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 7453—55

Взамен ГОСТ 3946—47, ГОСТ 3947—47, ГОСТ 5118—49 и ГОСТ 5146—49

Группа Н23

ПРЕЗЕРВЫ ИЗ РАЗДЕЛАННОЙ РЫБЫ

Технические условия

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Рыбные презервы должны быть приготовлены по технологической инструкции Министерства рыбной промышленности СССР из рыбы-сырца, а также из рыбы пряного, специального и простого посолов с содержанием поваренной соли не более 12%.

Рыба должна быть разделана, уложена в банки, пересыпана смесью соли с пряностями, залита пряной или маринадной заливкой или горчичным соусом; банки должны быть герметически укупорены.

2. Технологическая инструкция, по которой приготовляются презервы, должна быть согласована 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 ведомственных технических условий.

Допускается использование сельди с механическими повреждениями, но по остальным показателям соответствующей первому сорту.

Бензойнокислый натрий должен соответствовать требованиям Государственной Фармакопеи СССР.

4. В зависимости от разделки и наименования сельди, презервы выпускают:

1) Салака и сельдь беломорская пряного посола, маринованная и в горчичном соусе:

а) «Тушки»,
б) «Филе»,
в) «Рулет»,
г) «Анчоусы».

Внесен Министерством рыбной промышленности СССР

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов 31/III 1955 г.

Срок введения 1/X 1955 г.

2) Сельдь каспийская (кроме Черноспинки), тихоокеанская жирная и тихоокеанская пряного посола, маринованная и в горчичном соусе:

а) «Тушки»,
б) «Филе»,
в) «Сельдь-филе—кусочки»,
г) «Рулет».

3) Сельдь атлантическая жирная и атлантическая пряного посола, маринованная и в горчичном соусе:

а) «Тушки»,
б) «Филе»,
в) «Сельдь-филе—кусочки»,
г) «Рулет»,
д) «Анчоусы».

4) Сельдь сосвинская пряного посла — «Тушки».

5) Килька балтийская пряного посола:
а) «Тушки»,
б) «Анчоусы».

5. Тушка представляет собой рыбу, у которой удалены: голова, киль брюшка, плавники, внутренности, икра или молоки, чешуя, а брюшная полость тщательно промыта и зачищена от крови и пленок.

У тушек салаки, кильки и сельдей сосвинской, беломорской, атлантической, атлантической жирной длиной менее 12 *см* допускается оставление плавников, кроме хвостового.

Пункт 6 исключен. См. поправку «Информ. указатель стандартов» № 12 1955 г.

7. Филе приготовляют из тушек крупных рыб, разрезанных на две продольные половинки, с удалением кожи, позвоночных и реберных костей.

У салаки и мелких сельдей допускается оставлять кожу и единичные реберные кости.

8. Сельдь-филе—кусочки приготовляют из филе, разрезанного поперек на куски размером 2—3 *см*.

9. Рулет приготовляют из филе, свернутого в рулоны. Для равномерной высоты рулонов допускается подравнивание брюшной части филе.

10. Анчоусы приготовляют из рыбы, разрезанной на две продольные половины — филе, уложенные в банки.

11. По химическим показателям презервы должны соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Нормы
а) Содержание поваренной соли (хлористого натрия) в мясе рыбы в %%:	
для презервов в горчичном соусе . . .	от 7 до 10
для презервов пряного посола и маринованных	„ 8 „ 12
для „анчоусов"	„ 6 „ 12
б) Бензойнокислого натрия в граммах на 1 *кг* содержимого банки (для презервов пряного посола и „анчоусов"), не более	1,0
в) Кислотность мяса рыбы (в пересчете на уксусную кислоту) в %% (для презервов в горчичном соусе и маринованных)	от 0,6 до 1,2

Примечание. В презервах, выпускаемых предприятиями прибалтийских республик, кислотность в мясе рыбы допускается до 2%.

12. 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 и соответствующей заливки
2. Консистенция мяса рыбы	Нежная, сочная, не дряблая и не жесткая. Допускается мясо рыбы жестковатое или перезревшее
3. Состояние рыбы	Тушки, филе, рулеты и кусочки должны быть целыми, с ровными срезами и без повреждений. Допускается наличие порезов и срывов кожи не более чем у 20% (по счету) рыб, тушек, филе, кусочков или рулетов
4. Размеры	Тушки, филе, рулеты и кусочки должны быть равномерными по величине. Допускается отклонение в размерах в одной банке: тушек и филе—не более 2 *см*, рулетов—по высоте не более 1,5 *см* и кусочков—не более 1 *см* между срезами

Продолжение

Наименования показателей	Характеристика и нормы
5. Цвет мяса	Свойственный данному виду рыбы и обработки, без пожелтения мяса от окислившегося жира.
6. Укладка: Тушки	Укладку производят в цилиндрические банки параллельными рядами, взаимно перекрещивающимися рядами или кольцевую так, чтобы головная часть вышележащей тушки находилась над хвостовой частью нижележащей рыбы; нижний ряд тушек укладывают спинками вниз, а второй и последующие ряды в цилиндрических жестяных банках спинками вверх; в центральную часть стеклянных банок, при наличии свободного пространства, производят вертикальную укладку тушек рыбы. В стеклянных банках допускается вертикальная укладка тушек боковыми сторонами к стеклу, с заполнением верхнего свободного пространства горизонтальными рядами.
Филе	В жестяные и стеклянные банки филе должно укладываться правильными взаимно перекрещивающимися рядами внешней стороной вверх. Допускается укладка филе вдоль стенок банок внешней стороной (с которой снята кожа) к стенке банки, а середину заполняют филе, свернутыми в рулеты
Сельдь-филе—кусочками	Сельдь-филе – кусочками должна укладываться в банки плашмя или поперечным срезом к донышку плотно, аккуратно и однообразно. Количество прихвостовых кусочков в одной банке допускается не более 20% по счету
Рулеты	Филе, внутренняя сторона которых предварительно должна быть пересыпана смесью пряностей, свертывают в рулеты так, чтобы внешняя сторона (с которой снята кожа) была обращена наружу. Рулеты должны укладываться в банки плотно, в вертикальном направлении по высоте, с сохранением цилиндрической формы. На донышко и под крышку укладываются кусочки лука или моркови

Продолжение

Наименования показателей	Характеристика и нормы
„Анчоусы"	Филе „анчоусов" должно укладываться: в цилиндрические банки правильными взаимно перекрещивающимися рядами, а в прямоугольные банки—параллельными рядами. Внешняя, подкожная сторона филе должна быть обращена к крышке банки. На верхний ряд филе, под крышку, кладут один лавровый листок
7. Соотношение веса в %%:	
рыбы / заливки	75 — 90 / 25 — 10
8. Посторонние примеси	Не допускаются

Примечания:

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

2. Наличие в банке слипшихся созревших рыб, когда разъединение одной рыбы от другой возможно без повреждения кожицы, а также наличие заливки в желеобразном состоянии, при условии приятного аромата «букета», не является признаком понижения качества.

II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

13. Приемка, отбор проб и испытания презервов должны производиться по ОСТ НКПП 559.

III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

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

Расфасовка презервов должна производиться в банки емкостью не более 350 *мл*.

Допускается расфасовка в банки емкостью до 3000 *мл* по заказу потребителя, а также в банки со вставляющейся крышкой.

15. Транспортирование презервов должно производиться в соответствии с инструкцией по перевозке скоропортящихся грузов, утвержденной Министерством путей сообщения СССР,

Министерством морского флота СССР и Министерством речного флота СССР.

16. 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