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 7452—55

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ

Технические условия

Взамен ГОСТ 5788—51, ГОСТ 5790—51, ГОСТ 6274—52 и ОСТ НКРП 4

Группа Н23

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Рыбные натуральные консервы должны быть приготовлены из рыбы-сырца, охлажденной или мороженой рыбы. Рыба должна быть уложена в банки (скумбрия дальневосточная залита бульоном), герметически укупорена и стерилизована при температуре выше 100°С.

2. Консервы натуральные приготовляют по технологической инструкции Министерства рыбной промышленности СССР, согласованной с Министерством здравоохранения СССР, а в части рецептур—с Министерством торговли СССР.

3. Сырье и материалы должны быть не ниже первого сорта, соответствовать требованиям действующих стандартов, а при отсутствии последних — требованиям технических условий.

4. Консервы рыбные натуральные выпускаются следующих наименований:

а) «Кета»,
б) «Горбуша»,
в) «Нерка»,
г) «Чавыча»,
д) «Сима»,
е) «Голец»,
ж) «Кижуч»,
з) «Сельдь атлантическая»,
и) «Палтус»,
к) «Ставрида крупная»,
л) «Скумбрия дальневосточная в бульоне»,
м) «Белуга»,
н) «Осетр»,
о) «Севрюга»,
п) «Калуга»,
р) «Шип»,
с) «Сельд тихоокеанская жирная».

5. В консервах не должно быть голов, плавников, внутренностей, чешуи и остатков крови, а в консервах из осетровых

Внесен Министерством рыбной промышленности СССР

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

Срок введения 1/X 1955 г

рыб—жучек (костных образований) и хрящей. В консервах из лососевых рыб, дальневосточной скумбрии, ставриды и палтуса чешуя может быть оставлена.

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

7. По физико-химическим и органолептическим показателям консервы должны соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Характеристика и нормы
1. Вкус и запах	Вкус и запах, свойственные вареному мясу данного вида рыбы, без горечи; для консервов, приготовленных с применением пряностей,—с легким ароматом пряностей
2. Содержание поваренной соли (хлористого натрия) в % % к весу нетто консервов	От 1,2 до 2,0, а для консервов из палтуса—до 2,5
3. Цвет мяса рыбы и бульона	Цвет мяса рыбы, свойственный вареному мясу данного вида рыбы. Допускается незначительное количество темных точек и пятен на поверхности, а для красной (нерки) и внутри кусков. Бульон светлый. Допускается помутнение бульона от взвешенных частиц белка рыбы
4. Консистенция мяса рыбы и состояние кусков	Мясо рыбы сочное, не разваренное, куски рыбы целые, при выкладывании из банки не должны распадаться. Допускаются: незначительный выступ позвоночной кости над уровнем мяса, наличие тертого мяса на поверхности у донышка и крышки банки и легкая разваренность мяса, отдельные куски рыбы при выкладывания из банки могут распадаться
5. Количество кусков рыбы в банке	Количество кусков рыбы, не считая одного довеска, при расфасовке в банки до 260 *г*—не более двух, а для банок до 480 *г*—не более трех.

Продолжение

Наименования показателей	Характеристика и нормы
	Количество прихвостовых кусков в банке должно быть не более одного. В отдельных банках допускается наличие одного лишнего куска или одного довеска. Количество кусков сельди, скумбрии дальневосточной, ставриды и гольца не нормируется При расфасовке консервов в банки большей емкости количество кусков рыбы не нормируется
6. Укладка	Куски рыбы должны быть плотно уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки. При машинной укладке лососевых и скумбрии допускается укладка отдельных кусков рыбы плашмя
7. Соотношение веса в %% для консервов „скумбрия в бульоне" в пределах: $\frac{\text{рыбы}}{\text{бульона}}$	$\frac{85}{15} - \frac{75}{25}$
8. Посторонние примеси	Не допускаются

II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

8. Приемка, отбор проб и испытания консервов должны производиться по ОСТ НКПП 559.

III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

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

Расфасовка консервов должна производиться в жестяные банки емкостью не более 520 *мл*.

По заказам потребителей консервы могут выпускаться в банках большей емкости.

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, 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