarjaga ja viimase peale asetatakse samuti pärgamendiketas. Täidetud toosid suletakse õhukindlalt sulgemismasinaga.

Toosid mähitakse pakkimispaberisse ja pakitakse kastidesse. Tooside vahekohad kastis võib täita kuiva saepuruga.

Kastide otsad ümbritsetakse pakkimisplekiga või -traadiga ja plommitakse.

Märkus. Pärgament peab vastama ОСТ НКЛес 190 nõuetele.

c) Markeerimine.

1. Igale tünnile või kastile tuleb peale märkida mittemahapestava musta värviga:

1) rahvakomissariaadi, varuja ja kalatööstuse nimetus;
2) saaduse nimetus;
3) bruto-, taara- ja netokaal ning tooside arv kastis;
4) sort ja OCT-i number;
5) tünni või kasti järjekorranumber;
6) kalamarja töötleja-meistri nimi.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD.

1. Kalamarja kvaliteedi määramiseks avatakse vastuvõtja valikul kuni 10% vastuvõtmiseks esitatud partii tünnide või kastide arvust.

2. Igast avatud kastist võetakse ja avatakse mitte üle kahe toosi. Tehnilistele tingimustele vastavus määratakse kalamarja välise ülevaatusega, kompamisega ja maitse ning lõhna kontrollimisega.

3. Keemiliseks uurimiseks võetakse proov 150 g ulatuses:

a) tünnidest — proovivõtlaga kalamarja erinevatest kihtidest tünnis;

b) toosidest — pahtliga toosi erinevatest kohtadest.

Võetud proov paigutatakse puhtasse ja kuiva, lihvitud klaas-

korgiga või koorkorgiga tihedalt suletavasse klaaspudelisse (purki), pitseeritakse vastuvõtja ja üleandja pitseritega ning otsekohe toimetatakse laboratooriumi kiireks analüüsimiseks. Proovile lisatakse kahepoolse allkirjaga proovivõtmise akt, milles on näidatud kõik trafareti andmed taara kohta, millest proov on võetud.

Märkused.

1. Keemiline analüüs toimub üksnes vastuvõtja erilisel nõudmisel niiskuse, soola, raskete metallide, lenduvate aluste ja happesuse määramiseks.
2. Kogu partiis kvaliteedilt ühtlase kalamarja proov võetakse ühest tünnist või toosist, erisuguse kauba puhul — mitmest tünnist või toosist (proovide arvu määravad vastuvõtja ja üleandja).

Muudatus

Standardist on kustutatud vees mittelahustuvate hapete sisalduse näitaja.

(NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi määrus nr. 0127/778 — 8. II 1940. a.).

Asendus

ОСТ НКЛес 190 on asendatud ГОСТ 1341—41.

Üleliiduline Standardite Komitee NSVL Ministrite Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 1573—47
	SOOMKALADE SOELUTUD KALAMARI, SOOLATUD. Tehnilised tingimused	Asendab ГОСТ В-1573-42
		Toiduainete tööstus H 29

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

Käesolev standard hõlmab soomkalade kalamarja, mille terad on eraldatud pumbikesta (munasarja) kiledest ja keedusoolaga töödeldud, salpeetri lisandamisega või selleta.

I. TEHNILISED TINGIMUSED.

1. Sortiment.

Olenevalt kalaliigist toodetakse järgnevate nimetustega kalamarja:

Jrk. nr.	Kalamarja nimetus	Kalade nimetus, milledest kalamari valmistatakse	
		Sugukond	Liik
1.	Vobla kalamari	Karplased	*Rutilus rutilus caspius* Jakovl.
2.	Tõugja „	„	*Aspius aspius* L.
3.	Kutumi „	„	*Rutilus friisi kutum* K.
4.	Latika „	„	*Abramis brama* L.
5.	Siberi särje „	„	*Rutilus rutilus lacustris* P.
6.	Karpkala (sazaani) „	„	*Cyprinus carpio* L.
7.	Koha „	Ahvenlased	*Lucioperca lucioperca* L.
8.	Taran'i kalamari	Karplased	*Rutilus rutilus heckeli* N.
9.	Haugi „	Hauglased	*Esox lucius* L.
10.	Säina „	Karplased	*Leuciscus idus* L.

2. Olenevalt kvaliteedist liigitatakse kalamari kolme sorti: kõrgem, esimene ja teine sort.

3. Valmistamine. — Toode valmistatakse valminud kalamarjast, mis on saadud täiesti värskest ja kvaliteedilt mitte alla teise sordi toorkalast.

Esitatud NSVL Läänerajoonide Kalatööstuse Ministeeriumi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 8. X 1947. a.	Rakendamise tähtaeg 1. III 1948. a.

4. Kalamarja töötlemisel kasutatakse mitte alla esimese sordi, jahvatuse nr. 1 keedusoola ГОСТ 153-41 järgi ja esimese sordi kaaliumsalpeetrit ГОСТ 1949-43 järgi.

5. Kalamarja valmistamine, säilitamine ja transportimine toimub NSVL Lääne- ja Idarajoonide Kalatööstuse Ministeeriumide tehnoloogilise juhendi järgi, nimetatud ministeeriumide sanitaarteenistuse valitsuste poolt määratud sanitaareeskirjade täitmisel.

6. Organoleptilised ja füüsikalised ning keemilised näitajad.

Soolatud kalamari peab vastama järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Sortide iseloomustus		
	kõrgem	esimene	teine
1. Värvus	Ühtlane kogu tünnis, omane antud kalaliigi soolatud kalamarjale		Sama mis kõrgemas sordis; on lubatavad erinevad varjundid
2. Konsistents	Kompamisel pehme, ühtlane kogu tünnis	Sama mis kõrgemas sordis. Võib olla veidi tahkevõitu või vedelavõitu	Sama mis esimeses sordis. Võib olla kergelt kuivavõitu
3. Lõhn	Normaalne, omane antud nimetusega valminud kalamarjale, kõrvalise ja halvendava lõhnata		
4. Maitse	Normaalne, vaevutunduva loomuliku kibeka maitsega, kriginata		Sama mis kõrgemas sordis ja esimeses sordis. On lubatav kerge kibekus ja antud vesikonna kaladele omane muda kerge kõrvalmaitse
5. Kõrvalised ained (pumbikesta tükid, soomused, sisikond jne.)	Ei ole lubatavad		On lubatavad üksikud soomused ja vähene hallitus katteriide välispinnal, mis pole tunginud kalamarja sisse
6. Niiskuse sisaldus %-des, mitte üle	58	58	58

Järg

Näitajate nimetused	Sortide iseloomustus		
	kõrgem	esimene	teine
7. Kloornaatriumi sisaldus %-des, mitte üle	10	12	14
8. Liiva sisaldus %-des, mitte üle	0,1	0,1	0,15
9. Kaaliumsalpeetri sisaldus %-des, mitte üle	0,1	0,1	0,1
10. Vees lahustuvate hapete sisaldus kaaliumhüdroksüüdi milligrammides kalamarja ühele grammile, mitte üle	5	5	Normeerimata

Märkused.

1. Haugi kalamarjas kloornaatriumi sisaldusega üle 10%, samuti karpkala (sazaani) ja koha esimese ning teise sordi kalamarjas võib niiskuse sisaldus olla kuni 60%; haugi kalamarjas kloornaatriumi sisaldusega 10% või alla selle on niiskuse sisaldus lubatav kuni 67%.

2. Kaubandusvõrgus üle kahe kuu säilitatava esimese sordi kalamarja katteriide välispinnal võib esineda kerge hallitus.

II. PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

7. Kalamari pakitakse uutesse soolveekindlatesse tamme-, pärna-, haava-, seedrimänni-, lehise- või kuusepuust tünnidesse mahutusega kuni 100 l. Tünnid peavad olema puhtad, tugevad ja kuivad, samuti kõrvalise lõhna ja maitseta, mis võivad kalamarjale edasi kanduda.

8. Enne kalamarja pakkimist kaetakse tünnid seestpoolt puhtast tarvitamata puuvillriidest (ОСТ НКТекстиль 30286—40) või jämedast mitkalist (ОСТ НКТекстиль 30260—40) õmmeldud kotikujulise katteriidega (салфетка).

Teise sordi kalamarja võib pakkida katteriideta, mille asemel tünni põhjale ja kaane alla asetatakse nende kujule vastav pärgamentpaberi leht.

9. Igas eraldi tünnis peab olema vaid üht sorti ja ühe kalaliigi kalamari; kalamari olgu pakitud tihedalt ja tühemeteta. Tünnid täidetakse uureteni.

10. Tünnide markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКПП 27 — «Kalakaubaga taara markeerimise eeskirjad».

11. Igal väljastataval kalamarjapartiil peavad olema kaasas laboratoorsete analüüside andmed ja kalasaaduste kvaliteediinspektuuri poolt väljaantud sertifikaat või inspektoripunkti puudumisel ettevõtte poolt väljaantud tunnistus kvaliteedi kohta.

Sertifikaadis või tunnistuses näidatakse:

a) saatja ja kalamarja töötlemiskoht;

b) partii (faktuuri) number ja veodokumendi number;

c) kalamarja nimetus ja selle pakkimise kuupäev;

d) kalamarja sort taarakohtade arvu ja netokaalu näitamisega iga kalamarja nimetuse järgi;

e) sertifikaadi või tunnistuse kehtivuse aeg;

f) ГОСТ 1573—47.

12. Jaemüügis tuleb hinnakirjades märkida kalamarja täielik nimetus ja sort. Näiteks: tõugja kalamari, sõelutud, soolatud, I sort.

III. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

13. Soolatud kalamarja vastuvõtmine toimub vastavalt ОСТ НКПП 28 — «Kalade, kalasaaduste ja mereloomade töötlemise saaduste vastuvõtmise eeskirjad».

14. Kalamarja proovimine toimub vastavalt ОСТ НКПП 55 — «Kalade ning kalade ja mereloomade töötlemise saaduste füüsikalise ning keemilise uurimise viisid».

NSVL — Kalatööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD *Ametlik väljaanne*	OCT НКРП 18
	KOHAKALA SOOLATUD PUMBISMARI «ГАЛАГАН»	Asendab OCT 1319

Käesolev standard käsitleb kohakala soolatud pumbismarja kvaliteedi määramist.

I. LIIGITUS.

Sortidelt:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

II. TEHNILISED TINGIMUSED.

a) Kalamari peab olema valmistatud täiesti värskest kalast välja lõigatud vigastamata pumpidest.

b) Kalamari peab vastama järgmistele nõuetele:

1. Keedusoola sisaldus — mitte üle 16%.
2. Kaaliumsalpeetri sisaldus — mitte üle 0,1%.

c) Sortide iseloomustus.

Jrk. nr.	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1.	Pumpide pikkus 7 kuni 16 sm	Pumbid igas suuruses	
2.	Pumbid pikisisselõigeteta. Murtud tippudega pumpi võib olla kuni 10% kalamarja kaalust. Poolikuid pumpi või nende tükke ei tohi olla	Pumbid piki-sisselõigeteta. Murtud tippudega pumpi võib olla kuni 15% kalamarja kaalust	Murtud tippudega pumpide arv normeerimata; võib olla poolikuid pumpi või nende tükke

Esitatud Kaspia ja Aasovi-Musta mere Kalatööstuse Peavalitsuste (Главкаспрыба ja Главазчеррыба) poolt	Kinnitatud 1. IV 1939. a.	Rakendamise tähtaeg 10. IV 1939. a.

