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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
13272—
2009**

КОНСЕРВЫ ИЗ ПЕЧЕНИ РЫБ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

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—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом «Научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт по развитию и эксплуатации флота» (ОАО «Гипрорыбфлот») и Федеральным государственным унитарным предприятием «Полярный научно-исследовательский институт морского рыбного хозяйства и океанографии им. Н.М. Книповича» (ФГУП «ПИНРО»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 36 от 11 ноября 2009 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	Армстандарт
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	GE	Грузстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркменистан	TM	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 октября 2010 г. № 308-ст ГОСТ 13272—2009 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2011 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 13272—80

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, 2011

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Классификация 3
4 Технические требования 3
5 Правила приемки 6
6 Методы контроля 6
7 Транспортирование и хранение 6
Приложение А (рекомендуемое) Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов 7

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ ИЗ ПЕЧЕНИ РЫБ

Технические условия

Canned fish liver.
Specifications

Дата введения — 2011—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из печени макрурусовых, мерлузовых, нототениевых, тресковых, лососевых тихоокеанских рыб натуральные или в томатном соусе и консервы из измельченной печени (далее — консервы).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия

ГОСТ 1128—75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129—93 Масло подсолнечное. Технические условия*

ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

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

ГОСТ 3343—89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 5981—88 Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7587—71 Лук репчатый сушеный. 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

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52465—2005 «Масло подсолнечное. Технические условия».

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

Издание официальное

ГОСТ 10444.2—94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus*

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 10970—87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

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 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. 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 26574—85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия***

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 26808—86 Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ

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 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

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

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27082—89 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения общей кислотности

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

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29047—91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

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

---

*На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52815—2007 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus».

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

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52189—2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».

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 заменяющим (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 консервов указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Печень макруруса натуральная	583
Печень минтая в томатном соусе	Т15
Печень минтая «Дальневосточная»	Г53
Печень минтая натуральная	924
Печень минтая по-приморски	012
Печень налима в томатном соусе	117
Печень налима натуральная	447
Печень нототении натуральная	859
Печень полярной тресочки в томатном соусе	786
Печень полярной тресочки натуральная	785
Печень путассу натуральная	775
Печень тихоокеанских лососевых рыб в томатном соусе	54К
Печень трески в томатном соусе	116
Печень трески натуральная	010
Печень трески по-мурмански	А33
Печень трески по-приморски	М12
Печень хека натуральная	917

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

4 Технические требования

4.1 Консервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 Печень рыб должна быть уложена в банки с добавлением или без добавления томатного соуса или пищевых ингредиентов; измельченная печень рыб должна быть перемешана с ингредиентами и уложена в банки.

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

4.2.3 По показателям безопасности консервы должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам или техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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, %, для консервов: - натуральных - в томатном соусе - из измельченной печени	 1,2—2,5 1,2—2,0 1,2—2,0	По ГОСТ 27207
Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту) для консервов в томатном соусе, %	0,3—0,6	По ГОСТ 27082
Массовая доля составных частей для консервов в томатном соусе, %, не менее: - печени - томатного соуса	 65 25	По ГОСТ 26664
Массовая доля сухих веществ для консервов в томатном соусе, %, не менее	20,0	По ГОСТ 26808

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

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса. Может быть: - слабый привкус йода; - слабая горечь для консервов, изготовленных из мороженого сырья
Запах	Свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. С легким ароматом пряностей — для консервов, изготовленных с применением пряностей
Консистенция печени	Нежная, сочная. Может быть плотная для нототениевых видов рыб и для консервов, изготовленных из мороженого сырья
Состояние печени для консервов: - натуральных и в томатном соусе - из измельченной печени	 Целая или кусочками. Тонкоизмельченная масса
Цвет: - печени - выделившегося жира - томатного соуса - выделившегося бульона	От бежевого до светло-коричневого или серого различных оттенков. Может быть неоднородность цвета в одной банке От соломенного до желтого. Может быть: - зеленоватый для консервов, изготовленных из печени макрурусовых видов рыб; - светло-оранжевый для консервов, изготовленных из мороженого сырья. От оранжевого до красного. От оранжевого до красно-коричневого для консервов, изготовленных из мороженой печени тихоокеанских лососевых рыб. От светло-коричневого до коричневого различных оттенков для консервов, изготовленных из печени нототениевых видов рыб и минтая.
Наличие посторонних примесей	Не допускается

