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).

III. ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ И ПРЕЗЕРВОВ

Издание официальное

СССР
—
Комитет стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 1129—55

Взамен ГОСТ 1129—41

Группа Н62

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ

Подсолнечное масло — продукт, получаемый путем прессования или экстракции предварительно обработанных семян подсолнечника, отвечающих требованиям ОСТ ВКС 5877.

I. ВИДЫ

1. В зависимости от способа обработки масло подсолнечное делится на три вида:

а) рафинированное,

б) гидратированное,

в) нерафинированное.

Масло рафинированное может быть нейтрализованное-дезодорированное и нейтрализованное-недезодорированное.

Масло гидратированное в зависимости от качественных показателей делится на два сорта: первый и второй.

Масло нерафинированное в зависимости от качественных показателей делится на три сорта: высший, первый и второй.

2. Для пищевых целей употребляется масло:

а) рафинированное, полученное путем прессования (нейтрализованное-дезодорированное и нейтрализованное-недезодорированное) или полученное путем экстракции (только нейтрализованное-дезодорированное),

б) гидратированное первого и второго сортов,

в) нерафинированное, полученное путем прессования, высшего и первого сортов.

Внесен Министерством промышленности продовольственных товаров СССР

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов 28/XII 1955 г.

Срок введения 1/IV 1956 г.

II. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

3. По органолептическим показателям подсолнечное масло должно соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Вид масла					
	рафинированное	гидратированное		нерафинированное		
		первый сорт	второй сорт	высший сорт	первый сорт	второй сорт
а) Прозрачность после отстаивания при 20°С в течение 24 часов	Прозрачное	Прозрачное	Допускается легкое помутнение	Над отстоем прозрачное	Над отстоем прозрачное	Над отстоем допускается легкое помутнение
б) Запах и вкус	Без запаха и вкуса	Свойственные подсолнечному маслу, без постороннего запаха, привкуса и горечи		Свойственные подсолнечному маслу без постороннего запаха, привкуса и горечи		Запах, свойственный подсолнечному маслу

Примечание. Запах и вкус подсолнечного масла рафинированного нейтрализованного недезодорированного такие же, как для гидратированного, а также нерафинированного высшего и первого сортов.

4. По физико-химическим показателям подсолнечное масло должно удовлетворять следующим требованиям:

Наименования показателей	Вид масла					
	рафинированное	гидратированное		нерафинированное		
		первый сорт	второй сорт	высший сорт	первый сорт	второй сорт
а) Цветность по йоду не более	10	15	20	15	25	35

Продолжение

Наименования показателей	Вид масла					
	рафинированное	гидратированное		нерафинированное		
		первый сорт	второй сорт	высший сорт	первый сорт	второй сорт
б) Кислотное число не более	0,4	1,50	2,25	1,50	2,25	6,0
в) Отстой по весу в %%, не более	Нет	Нет	Нет	0,05	0,10	0,2
г) Количество фосфатидов в %%, не более	Отсутствие	0,05	0,10	0,30	0,50	0,70
д) Влага и летучие вещества в %%, не более	0,15	0,15	0,20	0,20	0,20	0,30
е) Мыло	Отсутствие	—	—	—	—	—
ж) Температура вспышки в °С, не ниже	234	—	—	234	234	234
з) Йодное число	119—144	119—144	119—144	119—144	119—144	119—144
и) Неомыляемые вещества в %%, не более	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,25

Примечания:

1. Цветность по йоду масла рафинированного нейтрализованного-недезодорированного допускается не более 12.

2. Кислотное число масла рафинированного нейтрализованного-дезодорированного допускается не более 0,5.

3. Масло с кислотным числом более 6,0 или с содержанием фосфатидов более 0,70% может отпускаться для переработки только на жировые предприятия Министерства промышленности продовольственных товаров.

4. Показатели температуры вспышки относятся только к маслу, полученному путем экстракции семян подсолнечника.

III. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

5. Масло должно быть принято отделом технического контроля завода-поставщика. Завод-поставщик должен гарантировать соответствие всего выпускаемого масла требованиям настоящего стандарта и сопровождать каждую партию масла документами установленной формы, удостоверяющими его качество.

В документе о качестве указывают:

а) наименование организации, в систему которой входит предприятие, и наименование предприятия;

б) вид и сорт масла;

в) номер партии или железнодорожной цистерны;

г) вес нетто и брутто;

д) качественные показатели: 1) прозрачность, 2) отстой, 3) запах и вкус, 4) влага и летучие вещества, 5) цветность, 6) кислотное число, 7) количество фосфатидов, 8) температура вспышки для масла, полученного экстракционным способом;

е) дату выработки;

ж) дату отгрузки;

з) «ГОСТ 1129—55».

Примечание. Вкус масла нерафинированного второго сорта в документе о качестве не указывается.

6. Потребитель (получатель) имеет право производить контрольную проверку качества поступающего к нему масла и соответствия его показателей требованиям настоящего стандарта, применяя указанные ниже методы испытаний.

7. При приемке масла производят наружный осмотр тары и устанавливают ее соответствие требованиям настоящего стандарта.

8. Отбор проб производят по ГОСТ 5471—50.

9. Испытания подсолнечного масла производят:

определение запаха, цвета и прозрачности — по ГОСТ 5472—50,

определение цветности — по ГОСТ 5477—50,

определение кислотного числа — по ГОСТ 5476—50,

определение отстоя — по ГОСТ 5481—50,

определение фосфатидов — по ГОСТ 7824—55,

определение содержания влаги и летучих веществ — по ГОСТ 5473—50,

определение мыла — по ГОСТ 5480—55,

определение температуры вспышки — по ГОСТ 6356—52,

определение йодного числа — по ГОСТ 5475—50,

определение содержания неомыляемых веществ—по ГОСТ 5479—50.

IV. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ

10. Подсолнечное масло транспортируют:

а) в чистых сухих железнодорожных цистернах с плотно закрывающимися люками;

б) в чистых сухих железных бочках;

в) в деревянных, предварительно проклеенных бочках из дубовой, буковой или осиновой клепки с железными обручами;

г) в прозрачных бутылках для розничной продажи.

Примечание. При морских перевозках (за исключением междупортовых) масло транспортируется в стальных бочках по ГОСТ 6247—52, емкостью не более 200 *л*, закрытых металлическими навинчивающимися пробками с прокладками.

11. Деревянные бочки с маслом должны быть плотно забиты пробками с прокладкой из чистой мешковины и сверху забиты жестью.

Бутылки с маслом должны быть тщательно закупорены корковой пробкой или картонной капсулой.

Пробки и капсулы должны быть залиты смолкой или вместе с горлышком бутылки обтянуты плотно прилегающим целлулоидным или вискозным колпачком.

12. Масло подсолнечное расфасовывают в бутылки чистым весом: 500, 400 и 250 *г*.

Допускается отклонение от нормального веса расфасованного в бутылки масла ±1%.

13. Бутылки с маслом упаковывают в деревянные ящики по ГОСТ 4486—52, установленного для каждого размера посуды образца.

14. На дне бочки посредством трафарета несмываемой краской обозначают:

а) наименование организации, в систему которой входит предприятие, и наименование предприятия;

б) вид и сорт масла;

в) вес брутто и нетто;

г) дату налива;

д) «ГОСТ 1129—55».

15. На бутылку с маслом наклеивают этикетку, на которой должны быть обозначены:

а) наименование организации, в систему которой входит предприятие, и наименование предприятия;

б) фабричная марка;

в) вид и сорт масла;

г) вес нетто в *г*;

д) дата розлива.

16. Масло подсолнечное до налива в железнодорожные цистерны или бочки должно храниться в закрытых баках.

17. Налив масла в бочки должен производиться по видам и сортам в строгом соответствии с качественными показателями каждого сорта.

18. Масло подсолнечное, расфасованное в бутылки, хранится в ящиках в закрытых помещениях.

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