Järg

Jrk. nr.	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
3.	Pumbid kompamisel tihked, kuid mitte kuivad ega rabedad; pumbi katki lõikamisel kalamari ei pudene. Pumpide konsistents ühtlane kogu tünni ulatuses		Pumbid võivad olla kuivad, rabedad või pehmed. Kalamarja konsistents tünnis ebaühtlane
4.	Pumpide värvus kogu tünni ulatuses roosakas või loomuliku hallika varjundiga. Pumpide pinnal ei leidu soolakristalle	Pumbikilel võivad esineda tumedad soonekesed	On lubatav punakas või kollakas varjund või tumedad plekid. Hallitus kalamarja pinnal ei ole lubatav
5.	Soolatud kalamarja maitse, kõrvalmaitseta		Võib esineda liivasisaldusest tingitud väike krigin
6.	Lõhn normaalne, halvendavate tunnusteta		

Märkus. Kalamari, milline omab enam puudusi või teravamalt esinevaid puudusi kui on lubatud teises sordis, suunatakse toiduks või tehniliseks kasutamiseks sanitaarjärelevalve organite korralduste järgi.

III. TAARA, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.*

a) Taara.

Kalamari pakitakse uutesse tammepuust tünnidesse mahutusega 50 l (ОСТ НКСнаб 6106/167).

Märkus. Esimese ja teise sordi kalamarja võib pakkida ka pärna- ja haavapuust tünnidesse mahutusega 50 ja 100 l (ОСТ НКСнаб 6107/168).

b) Pakkimine.

Kalamarja pakkimisel asetatakse tünni põhjale ja kaane alla pärgament.

Kalamarjapumbid pakitakse tünnidesse serviti, korrapäraste, ristuvate ja tihedate ridadena.

Põhja ja kaane alla asetatakse kalamarjale 5—6 loorberilehte. Tünnid peavad olema täidetud uureteni, kalamarja vajumiseta.

IV. Vastuvõtmise eeskirjad — vastavalt ОСТ НКРП 28.

Asendus

ОСТ НКСнаб 6107/168 on asendatud ГОСТ В-129-42.

NSVL Üleliiduline Standardite Komitee NSVL Ministrite Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 2048-43
	KONTSENTRAAT «HERNESUPP-PÜREE KALAGA»	Toidualnete-tööstus H 29

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

I. TOORAINE.

1. Kontsentraadi «hernesupp-püree kalaga» valmistamiseks tarvitatakse: hautatud hernejahu, kalatange või -jahu, keedetud-kuivatatud hirssi, kombirasva, nisujahu, kuivatatud sibulat, soola, loorberilehti ja jahvatatud musta pipart, millised vastavad kehtivate standardite esimese sordi nõuetele.

II. TEHNILISED TINGIMUSED.

2. Kontsentraat «hernesupp-püree kalaga» valmistatakse NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt kinnitatud tehnoloogilise juhendi järgi.

3. Kontsentraat peab vastama järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Iseloomustus ja normid
a) Maitse ja lõhn (määratakse supis, mis on valmistatud etiketil näidatud viisil)	Omane kalaga hernesupile-püreele, kõrvalise ja halvendava maitse ning lõhnata
b) Värvus	Helekollane, Kollane, Roheline } erinevate varjunditega
c) Pressitud kontsentraadi brikettide tugevus	Briketid peavad olema tugevad ja kergel pealevajutamisel säilitama oma kuju
d) Pehmeks keemine	Mitte üle 20 minuti, arvates keemahakkamisest
e) Niiskusesisaldus	Mitte üle 9%
f) Rasvasisaldus (absoluutselt kuivale ainele)	Mitte alla 11%; lubatav on kõikumine ±2% piirides
g) Kõrvalised lisandid ja aidakahjurite kahjustused	Ei ole lubatavad

Esitatud NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 30. III 1943. a.	Rakendamise tähtaeg 1. V 1943. a.

III. JAENDAMINE, PAKKIMINE, MARKEERIMINE JA PASSISTAMINE.

4. Olenevalt tootmisviisist, valmistatakse kontsentraat «hernesupp-püree kalaga» brikettidena või puisteaine kujul.

5. Kontsentraadi briketid toodetakse netokaaluga 75, 150 ja 300 g. Lubatav kõikumine ± 2%.

6. Kontsentraadi briketid ümbritsetakse vähemalt kahe paberiga: esmalt — pärgamendiga, asepärgamendiga, tsellofaaniga või parafineeritud paberiga ja järgnevalt — kirjutus- või trükipaberist üleni etiketiga.

7. Puistekujul valmistatud kontsentraat jaendatakse pakkidesse netokaaluga 200 kuni 1000 g.

Lubatav kõikumine ± 2%.

8. Puistekujul toodetava kontsentraadi pakend peab koosnema kahekordsest paberist: sisemine — päragamendist, asepärgamendist või tsellofaanist ja välimine — jõupaberist või pakkimispaberist.

9. Briketi või paki etiketile märgitakse:

a) rahvakomissariaadi, peavalitsuse ja ettevõtte nimetus;
b) «Hernesupp-püree kalaga»;
c) netokaal;
d) tarvitamisviis;
e) valmistamise kuupäev ja vahetuse number;
f) «Alal hoida kuivas, pimendatud ja jahedas kohas»;
g) ГОСТ 2048-43.

10. Jaepakendis kontsentraat pakitakse laudadest või vineerist kastidesse netomahutusega mitte üle 20 kg.

11. Taara peab olema tugev, puhas ja kuiv ning kindlustama saaduse kvaliteedi ja koguse säilimise.

12. Igasse kasti paigutatakse tähik pakkija või jaendamisbrigaadi numbriga.

13. Markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 27.

14. Igale väljastatavale saaduse partiile antakse kvaliteediinspektori poolt sertifikaat, inspektori puudumisel aga kaubatundja poolt tunnistus kvaliteedi kohta, milles näidatakse:

a) tööstuse number;
b) partii number;

c) «hernesupp-püree kalaga»;
d) taarakohtade arv;
e) netokaal;
f) sertifikaadi või tunnistuse kehtivuse aeg;
g) ГОСТ 2048-43.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

15. Vastuvõtmine toimub vastavalt ОСТ НКПП 28.
16. Proovimine toimub ОСТ НКПП 55 kohaselt.

NSVL Üleliiduline Standardite Komitee NSVL Rahvakomissaride Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 2049—43
	SÖÖGI-KALATANGUD (KUIVATATUD FARSS)	
		Toiduainete tööstus H 29

Käesolev standard hõlmab söögi-kalatange (kuivatatud farssi), mis on valmistatud värsketest jahutatud või külmutatud kaladest. Kalad on eelnevalt lahatud ja autoklaavis surve all läbi keedetud või ahjudes kuumsuitsutatud ning järgnevalt «hundis» peenestatud ja seejärel kuivatatud.

I. TOORAINE KVALITEET.

1. Kalatangude valmistamiseks kasutatavate kalade sortimendi määrab NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaat.

2. Kalatangude valmistamiseks kasutatavad kalad peavad olema kvaliteedilt mitte alla esimese sordi.

Lubatud on kasutada ka kalu, mis on arvatud teise sorti väliste vigastuste ja rammususe järgi; muudelt näitajatelt peavad aga sellised kalad vastama esimese sordi nõuetele.

II. TEHNILISED TINGIMUSED.

3. Kalatangude (kuivatatud farsi) valmistamine toimub NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi tehnoloogilise juhendi kohaselt.

4. Kvaliteedilt peavad kalatangud vastama järgnevatele nõuetele:

Tunnuste nimetused	Iseloomustus ja normid
a) Välimus	Puhtad, sõredad, hallituseta. Võib esineda väike arv kokkukleepunud teri
b) Maitse ja lõhn	Läbikeedetud ja kuivatatud kalale omane, kibekuseta, läppunud lõhnata ja muu halvendava maitse ning lõhnata; kuumsuitsutamisega töödeldud tangudel võib olla suitsumise maitse ja lõhn
c) Kõrvalised lisandid	Ei ole lubatavad
d) Niiskuse sisaldus	Mitte üle 10%

Esitatud NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 30. III 1943. a.	Rakendamise tähtaeg 1. V 1943. a.

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

III. PAKKIMINE, MARKEERIMINE JA PASSISTAMINE.

5. Kalatangud (kuivatatud farss) pakitakse:
a) paberist pakenditesse kaaluga kuni 1 kg, millised omakorda pakitakse kastidesse mahutusega kuni 12 kg;
b) puistatult laudadest või vineerist kastidesse mahutusega kuni 12 kg;
c) puistatult tünnidesse mahutusega kuni 100 l.
Kastid ja tünnid peavad olema seest kaetud puhta paberiga.
6. Taara olgu tugev, puhas ja kuiv ning kindlustama saaduse koguse ja kvaliteedi säilivuse.
7. Markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 27.
8. Igale väljastatavale kalatangude partiile antakse kvaliteediinspektori poolt sertifikaat, inspektori puudumisel aga kaubatundja poolt tunnistus kvaliteedi kohta, milles näidatakse:
a) tööstuse number;
b) partii number;
c) kalasaaduse nimetus;
d) valmistamise kuupäev;
e) taarakohtade arv;
f) netokaal;
g) sertifikaadi või tunnistuse kehtivuse aeg;
h) ГОСТ 2049-43.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

9. Vastuvõtmine toimub vastavalt ОСТ НКРП 28.
10. Proovimine toimub ОСТ НКРП 55 kohaselt.

NSVL — Kalatööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD *Ametlik väljaanne*	OCT НКРП 70
	PRAETUD SILMUD	

Käesolev standard käsitleb praetud silmude kvaliteedi määramist.

I. LIIGITUS.

a) Sortidelt:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

II. TEHNILISED TINGIMUSED.

a) Praadimisele võetakse halvendavate tunnusteta elus, täiesti värsked, jahutatud või külmutatud silmud. Silmud praetakse tervelt. Enne praadimist puhastatakse silmud mudast ja liivast ning pestakse.

b) Sortide iseloomustus:

Tunnused	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
1. Toote valmidus	Liha täieliku valmimiseni läbipraetud kalad		
2. Välimus	Kalad ühtlaselt praetud; pind kollaka värvusega, vigastusteta; helepruunika värvusega tarretis katab ülemised read. Võib esineda taaras arvult kuni 5% poolenisti murdunud kalu	On lubatud: taaras arvult kuni 10% kalu väikeste nahavigastustega ja kuni 5% poolenisti murdunud kalu; üksikutel kaladel (varrastega puutekohtades) pruunid või kahvatud plekid	On lubatud: taaras arvult kuni 10% poolenisti murdunud kalu; ebaühtlaselt praetud kalad; pruun või kahvatu kalapind; tume tarretis

Esitatud Põhjarajoonide Kalatööstuse Peavalitsuse (Главсеврыбпром) poolt	Kinnitatud 9. II 1940. a.	Rakendamise tähtaeg 1. V 1940. a.

Tunnused	Järg: Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
3. Soolasus	2,5 kuni 4%	2,5 kuni 5%	Võib olla üle 5%
4. Lihakonsistents	Õrn, mahlakas	Kuni tihkeni	Võib olla kuivakas või pehmekas
5. Liha värvus põiklõikes	Antud kalaliigile omane		
6. Maitse ja lõhn	Halvendavate tunnusteta		Võib esineda nõrk kibekuse maitse ja liiva krigin

Märkus. Kalad, millised omavad enam puudusi või teravamalt esinevaid puudusi kui on lubatud teises sordis, suunatakse toiduks või tehniliseks kasutamiseks sanitaarjärelevalve organite korralduste järgi.

III. TAARA, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

a) Taara.

Puust pütid — mahutusega 16 ja 32 kg. Pütid peavad olema uued, tugevad, puhtad ja kuivast pärna-, mustpapli- või paplipuust valmistatud ning raudvitstega varustatud. Püti kaas on kiilukujuliste sisselõigetega kinnitatud püti kõrvade külge.

b) Pakkimine.

Enne pakkimist taara leotatakse, aurutatakse, pestakse ja kaalutakse. Silmud pakitakse tihedate ristuvate ridadena või sektoritena kolmnurgas (kõht seljaga), peadega püti seinte poole.

Kõrgema sordi praetud silmud pakitakse 16 kg mahutusega ja seestpoolt (põhjast, külgedelt ja kaane alt) pärgamendiga kaetud püttidesse.

c) Markeerimine — vastavalt OCT HKPП 27.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD — vastavalt OCT HKPП 28.

NSVL — Üleliiduline Standardite Komitee NSVL Rahvakomissaride Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 2051—43
	KALAJAHU JA -HELBED SÖÖGIKS	Toiduainete tööstus H 29

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

Käesolev standard hõlmab:

a) söögi-kalajahu, mis on valmistatud värsketest jahutatud või külmutatud kaladest; kalad on eelnevalt lahatud, autoklaavis surve all läbikeedetud, kuivatatud ja sellele järgnevalt jahvatatud ning sõelutud;

b) söögi-kalahelbeid, mis on valmistatud värsketest jahutatud või külmutatud kaladest; kalad on eelnevalt lahatud, autoklaavis surve all läbikeedetud ja järgnevalt kuivatatud või läbiküpsetatud ja kuivatatud temperatuuris üle 115° C ning pärast seda jämedalt peenestatud.

I. TOORAINE KVALITEET.

1. Kalajahu ja -helvete valmistamiseks kasutatavate kalade sortimendi kinnitab NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaat.

2. Kalajahu ja -helvete valmistamiseks kasutatavad kalad peavad olema kvaliteedilt mitte alla esimese sordi.

Lubatud on kasutada ka kalu, millised on väliste vigastuste ja rammususe järgi arvatud teise sorti; muudelt näitajatelt peab aga selline kala vastama esimese sordi nõuetele.

II. TEHNILISED TINGIMUSED.

3. Kalajahu ja -helvete valmistamine toimub NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi tehnoloogilise juhendi järgi.

4. Kalajahu ja -helbed söögiks peavad kvaliteedilt vastama järgmistele nõuetele:

Esitatud NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 30. III 1943. a.	Rakendamise tähtaeg 1. V 1943. a.

Näitajate nimetus	Iseloomustus ja normid
a) Välimus	Värvus hall või kollakas, mitmes varjundis; mitte tükki läinud ja hallituseta
b) Jahvatuse jämedus	Jahu olgu täielikult sõelutud läbi 2 mm sõela. Helbeid ei jahvatata
c) Luude konsistents	Jahus ja helvetes leiduvad luude osakesed peavad 15-minutilise keetmise järel pehmeks keema
d) Maitse ja lõhn	Läbikeenud ja kuivatatud kalale omane, kibekuseta, läppumise ja muude halvendavate tunnusteta
e) Kõrvalised lisandid	Ei ole lubatavad; närimisel ei tohi esineda liiva kriginat
f) Niiskuse sisaldus	Mitte üle 10%
g) Rasva sisaldus	Mitte üle 15%
h) Metalliliste lisandite sisaldus	Mitte üle 3 mg toote ühele kg-le; metalliosakeste suurus ei tohi ületada 0,3 mm suurimas joonmõõtes

III. JAENDAMINE, PAKKIMINE, MARKEERIMINE JA PASSISTAMINE.

5. Söögi-kalajahu pakitakse:

a) paberist pakenditesse kaaluga kuni 1 kg, millised omakorda pakitakse puhtatesse ja kuivadesse kastidesse mahutusega kuni 12 kg;

b) puistatult tünnidesse mahutusega kuni 100 l, millised on seest paberiga kaetud.

6. Söögi-kalahelbed pakitakse puistatult:

a) kastidesse mahutusega kuni 12 kg;

b) tünnidesse mahutusega kuni 100 l.

Kastid ja tünnid kaetakse enne seest paberiga.

7. Taara peab olema tugev, puhas ja kuiv ning kindlustama saaduse koguse ja kvaliteedi säilivuse.

8. Markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 27.

9. Igale väljastatavale kalajahu või -helvete partiile antakse kvaliteediinspektori poolt sertifikaat, inspektori puudumisel aga kaubatundja poolt tunnistus kvaliteedi kohta, milles näidatakse:

a) tööstuse number;
b) partii number;
c) kalasaaduse nimetus;
d) valmistamise kuupäev;
e) taarakohtade arv;
f) netokaal;
g) sertifikaadi või tunnistuse kehtivuse aeg;
h) ГОСТ 2051—43.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

10. Vastuvõtmine toimub vastavalt ОСТ НКРП 28.
11. Proovimine toimub ОСТ НКРП 55 kohaselt.

NSVL Üleliiduline Standardite Komitee NSVL Rahvakomissaride Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 2116—43
	SÖÖDA-KALAJAHU	Asendab ОСТ НКРП 50 ja ВТУ НКРП nr. 77
		Toiduainete tööstus H 29

Käesolev standard hõlmab värskest või soolatud toorkalast valmistatud kalajahu, mis on ette nähtud loomadele ja lindudele söötmiseks.

I. LIIGITUS.

1. Kalajahu valmistatakse järgmistel töötlemisviisidel:
a) kuivatamise teel (ekstraheerimiseta ja pressimiseta);
b) ekstraheerimise teel ja
c) pressimise teel.
2. Kvaliteedilt liigitatakse kalajahu järgmisteks sortideks:

kõrgem sort,
esimene sort ja
teine sort.

