ГОСТ 19341—73

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ

ПЕЧЕНЬ РЫБ С РАСТИТЕЛЬНЫМИ ДОБАВКАМИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951:006.354 Группа Н23

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы рыбные

ПЕЧЕНЬ РЫБ С РАСТИТЕЛЬНЫМИ ДОБАВКАМИ

Технические условия

ГОСТ 19341—73

Canned fish. Fish liver with vegetables. Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 7152

Дата введения 01.01.75

Настоящий стандарт распространяется на консервы из печени рыб с растительными добавками.

Коды ОКП на рыбные консервы приведены в приложении.

Вводная часть. **(Введена дополнительно, Изм. № 2).**

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.

Печень, термически обработанная или сырая, растительные добавки (крупа, квашеная или морская капуста), соль и пряности должны быть уложены в банки, герметично укупорены и стерилизованы при температуре выше 100 °С.

1.2. Консервы изготовляют из охлажденной или мороженой печени рыб.

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

печень охлажденная — ТУ 15—02 265, ТУ 15—03 310;
печень мороженая — ТУ 15—01 931, ТУ 15—03 379;
рыба-сырец — ТУ 15—01 285, ТУ 15—01 322, ТУ 15—01 430, ТУ 15—03 376, ТУ 15—04 310;
водоросль — ламинария-сырец — ТУ 15—02 433;
капуста морская мороженая полуфабрикат — ТУ 15—02 442;
капуста морская мороженая — ТУ 15—01 213;
крупа гречневая — ГОСТ 5550;
крупа овсяная — ГОСТ 3034;
крупа рисовая — ГОСТ 6292;
крупа перловая — ГОСТ 5784;
лук репчатый свежий — ГОСТ 1723;
лук репчатый сушеный — ГОСТ 7587*;
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;
мука пшеничная хлебопекарная — ГОСТ 26574***;
капуста квашеная — ГОСТ 3858;

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52622—2006

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

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

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1974
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
перец черный — ОСТ 18—279;
перец душистый — ОСТ 18—274;
соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830*.
Допускается использовать:
масло подсолнечное нерафинированное и гидратированное высшего сорта;
пшеничную муку второго сорта.

1.1, 1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.3. 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.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.4а. 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. № 2).

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,2 до 2,5	По ГОСТ 27207
Кислотность (в пересчете на яблочную кислоту) для консервов с добавлением квашеной капусты, %, не более	0,6	По ГОСТ 27082
Массовая доля печени, %, не менее:		По ГОСТ 26664
из сырой печени	30	
из печени, термически обработанной	40	

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида. Допускается для печени слабый привкус йода
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида; для консервов, изготовленных с применением пряностей, — с легким ароматом пряностей
Консистенция:	
печени	Нежная, сочная; допускается уплотненная
растительных добавок	Мягкая или плотная, но не жесткая
Состояние:	
печени	Должна сохранять свою форму. Допускаются легкая разваренность и незначительное выделение влаги в жир
растительных добавок	Добавки должны сохранять свою форму. Допускается легкая разваренность
Цвет:	
печени	От серого до кремового или коричневого. Для печени пикши — серый разных оттенков. Для печени осетровых рыб — до черного. Допускается неоднородность цвета печени в одной банке
выделившегося жира	Свойственный жиру печени данного вида рыб. Для печени тресковых рыб — от соломенного до желтого. Для печени макруруса — зеленоватый
растительных добавок	Свойственный данному виду добавок
Порядок укладывания	Куски печени и растительные добавки укладывают слоями. Допускается мелкие кусочки печени перемешивать с растительными добавками и укладывать насыпью с разравниванием
Наличие посторонних примесей	Не допускается

(Измененная редакция, Изм. № 2).

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

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.

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 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935 и указанным в п. 1.4 настоящего стандарта.

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

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

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.

Разд. 2, 3. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Фасуют консервы в металлические банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 353 $см^3$.

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

4.2. Упаковывают и маркируют консервы по ГОСТ 11771.

4.1, 4.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

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

Пакетирование — по ГОСТ 23285.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

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 — 1 год 6 мес с даты изготовления.

4.3, 4.4. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

---

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

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

Ассортимент консервов	Код ОКП
Печень трески с овсяной кашей	92 7152 0190
Печень трески с гречневой кашей	92 7152 0200
Печень трески с квашеной капустой	92 7152 0210
Печень щуки жареная с гречневой кашей	92 7152 0050
Плов «Витаминный»	92 7152 0220
Печень рыб с морской капустой	92 7152 0230
Салат «Деликатесный» с печенью рыб	92 7152 0240
Печень трески с морской капустой	92 7152 0250

ПРИЛОЖЕНИЕ. **(Введено дополнительно, Изм. № 2).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 29.12.73 № 2856**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 7456—55 в части консервов «Печень трески с крупами»**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1128—75	1.2	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 1129—93	1.2	ГОСТ 26669—85	3.1, 3.2
ГОСТ 1723—86	1.2	ГОСТ 26670—91	3.2
ГОСТ 3034—75	1.2	ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 3858—73	1.2	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 5550—74	1.2	ГОСТ 26930—86	3.1
ГОСТ 5784—60	1.2	ГОСТ 26931—86	3.1
ГОСТ 5981—88	4.1	ГОСТ 26932—86	3.1
ГОСТ 6292—93	1.2	ГОСТ 26933—86	3.1
ГОСТ 7587—71	1.2	ГОСТ 26934—86	3.1
ГОСТ 7825—96	1.2	ГОСТ 26935—86	3.1
ГОСТ 7981—68	1.2	ГОСТ 27082—89	1.4
ГОСТ 8756.0—70	2.1, 3.1	ГОСТ 27207—87	1.4
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 30425—97	3.1, 3.2
ГОСТ 8807—94	1.2	ОСТ 18—274—76	1.2
ГОСТ 8808—2000	1.2	ОСТ 18—279—76	1.2
ГОСТ 10444.1—84	3.2	ТУ 15—01 213—80	1.2
ГОСТ 10444.2—94	3.2	ТУ 15—01 285—80	1.2
ГОСТ 10444.7—86	3.2	ТУ 15—01 322—81	1.2
ГОСТ 10444.8—88	3.2	ТУ 15—01 430—80	1.2
ГОСТ 10444.9—88	3.2	ТУ 15—01 931—86	1.2
ГОСТ 10444.15—94	3.2	ТУ 15—02 265—76	1.2
ГОСТ 11771—93	4.2	ТУ 15—02 433—83	1.2
ГОСТ 13830—97	1.2	ТУ 15—02 442—88	1.2
ГОСТ 17594—81	1.2	ТУ 15—03 310—86	1.2
ГОСТ 23285—78	4.3	ТУ 15—03 376—78	1.2
ГОСТ 24597—81	4.3	ТУ 15—03 379—79	1.2
ГОСТ 26574—85	1.2	ТУ 15—04 310—82	1.2
ГОСТ 26664—85	1.4; 3.1		1.2

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)**

6. **ИЗДАНИЕ (январь 2009 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в сентябре 1984 г., июне 1989 г. (ИУС 12—84, 10—89)**

gost.e-ecolog.ru