ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

ПРЕСЕРВЫ РЫБНЫЕ

РЫБА ОКЕАНИЧЕСКАЯ СПЕЦИАЛЬНОГО ПОСОЛА
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 20056—74

Издание официальное

БЗ 1—94

ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.95 : 006.354 Группа Н23

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ПРЕСЕРВЫ РЫБНЫЕ

Рыба океаническая специального посола Технические условия

ГОСТ 20056—74

Fish preserves.
Specially salted oceanic fish.
Specifications

ОКП 92 7223, 92 7229

Дата введения 01.01.76

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

Коды ОКП на рыбные пресервы приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 7).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

(Измененная редакция, Изм. № 7).

1.2. **(Исключен, Изм. № 7).**

1.3. Пресервы должны быть изготовлены из обезглавленной рыбы. 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. Допускается изготовлять пресервы из сардины и сардинопса в неразделанном виде.

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

Издание официальное ★ Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1974
© Издательство стандартов, 1994
Переиздание с изменениями

рыба-сырец — нормативно-технической документации;

рыба охлажденная — ГОСТ 814—61 и другой нормативно-технической документации;

вода питьевая — ГОСТ 2874—82;

натрий бензойнокислый — требованиям Государственной фармакопеи СССР ФС-424 или другой нормативно-технической документации;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—84;

сахар-песок — ГОСТ 21—78;

рыба мороженая — ГОСТ 20057—74, ГОСТ 21230—75.

Допускается изготовление пресервов из мороженой курильской скумбрии и сардинопса.

1.3; 1.4. **(Измененная редакция, Изм. № 7).**

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

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	От 6,0 до 8,0	По ГОСТ 27207—87
Массовая доля бензойнокислого натрия, %, не более	0,1	По ГОСТ 27001—86
Массовая доля жира в курильской скумбрии, %, не менее	18,0	По ГОСТ 26829—86
Длина обезглавленной рыбы, см, не менее		По ГОСТ 1368—55
курильской дальневосточной и атлантической скумбрии	19,0	
ставриды и сардинеллы	16,5	
сардинопса, сардины	11,0	
Длина неразделанных рыб, см, не менее		
сардинопса	15,0	
сардины	11,0	
	Рыба в банке равномерная по величине. Допускается отклонение по длине для обезглавленной рыбы не более 4 см, для неразделанной — не более 3 см (в пределах установленных размеров	

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
	не менее установленной минимальной длины)	
Массовая доля составных частей, %, не менее		По ГОСТ 26664—85
рыбы для пресервов из курильской скумбрии	84	
рыбы для остальных пресервов	80	
заливки	7	

(Измененная редакция, Изм. № 6, 7).

1.5а. Содержание токсичных элементов и пестицидов в пресервах не должно превышать допустимые уровни, установленные в «Медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» Министерства здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 7).

1.6. По органолептическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 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. Допускается для ставриды плотная, для курильской скумбрии — плотная или слегка перезревшая (в местах потребления)
Состояние рыбы	Рыба без наружных повреждений. Поверхность рыбы чистая Допускается: расслаивание мяса на разрезе — у курильской скумбрии; слегка лопнувшее брюшко, но без выпадения внутренностей в одной банке (по счету) не более чем у 15% — у неразделанных сардин и сардинопса; потемнение мяса рыбы на срезах;

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Состояние рыбы	незначительное пожелтение стенок брюшной полости без вкуса и запаха окислившегося жира у курильской скумбрии, незначительное пожелтение мяса рыбы на срезах и подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира; желто-зеленая окраска подкожного жира без вкуса и запаха окислившегося жира у курильской скумбрии; следы от объячеивания — хомутики; для сардины и сардинопса — слипание созревших рыб, когда разъединение одной рыбы от другой возможно без повреждения кожицы
Характеристика разделки	Обезглавленная рыба — рыба, у которой голова с пучком внутренностей удалена ровным срезом касательно жаберным крышкам. Допускается: оставлять икру или молоки, частично внутренности; удалять хвостовой плавник; наносить поперечный надрез брюшка в области анального отверстия у рыбы, разделанной без вспарывания брюшка
Порядок укладывания рыбы	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. Допускается укладка под крышку двух рыб для прикрытия голов и хвостовых плавников рыб верхнего ряда и одного куска скумбрии или ставриды шириной не менее 5 см для установления стандартной массы рыбы Для сардины и сардинопса допускается безрядовая укладка, но с разравниванием рыбы по рядам
Состояние заливки	С наличием взвешенных частиц белкового происхождения, чешуек и жира на поверхности
Наличие налета белкового происхождения	Допускается на поверхности рыбы
Наличие посторонних примесей	Не допускается

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4, 6, 7).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН Министерством рыбного хозяйства СССР

   РАЗРАБОТЧИКИ:

   Биденко М. С., Лобасова Т. Н., Дударева М. А., Герчикова Л. Я. Курапцев П. А., Грецкая О. П., Аксенова А. П., Довбешко Т. Д.

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 05.09.74 № 1881

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—78	1.4
ГОСТ 814—61	1.4
ГОСТ 13830—84	1.4
ГОСТ 2874—82	1.4
ГОСТ 8756.0—70	3.1
ГОСТ 8756.18—70	3.1
ГОСТ 20057—74	1.4
ГОСТ 21230—75	1.4
ГОСТ 23285—78	4.3
ГОСТ 24597—81	4.3
ГОСТ 26664—85	1.5, 3.1
ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 26929—86	3.1
ГОСТ 26930—86	3.1
ГОСТ 26931—86	3.1
ГОСТ 26932—86	3.1
ГОСТ 26933—86	3.1
ГОСТ 26934—86	3.1
ГОСТ 26829—86	1.5
ГОСТ 26935—86	3.1
ГОСТ 27001—86	1.5
ГОСТ 27207—87	1.5

5. Ограничение срока действия снято по решению Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (Протокол № 5—94)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ сентябрь 1994 г. с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, утвержденными в ноябре 1977 г., июне 1979 г., январе 1980 г., июле 1983 г., сентябре 1984 г., декабре 1985 г., июне 1990 г. (ИУС 12—77, 8—79, 3—80, 10—83, 12—84, 3—86, 10—90).

Редактор **Т. П. Шашина**
Технический редактор **В. Н. Прусакова**
Корректор **В. И. Варенцова**

Сдано в набор 02.11.94. Подп. к печ. 30.11.94. Усл. печ. л. 0,70 Усл. кр.-отт. 0,70. Уч.-изд. л. 0,50. Тир. 678 экз. С 1890.

Ордена «Знак Почета» **Издательство стандартов**, 107076, Москва, Колодезный пер., **14**.
Тип. «Московский печатник». Москва Лялин пер. 6. Зак. 315

gost.e-ecolog.ru