II. TEHNILISED TINGIMUSED.

3. Kalajahu valmistatakse NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi tehnoloogilise juhendi kohaselt:
a) värsketest või soolatud kalajäätmetest;
b) praagitud ja toiduks kõlbmatuks tunnistatud kaladest ja kalasaadustest;
c) toiduaineteks töötlemiseks mittekõlblikest kaladest.
4. Soolatud toorainest valmistatakse jahu tooraine leotamisega või selleta.

Märkus. Lubatud on erinevate partiide tooraine või jahu segamine.

5. Kvaliteedilt peab kalajahu vastama järgmistele nõuetele:

Esitatud NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 27. V 1943. a.	Rakendamise tähtaeg 15. VIII 1943. a.

Näitajate nimetused	Iseloomustus ja normid		
	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
a) Välimus	Jahu sõre, mitte tükis, hallituseta		
b) Jahvatuse jämedus	Jahu olgu täielikult sõelutud läbi 2,5 mm sõela		
c) Lõhn	Spetsiifiline kalalõhn, läppumise ja lagunemise tunnusteta		
d) Niiskuse sisaldus %-des, mitte üle	12	12	12
e) Keedusoola sisaldus %-des, mitte üle	5	5	5
f) Kaltsiumfosfaadi sisaldus %-des, mitte üle	28	30	30
g) Rasvasisaldus:			
1) kuivatamise või ekstraheerimise teel valmistatud jahus %-des, mitte üle	5	8	10
2) pressimise teel valmistatud jahus, %-des mitte üle	10	15	18
h) Proteiini sisaldus:			
1) kuivatamise või ekstraheerimise teel valmistatud jahus, %-des mitte üle	57	52	50
2) pressimise teel valmistatud jahus, %-des mitte üle	52	49	47
i) Kõrvaliste lisandite sisaldus:			
1) metallist lisandeid	On lubatud kuni 100 g ühe tonni jahu kohta, selle hulgas on 90 g metalliosakesi suurusega kuni 0,5 mm ja 10 g suurusega 0,5 kuni 2 mm; lindude söödas mitte üle 200 g ühe tonni jahu kohta, metalliosakeste suurusega mitte üle 2 mm		
2) liiva, %-des mitte üle	1,0		
3) muid lisandeid	Ei ole lubatud		

Märkused.

1. Lindude söödaks ettenähtud jahu (metallist lisandite sisaldusega kuni 200 g ühe tonni jahu kohta) peab omama etiketi (või trafareti abil peale kantud) pealkirja: «Kõlblik ainult lindudele».

2. Kalajahu rasvasisaldusega üle 15% tuleb realiseerida tööstusele lähemates oblastites.

III. PAKKIMINE, MARKEERIMINE JA PASSISTAMINE.*

6. Kalajahu pakitakse puhtatesse ja nööriga kinniõmmeldud kottidesse või roguskist kottidesse mahutusega kuni 90 kg.

7. Markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКРП 27.

8. Igale kalajahupartiile antakse tehase laboratooriumi ja veterinaararsti poolt kvaliteeditunnistus, milles näidatakse:

a) valmistaja-tehase nimetus;
b) jahu nimetus;
c) partii number;
d) valmistamise kuupäev;
e) taarakohtade arv;
f) partii netokaal;
g) sort;
h) analüüside andmed;
i) ГОСТ 2116—43.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

9. Vastuvõtmine toimub vastavalt ОСТ НКРП 28.

10. Proovimine toimub ОСТ НКРП 55 kohaselt.

Muudatus

III jao punkt 6 on täiendatud märkusega:

«Raudteel vagunpartiidena ümberlaadimiseta saadetavat sõõda-kalajahu lubatakse pakkida jõupaberist kottidesse, mahutusega mitte üle 30 kg.

Jõupaberist kotid peavad olema uued, immutamata, valmistatud nelja-, viie- või kuuekordsest paberist vastavalt ГОСТ 2227—43 ja need tuleb pärast täitmist hoolikalt kinni õmmelda.»

(NSVL Riikliku Tehnika Komitee (Гостехника СССР) määrus nr. 872 — 14. XI 1949. a.)

NSVL Üleliiduline Standardite Komitee NSVL Rahvakomissaride Nõukogu juures	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 2050—43
	KALAKUIVIKUD (kuumkuivatatud kala-filee)	Toiduainete tööstus H 29

Käesolev standard hõlmab värsketest jahutatud või külmutatud kaladest valmistatud kalakuivikuid.

Tükeldatud kala-filee tükid on maitseks soolatud ning järgnevalt ahjudes küpsetatud ja kuivatatud temperatuuris üle 100° C.

I. TOORAINE KVALITEET.

1. Kalakuivikute valmistamiseks kasutatavate kalade sortimendi määrab NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaat.

2. Kalakuivikute valmistamiseks kasutatavad kalad peavad olema kvaliteedilt mitte alla esimese sordi.

Lubatav on kasutada ka kalu, mis on teise sorti arvatud väliste vigastuste ja rammususe järgi; muudelt näitajatelt peab aga selline kala vastama esimese sordi nõuetele.

II. TEHNILISED TINGIMUSED.

3. Kalakuivikute valmistamine toimub NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi tehnoloogilise juhendi järgi.

4. Kvaliteedilt peavad kalakuivikud vastama järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Iseloomustus ja normid
a) Välimus	Välispind puhas, kõrbemise tunnusteta; tükid ühtlaselt kuivatatud, muredad. Tükkide laius peab olema 2 kuni 10 sm
b) Maitse ja lõhn	Kuivatatud kalale omane, kibekuseta, läppelõhnata ja muu halvendava maitse ning lõhnata
c) Kõrvalised lisandid	Ei ole lubatavad
d) Niiskusesisaldus	Mitte üle 10%
e) Soolasisaldus	Mitte üle 6%

Esitatud NSVL Kalatööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardite Komitee poolt 30. III 1943. a.	Rakendamise tähtaeg 1. V. 1943. a.

