ГОСТ 29275—92

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ В СОУСАХ ДИЕТИЧЕСКИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951:006.354 Группа Н23

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ В СОУСАХ ДИЕТИЧЕСКИЕ

Технические условия

ГОСТ 29275—92

Dietary canned fish in sauces.
Specification

МКС 67.120.30
ОКП 92 7162

Дата введения 01.02.93

Настоящий стандарт распространяется на диетические рыбные консервы в соусах с пониженным содержанием поваренной соли, изготовленные из нежирной рыбы и фаршевых изделий из нее.

Требования разд. 1; п. 1.1; подпунктов 1.2.1—1.2.5 (показатели: вкус, запах, консистенция костей, плавников, наличие посторонних примесей); пп. 1.3—1.5; разд. 2—4 настоящего стандарта являются обязательными, другие требования настоящего стандарта являются рекомендуемыми.

Коды ОКП на рыбные консервы приведены в приложении.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Характеристики

1.2.1. Рыба или фаршевые изделия термически обработанные должны быть уложены в банки, залиты различными соусами.

Банки должны быть герметично укупорены и стерилизованы при температуре выше 100 °С.

1.2.2. Консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности и не содержать патогенных микроорганизмов или их токсинов.

1.2.3. По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	0,3—0,8	По ГОСТ 27207
Кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту) в белом, розовом соусах, креме из майонеза, %	0,1—0,3	По ГОСТ 27082
Массовая доля составных частей, %:		По ГОСТ 26664
рыбы, фаршевых изделий, соуса	От 70 до 90	
крема из майонеза	От 10 до 30	

1.2.4. Содержание токсичных элементов и пестицидов в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР № 5061—89, утвержденных 01.08.89*.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1992
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

1.2.5. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать обязательным и рекомендуемым требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха
Консистенция:	
рыбы, фаршевых изделий	Сочная, плотная, может быть суховатая (для рыбы)
костей, плавников	Мягкая (кости, плавники легко разжевываются или раздавливаются)
Состояние:	
рыбы	Куски рыб целые. Может иметь место легкая разваренность рыбы, разламывание отдельных кусков рыбы при их выкладывании из банки
фаршевых изделий	Целые одинаковые по размерам, овальные, шарообразные, цилиндрические. Могут быть незначительные отклонения от формы, надламывание отдельных фаршевых изделий при их выкладывании
соусов, крема из майонеза	Однородные без отделения водянистой части. Может иметь место незначительное отслоение масла
Цвет:	
розового соуса	От розового до светло-оранжевого
белого соуса	От светло-кремового до кремового
крема из майонеза	От белого до кремового
Характеристика разделки	Голова, внутренности, чешуя, плавники, черная пленка удалены. Срезы ровные. Сгустки крови и кровяная почка зачищены. Могут быть оставлены: плавники (кроме хвостового) у хека; отдельные чешуйки и незначительные остатки черной пленки в отдельных кусках рыбы
Порядок укладывания:	
рыбы	Куски рыбы уложены поперечным срезом к донышку банки или плашмя. Высота кусков рыбы должна соответствовать внутренней высоте банки или на 4—5 мм ниже ее
фаршевых изделий	В один или несколько рядов в зависимости от высоты банки
Наличие посторонних примесей	Не допускается

1.3. Требования к сырью и материалам

1.3.1. Консервы изготовляют из рыбы-сырца, охлажденной или мороженой рыбы (трески, пикши, сайды, хека).

1.3.2. Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

рыба-сырец — нормативно-технической документации;

рыба охлажденная — ГОСТ 814 и другой нормативно-технической документации;

рыба мороженая — ГОСТ 1168, ГОСТ 20057 и другой нормативно-технической документации;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830*;

сахар-песок — ГОСТ 21;

паста томатная, пюре томатное — ГОСТ 3343;

масло подсолнечное рафинированное дезодорированное — ГОСТ 1129**;

кислота уксусная пищевая — ГОСТ 61, ГОСТ 6968 и другой нормативно-технической документации;

лук репчатый свежий — ГОСТ 1723;

мука пшеничная хлебопекарная — ГОСТ 26574***;

крупа рисовая — ГОСТ 6292;

кислота лимонная пищевая — ГОСТ 908;

молоко цельное сухое — ГОСТ 4495*4;

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52465—2005.

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52189—2003.

*4 На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52791—2007 кроме части, касающейся сухого молока для производства продуктов детского питания.

майонез — нормативно-технической документации;
перец душистый — ГОСТ 29045;
кориандр — ГОСТ 29055;
вода питьевая — ГОСТ 2874*.

1.4. Маркировка

1.4.1. Маркируют консервы по ГОСТ 11771.

Дополнительно на этикетке указывают:

«Консервы изготовлены из нежирной рыбы без острых пряностей с уменьшенной закладкой соли», а также состав:

для консервов в белом соусе: «рыба, молоко, сахар, мука пшеничная, масло подсолнечное, лук, лимонная кислота, соль»;

для консервов в розовом соусе: «рыба, сахар, мука пшеничная, масло подсолнечное, лук, лимонная кислота, соль, томат-паста, кориандр, душистый перец»;

для консервов в креме из майонеза: «рыба, молоко, сахар, мука пшеничная, подсолнечное масло, соль, майонез, уксусная кислота».

1.5. Упаковка

1.5.1. Упаковывают консервы по ГОСТ 11771.

1.5.2. Консервы фасуют в металлические банки вместимостью не более 270 $см^3$ по ГОСТ 5981 и другой нормативно-технической документации.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

2.2. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

2.3. Контроль микробиологического качества консервов проводят в соответствии с Инструкцией о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания № 1121—73, утвержденной 18.09.73.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0 и ГОСТ 26668.

Подготовка проб для проведения микробиологических испытаний — по ГОСТ 26669, для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930—ГОСТ 26935 и указанным в п. 1.2.3 настоящего стандарта.

Содержание пестицидов определяют методами, утвержденными Министерством здравоохранения СССР.

3.2. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи — по ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях — по ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2**, ГОСТ 10444.7—ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортируют консервы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре от 0 до 15 °С.

Пакетирование — по ГОСТ 23285.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

4.2. Хранят консервы в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 до 15 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 %.

Срок хранения консервов — 1 год с даты изготовления.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52815—2007.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

Ассортимент консервов	Код ОКП
Хек бланшированный в белом соусе диетический	92 7162 0180
Хек бланшированный в розовом соусе диетический	92 7162 0190
Хек бланшированный в креме из майонеза диетический	92 7162 0200
Треска бланшированная в белом соусе диетическая	92 7162 0210
Треска бланшированная в розовом соусе диетическая	92 7162 0220
Треска бланшированная в креме из майонеза диетическая	92 7162 0230
Фрикадельки рыбные бланшированные в белом соусе диетические	92 7162 0240
Фрикадельки рыбные бланшированные в розовом соусе диетические	92 7162 0250

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН ТК 299 «Консервы, пресервы рыбные и металлическая тара для их фасования»**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартизации и метрологии СССР от 16.01.92 № 15**

3. **ВЗАМЕН ОСТ 15—138—75**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	1.3.2	ГОСТ 10444.12—88	3.2
ГОСТ 61—75	1.3.2	ГОСТ 10444.15—94	3.2
ГОСТ 814—96	1.3.2	ГОСТ 11771—93	1.4.1, 1.5.1
ГОСТ 908—2004	1.3.2	ГОСТ 13830—97	1.3.2
ГОСТ 1129—93	1.3.2	ГОСТ 20057—96	1.3.2
ГОСТ 1168—86	1.3.2	ГОСТ 23285—78	4.1
ГОСТ 1723—86	1.3.2	ГОСТ 24597—81	4.1
ГОСТ 2874—82	1.3.2	ГОСТ 26574—85	1.3.2
ГОСТ 3343—89	1.3.2	ГОСТ 26664—85	1.2.3
ГОСТ 4495—87	1.3.2	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 5981—88	1.5.2	ГОСТ 26669—85	3.1, 3.2
ГОСТ 6292—93	1.3.2	ГОСТ 26670—91	3.1, 3.2
ГОСТ 6968—76	1.3.2	ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 8756.0—70	2.1, 3.1	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26935-86	3.1
ГОСТ 10444.1—84	3.1, 3.2	ГОСТ 27082—89	1.2.3
ГОСТ 10444.2—94	3.2	ГОСТ 27207—87	1.2.3
ГОСТ 10444.7—86	3.2	ГОСТ 29045—91	1.3.2
ГОСТ 10444.8—88	3.2	ГОСТ 29055—91	1.3.2
ГОСТ 10444.9—88	3.2	ГОСТ 30425—97	3.1, 3.2
ГОСТ 10444.11—89	3.2		

5. **ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2009 г.**

gost.e-ecolog.ru