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 РЫБА В ЖЕЛЕ Технические условия	ГОСТ 7455—55 Группа Н23

I ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Рыбные консервы в желе должны быть приготовлены из охлажденной или мороженой рыбы, а также из рыбы-сырца по технологической инструкции Министерства рыбной промышленности СССР, согласованной с Министерством здравоохранения СССР, а в части рецептур — с Министерством торговли СССР.

Рыба должна быть уложена в банки, залита горячим желирующим раствором желатина или агара, герметически укупорена и стерилизована при температуре выше 100°С.

2. Рыба-сырец, охлажденная или мороженая рыба и вспомогательные материалы должны быть не ниже первого сорта и соответствовать требованиям действующих стандартов, а при отсутствии последних — требованиям технических условий.

3. В консервах не должно быть чешуи, внутренностей, голов и остатков крови.

4. Для приготовления консервов применяются следующие виды рыб:

угорь, нельма, муксун, чир (щекур), сырок (пелядь), пыжьян, сиг, хариус, омуль, окунь пресноводный, салака.

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

6. По химическим показателям консервы должны соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Нормы
а) Содержание поваренной соли (хлористого натрия) в % % к весу нетто консервов . .	1,2—2,5
б) Содержание солей олова (в пересчете на олово) в *мг* на 1 *кг* консервов, не более .	200

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

Продолжение

Наименования показателей	Нормы
в) Содержание солей свинца	Не допускается
г) Кислотность консервов, в рецептуру которых входит уксус, должна быть (в пересчете на яблочную кислоту) в % % по отношению к весу нетто, не более	0,6

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

Наименования показателей	Характеристика и нормы
1. Вкус и запах	Приятные, свойственные вареной рыбе данного вида, залитой желирующим раствором, с ароматом пряностей
2. Консистенция мяса рыбы	Нежная, сочная. Допускается легкая разваренность кусков рыбы и жесткая хребтовая кость
3. Цвет мяса	Свойственный вареному мясу рыбы данного вида, без покраснения у позвоночника. Допускается наличие темных точек и пятен на поверхности кусков рыбы и желе
4. Цвет и консистенция желе	Желе светлое, однородное, студнеобразное, полностью покрывающее куски рыбы. Допускается незначительное помутнение желе с примесью взвешенных частиц рыбы
5. Укладка	Куски крупной рыбы укладывают плотно срезом к донышку банки, а куски и тушки мелкой рыбы—рядами плашмя, причем тушки укладывают головной частью одной рыбы к хвостовой части другой. Количество кусков и тушек рыбы не нормируется
6. Соотношение веса в % %: $\frac{\text{рыбы}}{\text{желе}}$	$\frac{60}{40} - \frac{80}{20}$
7. Посторонние примеси	Не допускаются

II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

8. 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

9. Упаковка и маркировка консервов должны производиться по ГОСТ 1506—52. На этикетках должно быть написано: «Рекомендуется охлаждать».

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

По заказам потребителя консервы могут выпускаться в банках большей емкости.

10. 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.

11. 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