ГОСТ 13272—80

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ ИЗ ПЕЧЕНИ РЫБ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

14—2152

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951:006.354 Группа Н23

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ ИЗ ПЕЧЕНИ РЫБ

Технические условия

Canned fish liver. Specifications

ГОСТ 13272—80

МКС 67.120.30
ОКП 92 7123
ОКП 92 7131

Дата введения 01.07.81

Настоящий стандарт устанавливает требования к консервам натуральным и в томатном соусе, изготовленным из печени тресковых, макрурусовых и нототениевых рыб, а также к консервам в томатном соусе, изготовленным из печени тихоокеанских лососевых рыб, изготовляемым для нужд народного хозяйства и экспорта.

Коды ОКП на рыбные консервы приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 4).

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.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1.2. Печень должна быть уложена в банки с заливкой или без заливки томатным соусом, измельченная печень должна быть перемешана с компонентами, герметично укупорена и стерилизована при температуре выше 100 °С.

(Измененная редакция, Изм. № 4, 5).

1.2а. По качеству консервы подразделяют на экспортные и для нужд народного хозяйства.

Консервы, изготовляемые для нужд народного хозяйства, по качеству подразделяют на два сорта: высший и первый.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

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

печень-сырец — нормативно-технической документации;

печень охлажденная — нормативно-технической документации;

печень мороженая — нормативно-технической документации;

рыба-сырец — нормативно-технической документации;

отходы дальневосточных лососевых рыб мороженые пищевые — нормативно-технической документации;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830*;

лук репчатый свежий — ГОСТ 1723;

лук репчатый сушеный — ГОСТ 7587**;

лук жареный пюре — нормативно-технической документации;

мука пшеничная хлебопекарная — ГОСТ 26574***;

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

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52622—2006.

*** На территории Российской Федерации кроме упаковки, маркировки, транспортирования и хранения, действуют ГОСТ Р 52189—2003 и ГОСТ 26791—89.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

© Издательство стандартов, 1980
© Стандартинформ, 2008

сахар-песок — ГОСТ 21;
сахар-рафинад — ГОСТ 22;
масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129*;
масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128;
масло соевое рафинированное — ГОСТ 7825;
масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981;
масло горчичное рафинированное — ГОСТ 8807;
масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;
масло оливковое;
томатное пюре и томатная паста — ГОСТ 3343;
кислота уксусная пищевая — ГОСТ 6968, ГОСТ 61 и другой нормативно-технической документации;
вода питьевая — ГОСТ 2874**;
лист лавровый — ГОСТ 17594;
кориандр — нормативно-технической документации;
перец черный — нормативно-технической документации;
перец душистый — нормативно-технической документации;
гвоздика — нормативно-технической документации;
экстракты пряностей — нормативно-технической документации.

Допускается использовать:
печень минтая с массовой долей жира 30—40 %;
гидратированное и нерафинированное подсолнечное масло высшего сорта — ГОСТ 1129;
пшеничную муку второго сорта;
молоко коровье обезжиренное сухое — ГОСТ 10970***;
молоко цельное сухое — ГОСТ 4495*[4].

Консервы высшего сорта изготовляют из печени-сырца или охлажденной.

(Измененная редакция, Изм. № 4, 5).

1.4. Консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности и не содержать патогенных организмов или их токсинов.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

1.5. 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, %:		По ГОСТ 27207
для консервов натуральных	От 1,5 до 2,5	
для консервов в томатном соусе и для консервов «Печень трески по-мурмански», «Печень минтая «Дальневосточная»	От 1,2 до 2,0	
Кислотность (в пересчете на яблочную кислоту) для консервов в томатном соусе, %	От 0,3 до 0,6	По ГОСТ 27082
Массовая доля составных частей (для консервов в томатном соусе), %, не менее:		По ГОСТ 26664
печени	65	
томатного соуса	25	

(Измененная редакция, Изм. № 4, 5).

1.5а. Содержание токсичных элементов и пестицидов в консервах из печени рыб не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР № 5061, утвержденных 19.08.89*[5].

(Измененная редакция, Изм. № 5).

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52465—2005 (здесь и далее).

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

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52791—2007.

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

*[5] На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика консервов		
	изготовленных для экспорта	изготовленных для нужд народного хозяйства	
		высшего сорта	первого сорта
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида. Допускается слабый привкус йода		
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида. Для консервов, изготовленных с применением пряностей, — с легким ароматом составных компонентов		
			Допускается для измельченной печени минтая — без аромата пряностей
Консистенция	Сочная, нежная		
			Для печени нототениевых рыб допускается уплотненная
Состояние основного продукта	Целая или кусочками		
			Печень минтая и трески может быть измельчена
для консервов: «Печень трески по-мурмански»	Тонкоизмельченная масса		
Цвет: печени	От кремового до сероватого		
			Для печени пикши, минтая может быть серый разных оттенков. Для печени нототениевых рыб может быть от бежевого до светло-коричневого, для мороженой печени тихоокеанских лососевых рыб от светло-коричневого до светло-серого
	Допускается неравномерность цвета печени в одной банке		
томатного соуса	От оранжевого до красного		
			Для мороженой печени тихоокеанских лососевых рыб от оранжевого до коричнево-красного
выделившегося жира	Для печени тресковых рыб от соломенного до желтого		
			Для печени макрурусовых рыб может быть зеленоватый
	В консервах с томатным соусом — оранжевый		
бульона: для печени нототениевых рыб			Светло-коричневый различных оттенков
для печени минтая			Коричневый различных оттенков
Наличие посторонних примесей	Не допускается		