Standardist mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeletrükk keelatud

Märkused.

Valmistuskohast ärasaatmisel ei tohi kalakuivikud sisaldada murdunud tükke ja pudenenud raase üle 20%. Juhul, kui murru ja raasude hulk partiis ületab 20%, loetakse selline partii kalakuivikute ja -helvete seguks.

Kalakuivikute pakkimisel murru ja raasude lisandamine on keelatud.

III. PAKKIMINE, MARKEERIMINE JA PASSISTAMINE.*

5. Kalakuivikud pakitakse:

a) paberist pakenditesse kaaluga kuni 600 g, millised omakorda pakitakse kastidesse mahutusega kuni 12 kg;

b) puistatult kastidesse mahutusega kuni 12 kg, millised on enne seest kaetud puhta paberiga.

6. Taara peab olema tugev, puhas ja kuiv ning kindlustama saaduse koguse ja kvaliteedi säilivuse.

7. Markeerimine toimub vastavalt ОСТ НКПП 27.

8. Igale väljastatavale kalakuivikute partiile antakse kvaliteediinspektori poolt sertifikaat, inspektori puudumisel aga kaubatundja poolt tunnistus kvaliteedi kohta, milles näidatakse:

a) tööstuse number;
b) partii number;
c) kalasaaduse nimetus;
d) valmistamise kuupäev;
e) taarakohtade arv;
f) netokaal;
g) sertifikaadi või tunnistuse kehtivuse aeg;
h) ГОСТ 2050—43.

IV. VASTUVÕTMISE EESKIRJAD JA PROOVIMISVIISID.

9. Vastuvõtmine toimub vastavalt ОСТ НКПП 28.

10. Proovimine toimub ОСТ НКПП 55 kohaselt.

TÄHELEPANUKS

Käesoleva kogumiku standardite vastastamisel venekeelsete tekstidega tuleb arvestada, et kogumiku tekstis ettetulevad jagude, alajagude, punktide ja alapunktide tähtedega tähistamised on tehtud vene tähestiku tähtede järjekorrale vastavate eesti tähestiku järjekorra tähtedega.

Standardite teksti puutuvad muudatused on toodud vastava standardi teksti lõpus. Muudatustele tähelepanu juhtimiseks leiduvad teksti vastavates kohtades märgistused (*).

Mõiste täpsustamiseks on tekstis kohati sõnade kõrval sulgudes näidatud nende venekeelsed vasted.

SISUKORD

		Lk.
ОСТ НКРП 55	Kalade ning kalade ja mereloomade töötlemise saaduste füüsikalise ja keemilise uurimise viisid	3— 66
ОСТ НКПП 559	(Väljavõte) Konserveeritud toiduainete proovimise viisid	67—107
	Juhend konservide keemilis-tehnilise ja bakterioloogilise kontrollimise korra kohta	108—116
ОСТ НКРП 28	Kalade ning kalade ja mereloomade töötlemise saaduste vastuvõtmise eeskirjad	117—131
ОСТ НКРП 27	Kalakaupadega taara markeerimise eeskirjad	132—139
ГОСТ 128—46	Soolveekindlad ja kuivtaara-puittünnid kalade jaoks	140—150
ГОСТ 1506—47	Konservid metall- ja klaastaaras. Jaendamine, pakkimine ja markeerimine	151—159
ГОСТ 1368—42	Kõigi töötlemisviisidega töödeldavad kalad. Liigitus suuruse või kaalu järgi	160—179
ГОСТ 1168—41	Külmutatud kalad	180—184
ГОСТ 814—41	Jahutatud kalad	185—188
ОСТ НКРП 51	Külmutatud belorõbitsa	189—191
ОСТ НКРП 85	Külmutatud nelma	192—194
ГОСТ 1922—42	Jahutatud belorõbitsa ja nelma	195—197
ОСТ НКРП 57	Külmutatud lõhi (sjomga)	198—201
ОСТ НКРП 56	Jahutatud lõhi (sjomga)	202—204
ГОСТ 347—41	Külmutatud kaug-ida lõhed	205—208
ОСТ НКРП 52	Külmutatud kaspia lõhi	209—212
ГОСТ 1874—47	Külmutatud kalad tuurlaste sugukonnast. Tehnilised tingimused	213—218
ГОСТ 1873—47	Jahutatud tuur, sevrjuuga ja šip. Tehnilised tingimused	219—222
ГОСТ 2135—43	Külmutatud heeringad, räim ja sardiinid (ivassi)	223—225
ГОСТ 3948—47	Külmutatud tõugja-, latika-, karpkala- (sazaani-), säga- ja kohafilee. Tehnilised tingimused	226—229
ОСТ НКРП 11	Tursklaste külmutatud filee	230—232
ОСТ НКРП 12	Tursklaste jahutatud filee	233—234
ГОСТ 1074—41	Soolatud kalad	235—241
ГОСТ 1863—46	Soolatud lõhi (sjomga). Tehnilised tingimused	242—246
ГОСТ 282—41	Soolatud kaug-ida lõhed: keta, gorbuša, nerka, kisutš, sima, tšavõõtša, golets, kundža	247—253
ОСТ НКРП 86	Soolatud nelma	254—256
ГОСТ 346—41	Soolatud kaspia lõhi	257—259
ГОСТ 1924—42	Soolatud belorõbitsa ja nelma (seljad ja kõhutükid)	260—262
ОСТ НКРП 105	Soolatud balõkk-pooltooted (seljad, kõhutükid, küljed) tuurakala-liikidest	263—265
ГОСТ 815—41	Soolatud heeringad ja sardiinid (ivassi)	266—270

