ГОСТ 280—85

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ

ШПРОТЫ В МАСЛЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.4:006.354 Группа Н23

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы рыбные

ШПРОТЫ В МАСЛЕ

Технические условия

ГОСТ 280—85

Canned fish. Sprats in oil. Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 7112

Дата введения 01.07.86

Настоящий стандарт распространяется на консервы из копченой балтийской, североморской, черноморской кильки и салаки и устанавливает требования к консервам, изготовляемым для нужд народного хозяйства и экспорта.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в пп. 1; 2а; 1.3а; 1.4; 1.7 (показатели «Вкус», «Запах», «Наличие посторонних примесей»), 2.1; 2.2; 2.3; 4.1; 4.2а; 4.4; разд. 3.

Остальные требования стандарта подлежат обязательному соблюдению субъектами хозяйственной деятельности при ссылке на них или на настоящий стандарт в договоре.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. Рыба должна быть предварительно выкопчена, разделана на тушку или обезглавлена, уложена в банки, залита смесью растительных масел или растительным маслом.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.2а. Банки должны быть герметично укупорены и стерилизованы при температуре выше 100 °С.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

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

соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830*;

горчичное масло по ГОСТ 8807;

рафинированное подсолнечное масло по ГОСТ 1129**;

рафинированное арахисовое масло по ГОСТ 7981;

оливковое масло.

Возможно использование нерафинированного подсолнечного масла высшего сорта.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.3а. Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным органами Госсанэпиднадзора.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

---

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

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52465—2005.

Издание официальное ★ Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1985
© Стандартинформ, 2008

1.4. По показателям безопасности консервы должны соответствовать гигиеническим требованиям, установленным органами Госсанэпиднадзора.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.5. По качеству консервы подразделяют на шпроты высшего сорта и шпроты.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Норма		Метод испытания
	Высший сорт	Шпроты	
Массовая доля поваренной соли, %	1,0—2,2	1,0—2,2	По ГОСТ 27207
Массовая доля отстоя в масле, %, не более	11		По ГОСТ 20221
Размер тушек рыб, см:			
кильки	От 5 до 11		—
салаки	От 7 до 11		
	Тушки рыб в одной банке должны быть равномерными. Допускается отклонение по длине тушек в одной банке не более 2 см в пределах установленных размеров		
Массовая доля составных частей, %, не менее			По ГОСТ 26664
рыбы	75	70	
масла	10	10	

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.6а. **(Исключен, Изм. № 2).**

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма	
	Высший сорт	Шпроты
Вкус	Приятный, свойственный данному виду консервов, без постороннего привкуса и горечи	Возможен привкус горечи
Запах	Приятный, свойственный данному виду консервов	Возможен заметно выраженный запах дыма
Консистенция мяса рыбы	Нежная	Возможна суховатая
Состояние рыбы и кожного покрова	Рыба и кожный покров целые. При аккуратном выкладывании из банки рыба не должна разламываться. Может быть в отдельных банках не более 30 % рыбок с частично сползшей кожицей и лопнувшим брюшком	Возможно в отдельных банках: тушки рыб с лопнувшим брюшком и поврежденным кожным покровом свыше 30 %; частичная разваренность рыб; разламывание отдельных рыб при выкладывании из банки
Цвет кожных покровов	Однородный. Золотисто-желтый или темно-золотистый	Возможен неоднородный — от светло-золотистого до коричневого

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма	
	Высший сорт	Шпроты
Состояние масла	Прозрачное над водно-белковым отстоем Возможно: легкое помутнение или «сетка»; незначительное наличие взвешенных частиц	
Характеристика разделки	Головы с жаберными крышками удалены ровным прямым или косым срезом; хвостовые плавники удалены или подрезаны	Возможно: оставление хвостовых плавников; подрезание брюшка
Порядок укладывания рыбы	Тушки рыб укладывают в банки брюшками или спинками к крышке банки параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами, причем в ряду каждую рыбу по отношению к соседней укладывают головной частью к хвостовой	Возможно укладывание в одну банку 100 % рыб с подрезанными брюшками — спинками к донышку и крышке банки
Наличие чешуи	Удалена. Могут быть отдельные чешуйки	
Наличие посторонних примесей	Не допускается	

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.8. Показатели качества консервов для экспорта могут быть изменены в соответствии с требованиями договора (контракта) поставщика с внешнеэкономической организацией или иностранным покупателем.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.2. Контроль содержания токсичных элементов, гистамина, бенз(а)пирена, пестицидов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Госсанэпиднадзора.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.3. Контроль микробиологического качества консервов проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории независимого государства.

2.4. Периодичность определения массовой доли поваренной соли, массовой доли отстоя в масле, массовой доли составных частей устанавливает изготовитель.

2.3, 2.4. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Метод отбора проб — по ГОСТ 8756.0 и ГОСТ 26668. Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических испытаний — по ГОСТ 26669.

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935, ГОСТ 30425 в соответствии с п. 1.6.

Содержание пестицидов, гистамина, нитразаминов и бенз(а)пирена определяют по методам, утвержденным органами Госсанэпиднадзора.

3.2. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7 — ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

3.1, 3.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Маркируют консервы по ГОСТ 11771. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.1а. Упаковывают консервы по ГОСТ 11771.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

4.2. Консервы выпускают:

- в металлических банках вместимостью не более 353 $см^3$ по ГОСТ 5981 и нормативным документам;

- в импортных, указанной вместимости.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.2а. Банки должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора для контакта с пищевыми продуктами.

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

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

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

Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.4. Хранят консервы в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 %.

Срок хранения консервов 30 мес с даты изготовления.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

ПРИЛОЖЕНИЕ А
Справочное

Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации

СанПиН 2.3.2.1078—2001. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

СанПиН 3.2.569—96 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации. Санитарные правила и нормы, утвержденные Постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 31 октября 1996 г. № 43.

Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госкомсанэпиднадзором России 21 июля 1992 г. № 01—19/9—11.

ПРИЛОЖЕНИЕ А. **(Введено дополнительно, Изм. № 2).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 12.02.85 № 301

Изменение № 2 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 17 от 22.06.2000)

Зарегистрировано Техническим секретариатом МГС № 3538

За принятие изменения проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главгосинспекция «Туркменстандартлары»
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3. ВЗАМЕН ГОСТ 280—63

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1129—93	1.3	ГОСТ 13830—97	1.3
ГОСТ 5981—88	4.2	ГОСТ 14192—96	4.1
ГОСТ 7981—68	1.3	ГОСТ 20221—90	1.6
ГОСТ 8756.0—70	2.1, 3.1	ГОСТ 23285—78	4.3
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 24597—81	4.3
ГОСТ 8807—94	1.3	ГОСТ 26663—85	4.3
ГОСТ 10444.1—84	3.1, 3.2	ГОСТ 26664—85	1.6, 3.1
ГОСТ 10444.2—94	3.2	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 10444.7—86	3.2	ГОСТ 26669—85	3.1, 3.2
ГОСТ 10444.8—88	3.2	ГОСТ 26670—91	3.2
ГОСТ 10444.9—88	3.2	ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 10444.11—89	3.2	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 10444.12—88	3.2	ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26935-86	3.1
ГОСТ 10444.15—94	3.2	ГОСТ 27207—87	1.6
ГОСТ 11771—93	4.1, 4.1а	ГОСТ 30425—97	3.1, 3.2

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)

6. Издание (ноябрь 2008 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в декабре 1990 г., ноябре 2000 г. (ИУС 4—91, 2—2001)

Изменение № 2 ГОСТ 280—85 Консервы рыбные. Шпроты в масле. Технические условия

Принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 17 от 22.06.2000)

Зарегистрировано Техническим секретариатом МГС № 3538

За принятие изменения проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главгосинспекция «Туркменстандартлары»
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

Вводную часть дополнить абзацами:

«Обязательные требования к качеству продукции изложены в пп. 1; 1.2а; 1.3а; 1.4; 1.7 (показатели «Вкус», «Запах», «Наличие посторонних примесей»), 2.1; 2.2; 2.3; 4.1; 4.2а; 4.4; разд. 3.

(Продолжение см. с. 30)

Остальные требования стандарта подлежат обязательному соблюдению субъектами хозяйственной деятельности при ссылке на них или на настоящий стандарт в договоре».

Пункт 1.2 изложить в новой редакции:

«1.2 Рыба должна быть предварительно выкопчена, разделана на тушку или обезглавлена, уложена в банки, залита смесью растительных масел или растительным маслом».

Раздел 1 дополнить пунктами — 1.2а, 1.3а:

«1.2а. Банки должны быть герметично укупорены и стерилизованы при температуре выше 100 °С.

1.3а. Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным органами Госсанэпиднадзора».

Пункт 1.3. Заменить ссылки: ГОСТ 13830—84 на ГОСТ 13830—91, ГОСТ 8807—74 на ГОСТ 8807—94, ГОСТ 1129—73 на ГОСТ 1129—93;

последний абзац изложить в новой редакции:

«Возможно использование нерафинированного подсолнечного масла высшего сорта».

Пункт 1.4 изложить в новой редакции:

«1.4. По показателям безопасности консервы должны соответствовать гигиеническим требованиям, установленным органами Госсанэпиднадзора».

Пункт 1.6. Таблица 1. Графы «Высший сорт», «Шпроты». Для показателя «Массовая доля поваренной соли» заменить нормы: «От 1,0 до 2,2», «От 1,0 до 2,5» на 1,0 — 2,2;

графа «Наименование показателя». Показатель «Массовая доля отстоя в масле к массе рыбы и отстоя, %, не более». Исключить слова: «к массе рыбы и отстоя»;

заменить слова: «Массовая доля, %, не менее» на «Массовая доля составных частей, %, не менее»;

(Продолжение см. с. 31)

заменить ссылку: ГОСТ 20221—74 на ГОСТ 20221—90;

Пункт 1.6а исключить.