Примечание. Допускается для первого сорта в консервах из печени минтая с массовой долей жира 30—40 % наличие бульона.

(Измененная редакция, Изм. № 4, 5).

1.7. Требования к качеству, упаковке и маркировке допускается изменять в соответствии с требованиями договора (контракта) предприятия с внешнеэкономической организацией или контракта с иностранным покупателем.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

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, утвержденной 18.09.73.

(Введен дополнительно, Изм. № 5).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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

Подготовка проб для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929.

Методы испытаний — по ГОСТ 26664, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935, ГОСТ 30425 и указанным в п. 1.5 настоящего стандарта.

Содержание пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

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.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Упаковывают и маркируют консервы — по ГОСТ 11771.

4.2. Консервы фасуют в металлические банки вместимостью не более 353 $см^3$ по ГОСТ 5981.

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

4.3. Транспортируют консервы транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида.

Пакетирование — по ГОСТ 23285.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

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

Срок хранения консервов с даты изготовления:

для натуральных:

1,5 года — из печени-сырца тихоокеанских лососевых рыб;

2,5 года — из печени трески и минтая в цельных жестяных банках;

2 года — для всех остальных видов консервов;

1 год — для консервов в томатном соусе.

Разд. 2—4. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

Ассортимент консервов	Код ОКП
Печень трески (в том числе мелкая) натуральная	92 7131 0010
Печень минтая натуральная	92 7139 0240
Печень минтая по-приморски	92 7139 1450
Печень макруруса натуральная	92 7139 0250
Печень налима натуральная	92 7139 0280
Печень полярной тресочки натуральная	92 7139 0290
Печень путассу натуральная	92 7139 0300
Печень трески (в том числе мелкая) в томатном соусе	92 7123 0010
Печень налима в томатном соусе	92 7129 0460
Печень минтая в томатном соусе	92 7129 1400
Печень нототении натуральная	92 7139 0260
Печень хека натуральная	92 7139 0210
Печень дальневосточных лососевых рыб в томатном соусе	92 7129 1420
Печень полярной тресочки в томатном соусе	92 7129 1430
Печень трески по-мурмански	92 7131 0020
Печень трески по-приморски	92 7139 1660
Печень минтая «Дальневосточная»	92 7139 1680

ПРИЛОЖЕНИЕ. **(Измененная редакция, Изм. № 5).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 19.03.80 № 1219**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 13272—67**

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	ГОСТ 10444.8—88	3.2
ГОСТ 22—94	1.3	ГОСТ 10444.9—88	3.2
ГОСТ 61—75	1.3	ГОСТ 10444.15—94	3.2
ГОСТ 1128—75	1.3	ГОСТ 10970—87	1.3
ГОСТ 1129—93	1.3	ГОСТ 11771—93	4.1
ГОСТ 1723—86	1.3	ГОСТ 13830—97	1.3
ГОСТ 2874—82	1.3	ГОСТ 17594—81	1.3
ГОСТ 3343—89	1.3	ГОСТ 23285—78	4.3
ГОСТ 4495—87	1.3	ГОСТ 24597—81	4.3
ГОСТ 5981—88	4.2	ГОСТ 26574—85	1.3
ГОСТ 6968—76	1.3	ГОСТ 26664—85	1.5, 3.1
ГОСТ 7587—71	1.3	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 7825—96	1.3	ГОСТ 26669—85	3.1, 3.2
ГОСТ 7981—68	1.3	ГОСТ 26670—91	3.2
ГОСТ 8756.0—70	2.1, 3.1	ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 8807—94	1.3	ГОСТ 26930—86	3.1
ГОСТ 8808—2000	1.3	ГОСТ 26931-86—ГОСТ 26935-86	3.1
ГОСТ 10444.1—84	3.1, 3.2	ГОСТ 27082—89	1.5
ГОСТ 10444.2—94	3.2	ГОСТ 27207—87	1.5
ГОСТ 10444.7—86	3.2	ГОСТ 30425—97	3.1, 3.2

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94, Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)**

6. **ИЗДАНИЕ (ноябрь 2008 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в декабре 1980 г., январе 1985 г., январе 1986 г., декабре 1989 г., октябре 1991 г. (ИУС 2—81, 4—85, 5—86, 2—90, 1—92)**

gost.e-ecolog.ru