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 7454—55**
	Консервы рыбные **САРДИНЫ В МАСЛЕ (КРОМЕ САРДИНЫ-ИВАСИ) И РЫБА В МАСЛЕ** Технические условия	Взамен ГОСТ 6209—52, ГОСТ 5977—51 и ОСТ НКПП 393 Группа Н23

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Рыбные консервы — сардины в масле и рыба подсушенная или термически обработанная в масле — должны быть приготовлены по технологической инструкции Министерства рыбной промышленности СССР из рыбы-сырца, охлажденной или мороженой рыбы. Рыба должна быть подсушена или термически обработана, уложена в банки, залита маслом, герметически укупорена и стерилизована при температуре выше 100°С.

2. Технологическая инструкция, по которой приготовляются консервы, должна быть согласована с Министерством здравоохранения СССР, а в части рецептур — с Министерством торговли СССР.

3. У сардин и рыбы подсушенной или термически обработанной головы удаляют ровным срезом, а хвостовые плавники оставляют на 2—5 *мм*, чешую удаляют, внутренности могут быть оставлены.

У рыбы подсушенной или термически обработанной крупной (куски) не должно быть голов, чешуи, внутренностей, плавников и остатков крови.

4. Рыба-сырец, охлажденная или мороженая рыба и вспомогательные материалы должны быть не ниже первого сорта. Для заливки консервов применяется оливковое, арахисовое или подсолнечное рафинированное масло (или смесь их) качеством не ниже первого сорта по соответствующим стандартам. Допускается нерафинированное подсолнечное масло высшего сорта.

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

5. Консервы должны выпускаться следующих видов:

а) «Балтийские сардины в масле» — изготовляются из салаки и балтийской кильки;

б) «Каспийские сардины в масле» — изготовляются из каспийской кильки;

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

в) «Северные сардины в масле» — изготовляются из сельди атлантической и беломорской;

г) «Черноморские сардины в масле» — изготовляются из барабули;

д) «Сардины в масле (из хамсы)» — изготовляются из хамсы;

е) «Дальневосточные сардины в масле (из скумбрии)» — изготовляются из мелкой дальневосточной скумбрии;

ж) «Кефаль в масле», «ставрида в масле», «ряпушка в масле», «скумбрия в масле», «сарган в масле» и «сельдь в масле».

6. В зависимости от качества сардины в масле подразделяются на два сорта: сардины высшего сорта и сардины.

Рыба в масле по сортам не подразделяется.

7. По бактериологическим показателям консервы должны соответствовать требованиям действующей инструкции «О порядке санитарно-технического контроля консервов», утвержденной Министерством здравоохранения СССР.

8. По химическим показателям консервы должны соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Нормы
1. Содержание поваренной соли (хлористого натрия) в % % к весу нетто консервов . . .	1,5—2,5
2. Содержание солей олова (в пересчете на металлическое олово) в *мг* на 1 *кг* консервов не более	200
3. Содержание солей свинца	Не допускается

9. По органолептическим и физическим показателям сардины в масле и рыба подсушенная или термически обработанная, в масле должны соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Характеристика и нормы		
	Сардины высшего сорта	Сардины	Рыба подсушенная, в масле
1. Вкус и запах	Приятные, с легким ароматом, свойственным выдержанным консервам данного вида, без привкуса горечи	То же, что для сардин высшего сорта. Допускается незначительный привкус горечи	То же, что для сардин высшего сорта. Допускается незначительный привкус горечи

Продолжение

Наименования показателей	Характеристика и нормы		
	Сардины высшего сорта	Сардины	Рыба подсушенная, в масле
2. Консистенция	Нежная, сочная. Тушки рыб при аккуратном выкладывании из банки не должны разламываться	То же, что для сардин высшего сорта. Отдельные тушки рыб при выкладывании из банок могут разламываться	То же, что для сардин высшего сорта. Отдельные тушки рыб и куски могут разламываться
3. Состояние кожных покровов	Кожные покровы не нарушены, за исключением мест соприкосновения рыб между собой. Допускается лопнувшее брюшко и нарушенный кожный покров (не считая мест соприкосновения рыб между собой) не более чем у 15% рыб и наличие отдельных чешуек	То же, что для сардин высшего сорта. Допускается лопнувшее брюшко и нарушенный кожный покров	То же, что для сардин высшего сорта. Допускается лопнувшее брюшко у тушек и нарушенный кожный покров
4. Укладка	Тушки рыб укладывают брюшками вверх, и каждую тушку по отношению к соседней так, чтобы головная часть одной тушки находилась против хвостовой части другой. Тушки в банке должны быть равномерными по величине. Допускается отклонение по длине тушек	То же, что для сардин высшего сорта. Допускается отклонение по длине тушек не более 20 *мм*	То же, что для сардин высшего сорта. Допускается отклонение по длине тушек не более 20 *мм*. Куски крупной кефали, скумбрии, ставриды укладываются поперечным срезом к донышку банки или плашмя

ГОСТ 7454—55	Консервы рыбные. Сардины в масле (кроме сардины-иваси) и рыба в масле Технические условия

Продолжение

Наименования показателей	Характеристика и нормы		
	Сардины высшего сорта	Сардины	Рыба подсушенная, в масле
	не более 10 *мм* и укладка тушек в овальную банку „елочкой"— головными срезами к корпусу банки, а в прямоугольные банки — параллельными рядами		
5. Прозрачность масла	После отстоя масло должно быть прозрачным с отстоем в нижних слоях. В черноморских сардинах из барабули масло может иметь розоватый оттенок		
6. Соотношение веса в %%:			
рыбы / масла		$\frac{75}{25}$ — $\frac{90}{10}$	
7. Посторонние примеси	Не допускаются		

II ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

10. Приемка, отбор образцов 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

11. Упаковка и маркировка консервов должны производиться по ГОСТ 1506—52.

Расфасовка консервов должна производиться в цилиндрические или фасонные жестяные банки весом нетто не более 260 *г*. Консервы в масле могут выпускаться в банках весом нетто до 480 *г*.

По заказам потребителя консервы могут выпускаться в банках с большим весом нетто.

12. 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.

13. 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