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<br>Комитет стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР | ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ | ГОСТ 7403—55 |
|---|---|---|
| | КОНСЕРВЫ ИЗ КРАБА В СОБСТВЕННОМ СОКУ<br>Технические условия | Взамен ОСТ НКПП 348 |
| | | Группа Н23 |

## I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Консервы должны быть приготовлены из крабов Paralithodes camtschatica и Paralithodes platupus, вылавливаемых в Японском, Охотском, Беринговом морях и Тихом океане.

2. Крабы, направляемые на приготовление консервов, должны быть свежими, полновесными не мороженными, не больными, не линялыми, с твердым панцирем—размером 125 *мм* и более; самки крабов, а также поврежденные части конечностей крабов на приготовление консервов не допускаются.

3. Консервы должны быть приготовлены по технологической инструкции Министерства рыбной промышленности СССР, согласованной с Министерством здравоохранения СССР.

4. Соль, применяемая для приготовления консервов, должна быть не ниже первого сорта и по качеству соответствовать требованиям ГОСТ 153—57.

5. Пергамент, применяемый для изготовления пакетов и укладки в них мяса краба, должен соответствовать требованиям технических условий.

6. Для приготовления консервов может быть использовано мясо только из следующих частей краба:

а) плечевой части конечности — «розочка»;
б) второго большого сустава конечности—«толстое мясо»;
в) третьего сустава конечности—«коленце»;
г) четвертого сустава конечности—«тонкое мясо»;
д) правой клешни — «клешня правая»;
е) левой клешни — «клешня левая»,

а также обрезки, мясо приклешневых суставов и мелкое мясо — «лапша».

В консервах не допускаются: мясо, полученное из когтя последнего сустава конечности, частицы ракушек и панциря краба, а также водоросли и другие посторонние включения.

7. В зависимости от качества консервы подразделяются на два сорта: высший и первый.

| Внесен Министерством рыбной промышленности СССР | Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов 28/II 1955 г. | Срок введения 1/VII 1955 г. |
|---|---|---|

8. Консервы высшего сорта должны состоять только из целого мяса: розочки, толстого мяса, коленцев, тонкого мяса, правой клешни и отборной белой лапши.

В консервы первого сорта укладывается ломаное мясо крупных частей краба, коленце, розочка, тонкий членик, мясо приклешневых суставов, левой клешни и обрезки, полученные при расфасовке консервов высшего сорта, а также лапша.

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

10. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать следующим требованиям:

| Наименования показателей | Характеристика сортов | |
|---|---|---|
| | Высший | Первый |
| 1. Внешний вид и состояние мяса краба | Цвет мяса нормальный, свойственный вареному мясу краба; консистенция плотная, с красноватым покровом; концы толстого мяса обрезаны, без почернения и признаков порчи | То же, что для высшего сорта. Допускаются остатки свернувшейся крови |
| 2. Вкус и запах | Свойственные вареному мясу краба, без посторонних привкуса и запаха | |
| 3. Бульон | Сок (бульон), выделившийся при стерилизации консервов, должен быть чистым | |
| 4. Укладка мяса | Верх и низ банки должны быть залицованы целыми кусками толстого мяса длиной 6—8 *см*, довеском длиной не менее 4 *см*, коленцем и клешней. В кольцевую залицовку укладывают тонкое мясо цельными членниками, коленце, дове- | Верх и низ банки залицовывают целыми или поврежденными кусками толстого или тонкого мяса, мясом приклешневых суставов или коленца; концы толстого мяса могут быть не обрезаны. Для укладки внутрь банки используют би- |

*Продолжение*

| Наименования показателей | Характеристика сортов | |
|---|---|---|
| | Высший | Первый |
| | сок не менее 4 *см*, а середину заполняют розочками и белой лапшой.<br><br>При изготовлении консервов из крупного краба в районах Сахалина, Южных Курил, Приморья и Камчатки допускаются залицовка верха и низа толстым мясом длиной 6—8 *см*, разрезанным по диагонали на два куска, а также тонким мясом; при этом:<br><br>а) при залицовке верха банки в середину укладывают один кусок толстого мяса длиной 6—8 *см* с параллельными концами, а по бокам и к стенкам банки — толстое мясо, разрезанное по диагонали;<br><br>б) концы тонкого мяса обрезают прямым срезом;<br><br>в) клешню используют только для залицовки низа банки | тое мясо крупных частей краба, тонкое мясо, обрезки тонкого и толстого мяса, коленце целое и битое, левую клешню, мясо приклешневых суставов и лапшу |

Примечание. В консервах, приготовленных в районах Южных Курил, допускается незначительное посинение отдельных кусков мяса. Консервы с незначительным посинением мяса выпускают только первым сортом независимо, что все остальные показатели соответствуют требованиям высшего сорта.

11. Количественное соотношение частей мяса краба в банках:

| Сорт | Вес нетто консервов с соком г | Количество кусков или вес | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Толстое мясо не короче 6 см, шт. | Тонкое мясо, шт. | Коленце | Розочка шт. | Клешня шт. | Толстое мясо не короче 4 см | Лапша, раздробленное мясо, г | Вес нетто после стерилизации без пергамента и сока г |
| Высший | 240 | 2—6 | 2—4 | 1—5 | 0—4 | 0—1 | 1—3 | 27—32 | 198—207 |
| Высший | 227 | 2—6 | 2—4 | 1—5 | 0—4 | 0—1 | 1—3 | 15—20 | 184—195 |
| Первый | 240 | Ломаные куски мяса, лапша и обрезки | | | | | | | 198—207 |
| Первый | 227 | То же | | | | | | | 184—195 |

Примечание. При укладке внутренних рядов мяса в банки розочка и клешня — равноценны.

12. Вареное мясо краба должно быть рассортировано, промыто, куски толстого мяса для высшего сорта обрезаны.

Мясо в консервах высшего сорта укладывают в строгом соответствии с приложенными «эскизами укладки».

«Эскизы укладки» мяса в консервах первого сорта являются примерными.

## II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

13. Консервы, выпускаемые заводом, должны быть приняты отделом технического контроля или лабораторией завода-изготовителя.

Консервный завод должен гарантировать соответствие выпускаемых консервов требованиям настоящего стандарта.

14. Под партией понимают одноименные консервы в однородной расфасовке, выработанные одним заводом и предназначенные к одновременной сдаче, приемке или осмотру.

15. Потребитель имеет право производить контрольную проверку качества консервов и их соответствия показателям настоящего стандарта, применяя правила отбора образцов и методы испытания консервов по ОСТ НКПП 559.

16. В случае неудовлетворительного результата какого-либо испытания производят повторные испытания удвоенного количества проб.

При неудовлетворительном результате повторного испытания хотя бы по одному показателю вся партия консервов подлежит забракованию.

## III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

17. Упаковку и маркировку консервов производят по ГОСТ 1506—52.

18. Расфасовку консервов производят в жестяные банки емкостью до 240 *г*. Банки с внутренней и внешней поверхностей покрываются устойчивым лаком (с внутренней стороны — пищевым), согласованным с Министерством здравоохранения СССР.

Поверхность внутри банок должна быть гладкая, чистая, без каких-либо пятен, нарушения лаковой пленки и без черноты.

Мясо краба должно быть тщательно обернуто в пергамент и не должно соприкасаться со стенками банки.

19. Нанесение маркировочных знаков на банках с помощью выштамповывания согласно ГОСТ 1506—52 не производится. Для отличия консервов первого сорта на крышках банок выштамповывается знак в виде точки.

20. Каждая поставляемая партия консервов сопровождается документом, удостоверяющим их качество и соответствие требованиям настоящего стандарта.

Документ должен содержать:

1) наименование организации, в систему которой входит предприятие-поставщик;
2) наименование предприятия-поставщика и его адрес;
3) наименование консервов и вид тары;
4) порядковый номер партии;
5) дату выпуска консервов;
6) сорт;
7) вес нетто банки и количество банок;
8) показатели качества консервов по результатам испытаний;
9) «ГОСТ 7403—55».

21. Транспортирование консервов производят по «Инструкции по перевозке скоропортящихся грузов» Министерства путей сообщения СССР, Министерства морского флота СССР и Министерства речного флота СССР.

22. Хранение консервов производят на складах производственных предприятий по инструкции, утвержденной Министерством рыбной промышленности СССР, на базах и складах торговой сети по инструкции, утвержденной Министерством торговли СССР.

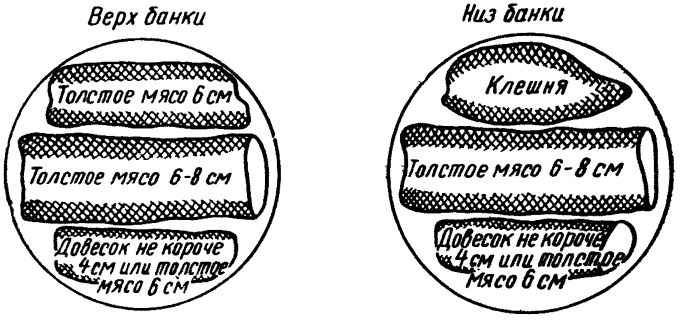
**Замена**

ГОСТ 153—57 введен взамен ГОСТ 153—41.