ГОСТ 3444—46	Soolatud kilu, räim, tülka ja hamsa. Tehnilised tingimused	271—275
ГОСТ 3944—49	Vürtsidega soolatud kilu, räim ja hamsa. Tehnilised tingimused	276—279
ГОСТ 1084—41	Heeringad ja sardiinid (ivassi) marineeritud ja vürtsidega soolatud	280—284
ГОСТ 1551—42	Vinnutatud kalad	285—289
ГОСТ 1632—46	Külmsuitsu-kalad	290—298
ОСТ НКРП 54	Balõkk-tooted belorõbitsast (seljad, kõhutükid), vinnutatud ja külmsuitsu	299—301
ОСТ НКРП 93	Balõkk-tooted (seljad, kõhutükid) nelmast, vinnutatud ja külmsuitsu	302—304
ОСТ НКРП 106	Balõkk-tooted (seljad, kõhutükid, küljed) tuurakalaliikidest, vinnutatud ja külmsuitsu	305—307
ГОСТ 2623—44	Kaug-ida lõhed. Külmsuitsu balõkk-tooted	308—311
ГОСТ 813—41	Külmsuitsu-heeringad ja sardiinid (ivassi)	312—315
ОСТ НКРП 73	Külmsuitsu-merehunt (zubatka)	316—318
ГОСТ 3740—47	Kaug-ida kuivatatud meretint. Tehnilised tingimused	319—321
ГОСТ 3872—47	Kuivatatud mintai. Tehnilised tingimused	322—324
ГОСТ 3052—45	Kuumsuitsutatud kaug-ida lõhed	325—328
ОСТ НКРП 38	Kuumsuitsu-sevrjuuga, -tuur, -šip, -beluuga ja -kaluuga	329—331
ГОСТ 2512—44	Kuumsuitsu-soomkalad ja -tursa- ning -siiakalaliigid	332—335
ОСТ НКРП 104	Kuumsuitsu-räim, -kilu, -rääbis, -meretint ja valge mere ning muurmani väike heeringas	336—338
ГОСТ 812—41	Kuumsuitsu-heeringad ja -sardiinid (ivassi)	339—341
ОСТ НКРП 102	Soolatud-kuivatatud järvetint	342—344
ГОСТ 3945—47	Kalapreservid. Vürtsidega soolatud kilud, räimed, väikesed heeringad ja hamsa. Tehnilised tingimused	345—349
ГОСТ 3947—47	Kalapreservid. Vürtsidega soolatud heeringad. Tehnilised tingimused	350—354
ГОСТ 3946—47	Kalapreservid. Marineeritud heeringad. Tehnilised tingimused	355—360
ОСТ НКПП 431	Konservid suitsutatud kaladest õlis: tuur, sevrjuuga, beluuga, säga, tursk, heeringas	361—365
ОСТ НКПП 348	Krabikonservid enda mahlas. Tehnilised tingimused	366—376
ОСТ НКПП 432	Konservid: lutsu- ja tursamaks tomatikastmes	377—380
ОСТ НКПП 393	Kalakonservid õlis: kefaal, skumbria, kilu, sultanka, sardiin, stavriid, heeringas, mudilased, räim, rääbis, hamsa	381—385
ГОСТ 1934—46	Kalakonservid. Kalad tomatikastmes. Tehnilised tingimused	386—391
ОСТ НКПП 392	Naturaalsed kalakonservid lõhe- ja tuurakala-liikidest	392—396
ОСТ НКПП 429	Konservid «sardiinid tomatis»	397—401
ОСТ НКПП 327	Konservid «tuurakala-liikide kõhred tomatikastmes»	402—403
ГОСТ 281—41	Sardiinid õlis	404—408
ГОСТ 280—41	Sprotid õlis	409—413
ОСТ НКРП 17	Vobla ja nuru (aasovi) kalade soolatud pumbismari «tarama»	414—416
ОСТ НКРП 2	Tuurakala-liikide teraline kalamari tünnides	417—419
ГОСТ 1629—42	Teraline lõhe-kalamari	420—422

ОСТ НКРП 3	Tuurakala-liikide pressitud kalamari	423—426
ГОСТ 1573—47	Soomkalade sõelutud kalamari, soolatud. Tehnilised tingimused	427—430
ОСТ НКРП 18	Kohakala soolatud pumbismari «галаган»	431—433
ГОСТ 2048—43	Kontsentraat «hernesupp-püree kalaga»	434—436
ГОСТ 2049—43	Söögi-kalatangud (kuivatatud farss)	437—438
ОСТ НКРП 70	Praetud silmud	439—440
ГОСТ 2051—43	Kalajahu ja -helbed söögiks	441—443
ГОСТ 2116—43	Sööda-kalajahu	444—446
ГОСТ 2050—43	Kalakuivikud (kuumkuivatatud kala-filee)	447—448
	Tähelepanuks	449

Vastutav toimetaja K. Raud.

Tehniline toimetaja H. Veber.

Trükkimisele antud 25. IX 1950. Trükiarv 1000. Paber 61:86, 1/16. Trükipoognaid 28,25. Formaadile 60:92 kohaldatud trükipoognaid 28,45. Arvutuspoognaid 28,45. MB-08159. Trükikoda „Kommunist", Tallinn, Pikk tn. 2. Tellimise nr. 1718.

Rbl. 15.65

На эстонском языке.
Рыба и рыбопродукты. Сборник стандартов.

Rbl. 15.65

A-18411

TÜ RAAMATUKOGU
1 0300 00448629 8

Rbl. 15.65

A-18711

TÜ RAAMATUKOGU
1 0300 00448629 8

KALAD JA KALASAADUSED

XI

37 II

EESTI VABARIIKLIK STANDARDISEERIMISE KOMISJON
EESTI NSV MINISTRITE NÕUKOGU JUURES

KALAD
JA
KALASAADUSED

STANDARDITE KOGUMIK

EESTI RIIKLIK KIRJASTUS
TALLINN 1950