МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ

# САРДИНЫ В МАСЛЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008



gost.e-ecolog.ru

УДК 664.95:006.354 Группа Н23

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы рыбные

# САРДИНЫ В МАСЛЕ

Технические условия

ГОСТ 12028—86

Canned fish. Sardines in oil. Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 7111

Дата введения 01.01.88

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из салаки, балтийской, каспийской и североморской кильки, мелкой атлантической и беломорской сельди, барабули (султанки).

Коды ОКП на рыбные консервы приведены в приложении.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

1.2. Рыба должна быть термически обработана, уложена тушками в банки, залита растительным маслом, герметично укупорена и стерилизована при температуре выше 100 °С.

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

салака, килька балтийская — сырец по ТУ 15—03 436, ТУ 15 РСФСР 42;

килька каспийская — сырец, охлажденная по ТУ 15—05 172;

сельдь мелкая атлантическая — сырец по ТУ 15—02 269;

барабуля (султанка) — сырец по ТУ 15—04 379;

салака, килька балтийская охлажденные по ОСТ 15—58;

салака, килька балтийская мороженые (полуфабрикат) по ТУ 15 РСФСР 67;

салака, килька балтийская, килька североморская, килька каспийская мороженые по ОСТ 15—56;

килька каспийская мороженая (полуфабрикат) по ТУ 15—05 161;

сельдь беломорская, сельдь мелкая атлантическая мороженые (полуфабрикат) по ТУ 15—02 408, ТУ 15 РСФСР 68;

соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830*;

масло арахисовое по ГОСТ 7981;

масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129**;

масло оливковое.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.4. Консервы изготовляют следующих наименований:

а) «Балтийские сардины в масле» — из салаки, балтийской и североморской кильки;

б) «Каспийские сардины в масле» — из каспийской кильки;

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

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

Издание официальное ★ Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1986
© Стандартинформ, 2008

в) «Северные сардины в масле» — из беломорской и атлантической мелкой сельди;

г) «Черноморские сардины в масле» — из барабули (султанки).

1.5. По качеству консервы подразделяют на сардины высшего сорта и сардины.

1.6. Микробиологические показатели консервов устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

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

Таблица 1

| Наименование показателя | Норма для | | Метод испытания |
|---|---|---|---|
| | сардин высшего сорта | сардин | |
| Массовая доля поваренной соли, % | От 1,0 до 2,0 | | По ГОСТ 27207 |
| Массовая доля отстоя в масле к массе рыбы и отстоя, %, не более: | | | По ГОСТ 20221 |
| для каспийской кильки | 7 | | |
| для балтийской кильки | 8 | | |
| для салаки | 9 | | |
| для других рыб | 10 | | |
| Массовая доля, %, не менее: | | | По ГОСТ 26664 |
| рыбы | 75 | | |
| масла | 10 | | |

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.7а. Остаточные количества пестицидов в консервах не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов (ртути, мышьяка, меди, свинца, кадмия, цинка, олова) — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

**(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

1.8. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Характеристика | |
|---|---|---|
| | сардин высшего сорта | сардин |
| Вкус | Приятный, свойственный выдержанным консервам данного вида | |
| | Без привкуса горечи | Допускается незначительный привкус горечи |
| Запах | Приятный, с легким ароматом, свойственным выдержанным консервам данного вида | |
| Консистенция мяса рыбы | Нежная, сочная | |
| Состояние рыбы | Тушки рыб при аккуратном выкладывании из банки не должны разламываться | |
| | Допускается лопнувшее брюшко | |
| | | Допускается разламывание отдельных тушек рыб при аккуратном выкладывании их из банки |
| Состояние кожного покрова | Кожный покров не нарушен, за исключением мест соприкосновения рыб между собой | |
| | Допускается | |
| | наличие отпечатков сеток или прутков кассеты в виде вдавленности или изменения окраски на поверхности верхнего ряда тушек рыб, уложенных при изготовлении консервов на механизированных печах | |
| | нарушенный кожный покров (не считая мест соприкосновения рыб между собой) не более чем у 10 % рыб | нарушенный кожный покров |

*Продолжение табл. 2*

| Наименование показателя | Характеристика | |
|---|---|---|
| | сардин высшего сорта | сардин |
| Цвет кожного покрова | Свойственный консервам данного вида рыбы | |
| Характеристика разделки | Голова и внутренности удалены, хвостовые плавники удалены или подрезаны | |
| | Допускаются: | |
| | икра или молоки; у салаки и кильки — икра или молоки и внутренности | Допускается оставлять хвостовые плавники у салаки и кильки |
| Наличие чешуи | Чешуя удалена. Допускается наличие отдельных чешуек на кожном покрове | |
| Порядок укладывания | Тушки рыб должны быть уложены наклонно брюшками вверх, параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами, причем в ряду каждая тушка по отношению к соседней расположена головной частью к хвостовой или «елочкой» — головными срезами к корпусу банки или параллельными рядами | |
| Прозрачность среды | Масло должно быть прозрачным. Допускается в сардинах из барабули (султанки) розовый оттенок масла | |
| Состояние среды | Допускается небольшой отстой в нижних слоях масла | |
| Наличие посторонних примесей | Не допускается | |

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

2.2. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

## 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Метод отбора проб — по ГОСТ 8756.0 и ГОСТ 26668. Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935, ГОСТ 30425 и указанным в п. 1.7 настоящего стандарта.

