ГОСТ 10531—89

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ

РЫБА ОБЖАРЕННАЯ В МАРИНАДЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951:006.354 Группа Н23

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы рыбные

РЫБА ОБЖАРЕННАЯ В МАРИНАДЕ

Технические условия

ГОСТ 10531—89

Canned fish. Fried fish in marinade. Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 7161

Дата введения 01.01.90

Настоящий стандарт распространяется на консервы из обжаренной рыбы всех видов в маринаде.

Коды ОКП на рыбные консервы, изготовляемые по настоящему стандарту, 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 должна быть разделана на куски или тушки, обжарена в масле, уложена в банки, залита маринадом, герметично укупорена и стерилизована 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 1,2 до 2,5	По ГОСТ 27207
Кислотность (в пересчете на яблочную кислоту), %	От 0,3 до 0,6	По ГОСТ 27082
Массовая доля составных частей, %:		По ГОСТ 26664
рыбы:		
для кусков	От 70 до 90	
для тушек	От 90 до 95	
для мойвы жирной	От 80 до 95	
маринада:		
для кусков	От 30 до 10	
для тушек	От 10 до 5	
для мойвы жирной	От 20 до 5	

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1989
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

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
Вкус	Приятный, острый, свойственный обжаренной рыбе данного вида, залитой маринадом, без постороннего привкуса
Запах	Приятный, свойственный обжаренной рыбе данного вида, залитой маринадом, с ароматом пряностей, без постороннего запаха
Консистенция мяса рыбы	Плотная, но не жесткая и не сухая
Состояние рыбы	Куски или тушки рыб целые. Допускается легкая разваренность. При изъятии из банок отдельные куски или тушки рыбы могут распадаться
Цвет маринада	От белого до кремового. Допускается желтовато-серый
Характеристика разделки	Голова, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка, плавники, чешуя, остатки крови удалены. Допускаются: икра или молоки, остатки внутренностей у мойвы, салаки при длине тушки не более 14 см; плавники, кроме хвостового, у мойвы, салаки при длине тушки не более 14 см
Порядок укладывания	Куски рыбы должны быть аккуратно уложены в банки, поперечным срезом к донышку банки; куски мелких рыб укладывают поперечным срезом к донышку или плашмя. Высота кусков рыбы должна соответствовать внутренней высоте банки. Тушки мелких рыб должны быть равномерными по величине, уложены плашмя взаимно перекрещивающимися рядами, плотно и аккуратно
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 пищевой уксусной кислоты, овощей, пряностей, сахара, соли, пшеничной муки, растительного масла.

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—01 322, ТУ 15—03 376, ТУ 15—03 436, ТУ 15 РСФСР 21, ТУ 15 РСФСР 42;

рыба охлажденная — ГОСТ 814, ОСТ 15—58, ТУ 15—02 348;

рыба мороженая — ГОСТ 1168, ГОСТ 20057, ОСТ 15—56, ТУ 15—57, ТУ 15—02 450, ТУ 15—02 492, ТУ 15—03 233, ТУ 15—04 397, ТУ 15 РСФСР 67;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830*;

масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129**;

масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128;

масло соевое рафинированное — ГОСТ 7825;

масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;

масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981;

лук репчатый свежий — ГОСТ 1723;

лук репчатый сушеный — ГОСТ 7587***;

морковь столовая свежая — ГОСТ 1721;

морковь столовая сушеная — ГОСТ 7588***;

сахар-песок — ГОСТ 21;

вода питьевая — ГОСТ 2874*[4];

---

* 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 действует ГОСТ Р 51232—98.

лист лавровый — ГОСТ 17594;
кислота уксусная пищевая — ГОСТ 6968, ГОСТ 61, ТУ 6—09—4191;
перец черный — ОСТ 18—279;
перец душистый — ОСТ 18—274;
гвоздика — ОСТ 18—276;
мука пшеничная хлебопекарная — ГОСТ 26574*.

Допускается использовать нерафинированное и гидратированное подсолнечное 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, ТУ 15—03 407.

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.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0 и ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 26664, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930—ГОСТ 26935 и указанным в п. 1.2.3 настоящего стандарта.

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

3.3. 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.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование

Консервы перевозят 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 год с даты изготовления.

---

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

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

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ ПРОМЫШЛЕННОЙ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Ассортимент	Код
Треска обжаренная в маринаде	92 7161 0040
Салака обжаренная в маринаде	92 7161 0070
Мойва жирная обжаренная в маринаде	92 7161 0080
Скумбрия атлантическая обжаренная в маринаде	92 7161 0090
Сардина атлантическая обжаренная в маринаде	92 7161 0100
Сардинелла обжаренная в маринаде	92 7161 0110

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 16.03.89 № 519**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 10531—63**

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 26669—85	3.2, 3.3
ГОСТ 61—75	1.3.2	ГОСТ 26670—91	3.3
ГОСТ 814—96	1.3.2	ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 1128—75	1.3.2	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 1129—93	1.3.2	ГОСТ 26930—86	3.2
ГОСТ 1168—86	1.3.2	ГОСТ 26931—86	3.2
ГОСТ 1721—85	1.3.2	ГОСТ 26932—86	3.2
ГОСТ 1723—86	1.3.2	ГОСТ 26933—86	3.2
ГОСТ 2874—82	1.3.2	ГОСТ 26934—86	3.2
ГОСТ 5981—88	1.5.2	ГОСТ 26935—86	3.2
ГОСТ 6968—76	1.3.2	ГОСТ 27082—89	1.2.3
ГОСТ 7587—71	1.3.2	ГОСТ 27207—87	1.2.3
ГОСТ 7588—71	1.3.2	ГОСТ 30425—97	3.2, 3.3
ГОСТ 7825—96	1.3.2	ОСТ 15—56—73	1.3.2
ГОСТ 7981—68	1.3.2	ОСТ 15—58—73	1.3.2
ГОСТ 8756.0—70	2.1, 3.1	ОСТ 18—274—76	1.3.2
ГОСТ 8756.18—70	3.2	ОСТ 18—276—76	1.3.2
ГОСТ 8808—2000	1.3.2	ОСТ 18—279—76	1.3.2
ГОСТ 10444.1—84	3.2, 3.3	ТУ 6—09—4191—71	1.3.2
ГОСТ 10444.2—94	3.3	ТУ 15—57—84	1.3.2
ГОСТ 10444.7—86	3.3	ТУ 15 РСФСР 21—82	1.3.2
ГОСТ 10444.8—88	3.3	ТУ 15 РСФСР 42—77	1.3.2
ГОСТ 10444.9—88	3.3	ТУ 15 РСФСР 67—87	1.3.2
ГОСТ 10444.15—94	3.3	ТУ 15—01 322—81	1.3.2
ГОСТ 11771—93	1.4.1, 1.5.1	ТУ 15—02 348—80	1.3.2
ГОСТ 13830—97	1.3.2	ТУ 15—02 450—84	1.3.2
ГОСТ 17594—81	1.3.2	ТУ 15—02 492—87	1.3.2
ГОСТ 20057—96	1.3.2	ТУ 15—03 233—84	1.3.2
ГОСТ 23285—78	4.1	ТУ 15—03 376—78	1.3.2
ГОСТ 24597—81	4.1	ТУ 15—03 407—80	1.5.2
ГОСТ 26574—85	1.3.2	ТУ 15—03 436—77	1.3.2
ГОСТ 26664—85	1.2.3, 3.2	ТУ 15—04 397—81	1.3.2
ГОСТ 26668—85	3.1		

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)**

6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2009 г.**

gost.e-ecolog.ru