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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
20546—
2006**

ПРЕСЕРВЫ ИЗ ОКЕАНИЧЕСКОЙ РЫБЫ ПРЯНОГО ПОСОЛА

Технические условия

Издание официальное

**Москва
Стандартинформ
2009**

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—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 «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 № 30 от 7 декабря 2006 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
Армения	AM	Минторгэкономразвития
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркменистан	TM	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2006 г. № 505-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 20546—2006 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2008 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 20546—85

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2009 г.

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, 2007
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

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

ПРЕСЕРВЫ ИЗ ОКЕАНИЧЕСКОЙ РЫБЫ ПРЯНОГО ПОСОЛА

Технические условия

Preserves of oceanic fish in spicy brine.
Specifications

Дата введения — 2008—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пресервы пряного посола, изготовленные из океанической рыбы — сардины атлантической, сардины тихоокеанской (иваси), сардинеллы, сардинопса, атлантической, дальневосточной и курильской скумбрии и океанической ставриды (далее — пресервы).

Видовой состав рыб указан в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1368—2003 Рыба. Длина и масса

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

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. Метод 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 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

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

---

* 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 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26829—86 Консервы и пресервы из рыбы. 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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29046—91 Пряности. Имбирь. Технические условия

ГОСТ 29047—91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия

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

ГОСТ 29051—91 Пряности. Мускатный цвет. Технические условия

ГОСТ 29052—91 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

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/ГОСТ Р 50474—93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)*

ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93 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 замененным (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 указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование пресервов	Ассортиментный знак
Сардина атлантическая обезглавленная пряного посола	466
Сардина атлантическая пряного посола	250
Сардина тихоокеанская (иваси) жирная пряного посола	005
Сардина тихоокеанская (иваси) нежирная пряного посола	928
Сардинелла обезглавленная пряного посола	865
Сардинопс пряного посола	П65
Скумбрия атлантическая обезглавленная пряного посола	877
Скумбрия дальневосточная обезглавленная пряного посола	337
Скумбрия курильская обезглавленная пряного посола	900
Ставрида океаническая обезглавленная пряного посола	889

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52816—2007.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52814—2007.

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 изготовляют из обезглавленной рыбы.

Пресервы из сардины и сардинопса могут быть изготовлены из неразделанной рыбы.

Рыба должна быть пересыпана смесью соли, сахара, пряностей, консерванта и уложена в банки с добавлением или без добавления солевого раствора (пряно-солевой заливки).

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

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

4.2.3 По химическим и физическим показателям пресервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	6,0—8,0	По ГОСТ 27207
Массовая доля жира в пресервах, %, не менее: - из курильской скумбрии - из сардины тихоокеанской (иваси) жирной - из сардины тихоокеанской (иваси) нежирной	 18,0 12,0 6,0	По ГОСТ 26829
Массовая доля бензойнокислого натрия, %, не более	0,1	По ГОСТ 27001
Массовая доля составных частей в пресервах, %, не менее: - рыбы: из скумбрии курильской для остальных видов рыб - заливки	 84 80 7	По ГОСТ 26664
Длина обезглавленной рыбы, см, не менее: - сардины атлантической - сардинеллы - сардинопса - скумбрии атлантической, дальневосточной, курильской - ставриды океанической	 11,0 16,5 11,0 19,0 16,5	По ГОСТ 1368
Длина неразделанной рыбы, см, не менее: - сардины атлантической - сардины тихоокеанской (иваси) - сардинопса	 15,0 16,0 15,0	По ГОСТ 1368
	Равномерная. Может быть отклонение по длине в большую или меньшую сторону, см, не более: 4,0 — для обезглавленной; 3,0 — для неразделанной	

4.2.4 По органолептическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Приятный, свойственный созревшей рыбе данного вида, без постороннего привкуса
Запах	Приятный, свойственный созревшей рыбе данного вида, с ароматом пряностей, без постороннего запаха
Консистенция мяса рыбы	Нежная, сочная. Может быть: - плотная у ставриды; - плотная или слегка перезревшая у курильской скумбрии
Состояние: - рыбы	Целая. Поверхность чистая или с наличием пряностей Могут быть: - выделившийся жир и белковый налет на поверхности; - расслоение мяса на разрезе у скумбрии; - слегка лопнувшее брюшко без выпадения внутренностей у неразделанных сардины и сардинопса; - следы от объячеивания — хомутики; - слипание созревших рыб, когда разъединение их возможно без повреждения кожи — у сардины и сардинопса
- кожных покровов	Целые. Могут быть незначительные повреждения кожных покровов у ставриды от саморанения
- заливки	Жидкая с наличием дробленых пряностей, взвешенных частиц белкового происхождения, чешуек и жира на поверхности
Цвет рыбы	Свойственный рыбе пряного посола данного вида. Могут быть: - потемнение мяса на срезах; - незначительное пожелтение мяса рыбы на срезах и подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира; - незначительное пожелтение стенок брюшной полости без признаков окислившегося жира у курильской скумбрии; - желто-зеленая окраска подкожного жира без признаков окислившегося жира у курильской скумбрии
Характеристика разделки	Обезглавленная рыба — рыба, у которой ровным резом касательно жаберных крышек удалена голова с плечевыми костями и пучком внутренностей. Могут быть: - оставлены икра или молоки и частично внутренности; - удален хвостовой плавник; - поперечный надрез брюшка около анального отверстия
Порядок укладывания рыбы	Плотными параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами, наклонно, причем в ряду каждая рыба по отношению к соседней — головной частью к хвостовой. Нижний ряд должен быть уложен спинками вниз, а последующие — спинками вверх. При однорядовом укладывании рыбу укладывают спинками вверх. Допускается укладывание: - двух рыб под крышку банки для прикрытия голов и хвостовых плавников рыб верхнего ряда; - одного куска сардины атлантической шириной не менее 4,0 см или сардинеллы, сардинопса, скумбрии, ставриды океанической шириной не менее 5,0 см для установления номинальной массы нетто пресервов; - безрядовое, с разравниванием по рядам для сардины атлантической и сардинопса
Наличие чешуи	Не нормируется
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:

- рыба-сырец — нормативным документам;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814 и нормативным документам;
- рыба мороженая — ГОСТ 20057 и нормативным документам;
- сахар-песок — ГОСТ 21;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- вода питьевая — ГОСТ 2874;
- перец черный — ГОСТ 29050;
- перец душистый — ГОСТ 29045;
- гвоздика — ГОСТ 29047;
- корица — ГОСТ 29049;
- имбирь — ГОСТ 29046;
- цвет мускатный — ГОСТ 29051;
- орех мускатный — ГОСТ 29048;
- кориандр — ГОСТ 29055;
- кардамон — ГОСТ 29052;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
- натрия бензоат — нормативному документу или [1];
- эфирные масла пряностей — нормативным документам.

Могут быть использованы углекислотные экстракты пряностей в соответствии с нормативными документами.

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 или техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, или должны быть разрешены к применению органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

4.4 Маркировка

4.4.1 Пресервы маркируют по ГОСТ 11771.

Дополнительно на этикетке или литографии следует указывать:

- массу рыбы без жидкой части;
- при изготовлении пресервов из мороженой рыбы, слова «Изготовлено из мороженого сырья».

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 11771 и ГОСТ 14192.

4.5 Упаковка

4.5.1 Пресервы упаковывают по ГОСТ 11771.

4.5.2 Пресервы выпускают в банках:

- металлических по ГОСТ 5981 и нормативным документам, вместимостью не более 1650 $см^3$;
- из полимерных материалов (полиэтиленовых, полипропиленовых, поливинилхлоридных, полистирольных) вместимостью не более 1300 $см^3$ по нормативным документам;
- импортных указанной вместимости.

Допускается выпускать, по согласованию с заказчиком, пресервы из скумбрии и ставриды в металлических банках вместимостью не более 5050 $см^3$.

4.5.3 Банки должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы для контакта с пищевыми продуктами.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью, или их смесью, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы для контакта с пищевыми продуктами.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, гистамина и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

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 по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

5.5 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли», «Массовая доля жира», «Массовая доля составных частей», «Длина неразделанной рыбы», «Длина обезглавленной рыбы», «Наличие посторонних примесей» устанавливает изготовитель.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668 и инструкции [1].

Подготовка проб для определения физических и химических показателей — по ГОСТ 8756.0, токсичных элементов — по ГОСТ 26929, микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и инструкции [1].

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по инструкции [1].

6.2 Методы контроля физико-химических и органолептических показателей — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664 и в соответствии с 4.2.3, 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 органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

6.3 Методы анализа микробиологического качества пресервов — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519 и в соответствии с требованиями инструкции [1].

6.4 Длину неразделанной, обезглавленной и куска рыбы измеряют линейкой по ГОСТ 427 с ценой деления 1 мм.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют пресервы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре от 0 °С до минус 8 °С.

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.1.3 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.

7.2 Хранение

7.2.1 Пресервы хранят при температуре:

- от минус 6 °С до минус 8 °С — из сардины атлантической, скумбрии дальневосточной и курильской;
- от 0 °С до минус 8 °С — из остальных рыб.

7.2.2 Пресервы хранят с даты изготовления, мес, не более:

6 — из скумбрии дальневосточной и курильской, ставриды океанической, сардины тихоокеанской (иваси);

5 — из скумбрии атлантической, сардинеллы;

2,5 — из сардины атлантической, сардинопса.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

Сардина атлантическая (европейская, марокканская, сардина-пильчард, обыкновенная) — Sardina pilchardus;

сардина перуанская (сардина-сардинопс, сардинопс) — Sardinops sagax sagax;

сардина тихоокеанская (иваси), (иваси, дальневосточная, япономорская, японская, сардинка, сардинопс тихоокеанский) — Sardinops sagax melanosticta;

сардина южноафриканская (сардинопс) — Sardinops sagax ocellata;

сардинелла антильская — Sardinella anchovia;

сардина австралийско-новозеландская (австралийская) — Sardinops sagax neopilchardus (Sardinops neopilchardus);

сардина калифорнийская — Sardinops sagax caerulea (Sardinops caerulea);

сардина круглая (алаша, тропическая, сардинелла круглая) — Sardinella aurita;

сардинелла (сардина) бразильская — Sardinella brasiliensis;

сардинелла плоская (эба, сардинелла мадейрская) — Sardinella maderensis (Sardinella eba);

сардина жирная индийская (сардинелла жирная, сардинелла большеголовая) — Sardinella longiceps;

сардинелла желтополосая (сардинелла-джусси) — Sardinella gibbosa;

скумбрия атлантическая (баламут, обыкновенная, полосатая, макрель) — Scomber scombrus;

скумбрия восточная (африканская, калифорнийская, южная, южноатлантическая, японская, дальневосточная, восточнотихоокеанская, курильская) — Scomber (Pneumatophorus) japonicus, Scomber japonicus colias (Scomber colias, Scomber japonicus), Scomber japonicus diego (Pneumatophorus diego), Scomber japonicus japonicus (Pneumatophorus japonicus japonicus);

скумбрия австралийская — Scomber (Pneumatophorus) australasicus;

ставрида океаническая (восточноатлантическая) — Trachurus picturatus;

ставрида европейская (обыкновенная, скумбрейка, средиземноморско-атлантическая, ставрида) — Trachurus trachurus;

ставрида капская — Trachurus capensis;

ставрида новозеландская (южная) — Trachurus declivis;

ставрида японская — Trachurus japonicus;

ставрида австралийская (новозеландская) — Trachurus maccullochi;

ставрида средиземноморская (черноморская) — Trachurus mediterraneus;

ставрида перуанская (ставрида) — Trachurus murphyi;

ставрида калифорнийская (ставрида) — Trachurus summetricus.

Библиография

[1] ФС-424 Государственная фармакопея СССР (издание десятое). Натрия бензоат Е 211

[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 664.95:006.354 МКС 67.120.30 Н23 ОКП 92 7210
92 7213
92 7219

Ключевые слова: пресервы пряного посола, океанические рыбы, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru