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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
7454—
2007**

КОНСЕРВЫ ИЗ БЛАНШИРОВАННОЙ, ПОДСУШЕННОЙ ИЛИ ПОДВЯЛЕННОЙ РЫБЫ В МАСЛЕ

Технические условия

Издание официальное

БЗ 1—2008/506

Москва
Стандартинформ
2008

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

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным унитарным предприятием «Государственный ордена «Знак Почета» научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт по развитию и эксплуатации флота» (ФГУП «Гипрорыбфлот») и Федеральным государственным унитарным предприятием «Атлантический научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «АтлантНИРО»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации по переписке (протокол № 31 от 28 декабря 2007 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	Минторгэкономразвития
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	GE	Грузстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркменистан	TM	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины

4 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. № 487-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 7454—2007 «Консервы из бланшированной, подсушенной и подвяленной рыбы в масле. Технические условия» введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2009 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 7454—90

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, 2008

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ ИЗ БЛАНШИРОВАННОЙ, ПОДСУШЕННОЙ ИЛИ ПОДВЯЛЕННОЙ РЫБЫ В МАСЛЕ

Технические условия

Canned blanched, slightly dried or cured fish in oil.
Specifications

Дата введения — 2009—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы из бланшированной, подсушенной или подвяленной рыбы в масле (далее — консервы).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1128—75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129—93 Масло подсолнечное. Технические условия*

ГОСТ 1168—86 Рыба мороженая. 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 3948—90 Филе рыбное мороженое. Технические условия

ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004.1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7587—71 Лук репчатый сушеный. Технические условия***

ГОСТ 7825—96 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. 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 10444.2—94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus

---

* 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».

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52622—2006 «Овощи сушеные. Общие технические условия».

Издание официальное

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 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия*

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 16729—71 Чеснок сушеный. Технические условия**

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 17661—72 Тунец, парусник, макрель, марлин и меч-рыба мороженые. Технические условия

ГОСТ 20057—96 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия

ГОСТ 20221—90 Консервы рыбные. Метод определения отстоя в масле

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 25292—82 Жиры животные топленые пищевые. 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 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. Метод определения свинца

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

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27166—86 Лук репчатый свежий реализуемый. Технические условия***

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 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 30054—2003 Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения

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 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52622—2006 «Овощи сушеные. Общие технические условия».

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51783—2001 «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. 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 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 30054, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **тушка:** Рыба с удаленными головой вместе с плечевыми костями, плавниками, внутренностями, икрой или молоками, «жучками» (костные образования), чешуей, зачищенными сгустками крови.

3.2 **филе:** Половина разрезанной продольно тушки, с удаленными позвоночником, крупными реберными костями и черной пленкой.

3.3 **теша:** Брюшная часть рыбы без кожи, отделенная от рыбы срезом от приголовка до анального плавника.

3.4 **консервы-тушенка:** Консервы из бланшированной рыбы с добавлением чеснока или лука с пряностями, залитой топленым свиным жиром.

4 Классификация

4.1 Наименование и ассортиментные знаки консервов указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Анчоус аргентинский и перуанский бланшированный в масле	348
Анчоус калифорнийский бланшированный в масле	978
Барабуля (султанка) бланшированная в масле	163
Белуга бланшированная в масле	934
Бычки бланшированные в масле	428
Камбала бланшированная в масле	801
Карп бланшированный в масле	П72
Карп бланшированный в укропном масле	П73
Кефаль бланшированная в масле	161
Килька каспийская разделанная бланшированная в ароматизированном масле	641
Килька каспийская разделанная бланшированная в масле «Южная»	678
Корюшка бланшированная в масле	169
Ледяная рыба бланшированная в масле	454
Луфарь бланшированный в масле	165
Макрель бланшированная в масле	468
Марлин бланшированный в масле	615
Минтай бланшированный в ароматизированном масле	067
Минтай бланшированный в масле	572
Мойва бланшированная в масле	65Д
Мойва жирная бланшированная в масле	071
Нототения бланшированная в масле	817
Окунь дальневосточный (терпуг) бланшированный в масле	858
Осетр бланшированный в масле	935

Продолжение таблицы 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Парусник бланшированный в масле	465
Песчанка тихоокеанская бланшированная в масле	98К
Путассу бланшированная в масле	301
Путассу бланшированная в масле «Ароматная»	10Д
Ряпушка европейская бланшированная в масле	Ф01
Ряпушка сибирская бланшированная в масле	614
Сабля-рыба бланшированная в масле	313
Сазан бланшированный в масле	П74
Сазан бланшированный в укропном масле	П75
Сайра атлантическая бланшированная в масле	806
Сайра тихоокеанская бланшированная в масле	186
Сайра тихоокеанская бланшированная в масле (экспорт)	В
Сайра тихоокеанская бланшированная кусочки в масле	388
Салака бланшированная в масле	610
Сарган бланшированный в масле	172
Сардина атлантическая бланшированная в ароматизированном масле	680
Сардина атлантическая бланшированная в масле	Б85
Сардина тихоокеанская (иваси) бланшированная в масле «Пикантная»	П68
Сардинелла бланшированная в масле	Б84
Севрюга бланшированная в масле	933
Сельдь атлантическая бланшированная в масле	87Д
Сельдь каспийская бланшированная в масле	151
Сельдь круглая бланшированная в масле	892
Сельдь тихоокеанская бланшированная в масле	887
Сериолелла бланшированная в масле	302
Скумбрия атлантическая бланшированная в ароматизированном масле	681
Скумбрия атлантическая бланшированная в масле	307
Скумбрия дальневосточная бланшированная в масле	183
Скумбрия черноморская бланшированная в масле	166
Сом бланшированный в ароматизированном масле	813
Ставрида океаническая бланшированная в ароматизированном масле	682
Ставрида океаническая бланшированная в масле	162
Ставрида океаническая бланшированная в масле с укропом	950
Ставрида черноморская бланшированная в масле	686
Толстолобик бланшированный в масле	282
Треска бланшированная в масле	489
Треска бланшированная в масле «Ароматная»	55К
Тунец бланшированный в масле	ОТМ
Тунцовая крошка бланшированная в масле	440
Тушенка из макрели	475
Тушенка из макрели «Любительская»	476

Окончание таблицы 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Тушенка из марлина	473
Тушенка из марлина «Любительская»	474
Тушенка из парусника	471
Тушенка из парусника «Любительская»	472
Тушенка из тунца	261
Тушенка из тунца «Любительская»	439
Угорь морской бланшированный в масле	Д64
Хек бланшированный в масле	606
Хек тихоокеанский бланшированный в масле	860
Щука бланшированная в ароматизированном масле	812
Щука филе бланшированная в масле	У08

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

5 Технические требования

5.1 Консервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм, правил и нормативов, утвержденных в установленном порядке.

5.2 Характеристики

5.2.1 Рыба, разделанная на тушку, куски, филе, филе-кусочки или тешу, бланшированная, подвяленная или подсушенная, должна быть уложена в банки и залита ароматизированным или неароматизированным растительным маслом или топленым свиным жиром.

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

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

5.2.4 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 на экспорт - для остальных консервов	 1,0—2,0 1,0—2,2	По ГОСТ 27207
Массовая доля отстоя в масле, %, не более: - для консервов на экспорт* - для остальных консервов	 10,0 15,0	По ГОСТ 20221
Массовая доля составных частей, %, не менее: - рыбы - масла, свиного жира	 75,0 10,0	По ГОСТ 26664
* В консервах на экспорт массовая доля отстоя определяется к массе нетто.		

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

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса; для консервов из океанических рыб — с естественным кисловатым привкусом; для консервов из анчоуса — с незначительным привкусом горечи
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха; для консервов, изготовленных с применением лука, чеснока, пряностей или ароматизированного масла — с легким ароматом составных компонентов
Консистенция: - рыбы - костей, плавников, «жучек»	 Плотная, сочная, нежная. Может быть суховатая у сайры Мягкая
Состояние: - кусков, тушек, филе, филе-кусочков и теши	 Целые. Поперечный срез кусков и порций ровный. Может быть: - неровная поверхность среза у тунцовых рыб; - незначительный выступ позвоночной кости над уровнем мяса; - разламывание отдельных кусков, тушек, филе и теши при выкладывании их из банки; - незначительное припекание рыбы к внутренней поверхности банки; - легкая вдавливаемость на поверхности рыбы или проколы в хвостовой части тушки; - незначительное расслоение мяса у тунца, окуня дальневосточного (терпуга), скумбрии; - слегка лопнувшее брюшко у отдельных экземпляров рыб; - наличие срезков мяса в порции; - косые срезы в отдельных кусках рыбы
- кожных покровов	Целые. Могут быть незначительные нарушения в местах соприкосновения (для бланшированной рыбы) и припекания к внутренней поверхности банки
- масла	Прозрачное над водно-белковым отстоем. Может быть легкое помутнение или «сетка»
Цвет - мяса тунца: длинноперого желтоперого и большеглазого	Свойственный вареному мясу данного вида рыбы. От бело-розового до кремоватого От светлого до бежевато-серого
Характеристика разделки	В соответствии с разделом 3. Голова, внутренности, чешуя, «жучки», черная пленка удалены, сгустки крови зачищены; у тунца, парусника, макрели, кроме того, удалены кости, кожа и темное мясо. Могут быть: - плавники, включая хвостовой, у мелкой рыбы (кроме окуня дальневосточного) и калифорнийского анчоуса при длине тушки не более 10 см; - плавники, кроме хвостового, у рыбы при длине тушки от 10 до 14 см (кроме окуня дальневосточного), а также у сайры, саргана, путассу, сельди, скумбрии, ставриды, салаки, сардинеллы, сардины, хека; - икра или молоки у мелкой рыбы и калифорнийского анчоуса при длине тушки не более 10 см, у камбалы, сардины, сардинеллы, сардинопса, сайры, мойвы, салаки, сельди, ряпушки европейской, у песчанки тихоокеанской при длине тушки не более 14 см, а также в кусках песчанки тихоокеанской и сардины тихоокеанской (иваси); - остатки внутренностей в отдельных кусках сардины, сардинеллы, сардинопса, сайры, сельди, в отдельных тушках каспийской кильки, мойвы, калифорнийского анчоуса при длине тушки не более 10 см; у песчанки тихоокеанской, ряпушки при длине тушки не более 14 см и в кусках разделанной песчанки тихоокеанской, сардины тихоокеанской (иваси) и салаки;

Продолжение таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и норма
	- остатки черной пленки в отдельных кусках у путассу, трески, хека, салаки; - прирези темного мяса у тунца; - «жучки» у мелкой черноморской ставриды при длине тушки не более 11 см; - срезы нижней части брюшка вместе с плавниками у сельди, скумбрии, ставриды, сардинеллы, сардинопса; - поперечный надрез брюшка около анального отверстия у рыбы, разделанной без разрезания брюшка
Количество кусков, тушек, филе, филе-кусочков и теши	Количество тушек, филе, филе-кусочков, теши и кусков мелких экземпляров рыб не нормируется. Количество кусков тунца — не более трех, а для экспорта — не более одного. Количество кусков крупной рыбы не более трех, не считая одного довеска. Прихвостовых кусков в консервах из крупных экземпляров рыб — не более одного; из рыбы, разрезанной пополам — не более половины; разрезанной на поперечные куски — не более одной трети от общего количества кусков. Для консервов из тушек, филе, теши и в консервах из тунца — не более двух довесков
Размер кусков, тушек, филе, филе-кусочков, теши	Высота кусков или порций рыбы должна быть равна внутренней высоте банки или на 4—5 мм ниже ее. Куски, тушки, филе, филе-кусочки и теша — примерно одинакового размера
Наличие чешуи	Удалена. Может быть: - чешуя у трески, камбалы, мойвы, бычка, ряпушки европейской, скумбрии, ставриды, толстолобика (при длине рыб не более 30 см); - отдельные чешуйки у сардины, сардинеллы, сардинопса, салаки, ряпушки сибирской, толстолобика (при длине рыб более 30 см)
Порядок укладывания	Куски рыбы и филе-кусочки уложены поперечным срезом к донышку банки. Куски тунца, макрели, марлина, парусника и других крупных океанических рыб плотно уложены или спрессованы по форме банки. Тушки рыбы уложены наклонно брюшком вверх параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами, причем в ряду каждая тушка по отношению к соседней расположена головной частью к хвостовой или «елочкой» — головными срезами к корпусу банки, тушки со срезанными брюшками — спинками вверх. Филе и теша уложены параллельными рядами кожной стороной к донышку и крышке банки; Калифорнийский анчоус — спинками вверх; Рубленые кусочки (крошку) тунца, макрели, парусника и других крупных океанических рыб — плотно до наполнения банки; филе-кусочки трески различных размеров спрессованы в порции по форме банки. Может быть: - укладывание филе мелких рыб, тушек сардины тихоокеанской (иваси) в цилиндрические банки кольцеобразно; - укладывание плашмя кусков мелких рыб и кусков теши тунца, макрели, марлина, парусника и других крупных океанических рыб; - фасование отдельных кусков в два ряда поперечным срезом к донышку банки или плашмя; - безрядовое укладывание тушек кильки с наличием отдельных кусков рыбы в банках
Наличие посторонних примесей	Не допускается

