ГОСТ 10979—85

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЕСЕРВЫ РЫБНЫЕ

САЙРА СПЕЦИАЛЬНОГО ПОСОЛА

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

16 – 2152

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.95:006.354 Группа Н23

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пресервы рыбные

САЙРА СПЕЦИАЛЬНОГО ПОСОЛА

Технические условия

ГОСТ 10979—85

Fish preserves. Special salted saury. Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 7229

Дата введения 01.01.87

Настоящий стандарт распространяется на пресервы специального посола, изготовленные из сайры.

Коды ОКП на рыбные пресервы приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Пресервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта из рыбы-сырца непосредственно на промысле (на рыболовецких судах, плавучих базах с рефрижераторными трюмами) или на береговых заводах, имеющих холодильники, по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Допускается изготовлять пресервы из мороженой сайры, выловленной в Атлантическом и Тихом океанах.

Пресервы из тихоокеанской сайры изготовляют из неразделанной или обезглавленной рыбы.

Обезглавленная — рыба, у которой ровным прямым или косым срезом удалены голова (с плечевыми костями) и внутренности (пищеварительный тракт, плавательный пузырь и печень) без разреза по брюшку; икра, молоки, часть внутренностей могут быть оставлены; хвостовой плавник допускается удалять.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. Рыба должна быть пересыпана специальной смесью (соль, сахар, антисептик), уложена в банки и герметично укупорена.

1.3. Сырье и материалы, используемые при изготовлении пресервов, по качеству должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов):

соль поваренная пищевая — по ГОСТ 13830*;

сахар-песок — по ГОСТ 21;

сайра-сырец — по нормативно-технической документации;

сайра мороженая — по ГОСТ 20057.

Бензойнокислый натрий должен соответствовать требованиям Государственной фармакопеи СССР.

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

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

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1985
© Стандартинформ, 2008

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	От 6 до 10	По ГОСТ 27207
Массовая доля жира в тихоокеанской сайре, %, не менее	6	По ГОСТ 26829
Массовая доля бензойнокислого натрия, %, не более	0,1	По ГОСТ 27001
Массовая доля рыбы к массе нетто, %, не менее	85	По ГОСТ 26664
Массовая доля заливки к массе нетто, %, не менее	7	По ГОСТ 26664
Длина неразделанной рыбы, см, не менее:		—
сайры атлантической	24	
сайры тихоокеанской	22	
	Сайра в банке равномерная по величине. Допускается отклонение по длине рыб в банке не более 4 см, но не менее установленной длины	
Длина обезглавленной тихоокеанской сайры, см, не менее	18; 15 (без хвостового плавника)	—

1.3; 1.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.4а. Остаточное количество пестицидов в пресервах не должно превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Приятный, свойственный созревшей сайре специального посола, без постороннего привкуса
Запах	Приятный, свойственный созревшей сайре специального посола, без постороннего запаха
Состояние рыбы и кожного покрова	Сайра целая, с чистой поверхностью. Допускается: выделившийся жир на поверхности рыбы; слегка лопнувшее брюшко без выпадения внутренностей
Наличие налета белкового происхождения	Допускается на поверхности рыбы
Состояние заливки	С наличием взвешенных частиц белкового происхождения, отдельных чешуек и жира на поверхности. Допускается желеобразное состояние заливки при условии приятного аромата сайры
Порядок укладывания	Сайра должна быть уложена ровными рядами, спинками к крышке банки
Консистенция мяса рыбы	Нежная, сочная
Наличие чешуи	Допускается на поверхности рыбы
Наличие посторонних примесей	Не допускается

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

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

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

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Метод отбора проб — по ГОСТ 8756.0.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

3.2. 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 по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

Разд. 3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Упаковывают и маркируют пресервы по ГОСТ 11771.

4.2. Пресервы фасуют в металлические банки вместимостью не более 1650 $см^3$ по нормативно-технической документации.

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

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

Пакетирование — по ГОСТ 23285.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

4.4. Хранят пресервы при температуре от минус 6 до минус 8 °С. Срок хранения пресервов с даты изготовления:

4 мес — для пресервов из неразделанной сайры;

6 мес — для пресервов из тихоокеанской обезглавленной сайры.

4.3; 4.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

Ассортимент пресервов	Код ОКП
Сайра специального посола 1300 г	92 7229 0042
Сайра тихоокеанская обезглавленная специального посола 1400 г	92 7229 0043
Сайра тихоокеанская обезглавленная специального посола 1600 г	92 7229 0044

ПРИЛОЖЕНИЕ. **(Введено дополнительно, Изм. № 1).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 27.09.85 № 3095**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 10979—64**

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 26664—85	1.4; 3.2
ГОСТ 8756.0—70	2.1; 3.1	ГОСТ 26829—86	1.4
ГОСТ 8756.18—70	3.2	ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 11771—93	4.1	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 13830—97	1.3	ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26935-86	3.2
ГОСТ 20057—96	1.3	ГОСТ 27001—86	1.4
ГОСТ 23285—78	4.3	ГОСТ 27207—87	1.4
ГОСТ 24597—81	4.3		

5. **Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 13.06.91 № 861**

6. **ИЗДАНИЕ (ноябрь 2008 г.) с Изменением № 1, утвержденным в декабре 1989 г. (ИУС 2—90)**

gost.e-ecolog.ru