ГОСТ Р 51490—99

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ ИЗ САРДИН И АНАЛОГИЧНЫХ ВИДОВ РЫБ В МАСЛЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Временным творческим коллективом, образованным в рамках договора № М98 42 002Е 4075 между АФНОР и ВНИЦСМВ с участием членов Технического комитета по стандартизации ТК 299 «Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов и металлическая тара для их фасования»

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 299 «Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов и металлическая тара для их фасования»

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 22 декабря 1999 г. № 646-ст

3 Раздел 1 (за исключением Hyperlophus vittatus, Nematalosa vlaminghi, сардинеллы антильской, салаки, барабули черноморской (султанки), кильки балтийской и каспийской и хамсы), пункты 3.2, 4.2.1, 4.2.2, 4.2.3 (в части промышленной стерильности и гистамина), 4.2.5 (в части вкуса, запаха, консистенции, наличия чешуи, цвета (за исключением сульфидного потемнения мяса), разделки, наличия посторонних примесей), 4.3.1 в части биологических видов рыб (за исключением Hyperlophus vittatus, Nematalosa vlaminghi, сардинеллы антильской, салаки, барабули черноморской (султанки), кильки балтийской и каспийской и хамсы), растительных масел, уксусной и лимонной кислот, коптильных препаратов, масел и экстрактов из пряностей), 4.4.1 настоящего стандарта соответствуют международному стандарту КОДЕКС СТАНДАРТ 94-1981 «Сардины и продукты из аналогичных видов рыб, консервированные в банках»

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2009 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2000
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ ИЗ САРДИН И АНАЛОГИЧНЫХ ВИДОВ РЫБ В МАСЛЕ

Технические условия

Canned sardines and similar fish species in oil.
Specifications

Дата введения 2001—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на экспортируемые и импортируемые Российской Федерацией консервы из сардины, сардинеллы, сардинопса и аналогичных видов рыб в масле следующих биологических видов:

- сардина атлантическая — Sardina pilchardus;
- сардина тихоокеанская (иваси) — Sardinops melanostictus;
- сардина австралийская — Sardinops neopilchardus;
- сардина (сардинопс) южноафриканская — Sardinops sagax ocellata;
- сардина перуанская — Sardinops sagax;
- сардина калифорнийская — Sardinops caeruleus;
- сардинелла антильская — Sardinella anchovia;
- сардинелла круглая(Алаша) — Sardinella aurita;
- сардинелла бразильская — Sardinella brasiliensis;
- сардинелла плоская — Sardinella maderensis;
- сардинелла жирная — Sardinella longiceps;
- сардинелла желтополосая — Sardinella gibbosa;
- сельдь атлантическая — Clupea harengus;
- сельдь беломорская — Clupea pallasi marisalbi;
- сельдь круглая — Etrumeus teres;
- салака — Clupea harengus membras;
- барабуля черноморская (султанка) — Mullus barbatus ponticus;
- анчоус аргентинский — Engraulis anchoita;
- анчоус калифорнийский — Engraulis mordax;
- анчоус перуанский — Engraulis ringens;
- килька балтийская — Sprattus sprattus balticus;
- килька каспийская — Harengula delicatula;
- килька черноморская — Sprattus sprattus;
- мачета перуанская — Ethmidium maculatum;
- мачуэла атлантическая — Opisthonema oglinum;
- хамса — Engraulis encrasicolus.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:
ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия
ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия
ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная пищевая. Технические условия
ГОСТ 1128—75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 1168—86 Рыба мороженая. Технические условия

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

ГОСТ 6968—76 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия

ГОСТ 7825—96 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 7981—68 Масло арахисовое. Технические условия

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

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

ГОСТ 8807—94 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 10444.7—86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum

ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

ГОСТ 10444.9—88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

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 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 20057—96 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия

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

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 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 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

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

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

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

799ГОСТ 27207—87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

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

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51492—99 Консервы рыбные. Метод определения массовой доли отстоя в масле

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 52465—2005 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ Р 52815—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

3 Классификация

3.1 Наименование и ассортиментные знаки консервов указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Сардина атлантическая бланшированная в ароматизированном масле	680
Сардина атлантическая в оливковом масле	С08
Сардина атлантическая кусочки копченая в масле	Г71
Сардина тихоокеанская (иваси) тушка копченая в масле	Г85
Сардина атлантическая в масле	Т45
Сардина атлантическая кусочки в масле	Т46
Сардина атлантическая подвяленная в масле	Б34
Сардина атлантическая тушка копченая в масле	695
Сардина в масле из барабули	188
Сардина тихоокеанская (иваси) в масле	42Д
Сардина тихоокеанская (иваси) копченая в масле	152
Сардина тихоокеанская (иваси) кусочки в масле	Т47
Сардинелла (сардинопс) атлантическая в масле	187
Сардинелла (сардинопс) атлантическая кусочки в масле	190
Сардины в масле из балтийской кильки	179
Сардины в масле из каспийской кильки	178
Сардины в масле из мелкой атлантической сельди	189
Сардины в масле из салаки	181
Анчоус аргентинский и перуанский бланшированный в масле	348
Анчоус аргентинский и перуанский копченый в масле	176
Анчоус калифорнийский бланшированный в масле	978
Анчоус калифорнийский копченый в масле	979
Барабуля черноморская (султанка) бланшированная в масле	163

3.2 Наименование биологического вида рыбы может быть изменено согласно законодательству и традициям страны, в которой продается продукт.

Возможно изготовление консервов другого ассортимента, соответствующего требованиям настоящего стандарта, при наличии ассортиментного знака.

4 Технические требования

4.1 Консервы 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 Рыба должна быть разделана на тушку или кусочки, бланширована, подсушена (подвялена) или выкопчена, уложена в банки и залита растительным маслом с добавлением или без добавления коптильных препаратов.

4.2.2 Банки должны быть герметично укупорены и стерилизованы при температуре свыше 100 °С.

4.2.3 По показателям безопасности консервы должны соответствовать гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденным Госсанэпиднадзором [1].

4.2.4 По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	1,0—2,3	По ГОСТ 27207
Массовая доля отстоя в масле к массе нетто, %, не более	8,0	По ГОСТ Р 51492
Массовая доля составных частей, %, не менее: - рыбы - масла	 70,0 10,0	 По ГОСТ 26664
Длина тушек	Примерно одинаковые	По 6.4

4.2.5 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида, с естественным кисловатым привкусом, без постороннего привкуса. Может быть незначительный привкус горечи, свойственный биологическому виду
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида без постороннего запаха
Консистенция: - мяса рыбы - костей, плавников	 Нежная, сочная. Может быть суховатая Мягкая, кости и плавники легко разжевываются или раздавливаются
Состояние: - рыбы	 Тушки и кусочки рыб целые, при выкладывании из банки не распадаются. Могут быть: - незначительные разрывы брюшной полости или разрывы и трещины рыбы; - разламывание отдельных тушек и кусочков при выкладывании из банки; - легкая разваренность; - хлопья свернувшегося белка на поверхности рыбы
- кожных покровов	Не нарушены. Могут быть: - следы от носителей бланширователя, сеток, прутков кассеты в виде вдавленности или проколы в мясе хвостовой части; - незначительное нарушение в местах соприкосновения тушек и кусочков рыбы между собой и с внутренней поверхностью банки
- масла	Прозрачное с отстоем в нижнем слое. Может быть: - легкое помутнение или «сетка»; - розовый оттенок масла в консервах из барабули
Цвет кожных покровов	Серебристый или свойственный копченой рыбе. Может быть желтоватый оттенок, не связанный с окислением жира
Наличие чешуи	Удалена. Возможно оставление чешуи

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и норма
Характеристика разделки	Голова, внутренности удалены, хвостовой плавник удален или подрезан, в кусочках рыбы сгустки крови удалены, срезы ровные. Могут быть: - икра или молоки, почки; - хвостовые плавники у мелкой рыбы; - остатки кишочки не более чем у двух тушек в банке или в отдельных кусочках; - остатки внутренностей у хамсы; - поперечный надрез брюшка у анального отверстия; - срезание брюшка
Порядок укладывания	Тушки уложены плашмя или наклонно брюшками вверх, параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами. Кусочки уложены плашмя или поперечным срезом к донышку и крышке банки
Наличие посторонних примесей	Не допускается. Могут быть кристаллы струвита длиной не более 5 мм

4.3 Требования к сырью и материалам

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

- сардина атлантическая, тихоокеанская (иваси), сардинелла, сардинопс, сельдь атлантическая, беломорская, круглая, салака, килька балтийская, каспийская, черноморская, барабуля (султанка), хамса сырец — нормативным документам;
- сардина атлантическая, тихоокеанская (иваси), сардинелла, сардинопс, сельдь атлантическая, беломорская, круглая охлажденная — ГОСТ 814 и нормативным документам;
- сардина атлантическая, тихоокеанская (иваси), австралийская, калифорнийская, перуанская, южноафриканская, сардинелла, сардинопс мороженые — ГОСТ 20057 и нормативным документам;
- салака, килька балтийская, каспийская, черноморская, барабуля (султанка), хамса охлажденные — нормативным документам;
- сельдь атлантическая, беломорская, круглая, салака, килька балтийская, каспийская, черноморская, барабуля, хамса мороженые — нормативным документам;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ Р 51574;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное — ГОСТ Р 52465;
- масло подсолнечное высокоолеиновое — нормативным документам;
- масло оливковое — нормативным документам;
- масло соевое рафинированное дезодорированное — ГОСТ 7825;
- масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;
- масло горчичное рафинированное — ГОСТ 8807;
- масло арахисовое рафинированное дезодорированное — ГОСТ 7981;
- кислота уксусная пищевая — ГОСТ 6968;
- кислота лимонная пищевая — ГОСТ 908;
- вода питьевая — гигиеническим требованиям к качеству воды [2];
- коптильные препараты — нормативным документам;
- масла из пряностей — нормативным документам;
- экстракты из пряностей — нормативным документам.

Сардины, сардинелла, сардинопс и сельди, используемые для изготовления тушки, должны быть длиной не более 20 см.

Может быть использовано нерафинированное и гидратированное подсолнечное масло высшего сорта по ГОСТ 1129;

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности должны соответствовать санитарным правилам и нормам, утвержденным Госсанэпиднадзором [1], [2], [3].

4.3.3 Контроль качества питьевой воды — по ГОСТ Р 51232.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркируют консервы по ГОСТ Р 51074.

Дополнительно указывают массу рыбы (без жидкой среды).

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 11771, ГОСТ 14192.

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковывают консервы по ГОСТ 11771.

4.5.2 Рыбу, в зависимости от видов разделки, выпускают:

- тушку сардин, сардинеллы, сардинопса в фигурных (прямоугольных, овальных, эллипсовидных) металлических банках вместимостью не более 320 $см^3$ по ГОСТ 5981, нормативным документам и в импортных банках указанной вместимости;
- тушку других видов рыб — в фигурных и цилиндрических банках вместимостью не более 320 $см^3$ по ГОСТ 5981, нормативным документам и в импортных банках указанной вместимости;
- кусочки — в металлических банках вместимостью не более 270 $см^3$ по ГОСТ 5981, нормативным документам и в импортных банках указанной вместимости.

4.5.3 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.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Периодичность определения массовой доли поваренной соли, массы нетто, массовой доли отстоя в масле, массы рыбы без жидкой среды и длины тушек устанавливает изготовитель.

5.3 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами Госсанэпиднадзора.

5.4 Контроль микробиологического качества консервов проводят в соответствии с Инструкцией о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, утвержденной Госсанэпиднадзором [4].

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668.

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

6.2 Методы испытаний — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 26664, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30425, ГОСТ 30538 и в соответствии с 4.2.4.

Содержание пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов и радионуклидов определяют методами, утвержденными органами Госсанэпиднадзора.

6.3 Анализ на промышленную стерильность проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

Анализ на возбудителей порчи проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят в аттестованных для проведения этих исследований лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ Р 52815, ГОСТ 10444.7 — ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

6.4 Длину тушек рыб измеряют линейкой по ГОСТ 427 по прямой линии на уровне позвоночника от головного среза до края среза хвостового плавника, у кильки и салаки — до основания средних лучей хвостового плавника.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы перевозят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

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

Срок хранения консервов — не более 30 мес с даты изготовления.

Срок созревания консервов до отгрузки в розничную торговую сеть, мес, не менее:

6 — из тушки сардины атлантической, австралийской, калифорнийской, перуанской, южноафриканской без удаления чешуи;

3 — из тушки сардины атлантической, тихоокеанской (иваси), австралийской, калифорнийской, перуанской, южноафриканской с удалением чешуи;

2 — из кусочков сардины тихоокеанской (иваси) с удалением чешуи;

1 — из кусочков сардины атлантической, австралийской, калифорнийской, перуанской, южноафриканской, сардинеллы и сардинопса с удалением чешуи.

Срок созревания консервов из сельдей, салаки, анчоусов, барабули черноморской, кильки, мачеты, мачуэлы и хамсы — 20 сут.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[2] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[3] СанПиН 3.2.569—96 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации. Санитарные правила и нормы

[4] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госсанэпиднадзором Российской Федерации 21 июля 1992 г. № 01-19/9-11

УДК 664.951:006.354 ОКС 67.120.30 Н23 ОКП 92 7111

Ключевые слова: консервы, сардины, масло, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru