ГОСТ 20056—97

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# ПРЕСЕРВЫ ИЗ ОКЕАНИЧЕСКОЙ РЫБЫ СПЕЦИАЛЬНОГО ПОСОЛА

## Технические условия

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Атлантическим научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии, Государственным ордена «Знак Почета» научно-исследовательским и проектно-конструкторским институтом по развитию и эксплуатации флота; МТК 299

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 11 от 25 апреля 1997 г.)

За принятие проголосовали:

| Наименование государства | Наименование национального органа по стандартизации |
|---|---|
| Азербайджанская Республика | Азгосстандарт |
| Республика Армения | Армгосстандарт |
| Республика Беларусь | Госстандарт Республики Беларусь |
| Республика Казахстан | Госстандарт Республики Казахстан |
| Кыргызская Республика | Кыргызстандарт |
| Российская Федерация | Госстандарт России |
| Республика Таджикистан | Таджикстандарт |
| Туркменистан | Главгосслужба «Туркменстандартлары» |
| Республика Узбекистан | Узгосстандарт |
| Украина | Госстандарт Украины |

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 26 ноября 1997 г. № 381 межгосударственный стандарт ГОСТ 20056—97 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1998 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 20056—74

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2009 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1998
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# ПРЕСЕРВЫ ИЗ ОКЕАНИЧЕСКОЙ РЫБЫ СПЕЦИАЛЬНОГО ПОСОЛА

**Технические условия**

Preserved special salted oceanic fish.
Specifications

**Дата введения 1998—01—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пресервы специального посола, изготовленные из рыбы океанического промысла — атлантической, дальневосточной и курильской скумбрии, океанической ставриды и сардин (сардины, сардинеллы и сардинопса).

Обязательные требования к качеству продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья населения, изложены в 4.1; 4.2.1; 4.2.2; 4.2.3 (показатель «Массовая доля бензойнокислого натрия»); 4.2.4; 4.2.5 (показатели «Вкус», «Запах», «Наличие посторонних примесей»); 4.3.2; 4.4; 4.5.1; 4.5.3; 7.1.1; 7.2, разделах 5 и 6.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1368—2003 Рыба всех видов обработки. Длина и масса

ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством*

ГОСТ 5981—88 Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 8756.0—70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 11771—93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия**

ГОСТ 20057—96 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26664—85 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26829—86 Консервы и пресервы из рыбы. Методы определения жира

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

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

**Издание официальное**

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова
ГОСТ 27001—86 Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения консервантов
ГОСТ 27207—87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли
ГОСТ 29184—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий семейства Enterobacteriallae.

## 3 Классификация

3.1 Ассортимент пресервов, изготовляемых по данному стандарту:
скумбрия атлантическая обезглавленная специального посола;
скумбрия дальневосточная обезглавленная специального посола;
скумбрия курильская обезглавленная специального посола;
сардина обезглавленная специального посола;
ставрида океаническая обезглавленная специального посола;
сардина специального посола;
сардинелла обезглавленная специального посола.

## 4 Технические требования

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

4.2 Характеристики

4.2.1 Пресервы должны быть изготовлены из обезглавленной рыбы, а также из сардины и сардинопса в неразделанном виде.

Рыба должна быть уложена в банки, пересыпана смесью соли, сахара, консерванта с добавлением или без добавления заливки.

Банки должны быть плотно укупорены и не иметь подтечности.

4.2.2 Микробиологические показатели пресервов должны соответствовать показателям, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1].

4.2.3 По химическим и физическим показателям пресервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Норма | Метод испытания |
|---|---|---|
| Массовая доля поваренной соли, % | 6,0—8,0 | По ГОСТ 27207 |
| Массовая доля бензойнокислого натрия, %, не более | 0,1 | По ГОСТ 27001 |
| Массовая доля жира в курильской скумбрии, %, не менее | 18,0 | По ГОСТ 26829 |
| Длина обезглавленной рыбы, см, не менее: | | По ГОСТ 1368 |
| курильской, дальневосточной скумбрии | 19,0 | |
| атлантической скумбрии и океанической ставриды | 16,0 | |
| сардинеллы | 16,5 | |
| сардины, сардинопса | 11,0 | |

*Окончание таблицы 1*

| Наименование показателя | Норма | Метод испытания |
|---|---|---|
| Длина неразделанных рыб, см, не менее:<br>сардинопса, сардины | 15,0<br>Рыба в банке равномерная по длине. Может быть отклонение по длине для обезглавленной рыбы не более 4 см, для неразделанной — не более 3 см (в пределах установленных размеров не менее установленной минимальной длины) | По ГОСТ 1368 |
| Массовая доля составных частей, %, не менее:<br>рыбы (для пресервов из курильской скумбрии)<br>рыбы (для остальных пресервов)<br>заливки | <br>84<br>80<br>7 | По ГОСТ 26664 |

4.2.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов, гистамина (для скумбриевых) в пресервах не должно превышать допустимые уровни, установленные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [2].

4.2.5 По органолептическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Характеристика и норма |
|---|---|
| Вкус | Приятный, свойственный созревшей рыбе данного вида специального посола, без постороннего привкуса |
| Запах | Приятный, свойственный созревшей рыбе данного вида специального посола, без постороннего запаха |
| Консистенция мяса рыбы | Нежная, сочная.<br>Для ставриды может быть плотная;<br>для курильской скумбрии — плотная или слегка перезревшая (в местах потребления) |
| Состояние рыбы | Рыба без наружных повреждений. Поверхность рыбы чистая.<br>Могут иметь место:<br>расслаивание мяса на разрезе — у курильской скумбрии;<br>слегка лопнувшее брюшко, но без выпадения внутренностей в одной банке (по счету) не более чем у 15 % — у неразделанных сардины и сардинопса;<br>потемнение мяса на срезах;<br>незначительное пожелтение стенок брюшной полости, без вкуса и запаха окислившегося жира — у курильской скумбрии;<br>незначительное пожелтение мяса рыбы на срезах и подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира;<br>желто-зеленая окраска подкожного жира, без вкуса и запаха окислившегося жира у курильской скумбрии;<br>следы от объячеивания — хомутики;<br>слипание созревших рыб, когда разъединение рыбок возможно без повреждения кожицы, — для сардины и сардинопса |
| Характеристика разделки | Обезглавленная рыба — рыба, у которой ровным срезом удалена голова с пучком внутренностей. Икра, молоки, часть внутренностей могут быть оставлены. Возможны удаление хвостового плавника и поперечный надрез брюшка в области анального отверстия |
| Порядок укладывания | Рыба должна быть уложена плотными параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами, наклонно, причем в ряду каждая рыба по отношению к соседней — головной частью к хвостовой. Нижний ряд должен быть уложен спинками вниз, а второй и последующие ряды — спинками вверх.<br>При однорядовом укладывании рыбу укладывают в банку спинками вверх. |

*Окончание таблицы 2*

| Наименование показателя | Характеристика и норма |
|---|---|
| Порядок укладывания | Возможно:<br>укладывание под крышку двух рыб для прикрытия голов и хвостовых плавников рыб верхнего ряда и одного куска скумбрии, сардинопса, сардины, сардинеллы или ставриды шириной не менее 5 см для установления стандартной массы рыбы;<br>безрядовое укладывание с разравниванием рыбы по рядам для сардины и сардинопса |
| Состояние заливки | С наличием взвешенных частиц белкового происхождения, чешуек и жира на поверхности |
| Наличие надета белкового происхождения | Может иметь место на поверхности рыбы |
| Наличие посторонних примесей | Не допускается |

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления пресервов, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют:

рыба-сырец — нормативному документу;

рыба охлажденная — ГОСТ 814 и другому нормативному документу;

рыба мороженая — ГОСТ 20057;

вода питьевая — ГОСТ 2874;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;

сахар-песок — ГОСТ 21.

Бензойнокислый натрий должен соответствовать требованиям Государственной фармакопеи СССР ФС 424 (издание десятое) или другому нормативному документу, согласованному с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления пресервов, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [2].

4.4 Маркировка

Маркируют пресервы по ГОСТ 11771.

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковывают пресервы по ГОСТ 11771.

4.5.2 Пресервы выпускают в металлических банках по ГОСТ 5981 и другому нормативному документу, вместимостью не более 5050 $см^3$, а пресервы из мороженого сардинопса — не более 1650 $см^3$ или полиэтиленовых банках вместимостью не более 1300 $см^3$, соответствующих требованиям нормативного документа.

Возможно использование других видов тары, которая соответствует санитарным требованиям нормативного документа, разрешенной органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевой продукцией и обеспечивающей сохранность продукции при транспортировании и хранении.

4.5.3 Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью или их смесью, допущенными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

## 5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Периодичность определения показателей «Массовая доля бензойнокислого натрия» и «Массовая доля жира» устанавливает изготовитель.

Примечание — Периодичность определения показателя «Массовая доля бензойнокислого натрия» устанавливается с учетом требований, установленных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [3].

5.3 Контроль за содержанием токсичных элементов, гистамина и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5.4 Контроль микробиологического качества пресервов проводят в соответствии с требованиями по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, установленными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1].

## 6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668 и в соответствии с требованиями по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, установленными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1].

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических испытаний — по ГОСТ 26669 и в соответствии с требованиями по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, установленными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1].

6.2 Методы испытаний — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935, ГОСТ 29184, в соответствии с требованиями по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, установленными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1], и в соответствии с 4.2.3.

Содержание пестицидов и гистамина определяют методами, утвержденными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

## 7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют пресервы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре от 0 до минус 8 °С.

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663. Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.1.3 Пресервы отгружают в торговую сеть созревшими. По согласованию с получателем (оптово-сбытовой организацией) пресервы могут отгружаться с предприятий-изготовителей не полностью созревшими, но не ранее чем через две недели после их изготовления, с условием дозревания их на специализированных оптовых базах, складах в местах реализации.

7.2 Хранение

7.2.1 Пресервы хранят при температуре от 0 до минус 8 °С.

Курильскую, дальневосточную скумбрию и сардины — от минус 6 до минус 8 °С.

7.2.2 Срок хранения пресервов, с даты изготовления, мес, не более:

6 — из ставриды океанической, скумбрии дальневосточной и курильской;

5 — из скумбрии атлантической и сардинеллы;

2,5 — из сардины и сардинопса.

7.2.3 Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

## Библиография

[1] — Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 и Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91

[2] — Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденные Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061—89*

[3] — Методические указания «Порядок и периодичность контроля за содержанием чужеродных веществ в продуктах питания и продовольственном сырье учреждениями санитарно-эпидемиологической службы», утвержденные Министерством здравоохранения СССР 13.07.90 № 5175—90

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

УДК 664.95:006.354 МКС 67.120.30 Н23 ОКП 92 7223, 92 7229

Ключевые слова: пресервы рыбные специального посола, требования, характеристики, нормы, показатели качества

gost.e-ecolog.ru