Определение остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

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

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 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

## 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Упаковывают и маркируют консервы по ГОСТ 11771.

4.2. Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 250 $см^3$.

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

4.3. Транспортируют консервы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

Пакетирование — по ГОСТ 23285.

Транспортирование консервов пакетами — по правилам перевозки грузов, утвержденным соответствующими ведомствами.

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

Срок хранения консервов 2,5 года с даты изготовления.

В розничную торговую сеть консервы отгружают после их созревания через 20 сут.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

*ПРИЛОЖЕНИЕ*
*Обязательное*

## КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

| Ассортимент | Код ОКП |
|---|---|
| Сардины балтийские в масле с лимоном | 92 7111 0060 |
| Сардины балтийские в масле | 92 7111 0070 |
| Сардины балтийские в масле в фигурных алюминиевых банках, упакованных в красочные литографированные коробки | 92 7111 0081 |
| Сардины рижские в масле | 92 7111 0090 |
| Сардины северные в масле | 92 7111 0100 |
| Сардины северные в масле с лимоном | 92 7111 0111 |
| Сардины черноморские в масле | 92 7111 0120 |
| Сардины каспийские в масле | 92 7111 0130 |
| Черноморские сардины в масле из барабули | 92 7111 0140 |
| Сардины балтийские в масле из кильки | 92 7111 0150 |
| Сардины балтийские в масле из салаки | 92 7111 0160 |

*ПРИЛОЖЕНИЕ.* **(Введено дополнительно, Изм. № 1).**

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

**1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР**

**2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 11.12.86 № 3759**

**3. ВЗАМЕН ГОСТ 12028—66**

**4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта | Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|---|---|---|
| ГОСТ 1129—93 | 1.3 | ГОСТ 26929—94 | 3.1 |
| ГОСТ 5981—88 | 4.2 | ГОСТ 26930—86 | 3.1 |
| ГОСТ 7981—68 | 1.3 | ГОСТ 26931—86 | 3.1 |
| ГОСТ 8756.0—70 | 2.1, 3.1 | ГОСТ 26932—86 | 3.1 |
| ГОСТ 8756.18—70 | 3.1 | ГОСТ 26933—86 | 3.1 |
| ГОСТ 10444.1—84 | 3.1, 3.2 | ГОСТ 26934—86 | 3.1 |
| ГОСТ 10444.2—94 | 3.2 | ГОСТ 26935—86 | 3.1 |
| ГОСТ 10444.7—86 | 3.2 | ГОСТ 27207—87 | 1.7 |
| ГОСТ 10444.8—88 | 3.2 | ГОСТ 30425—97 | 3.1, 3.2 |
| ГОСТ 10444.9—88 | 3.2 | ОСТ 15—56—73 | 1.3 |
| ГОСТ 10444.15—94 | 3.2 | ОСТ 15—58—73 | 1.3 |
| ГОСТ 11771—93 | 4.1 | ТУ 15—02 269—81 | 1.3 |
| ГОСТ 13830—97 | 1.3 | ТУ 15—02 408—85 | 1.3 |
| ГОСТ 20221—90 | 1.7 | ТУ 15—03 436—77 | 1.3 |
| ГОСТ 23285—78 | 4.3 | ТУ 15—04 379—86 | 1.3 |
| ГОСТ 26664—85 | 1.7 | ТУ 15—05 161—82 | 1.3 |
| ГОСТ 26668—85 | 3.1 | ТУ 15—05 172—83 | 1.3 |
| ГОСТ 26669—85 | 3.1, 3.2 | ТУ 15 РСФСР 42—77 | 1.3 |
| ГОСТ 26670—91 | 3.2 | ТУ 15 РСФСР 67—87 | 1.3 |
| ГОСТ 26927—86 | 3.1 | ТУ 15 РСФСР 68—87 | 1.3 |

**5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 02.11.92 № 1470**

**6. ИЗДАНИЕ (ноябрь 2008 г.) с Изменением № 1, утвержденным в марте 1989 г. (ИУС 6—89)**

gost.e-ecolog.ru