СССР
ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ

КОНСЕРВЫ И ПРЕЗЕРВЫ РЫБНЫЕ

Издание официальное

МОСКВА
1958

gost.e-ecolog.ru

Настоящий сборник составлен издательством «Стандартгиз» с целью представления в собранном виде действующих на 1 февраля 1958 г. стандартов на рыбные консервы и презервы, а также вспомогательные материалы, применяемые при консервировании, упаковке и маркировке рыбы.

Для удобства пользования в стандарты внесены изменения, действующие к моменту издания. Эти стандарты в индексе (возле номера) имеют знак *.

В связи с тем, что Государственные стандарты периодически пересматриваются в целях дальнейшего улучшения ассортимента и качества выпускаемой продукции и в них вносятся изменения, а сборник составлен на определенную дату, необходимо при пользовании им проверять действие публикуемых стандартов, а также наличие изменений к ним.

Текущая информация обо всех вновь установленных и пересмотренных стандартах, а также изменениях публикуется в ежемесячном издании «Информационном указателе стандартов», заказы на который следует направлять в отдел распространения Стандартгиза (Москва И-90, 2-я Мещанская ул., д. 51).

I. КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ

Издание официальное

СССР — Народный комиссариат пищевой промышленности	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ Консервы «САРДИНЫ В ТОМАТЕ»	ОСТ НКПП 429 Взамен ОСТ НКПП 8787/251/а Группа Н23

Настоящий стандарт распространяется на консервы «Сардины в томате», приготовленные из иваси, уложенной в банки, термически обработанной, залитой томатным соусом, герметически укупоренной и стерилизованной в автоклавах под давлением.

Качество рыбного сырья и материалов определяется действующими стандартами на поваренную соль и томато-продукты и техническими условиями на рыбное сырье.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

По качеству консервы «Сардины в томате» подразделяются на три сорта: экстра, высший, первый.

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

I. По химико-бактериологическим показателям

1. Консервы не должны содержать патогенных микробов, а также иметь признаков порчи, обусловленных жизнедеятельностью микроорганизмов.

2. Содержание поваренной соли — от 1,2 до 2,0%.

3. Содержание солей олова — не более 200 *мг* на 1 *кг* готовой продукции.

4. Содержание солей меди—не более 8 *мг* на 1 *кг* готовой продукции.

5. Содержание солей свинца не допускается.

6. Кислотность консерва не должна быть выше 0,6% в пересчете на яблочную кислоту.

Внесен Главрыбой	Утвержден 29/VIII 1938 г.	Срок введения 15/IX 1938 г.

II. По органолептическим показателям

Наименования показателей	Характеристика
1. Вкус и запах	Вкус и запах приятный, нежный, свойственный слегка подсушенной сардине в томате, без вкуса горечи и других посторонних привкуса и запаха
2. Консистенция мяса рыбок	Мясо рыбок должно быть нежным, не сухим. При изъятии из банки рыбки не должны распадаться
3. Цвет томатного соуса	Цвет томатного соуса должен быть оранжево-красным
4. Состояние рыбок	Рыбки должны быть целыми. Голова и хвостовой плавник должны быть удалены прямым срезом
5. Равномерность рыбок	Рыбки должны быть в банке равномерными по величине. Допускается колебание по длине не более 1 *см*
6. Укладка	Рыбки укладываются в банки плотно, с наклоном спинкой вниз и брюшком кверху, причем каждая рыбка по отношению к другой укладывается в обратном направлении головной части к хвостовой. В банку размером 150×81×28 *мм* укладывается не менее 4 рыбок. В банку размером 160×107×30 *мм* укладывается не менее 6 рыбок
7. Примеси	Присутствие в консерве внутренностей, частей голов, хвостового плавника и посторонних примесей не допускается
8. Соотношение между весом рыбы и весом томатного соуса	В банке должно быть: Рыбы . . . . . 80—85% Томатного соуса . . . . . 20—15%

Примечание. При оценке цвета, вкуса, запаха, консистенции мяса и других показателей руководствуются указанными выше требованиями, несоответствие которым влечет скидку в баллах.

В. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И РАСПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

1. Оценка консервов производится:
   а) по химико-бактериологическим показателям,
   б) по органолептическим показателям.

2. Органолептическая оценка производится по стобалльной системе в соответствии со следующей схемой:

Наименования показателей	Количество баллов не более
Вкус и запах	40
Консистенция мяса рыбы	15
Цвет томатного соуса	15
Состояние рыбок	10
Укладка	5
Примеси	5
Соотношение между весом рыбы и весом томатного соуса	10
Итого	100

3. Каждый из указанных в п. 2 показателей оценивается суммарно в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с нижеприведенной таблицей балльной оценки, после чего результаты суммируются.

В зависимости от итогов балльной оценки консервы «Сардины в томате» относятся к одному из следующих сортов:

Наименование сорта	Общая балльная оценка	В том числе по показателям		
		вкус и запах не менее	консистенция мяса рыбы не менее	цвет томатного соуса не менее
Экстра	100—95	40	15	10
Высший	94—85	35	12	8
Первый	84—75	30	10	5

Химические и бактериологические показатели обязательны для всех сортов консервов.

Таблица балльной оценки

№№ п/п.	Наименования показателей	Скидка	Балльная оценка
	а) *Вкус и запах* (40 баллов)		
1	Запах и вкус приятный, нежный, свойственный слегка подсушенной сардине в томатном соусе	0	40
2	Менее выраженные вкус и запах	1—5	39—35
3	Незначительный привкус горечи	4—7	36—33
4	Посторонние привкус и запах	40	0
	б) *Консистенция мяса* (15 баллов)		
1	Мясо рыбок сочное, нежное, не сухое. При аккуратном изъятии из банки рыбки не распадаются	0	15
2	Легкая разваренность рыбок, при изъятии из банок отдельные рыбки распадаются	2—4	13—11
3	Значительная разваренность рыбок, при изъятии из банки рыбки распадаются	4—15	11—0
	в) *Цвет томатного соуса* (15 баллов)		
1	Томатный соус имеет оранжево-красный цвет	0	15
2	„ „ „ оранжевый цвет	1—2	14—13
3	Цвет томатного соуса оранжевый с легким буроватым оттенком	3—4	12—11
4	Бурое окрашивание томатного соуса при условии отсутствия привкуса пригара	5—15	10—0
	г) *Состояние рыбок* (10 баллов)		
1	Рыбки должны быть цельными, голова и хвостовой плавник удалены прямым срезом	0	10
2	Наличие одной надломленной рыбки в банке	2	8
3	„ двух надломленных рыбок в банке	4	6
4	„ большого количества надломленных рыбок в банке	5—10	5—0
	д) *Укладка* (5 баллов)		
1	Правильная укладка	0	5
2	Неправильная укладка	3—5	2—0
	е) *Примеси* (5 баллов)		
1	Остатки внутренностей в рыбках отсутствуют	0	5
2	Наличие незначительного остатка внутренностей	2—5	3—0

Продолжение

№ № п/п.	Наименования показателей	Скидка	Балльная оценка
	ж) *Соотношение между весом рыбы и весом томатного соуса* (10 баллов)		
	Соотношение между весом рыбы и весом томатного соуса:		
	рыбы . . . . . 80—85% } томатного соуса . . . . . 20—15% }	0	10
	рыбы . . . . . 75—79% } томатного соуса . . . . . 25—21% }	1—5	9—5
	рыбы . . . . . 70—74% } томатного соуса . . . . . 30—26% }	6—10	4—0

Г. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА —

см. ГОСТ 1506—47.

Д. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ —

см. ОСТ НКПП 559, ГОСТ 5370—50

Замена

ГОСТ 1506—47 введен взамен ОСТ НКПП 8272/226.
ОСТ НКПП 559 введен взамен ОСТ ВКС 6346.
ГОСТ 5370—50 введен взамен ОСТ НКПП 559 в части определения тяжелых металлов.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

I. Консервы рыбные

ГОСТ 7451—55 Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия 5
ГОСТ 7452—55 Консервы рыбные натуральные. Технические условия . . 10
ГОСТ 7403—55 Консервы из краба в собственном соку. Технические условия 14
ГОСТ 7457—55 Консервы рыбные. Паштеты. Технические условия . . 25
ГОСТ 7456—55 Консервы рыбные. Печень тресковых рыб. Технические условия 28
ГОСТ 7455—55 Консервы рыбные. Рыба в желе. Технические условия . 32
ГОСТ 7144—55 Консервы рыбные. Рыба копченая в масле. Технические условия 35
ГОСТ 6065—55 Консервы рыбные. Рыба обжаренная в масле. Технические условия 39
ГОСТ 7454—55 Консервы рыбные. Сардины в масле (кроме сардины-иваси) и рыба в масле. Технические условия 43
ГОСТ 281—41 Сардины в масле 48
ОСТ НКПП 429 Консервы «Сардины в томате» 53
ГОСТ 280—55 Консервы рыбные. Шпроты в масле. Технические условия 58

II. Презервы рыбные

ГОСТ 7453—55 Презервы из разделанной рыбы. Технические условия . 65
ГОСТ 3945—55 Презервы рыбные. Рыба пряного посола. Технические условия 71

III. Вспомогательные материалы для изготовления консервов и презервов

ГОСТ 7981—56 Масло арахисовое 77
ОСТ НКПП 309 Масло горчичное (жирное) 82
ОСТ 3670 Масло кедровое пищевое нерафинированное 86
ГОСТ 1129—55 Масло подсолнечное 88
ГОСТ 21—57 Сахар-песок 94
ГОСТ 153—57 Соль поваренная пищевая 98

IV. Методы испытаний, упаковка, маркировка

ОСТ НКПП 559 Методы испытания консервированных пищевых продуктов 123
ГОСТ 8558—57 Мясные продукты. Методы определения содержания нитритов 181
ГОСТ 5370—50 Продукты и напитки пищевые и вкусовые. Методы определения свинца, меди, цинка и олова 189
ГОСТ 1506—52 Консервы в металлической и стеклянной таре. Расфасовка, упаковка и маркировка 204

Стр.

ГОСТ 5717—51	Банки, бутыли и стаканы стеклянные для консервов	213
ГОСТ 8416—57	Ящики дощатые решетчатые для продукции пищевой промышленности	233
ГОСТ 6954—54	Ящики картонные для консервов	247
ГОСТ 5981—56	Банки жестяные для консервов	254
ГОСТ 1127—57	Жесть черная полированная	261
ГОСТ 5343—54	Жесть белая	266
ГОСТ 7530—55	Жесть белая рулонная горячего лужения	276

Редактор Н. В. Баужес Техн. редактор А. Е. Матвеева
Корректоры: О. И. Афанасьева, Г. А. Чеботарева

gost.e-ecolog.ru

Стандартгиз. Подп. к печ. 17/IV 1958 г. 17,75 п. л. Тир. 15000

Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 528