5.3 Требования к сырью и материалам

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

- рыба-сырец — нормативным документам;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814 и нормативным документам;
- рыба мороженая — ГОСТ 1168, ГОСТ 17661, ГОСТ 20057 и нормативным документам;
- филе рыбное мороженое — ГОСТ 3948 и нормативным документам;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;
- масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981;
- масло соевое рафинированное — ГОСТ 7825;
- масло горчичное — ГОСТ 8807;
- масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128;
- масло оливковое — нормативным документам;
- масло подсолнечное высокоолеиновое — нормативным документам;
- вода питьевая — ГОСТ 2874;
- жир свиной — ГОСТ 25292;
- паста томатная, пюре томатное — ГОСТ 3343;
- лук репчатый свежий — ГОСТ 1723, ГОСТ 27166;
- лук репчатый сушеный — ГОСТ 7587;
- чеснок свежий — ГОСТ 7977;
- чеснок сушеный — ГОСТ 16729;
- чеснок соленый, солено-маринованный, соленый «по-домашнему» — нормативным документам;
- препараты коптильные — нормативным документам;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
- перец душистый — ГОСТ 29045;
- перец красный молотый — ГОСТ 29053;
- перец черный — ГОСТ 29050;
- гвоздика — ГОСТ 29047;
- раствор эфирного укропного масла в этиловом спирте — нормативным документам;
- эфирные масла — нормативным документам;
- экстракты пряностей углекислотные — нормативным документам.

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

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

5.4 Маркировка

5.4.1 Консервы маркируют по ГОСТ 11771.

Для консервов-тушенки дополнительно наносится надпись: «Перед употреблением разогреть».

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 11771 и ГОСТ 14192.

5.5 Упаковка

5.5.1 Консервы упаковывают по ГОСТ 11771.

5.5.2 Консервы выпускают в банках:

- металлических вместимостью не более 353 $см^3$ по ГОСТ 5981 и нормативным документам;
- из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом вместимостью не более 250 $см^3$ по нормативным документам;
- импортных указанной вместимости.

5.5.3 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.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, бенз(а)пирена*, радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативно-правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

6.4 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли», «Массовая доля отстоя в масле», «Массовая доля составных частей», «Наличие посторонних примесей» устанавливает изготовитель.

7 Методы контроля

7.1 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.

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

7.2 Методы контроля физических, химических и органолептических показателей — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664 и в соответствии с 5.2.4, токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

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

7.3 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.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими для транспорта данного вида при температуре от 0 °С до 30 °С в транспортном средстве.

8.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

8.3 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:

36 — из тунца на экспорт, карпа;

30 — из сардины, сардинеллы, кильки каспийской;

15 — из сардины атлантической бланшированной в масле в банках из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом;

24 — из остальных рыб.

---

* Для консервов, изготовленных с применением коптильного препарата.

УДК 664.951.4: 006.354 МКС 67.120.30 Н23 ОКП 92 7110
92 7114

Ключевые слова: консервы, бланшированная, подсушенная, подвяленная, рыба, масло, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Л.А. Гусева*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 10.04.2008. Подписано в печать 04.05.2008. Формат 60×84⅛. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,25. Тираж 583 экз. Зак. 413.

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