Группа Н23

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

Пресервы рыбные

РЫБА СПЕЦИАЛЬНОГО ПОСОЛА

Технические условия

ГОСТ 19588—74

Fish preserves. Fish in special brine. Specifications

ОКП 92 7220

Дата введения 01.07.75

Настоящий стандарт распространяется на пресервы, изготовленные из кильки, мойвы жирной, салаки, тюльки и хамсы, песчанки.

Коды ОКП на рыбные пресервы приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 7).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

Пресервы изготовляют из неразделанной рыбы.

Допускается изготовлять пресервы из мойвы в обезглавленном виде.

Обезглавленная рыба — рыба, у которой ровным срезом касательно жаберных крышек удалена голова с пучком внутренностей.

Часть внутренностей, икра или молоки могут быть оставлены.

(Измененная редакция, Изм. № 7).

1.2. Рыба должна быть пересыпана специальной смесью (соль, сахар, антисептик), уложена в банки с добавлением или без добавления заливки, плотно укупорена. Банки не должны иметь подтечности.

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

килька балтийская, килька североморская, салака, мойва-сырец — нормативно-технической документации;

килька черноморская, тюлька, хамса, песчанка-сырец — нормативно-технической документации;

килька балтийская, килька североморская, килька черноморская, салака, тюлька, хамса охлажденные — нормативно-технической документации;

килька черноморская, тюлька, мойва жирная мороженые — нормативно-технической документации;

килька черноморская, соленый полуфабрикат с массовой долей поваренной соли не более 9,0 % — нормативно-технической документации;

килька черноморская, тюлька, хамса-полуфабрикат специального посола с массовой долей поваренной соли не более 9,0 % — нормативно-технической документации;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830*;

сахар-песок — ГОСТ 21;

вода питьевая — ГОСТ 2874**.

Бензойнокислый натрий должен соответствовать требованиям Государственной фармакопеи СССР ФС-424 или другой нормативно-технической документации.

(Измененная редакция, Изм. № 7).

---

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

gost.e-ecolog.ru

1.3а. По качеству используемого сырья и требованиям к органолептическим показателям пресервы подразделяют на высший и первый сорта.

Пресервы высшего сорта изготовляют из жирной рыбы-сырца и охлажденной.

(Введен дополнительно, Изм. № 7).

1.4. По химическим и физическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма для сортов		Метод испытания
	высшего	первого	
Массовая доля поваренной соли в рыбе, %	От 6,0 до 8,0	От 6,0 до 9,0	По ГОСТ 27207
Массовая доля жира, %, не менее:			По ГОСТ 26829
в кильке	6,0	Не нормируется	
в салаке	5,0	То же	
в тюльке	6,0	»	
в хамсе	17,0	15,0	
в мойве	8,0	6,5	
в песчанке	—	Не нормируется	
Массовая доля бензойнокислого натрия, %, не более	0,1		По ГОСТ 27001
Длина рыбы в банках, мм, не менее:			По ГОСТ 1368
кильки	75		
мойвы неразделанной	100		
песчанки	150		
мойвы обезглавленной	90		
салаки	95		
тюльки	50		
хамсы	80		
	Рыба должна быть равномерной по величине. Допускается: отклонение по длине рыбы не более 20 мм;	для салаки — не более 40 мм (в пределах установленных размеров); для кильки черноморской, тюльки и хамсы — количество рыб менее установленной длины (но не более чем на 5 мм) 20 % по счету	
Массовая доля составных частей, %, не менее:			По ГОСТ 26664
для пресервов из мойвы-сырца:			
рыбы	85		
заливки	7		
для пресервов из кильки черноморской, тюльки, хамсы:			
рыбы	85		
заливки	10		
для банки 1400 $см^3$:			
рыбы	80		
заливки	10		
для остальных пресервов:			
рыбы	85		
заливки	10		

(Измененная редакция, Изм. № 7).

1.4а. Остаточные количества пестицидов в пресервах 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. № 7).

1.5. По органолептическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	высшего	первого
Вкус	Приятный, свойственный созревшей рыбе специального посола, без постороннего привкуса	
Запах	Свойственный созревшей рыбе специального посола, без постороннего запаха	
Состояние рыбы	Рыба должна быть целой с чистой поверхностью. Допускаются: слегка перезревшая рыба (в местах потребления); слипание созревших рыбок, когда разъединение рыбок возможно без повреждения кожицы:	
		рыбы с лопнувшим брюшком без обнажения и выпадения внутренностей
Состояние кожного покрова	Кожный покров целый	
Состояние заливки	Жидкое, с наличием взвешенных частиц белкового происхождения, отдельных чешуек и жира на поверхности	
Порядок укладывания рыбы	Рыбу укладывают параллельно или взаимно перекрещивающимися рядами наклонно. В ряду каждую рыбу по отношению к соседней укладывают головной частью к хвостовой. Допускается укладывание под крышку двух рыб для прикрытия голов и хвостовых плавников верхнего ряда. В стеклянные банки рыбу укладывают: вертикально по высоте банки боковой стороной к стенке, головой к донышку; допускается укладывание верхней, свободной части банки горизонтальными рядами рыб; горизонтально винтообразным способом по высоте банки боковой стороной к стенке так, чтобы хвостовые части рыб прикрывали головные части нижележащих рыб. В незаполненную часть банки рыбу укладывают вертикально, головами вниз, с загнутыми в середину банки хвостовыми плавниками	
		В металлических банках вместимостью от 400 до 1650 $см^3$ и полимерных банках вместимостью от 400 до 1300 $см^3$ включ. допускается безрядовое укладывание с разравниванием по рядам салаки размером не более 170 мм, кильки, хамсы, тюльки; безрядовое кольцеобразное укладывание мойвы
Консистенция мяса рыбы	Нежная, сочная	
		Допускается плотная (для всех рыб, кроме мойвы)
Цвет рыбы	Свойственный данному виду рыб	
Наличие чешуи	Допускаются единичные чешуйки	
Наличие налета белкового происхождения	Отсутствует	
		Допускается
Наличие посторонних примесей	Не допускается	

(Измененная редакция, Изм. № 7).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

2.2. **(Исключен, Изм. № 5).**

2.3. Показатель «Массовая доля бензойнокислого натрия» и «Массовая доля жира» изготовитель определяет на основании периодических анализов, проводимых в количестве и в сроки, необходимые для обеспечения соответствия указанного показателя требованиям настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 7).

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

(Введен дополнительно, Изм. № 7).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 8756.0.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935 и указанным в п. 1.4 настоящего стандарта.

Определение остаточных количеств пестицидов проводят методами, утвержденными Министерством здравоохранения СССР.

Разд. 3. **(Измененная редакция, Изм. № 7).**

4. МАРКИРОВКА, УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Упаковывают и маркируют пресервы по ГОСТ 11771.

Пресервы фасуют в:

металлические банки по ГОСТ 5981 и другой нормативно-технической документации вместимостью не более 1650 $см^3$;

металлические банки по нормативно-технической документации вместимостью не более 353 $см^3$;

стеклянные банки по ГОСТ 5717 вместимостью не более 1000 $см^3$;

полимерные банки с замковой крышкой по нормативно-технической документации вместимостью не более 1300 $см^3$.

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

(Измененная редакция, Изм. № 7).

4.2. Транспортируют пресервы всеми видами транспорта при температуре от 0 до минус 8 °С в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов.

4.3. Пресервы отгружают в торговую сеть созревшими. Допускается по согласованию с получателем (оптовой организацией) отгружать с предприятий-изготовителей пресервы не полностью созревшие, но не ранее чем через две недели после их изготовления, с условием дозревания их на специализированных оптовых базах, складах в местах реализации.

Пакетирование — по ГОСТ 23285.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

4.4. Хранят пресервы при температуре:

от 0 до минус 8 °С — из кильки, мойвы, салаки, тюльки и хамсы;

от минус 5 до минус 8 °С — из песчанки.

Срок хранения пресервов с даты изготовления в месяцах не более:

4 — из кильки, мойвы, салаки, тюльки и хамсы;

6 — из песчанки.

4.3, 4.4. **(Измененная редакция, Изм. № 7).**

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

Наименование продукции	Код ОКП
Килька каспийская специального посола	92 7222 0420
Килька балтийская специального посола	92 7222 0010
Килька черноморская специального посола	92 7222 0410
Мойва жирная специального посола	92 7229 0020
Салака специального посола	92 7229 0030
Тюлька специального посола	92 7229 2060
Хамса специального посола	92 7229 0350
Песчанка специального посола	92 7229 2090

ПРИЛОЖЕНИЕ. **(Введено дополнительно, Изм. № 7).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР**
2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 11.03.74 № 568**
3. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**
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 26829—86	1.4
ГОСТ 1368—91	1.4	ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 2874—82	1.3	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 5717—91	4.1	ГОСТ 26930—86	3.1
ГОСТ 5981—88	4.1	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 11771—93	4.1	ГОСТ 26934—86	3.1
ГОСТ 13830—97	1.3	ГОСТ 26935—86	3.1
ГОСТ 23285—78	4.3	ГОСТ 27001—86	1.4
ГОСТ 24597—81	4.3	ГОСТ 27207—87	1.4
ГОСТ 26664—85	1.4, 3.1	ФС—424	1.3

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)**
6. **ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, утвержденными в ноябре 1977 г., марте 1979 г., июле 1979 г., январе 1980 г., декабре 1984 г., августе 1985 г., апреле 1990 г. (12—77, 5—79, 9—79, 3—80, 3—85, 11—85, 7—90)**

gost.e-ecolog.ru