МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
19588—
2006**

ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ СПЕЦИАЛЬНОГО ПОСОЛА

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2007

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—97 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Порядок разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным унитарным предприятием «Государственный ордена «Знак Почета» научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт по развитию и эксплуатации флота» (ФГУП «Гипрорыбфлот») и Федеральным государственным унитарным предприятием «Тихоокеанский научно-исследовательский рыбохозяйственный центр» (ФГУП «ТИНРО-Центр»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 30 от 7 декабря 2006 г.)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Армения	AM	Минторгэкономразвития
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркменистан	TM	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2006 г. № 502-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 19588—74 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2008 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 19588—74

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2009 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в указателе «Национальные стандарты».

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Национальные стандарты», а текст изменений — в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2007
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ СПЕЦИАЛЬНОГО ПОСОЛА

Технические условия

Preserves of fish in special brine. Specifications

Дата введения — 2008—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пресервы специального посола, изготовленные из кильки, мойвы, салаки, тюльки и хамсы (далее — пресервы).

Видовой состав рыб приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 1368—2003 Рыба. Длина и масса

ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством*

ГОСТ 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 8756.0—70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 11771—93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия**

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 19182—89 Пресервы рыбные. Методы определения буферности

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества».

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 26664—85 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26829—86 Консервы и пресервы из рыбы. Методы определения жира

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27001—86 Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения консервантов

ГОСТ 27207—87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30518—97/ГОСТ Р 50474—93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)*

ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella**

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Классификация

3.1 Наименование и ассортиментные знаки пресервов указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование пресервов	Ассортиментный знак
Килька неразделанная балтийская специального посола	586
Килька неразделанная каспийская специального посола	589
Килька неразделанная черноморская специального посола	425
Мойва дальневосточная специального посола	М30
Мойва дальневосточная обезглавленная специального посола	М31
Мойва жирная специального посола	854
Мойва жирная обезглавленная специального посола	059
Салака специального посола	587
Салака обезглавленная специального посола	Б28
Тюлька специального посола	494
Хамса специального посола	495

3.2 Допускается изготовлять другой ассортимент пресервов, соответствующий требованиям настоящего стандарта, при наличии ассортиментного знака и с использованием предусмотренных стандартом сырья и материалов.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52816—2007.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52814—2007.

4 Технические требования

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

4.2 Характеристики

4.2.1 Пресервы изготовляют из неразделанной или обезглавленной рыбы.

Рыба должна быть пересыпана смесью соли, сахара, пищевой добавки (консерванта), уложена в банки с добавлением или без добавления солевого раствора.

Банки с продуктом должны быть плотно укупорены и не иметь подтечности.

4.2.2 По показателям безопасности пресервы должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.3 По химическим и физическим показателям пресервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли в пресервах, %: - из мойвы дальневосточной - из кильки каспийской - из остальных рыб	 5,0—7,0 6,0—9,0 6,0—8,0	По ГОСТ 27207
Массовая доля жира в пресервах, %, не менее: - из мойвы жирной - из хамсы	 6,5 9,0	По ГОСТ 26829
Буферность пресервов*, градус: - из кильки балтийской** - из мойвы жирной - из салаки**	 110—200 (110—240)** 80—150 (80—170)** 120—200 (120—240)**	По ГОСТ 19182
Массовая доля бензойнокислого натрия, %, не более	0,1	По ГОСТ 27001
Длина рыбы, см, не менее. неразделанной: - кильки - мойвы жирной - мойвы дальневосточной - салаки - тюльки - хамсы обезглавленной: - мойвы жирной - мойвы дальневосточной - салаки	 7,5 10,0 10,0 9,5 5,0 8,0 9,0 9,0 8,0 Равномерная. Могут быть отклонения, см, не более: - в пределах установленной длины в большую или меньшую сторону: 4,0 — для салаки, 2,0 — для остальных рыб; - менее установленной длины на 0,5 см для кильки черноморской, тюльки и хамсы не более чем у 20 % рыб (по счету)	По ГОСТ 1368

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма	Метод испытания
Массовая доля составных частей в пресервах, %, не менее:		По ГОСТ 26664
из мойвы:		
- рыбы	85	
- заливки	7	
из остальных рыб:		
- рыбы	85	
- заливки	10	
из всех видов рыб в банках вместимостью 1430—1650 $см^3$:		
- рыбы	80	
- заливки	10	
* Определяется в спорных случаях. ** Значение показателя определяется для пресервов из неразделанных рыб в местах потребления.		

4.2.4 По органолептическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Приятный, свойственный созревшей рыбе специального посола, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный созревшей рыбе специального посола, без постороннего запаха
Консистенция	Нежная, сочная. Может быть плотная
Состояние: - рыбы	 Целая. Поверхность чистая. Могут быть: - выделившийся жир и белковый налет на поверхности; - слипание отдельных рыб, когда разъединение их возможно без повреждения кожи; - лопнувшее брюшко без выпадения внутренностей
- кожного покрова	Целый. Могут быть незначительные повреждения не более чем у 5 % рыб (по счету)
- заливки	Жидкая, с наличием взвешенных частиц белкового происхождения, отдельных чешуек и жира на поверхности
Характеристика разделки	Обезглавленная — рыба, у которой ровным резом касательно жаберных крышек удалена голова с плечевыми костями и пучком внутренностей. Могут быть оставлены икра или молоки и частично внутренности
Порядок укладывания	В металлических, полимерных банках или банках из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом, полиэтиленовых ведерках рыба уложена параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами наклонно, в ряду каждая рыба по отношению к соседней — головной частью к хвостовой. Нижний ряд уложен спинками вниз, последующие ряды — спинками вверх. При однорядовом укладывании рыба уложена в банку спинками вверх. Возможно укладывание под крышку двух рыб для прикрытия голов и хвостовых плавников верхнего ряда. В стеклянных банках рыба уложена: - вертикально по высоте банки боковой стороной к стенке, головой к донышку; верхняя часть банки может быть заполнена горизонтальными рядами рыб; - горизонтально винтообразным способом по высоте банки, боковой стороной к стенке так, чтобы хвостовые части рыб прикрывали головные части нижележащих рыб. В средней части банки рыба уложена вертикально, головами вниз, с загнутыми в середину банки хвостовыми плавниками.

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика
Порядок укладывания	Может быть: - безрядовое укладывание с разравниванием по рядам; - безрядовое кольцеобразное укладывание мойвы
Цвет рыбы	Свойственный данному виду рыбы
Наличие чешуи	Могут быть остатки чешуи
Наличие посторонних примесей	Не допускается

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления пресервов, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют:

- рыба-сырец — нормативным документам;
- килька балтийская, килька каспийская, килька черноморская, мойва, салака, тюлька, хамса охлажденные — нормативным документам;
- килька балтийская, килька каспийская, килька черноморская, тюлька, мойва, салака и хамса мороженые — нормативным документам;
- килька черноморская соленая полуфабрикат с массовой долей поваренной соли не более 8,0 % — нормативному документу;
- сахар-песок — ГОСТ 21;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- вода питьевая — ГОСТ 2874;
- натрия бензоат Е 211 — нормативному документу или [1].

Срок хранения мороженой рыбы, используемой для изготовления пресервов, должен быть, мес, не более:

2 — кильки балтийской, салаки и хамсы;

3 — кильки черноморской, мойвы дальневосточной и тюльки.

Срок хранения соленого полуфабриката кильки черноморской, тюльки и хамсы, используемого для изготовления пресервов, должен быть не более 1 мес.

4.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления пресервов, по показателям безопасности должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, или должны быть разрешены к применению органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

4.4 Маркировка

4.4.1 Пресервы маркируют по ГОСТ 11771.

Дополнительно на этикетке или литографии следует указывать массу рыбы без жидкой среды.

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 11771 и ГОСТ 14192.

4.5 Упаковка

4.5.1 Пресервы упаковывают по ГОСТ 11771.

4.5.2 Пресервы выпускают:

- в металлических банках по ГОСТ 5981 и нормативным документам, вместимостью не более 1650 $см^3$;
- стеклянных банках по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2 и нормативным документам, вместимостью не более 1000 $см^3$;
- банках из полимерных материалов (полиэтиленовых, полипропиленовых, поливинилхлоридных, полистирольных) — по нормативным документам, вместимостью не более 1300 $см^3$;
- банках из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом, — по нормативному документу, вместимостью не более 750 $см^3$;
- импортных банках указанной вместимости;
- полиэтиленовых ведерках с крышкой — по нормативному документу, вместимостью не более 1000 $см^3$.

4.5.3 Банки и ведерки должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы для контакта с пищевыми продуктами.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью, или их смесью, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы для контакта с пищевыми продуктами.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, гистамина, пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

5.3 Контроль микробиологического качества пресервов проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Периодичность определения показателя «Массовая доля бензойнокислого натрия» устанавливает изготовитель по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

5.5 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли», «Массовая доля жира», «Массовая доля составных частей», «Длина рыбы», «Наличие посторонних примесей» устанавливает изготовитель.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668 и инструкции [2].

Подготовка проб для определения физических и химических показателей — по ГОСТ 8756.0, токсичных элементов — по ГОСТ 26929, микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и инструкции [2].

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по инструкции [2].

6.2 Методы контроля физических, химических и органолептических показателей — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664 и в соответствии с 4.2.3, токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

Содержание пестицидов, нитрозаминов, гистамина, полихлорированных бифенилов, радионуклидов определяют по методам, утвержденным органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

6.3 Методы анализа микробиологического качества пресервов — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519 и в соответствии с требованиями инструкции [2].

6.4 Длину рыбы измеряют линейкой по ГОСТ 427 с ценой деления 1 мм.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют пресервы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до минус 8 °С в транспортном средстве.

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.1.3 Пресервы отгружают в торговую сеть созревшими.

Пресервы допускается отгружать не полностью созревшими, но не ранее чем через 10 сут с даты изготовления, при сроках транспортирования, достаточных для созревания пресервов.

7.2 Хранение

7.2.1 Пресервы хранят при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С с даты изготовления, мес, не более:

6 — из мойвы дальневосточной;

3 — из кильки балтийской и салаки мороженых;

4 — из остальных рыб.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

Таблица А.1

Название рыб	
русское	латинское
Килька балтийская	Sprattus sprattus
Килька каспийская	Clupeonella cultriventris, Clupeonella engrauliformis, Clupeonella grimmi
Килька черноморская	Sprattus sprattus sprattus
Мойва	Mallotus villosus villosus
Мойва дальневосточная	Mallotus villosus socialis
Салака	Clupea harengus membras
Тюлька	Clupeonella cultriventris
Хамса	Engraulis encrasicolus

Библиография

[1] ФС-424 Государственная фармакопея СССР (издание десятое). Натрия бензоат Е 211
[2] 5319—91 Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 и Министерством здравоохранения СССР 22.02.91

УДК 664.95:006.354 МКС 67.120.30 Н23 ОКП 92 7220
92 7222
92 7229

Ключевые слова: пресервы рыбные специального посола, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru