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	ГОСТ 7456—55
	Консервы рыбные ПЕЧЕНЬ ТРЕСКОВЫХ РЫБ Технические условия	Взамен ГОСТ 6273—52, ГОСТ 6947—54 и ОСТ НКПП 432
		Группа Н23

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Консервы должны быть приготовлены из печени тресковых рыб по технологической инструкции Министерства рыбной промышленности СССР, согласованной с Министерством здравоохранения СССР, а в части рецептур — с Министерством торговли СССР.

Печень должна быть уложена в банки, герметически укупорена и стерилизована при температуре выше 100°С.

2. Печень тресковых рыб — сырец или полуфабрикат, а также все вспомогательные материалы, направляемые на приготовление консервов, должны быть по качеству не ниже первого сорта и соответствовать требованиям действующих стандартов, а при отсутствии последних—требованиям технических условий.

3. Консервы из печени тресковых рыб выпускаются следующих наименований:

а) «Печень тресковая натуральная»;

б) «Печень тресковая в томатном соусе»;

в) «Печень трески с крупами (овсяной и гречневой)»;

г) «Паштет из печени трески».

Примечание. Печень налима приготовляется только в томатном соусе.

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

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

5. По химическим показателям консервы должны соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Нормы
а) Содержание поваренной соли (хлористого натрия) в % % по отношению к весу нетто: для натуральных консервов, консервов с крупами и паштета	1,5—2,5
для консервов из печени в томатном соусе	1,2—2,0
б) Содержание солей олова (в пересчете на металлическое олово) в *мг* на 1 *кг* консервов, не более	200
в) Содержание солей свинца	Не допускается
г) Содержание солей меди (в пересчете на медь) в *мг* на 1 *кг* консервов (для консервов в томатном соусе), не более	15

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

Наименования показателей	Характеристика и нормы
1. Вкус и запах	Приятные свойственные печени тресковых рыб данного вида обработки, с легким ароматом пряностей. Допускается слабый привкус йода
2. Консистенция	Печень должна быть сочной, нежной, крупа хорошо разварена. Допускается несколько разваренная печень. Консистенция печени может быть уплотненная
3. Внешний вид паштета	Однородная, тонкоизмельченная, мажущаяся масса. На поверхности паштета может быть незначительное количество выделившегося жира
4. Цвет выделившегося жира при стерилизации и томатного соуса	Цвет выделившегося жира от соломенного до желтого; в печени с томатным соусом—оранжевый; томатный соус должен быть оранжево-красный
5. Цвет: а) печени	От кремового до сероватого, цвет печени пикши—серый разных оттенков. Допускается неравномерность цвета печени в одной банке

Продолжение

Наименования показателей	Характеристика и нормы
б) паштета	Сероватый, с кремовым оттенком
в) крупы	Присущий данному виду крупы
6. Количество ястыков печени для консервов:	
„Печень тресковых рыб натуральная";	Крупной печени—четыре, не считая двух довесков; количество ястыков мелкой печени—не нормируется
„Печень в томатном соусе"	Количество ястыков печени в банке не нормируется
7. Соотношение веса в %%: печени / томатного соуса	65/35 — 75/25
8 Соотношение веса в %%: небланшированной печени / каши с жиром	30/70 — 45/55
бланшированной печени / каши с жиром	40/60 — 60/40

II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

7. 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

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

Расфасовка консервов должна производиться в жестяные банки емкостью не более 480 *мл*.

По заказам потребителей консервы могут выпускаться в банках большей емкости.

9. 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.

10. 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