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 Всесоюзный комитет стандартов при Совнаркоме Союза ССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ САРДИНЫ В МАСЛЕ	ГОСТ 281—41 Взамен ОСТ НКПП 428 Группа Н23

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

1. Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из термически обработанной рыбы-сардины (иваси), уложенной в банки, залитой растительным маслом и стерилизованной под давлением в герметически укупоренных банках.

II. СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ

2. Качество рыбного сырья должно быть не ниже 1-го сорта.

3. Для заливки консервов применяется оливковое или подсолнечное масло; последнее должно быть рафинированным и соответствовать требованиям ГОСТ 1129—55.

4. Применяемая соль должна быть не ниже 1-го сорта и отвечать требованиям ГОСТ 153—57.

III. КЛАССИФИКАЦИЯ

5. По качеству консервы «Сардины в масле» подразделяются на три сорта:

высший,
первый,
второй.

IV. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

А. По бактериологическим показателям

6. Консервы должны соответствовать требованиям, изложенным в действующей инструкции «О порядке химико-технического и бактериологического контроля консервов», утвержденной Всесоюзной государственной санитарной инспекцией Министерства здравоохранения СССР.

Внесен Народным комиссариатом рыбной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным комитетом стандартов 28/II 1941 г.	Срок введения 1/VIII 1941 г.

Б. По физико-химическим показателям

7. Присутствие в консервах посторонних примесей не допускается.

8. Содержание солей олова допускается не более 200 *мг* на 1 *кг* продукта.

9. Наличие солей свинца не допускается.

10. Нормы содержания соли и соотношения веса рыбы и масла должны быть по отношению к весу нетто в процентах:

Наименование	Сорт		
	высший	первый	второй
Соль (хлористый натрий) . .	1,3—2,0	1,3—2,0	1,0—2,5
Соотношение веса $\frac{\text{рыба}}{\text{масло}}$ . . .	$\frac{75}{25}-\frac{90}{10}$	$\frac{75}{25}-\frac{90}{10}$	$\frac{70}{30}-\frac{90}{10}$

В. По органолептическим показателям

11. При оценке вкуса, запаха, консистенции и других показателей руководствуются указанными ниже требованиями, несоответствие которым влечет скидку в баллах, в соответствии с п. 14.

Наименование	Характеристика
а) **Укладка, разделка и равномерность рыбок**	Рыбки укладываются в банку с наклоном, спинкой вниз и брюшком вверх к крышке. Каждая рыбка по отношению к соседней укладывается таким образом, чтобы головная часть одной находилась против хвостовой части другой. В банке весом от 160 *г* до 250 *г* количество рыбок должно быть не менее 4 шт. В банке весом 425 *г* и более количество рыбок должно быть не менее 8 шт. Рыбки должны быть целыми, равномерными по величине; допускается колебание по длине не более 1 *см*. Голова и хвостовой плавник должны быть удалены прямыми срезами. Внутренности должны быть удалены
б) **Прозрачность масла**	После отстоя масло должно быть прозрачным, с осадком в нижних слоях.

Продолжение

Наименование	Характеристика
в) Состояние кожных покровов	Кожные покровы рыбок должны быть целыми; допускается нарушение кожного покрова только в местах соприкосновения рыбок между собой и на спинках
г) Консистенция мяса рыбок	Мясо рыбок должно быть нежным и сочным. Рыбки при аккуратном изъятии из банок не должны разламываться
д) Вкус и запах	Вкус и запах приятные, свойственные сардине (иваси) в масле, без привкуса горечи и посторонних запаха и вкуса

V. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

12. Оценка консервов «Сардины в масле» производится по физико-химическим показателям и по органолептическим показателям.

13. Органолептическая оценка производится по стобалльной системе в соответствии со следующей схемой:

Наименование	Количество баллов не более
а) Укладка, разделка и равномерность рыбок .	20
б) Состояние кожных покровов	10
в) Консистенция мяса рыбок	30
г) Вкус и запах	40

14. Каждый из указанных в п. 13 показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с нижеприведенной таблицей балльной оценки, после чего результаты суммируются.

Таблица балльной оценки

Наименования показателей	Скидка	Балльная оценка
А. *Укладка, разделка и равномерность рыбок* (20 баллов)		
а) Укладка рыбок плотная, правильная, брюшком к крышке банки; голова и хвостовой плавник удалены прямым срезом; по величине рыбки равномерные	0	20

Продолжение

Наименования показателей	Скидка	Балльная оценка
б) Неравномерность рыбок более чем 1 *см*; наличие косого среза головы; наличие остатка прямой кишки	2—5	18—15
в) Наличие незначительных остатков внутренностей или плавников	11—13	9—7
г) Наличие рыбок с неудаленными внутренностями и плавниками	20	0
Б. *Состояние кожных покровов и брюшка* (10 баллов)		
а) Кожные покровы не нарушены, за исключением мест соприкосновения рыбок между собой и спинок. Допускается на кожном покрове наличие единичных чешуек	0	10
б) Нарушены брюшко и кожный покров со стороны крышки у одной рыбки	2	8
в) То же, у двух рыбок	5	5
г) То же, более чем у двух рыбок	6—10	4—0
В. *Консистенция мяса рыбок* (30 баллов)		
а) Мясо рыбок нежное, сочное; рыбки при изъятии из банки не разламываются . .	0	30
б) Мясо рыбок слегка разварено или ослаблено вследствие замораживания; отдельные рыбки при аккуратном изъятии из банки разламываются	3—5	27—25
в) Мясо рыбок слабой консистенции; рыбки при аккуратном извлечении из банки разламываются	6—10	24—20
г) Мясо рыбок сильно разварено, форма рыбок значительно нарушена	11—30	19—0
Г. *Вкус и запах* (40 баллов)		
а) Приятно выраженный вкус и запах, свойственный сардине (иваси) в масле, без посторонних привкусов и запаха	0	40
б) Слабо выраженные вкус и запах или незначительный привкус горечи	2—5	38—35
в) Незначительный кисловатый привкус или привкус сырости	6—10	34—30
г) Кислый запах или горький вкус	11—40	29—0

15. В зависимости от итога балльной оценки консервы «Сардины в масле» относятся к одному из следующих сортов:

Наименование сорта	Общая балльная оценка	В том числе по показателям	
		запах и вкус не менее	консистенция мяса не менее
Высший	100—90	40	28
Первый	89—80	35	24
Второй	79—70	30	20

VI. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

16. Упаковка и маркировка производятся по ГОСТ 1506—52.

VII. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

17. Испытания производятся по ОСТ НКПП 559 и ГОСТ 5370—50.

Замена

ГОСТ 1129—55 введен взамен ОСТ НКПП 305.
ГОСТ 153—57 введен взамен ГОСТ 153—41.
ГОСТ 1506—52 введен взамен ОСТ НКПП 508.
ГОСТ 5370—50 введен взамен ОСТ НКПП 559 в части определения тяжелых металлов.

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