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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
7144—
2006**

КОНСЕРВЫ ИЗ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ В МАСЛЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

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. № 503-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 7144—2006 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2008 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 7144—77

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Апрель 2010 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, 2010

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 Термины и определения 2
4 Классификация 3
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 6
7 Методы контроля 6
8 Транспортирование и хранение 7

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ ИЗ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ В МАСЛЕ

Технические условия

Canned smoked fish in oil. Specifications

Дата введения — 2008—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из копченой рыбы всех видов, кроме илиши, карпа, маринки, османа, толстолобика, форели и океанических хрящевых рыб в масле (далее — консервы).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

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 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 Банки металлические для консервов. 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. Метод 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 8990—59 Масло кунжутное (сезамовое). 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*4

ГОСТ 10444.7—86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum

ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

---

* 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 53510—2009 «Масло соевое. Технические условия».

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

Издание официальное

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 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 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. Методы определения свинца

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

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

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. Методы определения промышленной стерильности

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 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, плечевыми костями, плавниками, килем брюшка, внутренностями, икрой или молоками, «жучками» (костными образованиями), чешуей, черной пленкой, зачищенными сгустками крови.

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

3.3 **кусок:** Часть тушки рыбы, отделенная поперечным резом определенной ширины.

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

4 Классификация

4.1 Наименование и ассортиментные знаки консервов указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Анчоус калифорнийский копченый в масле	979
Анчоус копченый в масле	176
Белуга копченая в масле	139
Бельдюга балтийская копченая в масле	232
Бычки копченые в масле	145
Ерш пресноводный копченый в масле	138
Камбала копченая в масле	153
Килька каспийская копченая в масле	384
Корюшка копченая в масле	142
Макрель копченая в масле	469
Мойва жирная копченая в масле «Полярная»	170
Мойва копченая в масле	647
Муксун копченый в масле	146
Налим копченый в масле	157
Окунь дальневосточный (терпуг) копченый в масле	427
Осетр копченый в масле	141
Путассу копченая в масле	335
Пыжьян копченый в масле	148
Ряпушка европейская копченая в масле	149
Ряпушка сибирская копченая в масле	С27
Сабля-рыба копченая в масле	772
Сайда копченая в масле	67Д
Сайра копченая в масле	177
Салака копченая в масле	155
Сардина атлантическая тушка копченая в масле	695
Сардина тихоокеанская (иваси) тушка копченая в масле	Г85
Сельдь атлантическая филе копченая в масле	685
Сельдь тихоокеанская филе копченая в масле	У96
Сиг копченый в масле	158
Скумбрия атлантическая копченая в масле	222
Ставрида океаническая копченая в масле	223
Сырок копченый в масле	147
Треска копченая в масле	144
Тресочка полярная копченая в масле	862
Угорь морской копченый в масле	Д66
Уклея копченая в масле	173
Хек копченый в масле	937
Щука копченая в масле	584
Язь копченый в масле	585

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 технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

5.2 Характеристики

5.2.1 Рыба должна быть разделана, выкопчена, уложена в банки и залита растительным маслом.

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 или техническим регламентам, 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	Характеристика и норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	1,0 — 2,0	По ГОСТ 27207
Массовая доля составных частей, %, не менее: - рыбы - масла	 75 10	По ГОСТ 26664
Массовая доля отстоя в масле, %, не более, для консервов: - из хека - из остальных рыб - на экспорт или импортируемых*	 13 11 10	По ГОСТ 20221
Длина тушек и филе	Равномерная. Возможно отклонение не более 2 см	По 7.4
Ширина (высота) кусков и филе-кусочков	Равна внутренней высоте банки или на 4—5 мм ниже	По 7.4
* В консервах, изготавливаемых на экспорт или импортируемых, массовая доля отстоя определяется с учетом массы нетто.		

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

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса. Может быть незначительный привкус горечи
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида, с легким запахом дыма, без постороннего запаха
Консистенция: - рыбы - костей, плавников, «жучек»	 Сочная, плотная. Может быть суховатая. Мягкая
Состояние: - рыбы   <

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика
- масла	Прозрачное с отстоем в нижних слоях. Может быть легкое помутнение или «сетка»
Цвет кожных покровов	От светло-золотистого до коричневого; для океанических рыб — коричневый с оттенками, присущими цвету кожного покрова данного вида рыбы. Могут быть непрокопченные полосы от сеток у мелких рыб
Характеристика разделки	В соответствии с разделом 3 или в виде филе-кусочков. Голова, внутренности, черная пленка, плавники, «жучки», чешуя, позвоночная кость и крупные реберные кости у филе и филе-кусочков удалены; сгустки крови зачищены. Могут быть: - плавники (включая хвостовой) — у анчоуса, корюшки, ряпушки и ставриды при длине тушки не более 10 см; у мойвы при длине тушки не более 14 см; у кильки и салаки; - плавники (кроме хвостового) — у анчоуса, балтийской бельдюги, бычка, мелкой сельди, ряпушки европейской и сибирской, сардины атлантической, сардины тихоокеанской (иваси), тресочки полярной при длине тушки не более 14 см; у корюшки, путассу, сайры; - внутренности — у кильки, корюшки, мелкой сельди, мойвы, ряпушки европейской и сибирской, салаки при длине тушки не более 14 см; - икра или молоки и остатки внутренностей — у балтийской бельдюги, сардины тихоокеанской (иваси) при длине тушки не более 14 см; а также у сайры, тресочки полярной и угря морского; - икра или молоки — у камбалы и пресноводного ерша; - остатки черной пленки — у путассу, тресочки полярной и угря морского; - поперечный надрез брюшка около анального отверстия при разделке без разрезания брюшка
Наличие чешуи	Удалена. Допускаются: - остатки чешуи — у корюшки, ряпушки, салаки; - отдельные чешуйки — у сайры, сардины, сардины тихоокеанской (иваси)
Количество тушек, кусков, филе, филе-кусочков	Не нормируется. Могут быть в одной банке: - у крупной рыбы не более одного довеска; - прихвостовых кусков: из крупных рыб — не более одного; из рыбы, разрезанной пополам, — не более половины; из рыбы, разрезанной на поперечные куски по высоте банки, — не более 30 % по счету
Порядок укладывания: - тушек и филе	Параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами; тушки — наклонно брюшком к донышку банки или плашмя, в ряду каждая рыба по отношению к соседней — головной частью к хвостовой; филе — кожной стороной к донышку банки. Тушки с подрезанными брюшками укладывают спинками к крышке или донышку банки
- кусков и филе-кусочков	Поперечным срезом к донышку банки или плашмя внешней стороной к крышке банки
Наличие посторонних примесей	Не допускается

5.3 Требования к сырью и материалам

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

- рыба-сырец — нормативным документам;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814 и нормативным документам;
- рыба мороженая — ГОСТ 1168, ГОСТ 17661, ГОСТ 20057 и нормативным документам;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128;

- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129 и 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;
- масло кунжутное (сезамовое) рафинированное — ГОСТ 8990;
- вода питьевая — ГОСТ 2874.

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

5.4 Маркировка

5.4.1 Консервы маркируют по ГОСТ 11771.

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;
- стеклянных вместимостью не более 300 $см^3$ по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 и нормативным документам;
- импортных указанной вместимости.

5.5.3 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, или другими материалами, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы для контакта с пищевыми продуктами.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, гистамина, нитрозаминов, бенз(а)пирена, полихлорированных бифенилов, радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

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» и «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, бенз(а)пирена, полихлорированных бифенилов, радионуклидов определяют по методам, утвержденным органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

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.

7.4 Длину тушек и филе, ширину (высоту) кусков и филе-кусочков рыбы измеряют линейкой по ГОСТ 427.

8 Транспортирование и хранение

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

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:

24 — из анчоуса, камбалы, корюшки, сайры, окуня дальневосточного (терпуга), трески;

21 — из остальных рыб.

УДК 664.95:006.354 МКС 67.120.30 Н23 ОКП 92 7111
92 7113
92 7115
92 7116
92 7119

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

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 20.04.2010. Формат 60×84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,00. Тираж 35 экз. Зак. 336.

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