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 7451—55*
	КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ Технические условия	Взамен ГОСТ 1934—51, ГОСТ 6213—52 и ОСТ НКПП 327
		Группа Н23

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

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

Рыба должна быть обжарена в растительном масле, уложена в банки, залита томатным соусом (приготовленным с добавлением пюре из красного сладкого перца или без него), герметически укупорена и стерилизована при температуре выше 100°С.

Консервы в томатном соусе из лососевых и кефалевых рыб могут изготовляться из необжаренной рыбы.

2. Консервы в томатном соусе приготовляют:

а) из тушек, кусков и филе рыбы;

б) из хрящей и срезков осетровых рыб;

в) из мелкой неразделанной рыбы размерами в *см*, не менее: хамса—6,5; килька—6,0; тюлька—5,0; корюшка—6,0; снеток всех размеров. Допускается 20% тюльки размером менее 5 *см*.

Котлеты приготовляют из мяса сырой рыбы с добавлением или без добавления деформированных и ломаных кусков жареной рыбы, а также молок осетровых и лососевых рыб.

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 5 1956 г.).

3. Рыба-сырец, охлажденная или мороженая, направляемая на приготовление консервов, должна быть не ниже первого сорта. Допускается использование лососей дальневосточных, отнесенных ко второму сорту только по признаку нерестовых изменений, и бычка, с лопнувшим брюшком, более 30%, если все остальные показатели соответствуют требованиям первого сорта.

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

Масло растительное должно быть рафинированное; допускается подсолнечное масло высшего сорта нерафинированное.

Мука пшеничная должна быть не ниже первосортной 85%-ного помола.

Томат-пюре или томат-паста, сахар и все пряности должны быть не ниже первого сорта.

Все сырье и материалы должны соответствовать требованиям действующих стандартов, а в случае отсутствия последних — требованиям технических условий.

4. В консервах не должно быть: чешуи, плавников, внутренностей, голов и остатков крови; в консервах из осетровых рыб—жучек и хрящей; в консервах из черноморской камбалы (калкан)—жучек; в консервах из филе—позвоночных костей.

У барабули, бычка, воблы, змариды, кефали мелкой, сельди мелкой, корюшки, салаки, скумбрии черноморской, ставриды мелкой, мойвы, ряпушки и мелких частиковых рыб спинные, брюшные и анальные плавники могут быть оставлены. У осетра, севрюги, шипа мелкого и стерляди всех размеров хрящи могут быть оставлены. Допускается оставлять икру (или молоки) у камбаловых рыб; можно не снимать чешую у тресковых и камбаловых рыб, бычка, мойвы, ряпушки, сома и дальневосточных лососевых.

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) Количество сухих веществ в %% по отношению к весу нетто консервов из осетровых рыб	Не менее 30%
„ остальных пород рыб	Не менее 25%
„ хрящей	Не менее 30%
„ необжаренной рыбы	Не менее 20%
б) Кислотность (в пересчете на яблочную кислоту) в %% по отношению к весу нетто консервов	0,3—0,6
в) Содержание поваренной соли (хлористого натрия) в %% по отношению к весу нетто консервов	1,2—2,5

Продолжение

Наименования показателей	Нормы
г) Содержание солей олова (в пересчете на металлическое олово) в *мг* на 1 *кг* консервов, не более	200
д) Содержание солей меди (в пересчете на медь) в *мг* на 1 *кг* консервов, не более . .	8
е) Содержание солей свинца	Не допускается

Примечание. Содержание сухих веществ в консервах гарантируется поставщиком на основании периодических анализов, производимых в количествах и в сроки, необходимые для гарантии соответствия консервов требованиям настоящего стандарта.

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

Наименования показателей	Характеристика и нормы
1. Вкус и запах	Приятные, свойственные обжаренной или отваренной рыбе, котлетам и хрящам, томатному соусу (с добавлением пюре из красного перца или без него) и аромату пряностей
2. Внешний вид котлет	Котлеты правильной формы, равномерно панированные и обжаренные; на разрезе цвет от песочно-желтого до серого разных оттенков
3. Консистенция мяса рыбы и котлет	Плотная, но не жесткая и не сухая. Куски и тушки рыб и котлеты целые. Допускается легкая разваренность или суховатость рыбы, котлет; при аккуратном изъятии из банок отдельные куски рыбы могут распадаться, а котлеты надламываться Целость хамсы, кильки, тюльки и снетка не нормируется
4. Цвет томатного соуса	От оранжево-красного до коричневого

Продолжение

Наименования показателей	Характеристика и нормы
5. Количество кусков рыбы или тушек и котлет	Количество кусков крупных экземпляров рыб в банках до 350 *г* не более трех, не считая одного довеска, а в остальных банках—не более шести, не считая одного довеска Количество кусков мелких экземпляров рыб и тушек мелких рыб не нормируется. Прихвостовых кусков в банке должно быть не более одного, котлет в банке—не более 4, хрящей и срезков—70—80% от веса нетто. При расфасовке котлет в банки большей емкости количество котлет не нормируется
6. Укладка	Куски рыбы должны быть аккуратно уложены в банки, поперечным срезом к донышку банки; куски мелких рыб укладываются поперечным срезом к донышку или плашмя. Высота кусков рыбы должна соответствовать внутренней высоте банки. Тушки мелких рыб должны быть равномерными по величине, уложены плашмя взаимно-перекрещивающимися рядами. В стеклянных банках допускается двухрядная укладка рыбы. Хамсу, кильку, тюльку и снеток укладывают в банку насыпью и тщательно разравнивают. Котлеты укладывают в банку в один ряд на ребро, или плашмя, или в два ряда накрест попарно
7. Соотношение веса в %% $\frac{\text{рыбы или котлет}}{\text{томатного соуса}}$	$\frac{70}{30}$ — $\frac{90}{10}$ Соотношение между весом хрящей, срезков и томатным соусом в готовых консервах не определяется
8. Посторонние примеси	Не допускаются
9. Консистенция томатного соуса	Однородная, без выделения водянистой части

(Измененная редакция—«Информ. указатель стандартов» № 5 1956 г.)

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.

Расфасовка консервов должна производиться в банки емкостью не более 520 *мл*.

По заказам потребителей консервы могут выпускаться в банках большей емкости.

Расфасовку тресковых рыб (кроме налима) производят в жестяные банки, внутренняя поверхность которых покрыта устойчивым пищевым лаком.

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