ГОСТ 12250—88

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ В МАСЛЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.4:006.354 Группа Н23

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ В МАСЛЕ

Технические условия

ГОСТ 12250—88

Canned fish with vegetables in oil.
Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 7154

Дата введения 01.07.89

Настоящий стандарт распространяется на консервы из рыбы с добавлением гарнира из овощей, бобовых и круп, а также на консервы из фаршевых изделий с добавлением или без добавления гарнира, в масле.

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, разделанная на тушку с разрезом или без разреза брюшка, куски, филе (термически обработанная или сырая) или фаршевые изделия (термически обработанные) и гарнир должны быть уложены в банки, залиты маслом, герметично укупорены и стерилизованы при температуре выше 100 °С.

1.2.2. 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.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,0 до 2,0	По ГОСТ 27207
Массовая доля составных частей, %, к массе нетто консервов:		По ГОСТ 26664
в консервах из рыбы:		
рыбы, не менее	50	
гарнира, не более	30	
масла, не более	20	
в консервах из фаршевых изделий:		
фаршевых изделий, не менее	77	
в т. ч. рыбы, не менее	50	
гарнира, не более	8	
масла, не более	15	

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1988
© Стандартинформ, 2008

1.2.4. 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.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха
Консистенция:	
рыбы	Нежная, сочная. Допускается плотная; для тресковых, скумбрии и ставриды — суховатая
фаршевых изделий	Сочная, плотная
овощей, бобовых и круп	Мягкая, допускается для перловой крупы и бобовых — плотная
Состояние:	
рыбы и фаршевых изделий	Куски и тушки рыб целые, при выкладывании из банки должны сохранять свою форму. Фаршевые изделия правильной формы — овальные, круглые или цилиндрические; крупа в фарше равномерно смешана с измельченной рыбой. Допускаются: легкая разваренность рыбы; лопнувшее брюшко у мелких рыб; разламывание отдельных кусков или тушек рыб, а также фаршевых изделий при выкладывании их из банки; незначительные отклонения от правильной формы у фаршевых изделий
овощей, бобовых и круп	Овощи нарезаны кусочками различной формы. Бобовые и крупы целые; фасоль, горох, крупа без комков. Допускается незначительная разваренность; горох с разделанными семядолями
Состояние кожных покровов	Частичное нарушение кожного покрова у отдельных кусков и тушек рыбы
Характеристика разделки	У рыбы должны быть удалены голова, внутренности, чешуя, плавники, «жучки», черная пленка, сгустки крови (почка), позвоночная кость (у филе). Срезы ровные. Минтай свыше 30 см разделывается только на спинку. Допускаются: плавники, включая хвостовой, у рыбы при длине тушки не более 10 см; плавники, кроме хвостового, у рыбы при длине тушки от 10 до 14 см, а также сельди, скумбрии, ставриды и хека при разделке их на механизированных линиях; остатки внутренностей, икра или молоки у рыбы при длине тушки не более 14 см; отдельные чешуйки у сельдевых и тресковых
Количество кусков рыбы, тушек и фаршевых изделий	Количество кусков и тушек рыбы не нормируется. Количество фаршевых изделий в банке должно быть не менее двух
Порядок укладывания рыбы, фаршевых изделий и гарнира	Куски рыбы должны быть уложены поперечным срезом к донышку банки или плашмя; тушки рыбы — параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами; фаршевые изделия — в один или несколько рядов. Гарнир размещается в зависимости от формы банки и размеров укладываемых в банку кусков, тушек рыбы и фаршевых изделий. При механизированном укладывании рыбы в банку высота кусков рыбы не нормируется. Допускается на механизированных линиях: укладывание отдельных кусков рыбы плашмя; безрядовое укладывание тушек каспийской кильки с наличием отдельных кусочков рыбы в банке
Наличие посторонних примесей	Не допускается

1.3. Требования к сырью и материалам

1.3.1. Консервы изготовляют из рыбы-сырца, охлажденной или мороженой рыбы с использованием овощей, бобовых, круп, растительного масла, пшеничной муки, сахара, соли, пряностей, томатной пасты или томатного пюре.

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

рыба сырец — ТУ 15—01 430, ТУ 15—01 406, ТУ 15—01 859, ТУ 15—05 159, ТУ 15 РСФСР 21;

рыба охлажденная — ГОСТ 814, ТУ 15—01 888, ОСТ 15—58;

рыба мороженая — ГОСТ 1168, ГОСТ 20057, ГОСТ 17661, ОСТ 15—56, ТУ 15—01—888, ТУ 15—01 429, ТУ 15—02 408, ТУ 15—02 450, ТУ 15—03 230, ТУ 15—03 233, ТУ 15—04 397, ТУ 15—05 161;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830*;

масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129**;

масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;

масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981;

масло соевое рафинированное — ГОСТ 7825;

масло оливковое;

сахар-песок — ГОСТ 21;

крупа перловая — ГОСТ 5784;

крупа гречневая — ГОСТ 5550;

крупа рисовая — ГОСТ 6292;

крупа манная — ГОСТ 7022;

фасоль — ГОСТ 7758;

горох — ГОСТ 28674;

горох шелушеный (лущеный) — ГОСТ 6201;

горошек зеленый сушеный — ГОСТ 16730***;

горошек зеленый консервированный — ГОСТ 15842;

морковь столовая свежая — ГОСТ 1721, сушеная — ГОСТ 7588***;

лук репчатый свежий — ГОСТ 1723, лук сушеный — ГОСТ 7587***;

чеснок свежий — ГОСТ 7977;

мука пшеничная хлебопекарная — ГОСТ 26574*[4];

лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;

паста томатная или пюре томатное — ГОСТ 3343;

кислота уксусная пищевая — ГОСТ 6968, ГОСТ 61; ТУ 6—09—4191;

вода питьевая — ГОСТ 2874*[5];

молоко коровье цельное сухое — ГОСТ 4495*[6];

перец душистый — ОСТ 18—274;

перец черный — ОСТ 18—279;

зелень укропа, петрушки.

Допускается использовать:

для консервов из фаршевых изделий рыбу с механическими повреждениями, по качеству мяса соответствующую требованиям первого сорта. Поврежденные части должны быть удалены;

нерафинированное и гидратированное подсолнечное масло высшего сорта;

пшеничную муку второго сорта.

При изготовлении консервов из каспийской кильки применяется только рис или перловая крупа.

---

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

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

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

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

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

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

1.4. Маркировка

1.4.1. Маркируют консервы по ГОСТ 11771.

1.4.2. Для консервов «Шницель «Нептун»», «Жаркое «Рыбацкое»», «Бифштекс «Океан»», «Ассорти «Обское», «Ассорти по-ямальски», «Ставрида по-керченски», «Скумбрия по-керченски» на этикетках должен быть указан состав консервов: наименование рыбы, гарниров, добавок, масла.

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 другой нормативно-технической документации.

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

2. ПРИЕМКА

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.

2.3. Содержание рыбы в фаршевых изделиях контролируют в процессе изготовления консервов.

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 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934, ГОСТ 26935, ГОСТ 30425 и указанным в п. 1.2.3 настоящего стандарта.

Определение остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

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. Транспортирование

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

Пакетирование — по ГОСТ 23285.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

4.2. Хранение

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

Срок хранения консервов — 1,5 года с даты изготовления.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

Ассортимент	Код
Бычки в масле с овощами и томатом	92 7154 0010
Карась с гречневой кашей в масле	92 7154 0020
Килька каспийская с луком в масле	92 7154 0040
Килька каспийская в масле с овощами	92 7154 0050
Парусник бланшированный с фасолью в масле	92 7154 0060
Парусник бланшированный с горохом в масле	92 7154 0070
Парусник бланшированный с гречневой кашей в масле	92 7154 0080
Парусник (кусочки) бланшированный с фасолью в масле	92 7154 0090
Парусник (кусочки) бланшированный с горохом в масле	92 7154 0100
Парусник (кусочки) бланшированный с гречневой кашей в масле	92 7154 0110
Сардинелла с гречневой кашей в масле	92 7154 0120
Ставрида океаническая с гречневой кашей в масле	92 7154 0130
Сельдь атлантическая с зеленым горошком в масле	92 7154 0140
Хек с овощным гарниром в масле (без обжарки)	92 7154 0150
Шницель «Нептун»	92 7154 0220
Жаркое «Рыбацкое»	92 7154 0230
Бифштекс «Океан»	92 7154 0240
Сардина атлантическая с овощным гарниром в масле	92 7154 0250
Ассорти «Обское»	92 7154 0260
Ассорти по-ямальски	92 7154 0270
Килька каспийская с перловой крупой в масле	92 7154 0280
Толстолобик с рисом в масле	92 7154 0290
Толстолобик с перловой крупой в масле	92 7154 0300
Толстолобик с горохом в масле	92 7154 0310
Минтай с перловой крупой в масле	92 7154 0320
Ставрида по-керченски	92 7154 0330
Скумбрия по-керченски	92 7154 1000

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 10.06.88 № 1699

3. ВЗАМЕН ГОСТ 12250—66

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	1.3.2	ГОСТ 17594—81	1.3.2
ГОСТ 61—75	1.3.2	ГОСТ 17661—72	1.3
ГОСТ 814—96	1.3.2	ГОСТ 20057—96	1.3.2
ГОСТ 1129—93	1.3.2	ГОСТ 23285—78	4.1
ГОСТ 1168—86	1.3.2	ГОСТ 24597—81	4.1
ГОСТ 1721—85	1.3.2	ГОСТ 26574—85	1.3.2
ГОСТ 1723—86	1.3.2	ГОСТ 26664—85	1.2.3
ГОСТ 2874—82	1.3.2	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 3343—89	1.3.2	ГОСТ 26669—85	3.1, 3.2
ГОСТ 4495—87	1.3.2	ГОСТ 26670—91	3.2
ГОСТ 5550—74	1.3.2	ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 5784—60	1.3.2	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 5981—88	1.5.2	ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26935-86	3.1
ГОСТ 6201—68	1.3.2	ГОСТ 27207—87	1.2.3
ГОСТ 6292—93	1.3.2	ГОСТ 28674—90	1.3.2
ГОСТ 6968—76	1.3.2	ГОСТ 30425—97	3.1, 3.2
ГОСТ 7022—97	1.3.2	ТУ 6—09—4191—76	1.3.2
ГОСТ 7587—71	1.3.2	ТУ 15 РСФСР 21—82	1.3.2
ГОСТ 7588—71	1.3.2	ТУ 15—05 159—81	1.3.2
ГОСТ 7758—75	1.3.2	ТУ 15—05 161—82	1.3.2
ГОСТ 7825—96	1.3.2	ТУ 15—03 230—81	1.3.2
ГОСТ 7977—87	1.3.2	ТУ 15—03 233—84	1.3.2
ГОСТ 7981—68	1.3.2	ТУ 15—04 397—81	1.3.2
ГОСТ 8756.0—70	2.1, 3.1	ТУ 15—01 406—84	1.3.2
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ТУ 15—02 408—85	1.3.2
ГОСТ 8808—2000	1.3.2	ТУ 15—01 429—86	1.3.2
ГОСТ 10444.1—84	3.1, 3.2	ТУ 15—01 430—80	1.3.2
ГОСТ 10444.2—94	3.2	ТУ 15—02 450—84	1.3.2
ГОСТ 10444.7—86	3.2	ТУ 15—01 859—81	1.3.2
ГОСТ 10444.9—88	3.2	ТУ 15—01 888—84	1.3.2
ГОСТ 10444.15—94	3.2	ОСТ 15—56—73	1.3.2
ГОСТ 11771—93	1.4, 1.5.1	ОСТ 15—58—73	1.3.2
ГОСТ 13830—97	1.3.2	ОСТ 18—274—76	1.3.2
ГОСТ 15842—90	1.3.2	ОСТ 18—279—76	1.3.2
ГОСТ 16730—71	1.3.2		

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

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2008 г.

gost.e-ecolog.ru