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).

II. ПРЕЗЕРВЫ РЫБНЫЕ

Издание официальное

СССР — Комитет стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 3945—55
	Презервы рыбные	Взамен ГОСТ 3945—47
	РЫБА ПРЯНОГО ПОСОЛА	
	Технические условия	Группа Н23

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Презервы приготовляют из рыбы-сырца, а также из рыбы специального пряного и простого посола следующих видов рыб: кильки, салаки, мелкой атлантической жирной, атлантической и беломорской сельди, тюльки, хамсы, тугуна и сосвинской сельди. Содержание поваренной соли в полуфабрикатах, направляемых на приготовление презервов, не должно превышать 12%.

Рыба предварительно тщательно промытая и очищенная от чешуи и слизи, неразделанная должна быть уложена в банки, пересыпана смесью соли с пряностями или залита пряной заливкой и герметически укупорена.

2. Презервы должны быть приготовлены по технологической инструкции Министерства рыбной промышленности СССР, согласованной с Министерством здравоохранения СССР, а в части рецептур—с Министерством торговли СССР.

3. Рыба-сырец, полуфабрикат и вспомогательные материалы должны быть не ниже первого сорта и должны соответствовать требованиям действующих стандартов, а в случае отсутствия последних — требованиям технических условий.

Бензойнокислый натрий должен соответствовать требованиям Государственной Фармакопеи СССР.

4. Презервы пряного посола выпускаются следующих наименований:

а) килька: балтийская, таллинская, рижская, каспийская, черноморская;

б) салака;

в) сельдь мелкая: беломорская, атлантическая жирная и атлантическая;

г) хамса;

д) тюлька;

е) тугун;

ж) сельдь сосвинская.

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 презервы должны соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Нормы
а) Содержание поваренной соли (хлористого натрия) в % % к весу нетто презервов . . .	от 8 до 12
б) бензойнокислого натрия в *г* на 1 *кг* содержимого банки, не более	1,0

Примечание. Для таллинской кильки допускается 2,6 *г* бензойнокислого натрия на 1 *кг* содержимого банки.

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

Наименования показателей	Характеристика и нормы
1. Вкус и запах	Приятные, свойственные созревшей рыбе, с ароматом пряностей
2. Консистенция	Мясо рыбы должно быть нежное, сочное, но не дряблое и не жесткое. Допускается мясо жестковатое или перезревшее
3. Состояние рыбы	Рыба должна быть целой, без повреждений, с чистой поверхностью, без пожелтения. Допускается наличие рыбы с лопнувшим брюшком, но без выпадения внутренностей. Слипание созревших рыб, когда разъединение одной рыбы от другой возможно без повреждения кожицы, не является признаком понижения качества
4. Размеры рыбы: Длина рыбы в банках (от вершины рыла до начала основания средних лучей хвостового плавника) должна быть:	
кильки	не менее 7,6 *см*
хамсы . . .	не менее 6,6 *см*
салаки и сельди	от 8,5 до 19 *см*
тюльки и тугуна	не менее 5,7 *см*
	Рыба должна быть равномерной по величине. Допускается отклонение в размерах рыбы не более 2 *см*, для крупной салаки и сельди — не более 3 *см* (в пределах установленных размеров)

Продолжение

Наименования показателей	Характеристика и нормы
5. Укладка	Рыбу укладывают параллельными рядами, а в цилиндрические банки взаимно перекрещивающимися рядами, наклонно, причем в ряду каждую рыбу по отношению к соседней укладывают головой к хвостовой части. Рыбы нижнего ряда укладывают брюшком к донышку, а рыбы остальных рядов—брюшком кверху. Допускается укладка под крышку двух рыб для прикрытия голов и хвостовых плавников рыб верхнего ряда. В стеклянных банках допускается: а) вертикальная укладка по высоте банки боковой стороной к стенке, головой к донышку; верхнюю свободную часть банки допускается дополнять горизонтальными рядами рыб; б) горизонтальная укладка винтообразным способом по высоте банки боковой стороной рыб к стенке так, чтобы хвостовые части рыб прикрывали головные части нижележащих рыб. Нижний ряд рыб укладывают спинками вниз, а второй и последующие ряды—спинками вверх; в незаполненную часть банки рыбу укладывают вертикально, головками вниз, с загнутыми в середину банки хвостовыми плавниками
6. Соотношение веса в %%: рыбы заливки	 $\frac{75 - 90}{25 - 10}$
7. Посторонние примеси	Не допускаются

Примечание. Допускается наличие в банке единичных чешуек и белых хлопьев свернувшегося белка.

II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

7. Приемка, отбор рыбы и испытания презервов должны производиться по ОСТ НКПП 559.

III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

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

Расфасовка презервов должна производиться в жестяные банки емкостью не более 600 *мл* и в стеклянные банки емкостью не более 1000 *мл*.

Салака и сельдь размером от 12 до 19 *см* могут быть расфасованы в банки емкостью до 3000 *мл*. Допускается расфасовка презервов в банки со вставляющейся крышкой.

По заказам потребителей прочие презервы могут быть расфасованы в банки большей емкости.

9. Транспортирование презервов должно производиться по инструкции по перевозке скоропортящихся грузов, утвержденной Министерством путей сообщения СССР, Министерством морского флота СССР и Министерством речного флота СССР.

10. Хранение презервов 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