МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы рыбные

РЫБА В МАСЛЕ (БЛАНШИРОВАННАЯ, ПОДСУШЕННАЯ ИЛИ ПОДВЯЛЕННАЯ)

Технические условия

ГОСТ 7454—90

Canned fish in oil (blanched, slightly dried or cured). Specifications

ОКП 92 7110, 92 7114

Дата введения 01.01.92

Настоящий стандарт распространяется на рыбные консервы в масле, изготовленные из бланшированной, подсушенной или подвяленной рыбы, и устанавливает требования к консервам, изготовляемым для потребностей экономики страны и экспорта.

Коды ОКП на рыбные консервы приведены в приложении.

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.

1.2. Характеристики

1.2.1. Рыба, термически обработанная, должна быть уложена в банки, залита ароматизированным или неароматизированным растительным маслом, герметично укупорена и стерилизована при температуре выше 100 °С.

Для консервов типа «тушенка» из тунцов добавляются лук и чеснок с заливкой свиным жиром, для консервов «Тунец бланшированный в масле» для экспорта используется оливковое масло.

1.2.2. По качеству консервы подразделяют на высший и первый сорт. Консервы высшего сорта изготовляют из осетровых, тунцов, частиковых рыб, сардин, сайры, сельди иваси, барабули, жирных сельдевых и скумбриевых рыб, а также из филе рыб.

Консервы первого сорта изготовляют из рыб всех промысловых видов.

1.2.3. 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.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта		Метод испытания
	высшего	первого	
Массовая доля поваренной соли, %:			По ГОСТ 27207
для консервов «Тунец бланшированный в масле» для экспорта	От 1,4 до 2,0		
для остальных консервов	От 1,5 до 2,2		
Массовая доля отстоя в масле к массе рыбы и отстоя, %, не более	10	15	По ГОСТ 20221
Массовая доля составных частей, %, не менее:			По ГОСТ 26664
рыбы	75		
масла	10		

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

gost.e-ecolog.ru

1.2.5. Содержание токсичных элементов и пестицидов в консервах не должно превышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР*.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	высшего	первого
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида. Для консервов из океанических рыб с естественным кисловатым привкусом	
		Из анчоусовых — с незначительным привкусом горечи
Запах	Приятный, свойственный рыбе данного вида в масле или в масле, ароматизированном пищевыми добавками	
Консистенция: мяса рыбы	Нежная или плотная, сочная	
		Незначительно суховатая у сайры
костей	Мягкая, кости легко разжевываются или раздавливаются	
		Плавники, «жучки» у черноморской ставриды мягкие
Состояние: рыбы	Куски, тушки, филе, теша и филе-кусочки целые. Поперечный срез кусков или порций ровный. Неровная поверхность среза у рыб тунцового промысла. Незначительный выступ позвоночной кости над уровнем мяса.	
		Незначительное припекание рыбы к внутренней поверхности банки.
		Разламывание отдельных кусков, филе, теши и тушек при выкладывании из банки; следы от прутков, сеток в виде легкой вдавливаемости на поверхности рыбы или проколы в хвостовой части тушки, для хамсы — в верхней части тушки; незначительное расслоение мяса у тунца, терпуга и скумбрии; слегка лопнувшее брюшко у отдельных экземпляров рыб; неравномерная величина кусков, наличие срезков мяса в порции, а также косых срезов в отдельных кусках рыбы
кожных покровов	Кожный покров целый. Допускаются незначительные нарушения: в местах соприкосновения кусков, тушек и филе между собой для бланшированной рыбы;	
		в местах припекания к внутренней поверхности банки.
масла	Прозрачное	
		с легким помутнением или «сеткой» при использовании подсолнечного масла с легким помутнением или «сеткой»
Цвет: масла	Характерный для используемого вида масла и добавок: от светло-желтого до темно-желтого, от оранжевого до оранжево-красного	
мяса тунца: длинноперого	От бело-розового до кремоватого	
желтоперого и большеглазого	От светлого до бежевато-серого	

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

Продолжение табл. 2

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="2">Характеристика и норма для сорта</th></tr>
<tr><th>высшего</th><th>первого</th></tr>
<tr><td>Характеристика разделки</td><td colspan="2">Голова, внутренности, чешуя, плавники, «жучки» (костные образования), черная пленка, кости (у филе), у тунца, парусника, макрели кости, кожа, темное мясо удалены. Сгустки крови и кровяная почка зачищены.
Допускаются:
чешуя у скумбрии, тресковых (кроме пикши) и камбаловых рыб, бычка, мойвы, ряпушки, ставриды, желтоперки и единичные чешуйки у сардинеллы, сардины, сардинопса;
«жучки» у черноморской ставриды при длине тушки не более 11 см; оставление прирезей темного мяса у тунца; остатки черной пленки в отдельных кусках у путассу, трески, пикши, сайды, хека;
плавники (включая хвостовой) у мелкой рыбы (кроме речного ерша и окуня) и калифорнийского анчоуса при длине тушки не более 10 см;
плавники (кроме хвостового) у мелкой рыбы при длине тушки не более 14 см (кроме речного ерша и окуня), у сайры, саргана, путассу, сардины, салаки, а также у сельди, скумбрии, ставриды, сардинеллы, сардинопса, серебристого хека при машинном разделывании на механизированных линиях;
икра или молока: у сардины, сардинопса, сардинеллы, сельди, сайры, в кусках сельди иваси;
у мелкой рыбы, калифорнийского анчоуса при длине тушки не более 10 см;
камбалы, речного ерша, мойвы, тихоокеанской песчанки при длине тушки не более 14 см, а также в кусках тихоокеанской песчанки, салаки;
остатки внутренностей в отдельных кусках сардины, сардинеллы, сардинопса, сельди, сайры, в тушках мойвы, хамсы, кильки, калифорнийского анчоуса при длине тушки не более 10 см, у тихоокеанской песчанки при длине тушки не более 14 см и в кусках разделанной тихоокеанской песчанки, сельди-иваси, салаки
Может быть срезана нижняя часть брюшка вместе с плавниками:
у сельди, скумбрии, сардинеллы
у ставриды
У рыбы, разделанной без вспарывания брюшка, может наноситься поперечный разрез в области анального отверстия</td></tr>
<tr><td>Наличие чешуи</td><td colspan="2">Чешуя отсутствует.
Допускаются единичные чешуйки у сардинеллы, сардины, сардинопса</td></tr>
<tr><td>Порядок укладывания</td><td colspan="2">Куски и филе-кусочки должны быть аккуратно уложены поперечным срезом к донышку банки. Куски тунца, макрели, марлина, парусника и других крупных океанических рыб должны быть плотно уложены или спрессованы по форме банки. Тушки рыб должны быть уложены наклонно брюшком 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.
Тушки со срезанными брюшками укладывают спинками вверх.
Филе и тешу укладывают параллельными рядами кожной стороной к донышку и крышке банки; филе мелких рыб, тушки сельди иваси могут быть уложены в цилиндрические банки кольцеобразно.</td></tr>
</table>

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	высшего	первого
Порядок укладывания		Калифорнийский анчоус укладывают спинками вверх; мелкие кусочки (крошку) тунца, макрели, парусника и других крупных океанических рыб должны быть уложены плотно до наполнения банки; кусочки филе трески различных размеров должны быть спрессованы в порции по форме банки. Допускается: укладывание плашмя кусков мелких рыб и кусков теши тунца, макрели, марлина, парусника и других крупных океанических рыб; фасование отдельных кусков в два ряда поперечным срезом к донышку банки или плашмя; безрядовое укладывание тушек кильки с наличием отдельных кусков рыбы в отдельных банках
Количество рыбы	Количество тушек, филе, теши, филе-кусочков и кусков мелких экземпляров рыб не нормируется. Для консервов из тушек, филе, теши должно быть не более двух довесков. Количество кусков крупной рыбы в банке вместимостью 353 $см^3$ должно быть не более трех, не считая одного довеска; тунца — не более одного, не считая одного-двух довесков. Прихвостовых кусков в консервах из рыбы, разрезанной пополам, должно быть не более половины, разрезанной на поперечные куски — не более одной трети от общего количества кусков. В консервах из крупных экземпляров рыб количество прихвостовых кусков должно быть не более одного.	
		При машинном укладывании количество прихвостовых кусков не нормируется
Размеры кусков и тушек	Высота кусков или порций рыбы должна быть равна внутренней высоте банки или на 4—5 мм ниже внутренней высоты банки. Куски должны быть примерно одинаковыми по размеру. Длина тушек должна быть практически одинаковой. Для консервов «Треска салатная» размеры кусочков филе не нормируются	
Посторонние примеси	Не допускаются	

1.2.7. Требования к качеству, упаковке и маркировке продукции для экспорта должны соответствовать требованиям договора (контракта) поставщика с внешнеэкономической организацией или иностранным покупателем.

1.3. Требования к сырью и материалам

1.3.1. Консервы изготовляют из рыбы-сырца, охлажденной и мороженой рыбы.

Для консервов из тунца используют:

для экспорта и высшего сорта — тунец большеглазый (Thunnus obesus), желтоперый (Tunnus albacares), длинноперый (альбакор) (Thunnus alalunga), сырец или охлажденный (кроме контактного способа охлаждения).

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

рыба-сырец — нормативно-технической документации;

рыба охлажденная — ГОСТ 814 и другой нормативно-технической документации;

рыба мороженая — ГОСТ 1168, ГОСТ 20057, ГОСТ 17661 и другой нормативно-технической документации;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830*;

масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129;

масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981;

масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;

масло соевое рафинированное — ГОСТ 7825;

масло горчичное — ГОСТ 8807;

масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128;

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51474—2000.

масла хлопковое рафинированное, салатное, оливковое, подсолнечное высокоолеиновое, эфирное укропное — нормативно-технической документации;

жир свиной — ГОСТ 25292;

препарат коптильный «МИНХ» — нормативно-технической документации;

томатная паста или томат-пюре — ГОСТ 3343;

лук репчатый свежий — ГОСТ 1723;

лук репчатый сушеный — ГОСТ 7587;

чеснок свежий — ГОСТ 7977;

чеснок сушеный — ГОСТ 16729;

чеснок соленый, солено-маринованный, соленый по-домашнему — нормативно-технической документации;

лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;

зелень петрушки и укропа сушеная — ГОСТ 16732;

зелень петрушки и укропа соленая, свежая и быстрозамороженная — нормативно-технической документации;

перец душистый, черный и красный молотый — нормативно-технической документации;

гвоздика — нормативно-технической документации;

раствор эфирного укропного масла в этиловом спирте — нормативно-технической документации;

эфирные масла и экстракты пряностей — нормативно-технической документации;

ферментный препарат «Океан» — нормативно-технической документации;

вода питьевая — ГОСТ 2874*;

допускается использовать нерафинированное и гидратированное подсолнечное масло высшего сорта.

Для консервов высшего сорта из тунца используют оливковое или подсолнечное рафинированное дезодорированное масло.

Для консервов из сайры используют оливковое, арахисовое, рафинированное подсолнечное масло; допускается подсолнечное нерафинированное и гидратированное масло высшего сорта.

1.4. Маркировка

1.4.1. Маркируют консервы по ГОСТ 11771.

1.5. Упаковка

1.5.1. Упаковывают консервы по ГОСТ 11771.

1.5.2. Консервы фасуют в металлические банки вместимостью не более 353 $см^3$ по ГОСТ 5981 и банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом, по нормативно-технической документации.

Консервы высшего сорта фасуют в банки вместимостью не более 250 $см^3$. Консервы из сардинопса, сардины, сардинеллы фасуют в банки вместимостью не более 270 $см^3$.

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

1.5.3. При поставке консервов на экспорт в каждый ящик укладывают консервы из одного вида тунца. На обеих сторонах ящика по всей ширине торца должна быть нанесена цветная полоска шириной 2—3 см:

для консервов из длинноперого и желтоперого тунцов — желтого цвета;

для большеглазого тунца — красного цвета.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

2.2. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

3. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

3.1. Методы отбора проб — ГОСТ 8756.0, 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. 1.2.4.

Содержание пестицидов определяют по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

---

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

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 10444.9, ГОСТ 26670.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

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

Пакетирование — по ГОСТ 23285.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

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

Срок хранения консервов с даты изготовления:

3 года — из тунца для экспорта;

2,5 года — из сардины, сардинеллы, сардинопса;

1 год 3 мес — из сардины атлантической бланшированной в масле, в банках из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом;

1,5 года — из телескопа;

2 года — для мойвы подвяленной и остальных консервов.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

Ассортимент консервов	Код ОКП
Сельдь атлантическая в ароматизированном масле	92 7113 0010
Сельдь круглая бланшированная в масле	92 7113 0020
Сельдь атлантическая (включая жирную) в масле	92 7113 0030
Сельдь тихоокеанская (включая жирную) в масле	92 7113 0050
Сельдь каспийская особая в оливковом масле	92 7113 0070
Сельдь каспийская в масле	92 7113 0080
Тунец (кусочки) бланшированный в масле	92 7114 0020
Тунцовая крошка (кусочки) в масле	92 7114 0030
Тушенка тунца	92 7114 0040
Тунец в масле	92 7114 0050
Сайра бланшированная в масле	92 7115 0030
Скумбрия атлантическая в масле	92 7116 0010
Скумбрия атлантическая в масле (без обжарки)	92 7116 0020
Скумбрия атлантическая в ароматизированном масле	92 7116 0030
Скумбрия дальневосточная в масле	92 7116 0040
Скумбрия (кроме атлантической и дальневосточной) в масле	92 7116 0080
Анчоус бланшированный в масле	92 7119 0010
Анчоус калифорнийский бланшированный в масле	92 7119 0030
Барабуля (султанка) в масле	92 7119 0060
Бычки бланшированные в масле	92 7119 0080
Кильки каспийские бланшированные в ароматизированном масле	92 7119 0120
Кефаль бланшированная азово-черноморская в масле	92 7119 0150
Калуга бланшированная в масле	92 7119 0160
Макрель бланшированная в масле	92 7119 0180
Макрель (кусочки) бланшированная в масле	92 7119 0190
Марлин в масле	92 7119 0210
Марлин бланшированный (кусочки) в масле	92 7119 0220
Нототения бланшированная в масле	92 7119 0280
Парусник в масле	92 7119 0340

Продолжение

Ассортимент консервов	Код ОКП
Парусник бланшированный в масле	92 7119 0350
Путассу бланшированная в масле	92 7119 0420
Ряпушка сибирская бланшированная в масле (рядовой укладки)	92 7119 0460
Салака бланшированная в масле (кусочки или тушка)	92 7119 0510
Салака бланшированная в масле	92 7119 0520
Салака бланшированная в масле (кусочки или тушка)	92 7119 0530
Сардель бланшированная в масле	92 7119 0550
Сардинелла бланшированная в масле	92 7119 0560
Сериолелла бланшированная в масле	92 7119 0580
Ставрида атлантическая бланшированная в масле	92 7119 0600
Ставрида атлантическая бланшированная в ароматизированном масле	92 7119 0610
Ставрида черноморская бланшированная в масле	92 7119 0630
Сом бланшированный в ароматизированном масле	92 7119 0680
Севрюга бланшированная в масле	92 7119 0690
Стерлядь бланшированная в масле	92 7119 0700
Треска бланшированная в масле	92 7119 0710
Тушенка из макрели «Любительская»	92 7119 0720
Тушенка из марлина «Любительская»	92 7119 0730
Тушенка из парусника «Любительская»	92 7119 0740
Хек серебристый бланшированный в масле	92 7119 0800
Хек тихоокеанский бланшированный в масле	92 7119 0810
Шип бланшированный в масле	92 7119 0860
Щука бланшированная в ароматизированном масле	92 7119 0870
Путассу бланшированная в масле	92 7119 0900
Толстолобик бланшированный в масле	92 7119 0920
Кильки в масле «Южные»	92 7119 0940
Макрурус бланшированный в масле	92 7119 0960
Рыба-сабля бланшированная в масле	92 7119 0970
Ледяная рыба бланшированная в масле	92 7119 1050
Частик крупный в ароматизированном масле	92 7119 1090
Минтай бланшированный в ароматизированном масле	92 7119 1100
Тунец бланшированный в масле (на экспорт)	92 7119 1270
Ставрида океаническая бланшированная в масле	92 7119 1290
Мойва жирная в масле (подвяленная)	92 7119 1390
Сардина атлантическая бланшированная в масле	92 7119 1400
Треска салатная	92 7119 1420
Карп прудовый бланшированный в масле	92 7119 1510
Карп прудовый бланшированный в укропном масле	92 7119 1520
Сазан прудовый бланшированный в масле	92 7119 1530
Сазан прудовый бланшированный в укропном масле	92 7119 1540
Сардинопс бланшированный в масле	92 7119 1550
Минтай бланшированный в масле	92 7119 1610
Филе рыбное любительское в ароматизированном масле	92 7119 1620
Песчанка тихоокеанская бланшированная в масле	92 7119 1630
Сельдь иваси в масле «Пикантная»	92 7119 0180
Тушенка из макрели	92 7119 0720
Тушенка из марлина	92 7119 0730
Тушенка из парусника	92 7119 0740
Тушенка из тунца «Любительская»	92 7119 1640
Тунец «Ассорти» с луком	92 7119 1650
Тунец «Ассорти» с чесноком	92 7119 1660
Камбала бланшированная в масле	92 7119 1380
Мойва бланшированная в масле	92 7119 1670
Сайра бланшированная в масле	92 7119 1680
Сарган бланшированный в масле	92 7119 1690
Треска бланшированная «Ароматная»	92 7119 1700
Макрурус бланшированный в ароматизированном масле	92 7119 0960
Навага бланшированная в масле	92 7119 1710
Сельдь иваси бланшированная в масле (кусочки)	92 7119 0100
Филе сельди атлантической подвяленное в масле	92 7119 1720
Кильки бланшированные в масле «Острые»	92 7119 1730
Кильки каспийские бланшированные в масле	92 7119 1770

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 10.08.90 № 2380**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 7454—75 и ГОСТ 22531—77**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 814—96	1.3.2	ГОСТ 10444.15—94	3.2
ГОСТ 1128—75	1.3.2	ГОСТ 11771—93	1.4.1; 1.5.1
ГОСТ 1129—93	1.3.2	ГОСТ 13830—97	1.3.2
ГОСТ 1168—86	1.3.2	ГОСТ 16729—71	1.3.2
ГОСТ 1723—86	1.3.2	ГОСТ 16732—71	1.3.2
ГОСТ 2874—82	1.3.2	ГОСТ 17594—81	1.3.2
ГОСТ 3343—89	1.3.2	ГОСТ 17661—72	1.3.2
ГОСТ 5981—88	1.5.2	ГОСТ 20057—96	1.3.2
ГОСТ 7587—71	1.3.2	ГОСТ 20221—90	1.2.4
ГОСТ 7825—96	1.3.2	ГОСТ 23285—78	4.1
ГОСТ 7977—87	1.3.2	ГОСТ 24597—81	4.1
ГОСТ 7981—68	1.3.2	ГОСТ 25292—82	1.3.2
ГОСТ 8756.0—70	2.1; 3.1	ГОСТ 26664—85	1.2.4; 3.1
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 8807—94	1.3.2	ГОСТ 26669—85	3.1; 3.2
ГОСТ 8808—2000	1.3.2	ГОСТ 26670—91	3.2
ГОСТ 10444.1—84	3.1; 3.2	ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 10444.2—94	3.2	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 10444.7—86	3.2	ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26935-86	3.1
ГОСТ 10444.8—88	3.2	ГОСТ 27207—87	1.2.4
ГОСТ 10444.9—88	3.2	ГОСТ 30425—97	3.1; 3.2

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 7—95 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—95)**

6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ**

gost.e-ecolog.ru