4.3 Требования к сырью и материалам

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

- печень рыб сырец, охлажденная, мороженая — нормативным документам;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- лук репчатый свежий — ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный — ГОСТ 7587;
- лук репчатый резаный быстрозамороженный — нормативным документам;
- мука пшеничная хлебопекарная — ГОСТ 26574;
- сахар-песок — ГОСТ 21;
- сахар-рафинад — ГОСТ 22;
- масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129, нормативным документам;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;
- масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981;
- масло горчичное — ГОСТ 8807;
- масло соевое рафинированное — ГОСТ 7825;
- масло оливковое — нормативным документам;
- пюре томатное и паста томатная — ГОСТ 3343;
- молоко сухое обезжиренное — ГОСТ 10970;
- молоко цельное сухое — ГОСТ 4495;
- кислота уксусная пищевая — нормативным документам;
- вода питьевая — ГОСТ 2874;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
- кориандр — ГОСТ 29055;
- перец черный — ГОСТ 29050;
- перец душистый — ГОСТ 29045;
- гвоздика — ГОСТ 29047;
- экстракты пряностей — нормативным документам.

Срок хранения мороженой печени рыб, мес, не более:

1 — при температуре не выше минус 18 °С;

2 — при температуре не выше минус 25 °С.

Для изготовления натуральных консервов используют печень минтая с массовой долей жира не менее 45 %.

Могут быть использованы:

- печень минтая с массовой долей жира от 30 % до 40 % для изготовления натуральных консервов;
- масло подсолнечное нерафинированное и гидратированное высшего сорта по ГОСТ 1129;
- мука пшеничная хлебопекарная второго сорта по ГОСТ 26574.

4.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам или техническим регламентам, или нормативно-правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркируют консервы по ГОСТ 11771.

Дополнительно на этикетке или литографии указывают для натуральных консервов:

- массу печени без жидкой части;
- «Изготовлено из мороженого сырья» — для консервов, изготовленных из мороженой печени.

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 11771 и ГОСТ 14192.

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковывают консервы по ГОСТ 11771.

4.5.2 Консервы выпускают в металлических банках вместимостью не более 353 $см^3$ по ГОСТ 5981, нормативным и техническим документам, а также импортных указанной вместимости.

4.5.3 Материал, используемый для изготовления и покрытия внутренней поверхности банок и крышек, должен быть допущен к применению для контакта с пищевыми продуктами нормативно-правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, полихлорированных бифенилов и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативно-правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

5.4 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли», «Массовая доля сухих веществ», «Общая кислотность», «Массовая доля составных частей» и «Наличие посторонних примесей» устанавливает изготовитель.

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 показателей — по ГОСТ 26669.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ 10444.1.

6.2 Методы контроля физических, химических и органолептических показателей — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664 и в соответствии с 4.2.4, токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

Содержание пестицидов, полихлорированных бифенилов и радионуклидов определяют по методам, утвержденным нормативно-правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 Анализ на промышленную стерильность проводят по ГОСТ 30425.

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

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят в аттестованных для проведения этих исследований лабораториях по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортируют консервы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте, при рекомендуемых условиях хранения.

7.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663. Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.3 Транспортирование консервов, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с ГОСТ 15846.

7.4 Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов приведены в приложении А.

Срок годности консервов с указанием условий хранения устанавливает изготовитель*.

---

* Действует на территории Российской Федерации.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов

Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % с даты изготовления, мес, не более:

30 — натуральные из печени трески и минтая в цельнотянутых металлических банках;

24 — натуральные из печени других видов рыб и из измельченной печени;

12 — в томатном соусе.

УДК 664.951:006.354 МКС 67.120.30 Н23 ОКП 92 7123, 92 7129, 92 7131, 92 7139

Ключевые слова: консервы из печени рыб, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 31.01.2011. Подписано в печать 08.02.2011. Формат 60×84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,90. Тираж 181 экз. Зак. 85.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru