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 Консервы рыбные **РЫБА ОБЖАРЕННАЯ, В МАСЛЕ** Технические условия	**ГОСТ 6065—55** Взамен ГОСТ 6065—54 Группа Н23

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Консервы из рыбы обжаренной, в масле, должны быть приготовлены из рыбы-сырца, охлажденной или мороженой рыбы по технологической инструкции Министерства рыбной промышленности СССР, согласованной с Министерством здравоохранения СССР, а в части рецептур — с Министерством торговли СССР.

Рыба должна быть обжарена в масле, уложена в банки, залита маслом, герметически укупорена и стерилизована при температуре выше 100°С.

2. Сырье и вспомогательные материалы, направляемые на приготовление консервов, должны быть не ниже первого сорта и соответствовать требованиям действующих стандартов, а при отсутствии последних — требованиям технических условий.

3. В консервах не должно быть чешуи, плавников, внутренностей, остатков крови и голов. У мелкой рыбы: корюшки, салаки, ряпушки, мелкой сельди, ставриды, смариды, плотвы, черноморской скумбрии, сибирского ельца и наваги северной — плавники могут быть оставлены.

У тресковых рыб и бычка чешуя, а у камбалы также икра и молоки могут быть оставлены.

4. Консервы должны приготовляться из следующих видов рыб:

Наименования семейств	Наименования видов рыб
а) бычковые	бычок
б) карповые	верхогляд, елец сибирский (мегдым), жерех, красноперка, толстолобик, язь, хромуля севанская, плотва

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

Продолжение

Наименования семейств	Наименования видов рыб
в) камбаловые	камбала
г) кефалевые	кефаль
д) корюшковые	корюшка
е) окуневые	окунь, ерш
ж) сельдевые	сельди мелкие, салака
з) лососевые	ряпушка, сиг, сырок, пыжьян
и) скарпеновые	морской окунь
к) скумбриевые	пеламида, скумбрия
л) смаридовые	смарида
м) сомовое	сом
н) ставридовые	ставрида
о) тресковые	навага, треска, пикша, налим
п) щуковые	щука

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

6. По химическим показателям консервы должны соответствовать следующим требованиям:

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

7. По органолептическим и физическим показателям консервы должны соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Характеристика и нормы
1. Вкус и запах	Приятные, свойственные обжаренной рыбе данного вида, в масле

Продолжение

Наименования показателей	Характеристика и нормы
2. Консистенция мяса	Мясо сочное, плотное, но не сухое и не жесткое. При изъятии из банки куски рыбы или тушки рыбы не должны распадаться Допускается незначительная суховатость и жестковатость или легкая разваренность мяса. Отдельные куски при выкладывании из банки могут распадаться
3. Прозрачность масла	После отстоя масло должно быть прозрачным с осадком частиц белка и незначительным количеством выделившейся влаги
4. Количество кусков	Количество кусков крупной рыбы в банках — не более трех, не считая одного довеска. Количество кусков мелких экземпляров рыб и тушек не нормируется. Прихвостовых кусков в одной банке должно быть не более одного
5. Укладка рыбы	Куски рыбы укладываются поперечным срезом к донышку банки. Высота кусков рыбы должна соответствовать внутренней высоте банки. Целые тушки мелких рыб должны быть уложены плашмя, рядами, каждая тушка по отношению к соседней в обратном направлении. Разница по длине целых тушек в одной банке должна быть не более 3 *см*. Мелкая рыба, не укладывающаяся в банку по своим размерам целыми тушками, может быть уложена кусками плашмя или поперечным срезом к донышку. Допускается незначительное отклонение от правильной укладки
6. Соотношение веса в %%: рыбы / масла	75—90 / 25—10
7. Посторонние примеси	Не допускаются

II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

8. Приемка, отбор проб 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

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

Расфасовка консервов должна производиться в жестяные банки весом нетто продукта не более 350 *г*, а для предприятий Дальнего Востока — не более 480 *г*. При расфасовке тресковых рыб (кроме налима) внутреннюю поверхность банок покрывают пищевым лаком.

По заказам потребителей консервы могут выпускаться в жестяных и стеклянных банках емкостью до 530 *мл*.

10. 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.

11. Хранение консервов должно производиться на складах производственных предприятий по инструкции, утвержденной Министерством рыбной промышленности СССР, а 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