МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 10979— 2009

ПРЕСЕРВЫ ИЗ САЙРЫ СПЕЦИАЛЬНОГО ПОСОЛА

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в 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 «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 № 37 от 20 мая 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. № 307-ст ГОСТ 10979—2009 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2011 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 10979—85

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 2
4 Технические требования 2
5 Правила приемки 5
6 Методы контроля 5
7 Транспортирование и хранение 5
Приложение А (справочное) Видовой состав рыб 6
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемые условия хранения и сроки годности пресервов. . . 7
Библиография 7

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЕСЕРВЫ ИЗ САЙРЫ СПЕЦИАЛЬНОГО ПОСОЛА

Технические условия

Special salted saury preserves.
Specifications

Дата введения — 2011—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пресервы специального посола, изготовленные из сайры (далее — пресервы).

Видовой состав рыб приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные 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. Методы 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 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

---

* 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 Сырье и продукты пищевые. 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. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы 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. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

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

ГОСТ 30518—97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519—97 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 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 пресервов приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование пресервов	Ассортиментный знак
Сайра атлантическая неразделанная специального посола	905
Сайра тихоокеанская неразделанная специального посола	488
Сайра тихоокеанская обезглавленная специального посола	А54

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

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 изготавливают из неразделанной или обезглавленной рыбы. Из обезглавленной рыбы изготавливают пресервы из тихоокеанской сайры.

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

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

4.2.3 По показателям безопасности пресервы 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 пресервы должны соответствовать нормам, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	6,0—10,0	По ГОСТ 27207
Массовая доля жира в тихоокеанской сайре, %, не менее	6,0	По ГОСТ 26829
Массовая доля бензойнокислого натрия, %, не более	0,1	По ГОСТ 27001
Массовая доля составных частей, %, не менее: - рыбы - заливки	 85,0 7,0	По ГОСТ 26664
Длина сайры, см, не менее: неразделанной - атлантической - тихоокеанской обезглавленной - тихоокеанской - тихоокеанской без хвостового плавника	 24,0 22,0 18,0 15,0 Равномерная. Может быть отклонение не более 4 см, но не менее установленной длины	По ГОСТ 1368

4.2.5 По органолептическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Свойственный созревшей сайре специального посола, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный созревшей сайре специального посола, без постороннего запаха
Консистенция мяса рыбы	Нежная, сочная
Состояние: - рыбы - кожного покрова - заливки	 Целая. Поверхность чистая. Могут быть: - выделившийся жир и белковый налет на поверхности; - лопнувшее брюшко без выпадения внутренностей. Целый. Жидкая, с наличием взвешенных частиц белкового происхождения, отдельных чешуек и жира на поверхности. Может быть желеобразная

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и норма
Характеристика разделки	Обезглавленная — рыба, у которой удалена голова с плечевыми костями и пучком внутренностей без разрезания брюшка. Могут быть: - оставлены икра или молоки, частично внутренности; - поперечный надрез брюшка у анального отверстия; - удален хвостовой плавник
Порядок укладывания	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 — спинками вверх. При однорядовом укладывании рыба уложена спинками вверх
Цвет рыбы	Свойственный сайре
Наличие чешуи	Удалена. 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:

- сайра-сырец — нормативным документам;
- сайра мороженая — ГОСТ 20057 и нормативным документам;
- сахар-песок — ГОСТ 21;
- вода питьевая — ГОСТ 2874;
- натрия бензоат Е 211 — нормативному документу или [1].

Максимальный срок хранения сайры мороженой глазированной неразделанной, при температуре не выше минус 18 °С, должен быть, мес, не более:

2 — тихоокеанской;

3 — атлантической.

Максимальный срок хранения сайры тихоокеанской мороженой неразделанной, при температуре не выше минус 24 °С, должен быть, мес, не более:

5 — для рыбы длиной от 17 до 24 см;

7 — для рыбы длиной свыше 24 см

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, техническим регламентам или нормативно-правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркируют пресервы — по ГОСТ 11771.

Дополнительно на этикетке или литографии следует указывать:

- массу рыбы без жидкой части;
- «Изготовлено из мороженого сырья», при изготовлении пресервов из мороженой рыбы;
- «Перед употреблением разморозить в холодильнике» — для пресервов с условиями хранения от минус 15 °С до минус 18 °С.

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 11771 и ГОСТ 14192.

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковывают пресервы по ГОСТ 11771.

4.5.2 Пресервы выпускают:

- в металлических банках — по ГОСТ 5981 и нормативным документам, вместимостью не более 5050 $см^3$;

- стеклянных банках — по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 и нормативным документам, вместимостью не более 1000 $см^3$;

- банках из полимерных материалов — по нормативным документам, вместимостью не более 1300 $см^3$;

- полиэтиленовых ведерках с крышкой — по нормативным документам, вместимостью не более 1000 $см^3$;

- импортных банках 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, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов проводят в соответствии с порядком установленным изготовителем продукции согласно нормативно-правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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 продукции согласно нормативно-правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Периодичность определения показателей «Массовая доля жира», «Массовая доля поваренной соли», «Длина рыбы», «Наличие посторонних примесей», «Массовая доля составных частей» 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 4.2.4, токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

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

6.4 Методы анализа микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519 и в соответствии с требованиями инструкции [2].

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортируют пресервы 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 Пресервы отгружают в торговую сеть созревшими. Пресервы могут отгружаться не полностью созревшими, но не ранее чем через 10 сут с даты изготовления, при сроках транспортирования, достаточных для созревания пресервов.

7.4 Рекомендуемые условия хранения и сроки годности пресервов приведены в приложении Б.

Срок годности пресервов с указанием условий хранения устанавливает изготовитель*.

---

* Действует на территории Российской Федерации.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

А.1 Названия рыб на латинском и русском языках приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Название рыб	
русское	латинское
Сайра атлантическая	Scomberesox saurus
Сайра тихоокеанская	Cololabis saira

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности пресервов

Пресервы хранят с даты изготовления, мес, не более:
при температуре от минус 6 °С до минус 8 °С:
4 — из неразделанной тихоокеанской и атлантической сайры;
6 — из обезглавленной тихоокеанской сайры;
при температуре от минус 15 °С до минус 18 °С:
6 — из неразделанной тихоокеанской сайры.

Библиография

[1] ФС-424 Государственная фармакопея СССР (издание десятое). Натрия бензоат Е211
[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 664.951:006.354 МКС 67.120.30 Н23 ОКП 92 7229

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

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 31.01.2011. Подписано в печать 04.02.2011. Формат 60×84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,90. Тираж 166 экз. Зак. 67.

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