Пункт 1.7 Таблицу 2 изложить в новой редакции:

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма	
	Высший сорт	Шпроты
Вкус	Приятный, свойственный данному виду консервов, без постороннего привкуса и горечи	Возможен привкус горечи
Запах	Приятный, свойственный данному виду консервов	Возможен заметно выраженный запах дыма
Консистенция мяса рыбы	Нежная	Возможна суховатая
Состояние рыбы и кожного покрова	Рыба и кожный покров целые. При аккуратном выкладывании из банки рыба не должна разламываться. Может быть в отдельных банках не более 30 % рыбок с частично сползшей кожицей и лопнувшим брюшком	Возможно в отдельных банках: тушки рыб с лопнувшим брюшком и поврежденным кожным покровом свыше 30 %; частичная разваренность рыб; разламывание отдельных рыб при выкладывании из банки
Цвет кожных покровов	Однородный. Золотисто-желтый или темно-золотистый	Возможен неоднородный — от светло-золотистого до коричневого

(Продолжение см. с. 32)

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма	
	Высший сорт	Шпроты
Состояние масла	Прозрачное над водно-белковым отстоем Возможно: легкое помутнение или «сетка»; незначительное наличие взвешенных частиц	
Характеристика разделки	Головы с жаберными крышками удалены ровным прямым или косым срезом; хвостовые плавники удалены или подрезаны	Возможно: оставление хвостовых плавников; подрезание брюшка
Порядок укладывания рыбы	Тушки рыб укладывают в банки брюшками или спинками к крышке банки параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами, причем в ряду каждую рыбу по отношению к соседней укладывают головной частью к хвостовой	Возможно укладывание в одну банку 100 % рыб с подрезанными брюшками — спинками к донышку и крышке банки
Наличие чешуи	Удалена. Могут быть отдельные чешуйки	
Наличие посторонних примесей	Не допускается	

Пункт 2.2 изложить в новой редакции:

«2.2. Контроль содержания токсичных элементов, гистамина, бенз(а)пирена, пестицидов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Госсанэпиднадзора».

Раздел 2 дополнить пунктами — 2.3, 2.4:

«2.3. Контроль микробиологического качества консервов проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории независимого государства.

(Продолжение см. с. 33)

2.4. Периодичность определения массовой доли поваренной соли, массовой доли отстоя в масле, массовой доли составных частей устанавливает изготовитель».

Пункт 3.1. Первый абзац. Заменить ссылку: ГОСТ 26929—86 на ГОСТ 26929—94;

дополнить словами: «для микробиологических испытаний — по ГОСТ 26669—85»;

второй абзац. Заменить ссылки и слова: ГОСТ 10444.3—85, ГОСТ 10444.4—85 на ГОСТ 30425—97; «указанным в п. 1.6 настоящего стандарта» на «в соответствии с п. 1.6»;

третий абзац изложить в новой редакции:

«Содержание пестицидов, гистамина, нитразаминов и бенз(а)пирена определяют по методам, утвержденным органами Госсанэпиднадзора».

Пункт 3.2 Первый абзац дополнить ссылками: ГОСТ 10444.11—89, ГОСТ 10444.12—88;

заменить ссылки: ГОСТ 10444.3-85 — ГОСТ 10444.6-85 на ГОСТ 30425—97; ГОСТ 10444.15—75 на ГОСТ 10444.15—94; ГОСТ 26670—85 на ГОСТ 26670—91;

второй абзац. Заменить слово и ссылки: «санитарного» на «санитарно-эпидемиологического», ГОСТ 10444.2—75 на ГОСТ 10444.2—94, ГОСТ 26670—85 на ГОСТ 26670—91.

Пункты 3.1, 3.2. Исключить ссылку: ГОСТ 26669—85 (3 раза).

Пункт 4.1 изложить в новой редакции:

«4.1. Маркируют консервы по ГОСТ 11771—93. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—96».

Раздел 4 дополнить пунктом — 4.1а:

«4.1а. Упаковывают консервы по ГОСТ 11771—93».

Пункт 4.2 изложить в новой редакции:

«4.2 Консервы выпускают:

— в металлических банках вместимостью не более 353 $см^3$ по ГОСТ 5981—88 и нормативным документам;

— в импортных, указанной вместимости».

Раздел 4 дополнить пунктом — 4.2а:

«4.2а Банки должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора для контакта с пищевыми продуктами.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью, или их смесью, или другими материалами, разрешенными органами Госсанэпиднадзора для контакта с пищевыми продуктами».

Пункт 4.3. Второй абзац дополнить ссылкой: ГОСТ 26663—85.

(Продолжение см. с. 34)

Пункт 4.4. Первый абзац. Заменить значение: «от 0 до 15 °С» на «от 0 до 20 °С»;

второй абзац. Заменить значение: «2,5 года» на «30 мес».

Стандарт дополнить приложением — А:

«*ПРИЛОЖЕНИЕ А*

Информационное

Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации

СанПиН 2.3.2.560 Гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы, утвержденные Постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 24 октября 1996 г. № 27.

СанПиН 3.2.569—96 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации. Санитарные правила и нормы, утвержденные Постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 31 октября 1996 г. № 43.

Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госкомсанэпиднадзором России 21 июля 1992 г. № 01—19/9—11».

(ИУС № 2 2001 г.)

gost.e-ecolog.ru