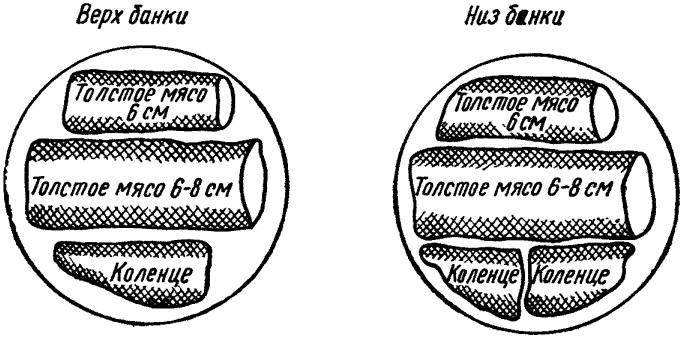
*ПРИЛОЖЕНИЕ*

**Эскизы укладки крабовых консервов высшего сорта в банках емкостью до 245 *г***

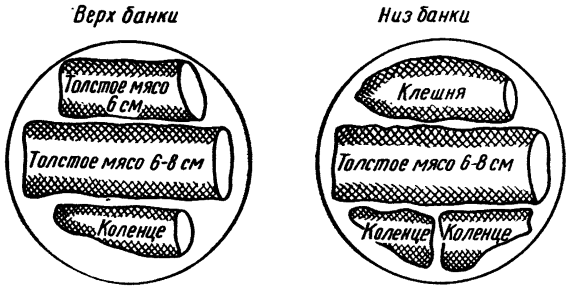
**Вариант № 1**



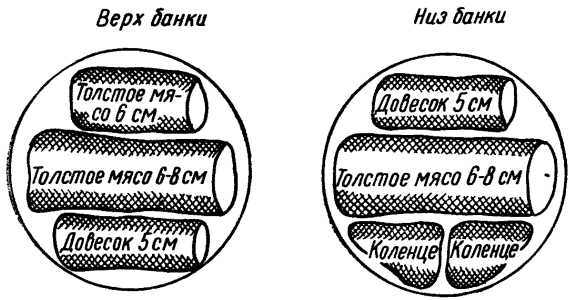

**Вариант № 2**



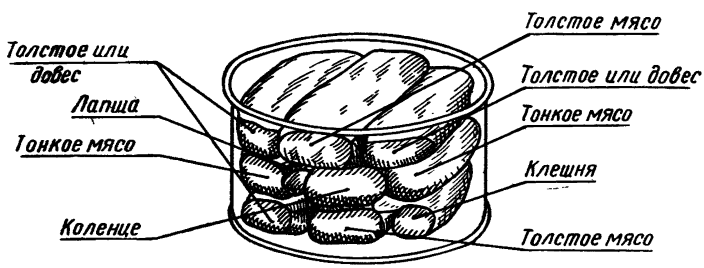
**Вариант № 3**




**Вариант № 4**




**Эскиз укладки (боковой) залицовки крабовых консервов высшего сорта**



**Эскизы укладки крабовых консервов первого сорта**

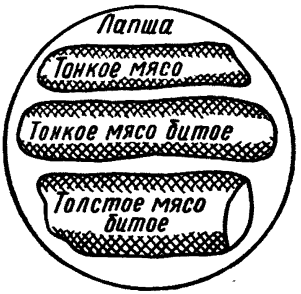
**Вариант № 1**

*Верх и низ банки*




**Вариант № 2**

*Верх и низ банки*




**Вариант № 3**

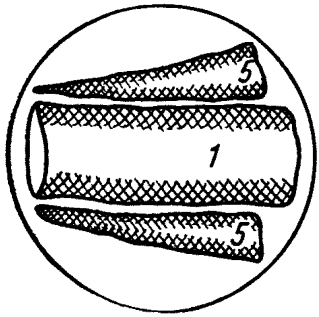
*Верх и низ банки*



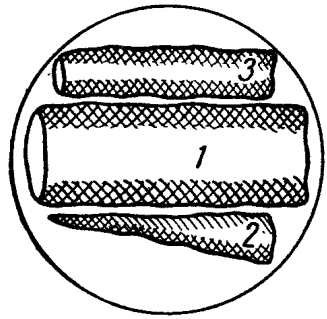
**Эскизы укладки крабовых консервов высшего сорта из крупных крабов, вылавливаемых в Южно-Сахалинском районе, Приморье, на Южных Курильских островах и Камчатке**

Вариант № 1

*Верх банки*

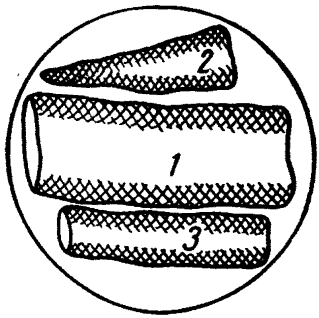



*Низ банки*

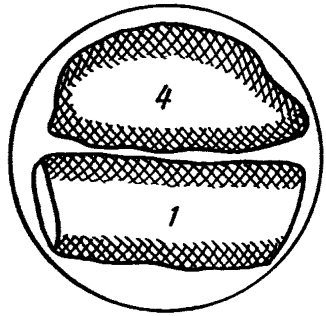



Вариант № 2

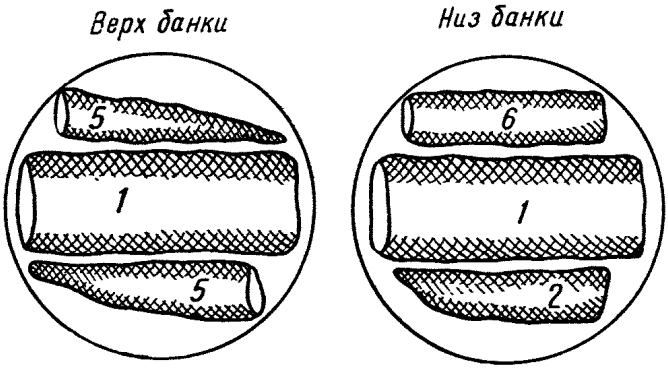
*Верх банки*



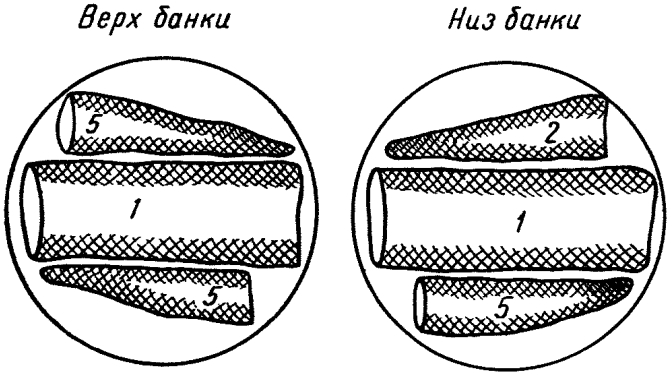

*Низ банки*



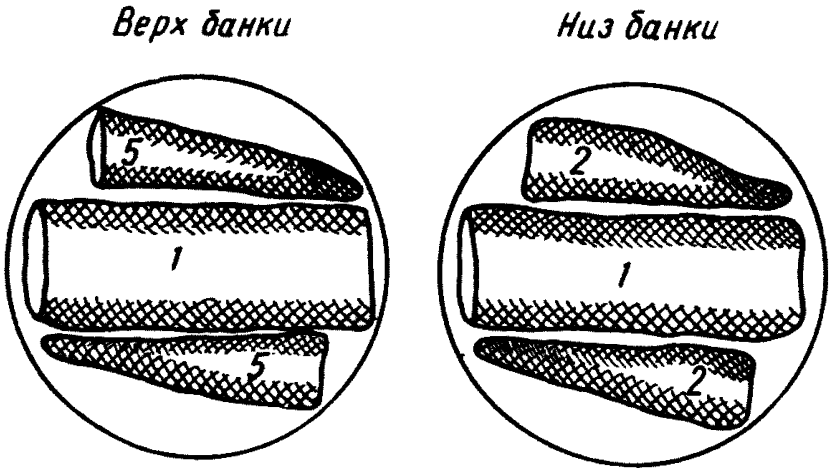
Вариант № 3



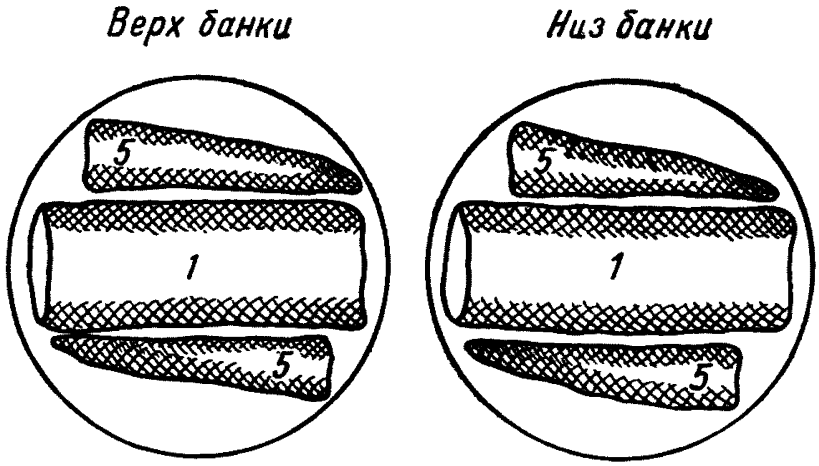

Вариант № 4



**Вариант № 5**




**Вариант № 6**




**Номера кусков мяса и их наименование:**

*1* — толстое мясо, длина 6—8 *см*
*2* — коленце
*3* — тонкое
*4* — клешня
*5* — толстое мясо, длина 6 *см*, разрезанное по диагонали
*6* — довесок из толстого мяса короче 6 *см*

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