СССР
ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ

КОНСЕРВЫ И ПРЕЗЕРВЫ РЫБНЫЕ

Издание официальное

МОСКВА
1958

gost.e-ecolog.ru

Настоящий сборник составлен издательством «Стандартгиз» с целью представления в собранном виде действующих на 1 февраля 1958 г. стандартов на рыбные консервы и презервы, а также вспомогательные материалы, применяемые при консервировании, упаковке и маркировке рыбы.

Для удобства пользования в стандарты внесены изменения, действующие к моменту издания. Эти стандарты в индексе (возле номера) имеют знак *.

В связи с тем, что Государственные стандарты периодически пересматриваются в целях дальнейшего улучшения ассортимента и качества выпускаемой продукции и в них вносятся изменения, а сборник составлен на определенную дату, необходимо при пользовании им проверять действие публикуемых стандартов, а также наличие изменений к ним.

Текущая информация обо всех вновь установленных и пересмотренных стандартах, а также изменениях публикуется в ежемесячном издании «Информационном указателе стандартов», заказы на который следует направлять в отдел распространения Стандартгиза (Москва И-90, 2-я Мещанская ул., д. 51).

I. КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ

Издание официальное

СССР Комитет стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ Консервы рыбные ШПРОТЫ В МАСЛЕ Технические условия	ГОСТ 280—55 Взамен ГОСТ 280—41 Группа Н23

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Консервы рыбные «Шпроты в масле» должны быть приготовлены из рыбы-сырца: салаки, кильки балтийской, кильки каспийской, сельди беломорской, сельди атлантической мелкой, сельди атлантической жирной и хамсы.

Рыба должна быть предварительно выкопчена, уложена в банки, залита растительным маслом или смесью растительных масел, герметически укупорена и стерилизована при температуре выше 100°С.

2. Консервы приготовляют по технологической инструкции Министерства рыбной промышленности СССР, согласованной с Министерством здравоохранения СССР, а в части рецептур — с Министерством торговли СССР.

3. Рыба-сырец, охлажденная или мороженая рыба, полуфабрикат (копчушка), соль поваренная пищевая, направляемые на приготовление консервов, должны быть не ниже первого сорта.

Масло растительное должно быть не ниже первого сорта; подсолнечное масло — рафинированное; допускается нерафинированное подсолнечное масло высшего сорта.

Сырье и вспомогательные материалы должны соответствовать требованиям действующих стандартов, а при отсутствии последних — требованиям технических условий;

4. Консервы «Шпроты в масле» приготовляют следующих наименований:

а) «Шпроты в масле» — из салаки, кильки балтийской, кильки каспийской, сельди беломорской, сельди атлантической, сельди атлантической жирной (размером не более 12 *см*);

б) «Шпроты крупные в масле» — из салаки длиной более 12 *см*;

в) «Шпроты черноморские в масле» — из хамсы.

Внесен Министерством рыбной промышленности СССР	Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов 31/III 1955 г.	Срок введения 1/X 1955 г.

5. По качеству консервы подразделяются на шпроты высшего сорта и шпроты.

6. По бактериологическим показателям консервы должны соответствовать требованиям действующей инструкции «О порядке санитарно-технического контроля», утвержденной Министерством здравоохранения СССР.

7. По химическим показателям консервы должны соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Нормы	
	Шпроты высшего сорта	Шпроты
а) Содержание поваренной соли (хлористого натрия) в % % по отношению к весу нетто консервов, в пределах . . .	1,3—2,5	1,0—3,0
б) Содержание солей олова (в пересчете на металлическое олово) в *мг* на 1 *кг* консервов, не более	200	200
в) Содержание солей свинца	Не допускается	

8. По физическим и органолептическим показателям консервы должны соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Характеристика и нормы	
	Шпроты высшего сорта	Шпроты
1. Вкус и запах	Приятные, нежные, свойственные копченой рыбе в масле, без горечи	То же, что и для шпрот высшего сорта. Допускается привкус горечи и заметно выраженный запах дыма
2. Разделка	Головы должны быть аккуратно удалены прямым или косым срезом, чешуя удалена, хвостовые плавники оставлены не более 5 *мм*	
3. Укладка	Тушки рыб укладываются в банки параллельными рядами, а в цилиндрические банки взаимно перекрещивающимися рядами, причем в ряду каждая рыба по отношению к соседней укладывается головной частью к хвостовой. Рыба верхнего и нижнего ряда должна быть уложена брюшками к крышке и донышку банки	

Продолжение

Наименования показателей	Характеристика и нормы	
	Шпроты высшего сорта	Шпроты
4. Прозрачность масла	После отстоя масло должно быть прозрачным с осадком в нижних слоях	То же, что и для шпрот высшего сорта. Допускается наличие отстоя влаги и осадка взвешенных частиц
5. Размеры рыбы Длина тушек рыбы должна быть:		
кильки	от 50 до 110 *мм*	
салаки и сельди	от 70 до 110 *мм*	
хамсы	не менее 50 *мм*	
	Шпроты крупные вырабатываются из тушек салаки длиной более 110 *мм*. Тушки рыбы в одной банке должны быть равномерными. Допускается отклонение по длине тушек до 20 *мм*, а для крупных шпрот—не более 30 *мм*	
6. Цвет кожных покровов	Цвет кожных покровов рыб должен быть равномерный золотисто-желтый или темно-золотистый	То же, что и для шпрот высшего сорта. Цвет кожных покровов допускается неоднородный—от светло-золотистого до коричневого
7. Состояние рыбы	Рыба и кожный покров на ней должен быть целым. Допускается: не более 30% рыбок с частично сползшей кожицей, лопнувшим брюшком; наличие единичных чешуек на кожном покрове рыб	То же, что и для шпрот высшего сорта. Допускается: а) укладка в одну банку 100% рыб с подрезанными брюшками—спинками к донышку и крышке банки; б) наличие чешуек; в) тушки рыб с лопнувшими брюшками и поврежденным кожным покровом свыше 30%

Продолжение

Наименования показателей	Характеристика и нормы	
	Шпроты высшего сорта	Шпроты
8. Консистенция	Мясо рыбы должно быть нежным, не сухим. Рыба при аккуратном выкладывании не должна разламываться	То же, что и для шпрот высшего сорта. Допускается мясо рыбы суховатое и частичная разваренность; при изъятии из банок отдельные рыбки разламываются
9. Соотношение веса в %%:		
рыбы / масла	75—90 / 25—10	70—90 / 30—10
10. Посторонние примеси	Не допускаются	

II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

9. Приемка, отбор проб и испытания консервов должны производиться по ОСТ НКПП 559.

Определение тяжелых металлов в консервах должно производиться по ГОСТ 5370—50.

III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

10. Упаковка и маркировка консервов должны производиться по ГОСТ 1506—52.

Расфасовка консервов должна производиться в жестяные банки емкостью не более 350 *мл*.

Шпроты в масле крупные должны расфасовываться только в овальную банку.

11. Транспортирование консервов должно производиться в соответствии с инструкцией по перевозке скоропортящихся грузов, утвержденной Министерством путей сообщения СССР, Министерством морского флота СССР и Министерством речного флота СССР.

12. Хранение консервов должно производиться на складах производственных предприятий по инструкции, утвержденной Министерством рыбной промышленности СССР, на базах и складах торговой сети — по инструкции, утвержденной Министерством торговли СССР.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

I. Консервы рыбные

ГОСТ 7451—55 Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия 5
ГОСТ 7452—55 Консервы рыбные натуральные. Технические условия . . 10
ГОСТ 7403—55 Консервы из краба в собственном соку. Технические условия 14
ГОСТ 7457—55 Консервы рыбные. Паштеты. Технические условия . . 25
ГОСТ 7456—55 Консервы рыбные. Печень тресковых рыб. Технические условия 28
ГОСТ 7455—55 Консервы рыбные. Рыба в желе. Технические условия . 32
ГОСТ 7144—55 Консервы рыбные. Рыба копченая в масле. Технические условия 35
ГОСТ 6065—55 Консервы рыбные. Рыба обжаренная в масле. Технические условия 39
ГОСТ 7454—55 Консервы рыбные. Сардины в масле (кроме сардины-иваси) и рыба в масле. Технические условия 43
ГОСТ 281—41 Сардины в масле 48
ОСТ НКПП 429 Консервы «Сардины в томате» 53
ГОСТ 280—55 Консервы рыбные. Шпроты в масле. Технические условия 58

II. Презервы рыбные

ГОСТ 7453—55 Презервы из разделанной рыбы. Технические условия . 65
ГОСТ 3945—55 Презервы рыбные. Рыба пряного посола. Технические условия 71

III. Вспомогательные материалы для изготовления консервов и презервов

ГОСТ 7981—56 Масло арахисовое 77
ОСТ НКПП 309 Масло горчичное (жирное) 82
ОСТ 3670 Масло кедровое пищевое нерафинированное 86
ГОСТ 1129—55 Масло подсолнечное 88
ГОСТ 21—57 Сахар-песок 94
ГОСТ 153—57 Соль поваренная пищевая 98

IV. Методы испытаний, упаковка, маркировка

ОСТ НКПП 559 Методы испытания консервированных пищевых продуктов 123
ГОСТ 8558—57 Мясные продукты. Методы определения содержания нитритов 181
ГОСТ 5370—50 Продукты и напитки пищевые и вкусовые. Методы определения свинца, меди, цинка и олова 189
ГОСТ 1506—52 Консервы в металлической и стеклянной таре. Расфасовка, упаковка и маркировка 204

Стр.

ГОСТ 5717—51	Банки, бутыли и стаканы стеклянные для консервов	213
ГОСТ 8416—57	Ящики дощатые решетчатые для продукции пищевой промышленности	233
ГОСТ 6954—54	Ящики картонные для консервов	247
ГОСТ 5981—56	Банки жестяные для консервов	254
ГОСТ 1127—57	Жесть черная полированная	261
ГОСТ 5343—54	Жесть белая	266
ГОСТ 7530—55	Жесть белая рулонная горячего лужения	276

Редактор Н. В. Баужес Техн. редактор А. Е. Матвеева
Корректоры: О. И. Афанасьева, Г. А. Чеботарева

gost.e-ecolog.ru

Стандартгиз. Подп. к печ. 17/IV 1958 г. 17,75 п. л. Тир. 15000

Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 528