

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ. РЫБА ОБЖАРЕННАЯ В МАСЛЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 6065—82

Издание официальное

Е

Цена 3 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.4 : 006.354 Группа Н23

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ. РЫБА ОБЖАРЕННАЯ В МАСЛЕ

Технические условия

Canned fish.
Fried fish in oil.
Specifications

ОКП 92 7119

ГОСТ 6065—82*

Взамен ГОСТ 6065—55

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 11 июня 1982 г. № 2358 срок действия установлен

с 01.07.83
до 01.07.88

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт устанавливает требования к консервам, приготовленным из рыбы всех видов, кроме океанических хрящевых рыб, илиши, маринки, османа, карпа, форели, осетровых, лососевых дальневосточных, лосося балтийского, озерного, семги, омуля, судака, сазана, зубатки, тарани, рыбца (сырти) и воблы, для нужд народного хозяйства и для поставки на экспорт.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта из рыбы-сырца, охлажденной или мороженой рыбы по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Рыба должна быть обжарена в масле, уложена в банки, залита растительным маслом, герметично укупорена и стерилизована при температуре выше 100°С.

1.3. Сырье и материалы, используемые для приготовления консервов, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов).

Для заливки используют следующие растительные пищевые масла:

рафинированное подсолнечное по ГОСТ 1129—73;

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Е

* *Переиздание февраль 1986 г. с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в августе 1983 г., январе 1984 г., марте 1985 г., ноябре 1985 г. (ИУС 12—83, 5—84, 6—85, 2—86).*

© Издательство стандартов, 1986

рафинированное хлопковое по ГОСТ 1128—75;
рафинированное соевое по ГОСТ 7825—76;
рафинированное кукурузное по ГОСТ 8808—73;
рафинированное арахисовое по ГОСТ 7981—68;
рафинированное кунжутное по ГОСТ 8990—59;
оливковое.

Допускается использовать гидратированное и нерафинированное подсолнечное масло высшего сорта.

1.4. В консервах не должно быть голов, внутренностей, плавников, чешуи, жучек, остатков крови.

В консервах могут быть оставлены:

плавники (включая хвостовой) — у корюшки, салаки, ряпушки, сельди, азово-черноморской ставриды, смариды, плотвы черноморской скумбрии, сибирского ельца, северной наваги и мойвы при длине тушки рыб не более 10 см;

плавники (кроме хвостового) — у белоции, наваги, ряпушки (вылавливаемой в озерах Северо-Западной части РСФСР) при длине тушки не более 14 см; сардины, тихоокеанской песчанки, путассу, мойвы; при машинной разделке на механизированных линиях без разрезания брюшка у сельди, скумбрии, ставриды, сибирской ряпушки при длине тушки ряпушки не более 22 см и сардинопса;

чешуя — у тресковых рыб, бычка, камбалы, ставриды, мойвы, ряпушки, корюшки;

отдельные чешуйки — у сардинопса;

икра или молоки у ряпушки и белоции при длине тушки не более 14 см; у ерша, салаки, дальневосточной корюшки, мойвы, камбалы, тихоокеанской песчанки, сардины; при машинной разделке на механизированных линиях без разрезания брюшка у сибирской ряпушки при длине тушки ряпушки не более 22 см и сардинопса;

остатки внутренностей — у тихоокеанской песчанки, белоции, корюшки, сардины, мойвы, ряпушки (при длине тушки не более 14 см и в кусках разделанной рыбы); при машинной разделке на механизированных линиях без разрезания брюшка у сибирской ряпушки при длине тушки ряпушки не более 22 см и сардинопса;

остатки черной пленки у путассу.

У рыбы, разделанной без разрезания брюшка, допускается поперечный надрез брюшка в области анального отверстия.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 4).

1.5. 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.

1.6. По химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,5 до 2,5	По ГОСТ 8756.20—70
Массовая доля олова, %, не более	0,02	По ГОСТ 5370—58
Наличие солей свинца	Не допускается	По ГОСТ 5370—58

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.7. По органолептическим и физическим показателям консервы должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Приятный, свойственный данному виду консервов
Запах	Приятный, свойственный данному виду консервов
Консистенция:	
рыбы	Сочная, плотная. Допускается незначительная суховатость
костей	Мягкая
Состояние рыбы	Куски, тушки и филе целые. Допускается легкая разваренность, частичное нарушение целости рыбы при изъятии из банки. При машинной укладке отдельные куски могут иметь косые срезы
Прозрачность масла	После отстоя масло прозрачное. Допускается осадок мелких частиц рыбы, незначительное количество выделившейся влаги и наличие помутнения масла при применении подсолнечного рафинированного, гидратированного и нерафинированного масла высшего сорта с легким помутнением или «сеткой»
Порядок укладывания	Куски рыбы укладывают аккуратно, поперечным срезом к донышку банки или плашмя. Тушки и филе укладывают параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами, тушки наклонно брюшком к крышке и донышку банки или плашмя, причем, в ряду каждую рыбу по отношению к соседней укладывают головной частью к хвостовой. Филе укладывают кожной стороной к донышку банки. При машинном укладывании допускается расположение отдельных кусков рыбы в два ряда; отдельные куски могут быть уложены плашмя

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Размер рыбы	Высота порции, а также кусков рыбы должна соответствовать высоте банки или быть меньше ее не более чем на 0,5 см. Филе и тушки рыб должны быть равномерными по величине. Допускается отклонение по длине тушек, филе рыбы в одной банке не более 3 см
Количество кусков, тушек, филе рыбы	Количество кусков крупной рыбы не более трех, не считая довеска. Количество кусков, тушек мелких рыб и филе не нормируется. Допускается при укладывании в банки крупных кусков и тушек рыбы один довесок. Прихвостовых кусков в консервах из крупных экземпляров рыб — не более одного; из рыбы, разрезанной пополам — не более половины; в консервах из мелкой рыбы, разрезанной на поперечные куски по высоте банки — не более одной трети по счету от общего количества кусков. При машинном укладывании количество прихвостовых кусков не нормируется.
Массовая доля, %, не менее: рыбы масла	 75 10
Наличие посторонних примесей	Не допускается

1.8. По требованию Внешнеторгового объединения показатели качества могут изменяться.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0—70.

2.2. Соли тяжелых металлов определяют периодически. Периодичность определения 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.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Метод отбора проб — по ГОСТ 8756.0—70, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3—85, ГОСТ 10444.4—85 и указанным в п. 1.6 настоящего стандарта.

3.2. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3-85 — ГОСТ 10444.6-85, ГОСТ 10444.15—75.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.7-75 — ГОСТ 10444.10-75.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Упаковывают и маркируют консервы по ГОСТ 11771—77.

4.2. Фасуют консервы в металлические банки по ГОСТ 5981—82 и другой нормативно-технической документации, вместимостью не более 353 $см^3$, фигурные стеклянные банки вместимостью не более 300 $см^3$, отвечающие требованиям нормативно-технической документации.

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

Консервы из наваги с оставлением плавников (кроме хвостового), при длине тушки не более 14 см, фасуют в фигурные банки вместимостью не более 270 $см^3$.

Консервы из сардинопса фасуют в банки вместимостью не более 270 $см^3$.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

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

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

Группа Н23

Изменение № 5 ГОСТ 6065—82 Консервы рыбные. Рыба обжаренная в масле. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 25.02.88 № 370

Дата введения 01.09.88

Вводную часть, пункты 1.1, 1.3 изложить в новой редакции: «Настоящий стандарт распространяется на консервы из рыбы всех видов, изготовляемые для нужд народного хозяйства и для экспорта, кроме океанических хрящевых

(Продолжение см. с. 290)

рыб, илиши, маринки, османа, карпа, форели, осетровых, лососевых дальневосточных, лосося балтийского, озерного, семги, омуля, судака, сазана, зубатки, тарани, рыбца (сырти) и воблы.

Коды ОКП на рыбные консервы, изготовляемые по ГОСТ 6065—82, приведены в приложении.

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

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

рыба-сырец по нормативно-технической документации;

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

(Продолжение см. с. 291)

рыба мороженая по ГОСТ 1168—86, ГОСТ 20057—74, ГОСТ 21230—75 и другой нормативно-технической документации;

соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830—84;

масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129—73;

масло хлопковое рафинированное по ГОСТ 1128—75;

масло соевое рафинированное по ГОСТ 7825—76;

масло кукурузное рафинированное по ГОСТ 8808—73;

масло арахисовое рафинированное по ГОСТ 7981—68;

масло кунжутное рафинированное по ГОСТ 8990—59;

масло оливковое.

Допускается использовать гидратированное и нерафинированное подсолнечное масло высшего сорта».

Пункт 1.4 исключить.

Пункт 1.6 изложить в новой редакции: «1.6. 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 1,5 до 2,5	По ГОСТ 27207—87
Массовая доля отстоя в масле к массе рыбы и отстоя, %, не более	10	По ГОСТ 20221—74
Массовая доля, %, не менее		По ГОСТ 26664—85
рыбы	75	
масла	10	
Размер рыбы	Высота порций, а также кусков рыбы должна соответствовать внутренней высоте банки или быть ниже ее не более чем на 0,5 см. Филе и тушки рыб должны быть равномерными по величине. Допускается отклонение по длине тушек, филе рыбы в одной банке не более 3 см	—

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.6*а*: «1.6а. Остаточное количество пестицидов в консервах не должно превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Минздравом СССР».

Пункт 1.7. Исключить слова: «и физическим»;

таблица 2. Графа «Наименование показателя». Заменить слова: «Прозрачность масла» на «Состояние среды»;

показатели «Размер рыбы», «Массовая доля, %, не менее, рыбы и масла», их характеристику и норму исключить;

дополнить показателем:

(Продолжение см. с. 292)

Наименование показателя	Характеристика и норма
Характеристика разделки	Голова, внутренности, плавники, чешуя, жучки, остатки крови удалены Допускаются: плавники (включая хвостовой) — у корюшки, салаки, ряпушки, сельди, азово-черноморской ставриды, смариды, плотвы, черноморской скумбрии, сибирского ельца, северной наваги и мойвы при длине тушки рыб не более 10 см; плавники (кроме хвостового) — у белоцин, наваги, ряпушки (вылавливаемой в озерах Северо-Западной части РСФСР) при длине тушки не более 14 см; сардины, тихоокеанской песчанки, путассу, мойвы: при машинной разделке на механизированных линиях без разрезания брюшка у сельди, скумбрии, ставриды, сибирской ряпушки при длине тушки ряпушки не более 22 см и сардинопса; икра или молоки у ряпушки и белоцин при длине тушки не более 14 см; у ерша, салаки, дальневосточной корюшки, мойвы, камбалы, тихоокеанской песчанки, сардины; при машинной разделке на механизированных линиях без разрезания брюшка у сибирской ряпушки при длине тушки ряпушки не более 22 см и сардинопса; остатки внутренностей у тихоокеанской песчанки, белоцин, корюшки, сардины, мойвы, ряпушки (при длине тушки не более 14 см и в кусках разделанной рыбы); при машинной разделке на механизированных линиях без разрезания брюшка у сибирской ряпушки при длине тушки ряпушки не более 22 см и сардинопса; остатки черной пленки у путассу; чешуя — у тресковых рыб, бычка, камбалы, мойвы, ряпушки, корюшки, отдельные чешуйки у ставриды и сардинопса; поперечный надрез брюшка в области анального отверстия у рыбы, разделанной без разрезания брюшка.

Пункты 1.8, 2.2, 3.1, 3.2 изложить в новой редакции: «1.8. По требованию Внешнеторгового объединения показатели качества консервов изготовляемых для поставки на экспорт, могут быть изменены.

2.2. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Минздравом СССР и Минрыбхозом СССР.

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 8756.0—70 и ГОСТ 26668—85.

Подготовка проб для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929—86.

Методы испытаний — по ГОСТ 26664—85, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3—85, ГОСТ 10444.4—85, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86, ГОСТ 26931—86, ГОСТ 26932—86, ГОСТ 26933—86, ГОСТ 26934—86, ГОСТ 26935—86 и указанным в п. 1.6 настоящего стандарта.

(Продолжение см. с. 293)

Определение остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Минздравом СССР.

3.2. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3-85 — ГОСТ 10444.6-85, ГОСТ 10444.15—75, ГОСТ 26670—85.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.7—86, ГОСТ 10444.9—75, ГОСТ 10444.10—75, ГОСТ 26670—85».

Пункт 4.3 дополнить абзацем: «Основные параметры и размеры пакетов по ГОСТ 24597—81».

Пункт 4.4. Заменить слова: «не ниже 0 °С» на «от 0 до 15 °С»; дополнить абзацем: «Срок хранения консервов с даты изготовления:

из корюшки — 1 г 3 мес;

для остальных консервов — 2 года».

Стандарт дополнить приложением:

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Коды по общесоюзному классификатору

Ассортимент	Код
Ерш пресноводный обжаренный в масле	92 7119 1130
Камбала обжаренная в масле	92 7119 0170
Корюшка обжаренная в масле	92 7119 0140
Киперс обжаренный в масле	92 7119 0130
Минтай обжаренный в масле	92 7119 1120
Мойва (в том числе жирная) обжаренная в масле	92 7113 0130
Налим обжаренный в масле	92 7119 0260
Навага обжаренная в масле	92 7119 0250

(Продолжение см. с. 294)

Продолжение

Ассортимент	Код
Пеламида обжаренная в масле	92 7119 0380
Путассу обжаренная в масле	92 7119 0420
Песчанка тихоокеанская обжаренная в масле	92 7119 1100
Рыба-сабля обжаренная в масле	92 7119 0440
Ряпушка обжаренная в масле	92 7119 1080
Сайда обжаренная в масле	92 7119 0500
Скумбрия атлантическая обжаренная в масле	92 7116 0100
Ставрида океаническая обжаренная в масле	92 7119 0650
Салака обжаренная в масле	92 7119 1070
Сардина атлантическая обжаренная в масле	92 7111 0210
Сельдь атлантическая (включая жирную) обжаренная в масле	92 7113 0310
Треска обжаренная в масле	92 7119 0130
Толстолобик обжаренный в масле	92 7119 0910
Хек серебристый и тихоокеанский обжаренный в масле	92 7119 0790
Частик крупный обжаренный в масле	92 7119 0830
Частик мелкий обжаренный в масле	92 7119 0840

(ИУС № 5 1988 г.)

Редактор *Т. И. Василенко*
Технический редактор *Э. В. Митяй*
Корректор *Л. В. Сницарчук*

Сдано в наб. 04.02.86 Подп. в печ. 27.10.86 0,5 усл. п. л. 0,5 усл. кр.-отт. 0,37 уч.-изд. л.
Тираж 10 000 Цена 3 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП,
Новопресненский пер., д. 3.
Вильнюсская типография Издательства стандартов, ул. Миндауго, 12/14. Зак. 1508.

gost.e-ecolog.ru