МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ, ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—97 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Порядок разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным унитарным предприятием «Государственный ордена «Знак Почета» научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт по развитию и эксплуатации флота» (Гипрорыбфлот)

2 ВНЕСЕН Госстандартом России

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 23 от 22 мая 2003 г.)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азгосстандарт
Армения	AM	Армгосстандарт
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	GE	Грузстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Госстандарт России
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркмения	TM	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Узгосстандарт

4 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 15 декабря 2003 г. № 364-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 30054—2003 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 2005 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 30054—93

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2009 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в информационных указателях «Национальные стандарты».

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе (каталоге) «Национальные стандарты», а текст изменений — в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»

© ИПК Издательство стандартов, 2004
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Ндп».

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два (три) термина, имеющие общие терминоэлементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно при необходимости изменить, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

В случаях, когда в термине содержатся все необходимые и достаточные признаки понятия, определение не приводится и вместо него ставится прочерк.

Термины и определения общетехнических понятий, необходимые для понимания текста стандарта, приведены в приложении А.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, а недопустимые синонимы — курсивом.

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ, ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Термины и определения

Canned and preserved fish and other seaproducts.
Terms and definitions

Дата введения — 2005—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы по консервам и пресервам, входящим в сферу работ по стандартизации и (или) использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

Общие понятия

1 **консервы из рыбы [морепродуктов]:** Продукт из рыбного сырья [морепродуктов], содержание которого должно быть не менее 50 % массы нетто, в герметично укупоренной таре, подвергнутый стерилизации или пастеризации и пригодный для длительного хранения.

Примечания

1 К рыбному сырью относятся: рыба, рыбный фарш, фаршевые смеси, пищевые отходы при разделке рыб.

2 К морепродуктам относятся: млекопитающие, беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки.

2 **пресервы из рыбы [морепродуктов]:** Соленый продукт из рыбы [морепродуктов], содержащий рыбы не менее 65 % (морепродуктов — 55 %) массы нетто, с массовой долей поваренной соли не более 8 % с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок в плотно укупоренной потребительской таре массой нетто не более 5 кг, подлежащий хранению при температуре не выше 0 °С.

Примечание — Пресервы могут изготовляться с предварительной тепловой обработкой, вялением или копчением.

3 **созревание консервов [пресервов] из рыбы:** Биохимические и физико-химические процессы, происходящие в течение определенного срока, в результате которых улучшается консистенция, вкус и запах консервов [пресервов] из рыбы.

4 **созревание консервов [пресервов] из морепродуктов:** Биохимические и физико-химические процессы, происходящие в течение определенного срока, в результате которых улучшается консистенция, вкус и запах консервов [пресервов] из морепродуктов.

5 **буферность пресервов из рыбы [морепродуктов]:** Показатель степени созревания пресервов из рыбы [морепродуктов], определяемый измерением буферной емкости продуктов гидролитического расщепления белка.

Издание официальное

6 **отстой в масле консервов из рыбы:** Водно-белковая часть в масле консервов из рыбы, состоящая из бульона, мелких частиц рыбы и коагулированного белка, выделившаяся из рыбы при стерилизации.

7 **натуральный тузлук:** Раствор поваренной соли в тканевом соке, выделившемся из рыбы при сухом посоле.

8 **филе — кусочки рыбы:** Филе рыбы, нарезанное поперек прямым резом на части определенной ширины.

9 **филе — ломтики рыбы:** Филе рыбы, нарезанное поперек наклонным резом к внутренней стороне филе на части определенной толщины.

10 **рыбный рулет:** Филе рыбы, свернутое в рулон внешней стороной наружу.

11 **рубленые кусочки рыбы:** Рубленые кусочки тушки рыбы произвольной формы.

Классификационные группировки консервов и пресервов

12 **натуральные консервы из рыбы [морепродуктов]** (Ндп. *консервы в собственном соку):* Консервы из рыбы [морепродуктов] без предварительной тепловой обработки с добавлением или без добавления пряностей.

13 **натуральные консервы из рыбы с добавлением масла:** Консервы из рыбы без предварительной тепловой обработки с добавлением растительного масла или свиного жира, или жира печени, в которых массовая доля отстоя в масле не нормируется.

14 **консервы-уха:** Консервы из рыбы одного или нескольких биологических видов с добавлением или без добавления пряностей, зелени, лука, томатных продуктов с заливкой или без заливки бульоном или солевым раствором.

15 **консервы-супы из рыбы [морепродуктов]:** Консервы из одного или нескольких биологических видов рыб [морепродуктов] с добавлением или без добавления растительных добавок, круп, пряностей с заливкой или без заливки бульоном или солевым раствором.

16 **консервы из рыбы в желе:** Консервы из рыбы, залитой желирующими бульоном или заливкой.

17 **консервы из рыбы в масле:** Консервы из рыбы с предварительной тепловой обработкой, залитой растительным маслом, в которых массовая доля отстоя в масле не превышает норму, установленную нормативным документом.

18 **консервы из копченой [подкопченой] рыбы в масле:** Консервы из предварительно выкопченной [подкопченной] рыбы, залитой растительным маслом, в которых массовая доля отстоя в масле не превышает норму, установленную нормативным документом.

19 **консервы из рыбы в томатном соусе:** Консервы из рыбы, залитой томатным соусом, в которых массовая доля сухих веществ не ниже нормы, установленной нормативным документом.

20 **консервы из рыбы в бульоне:** Консервы из рыбы с добавлением растительных добавок и (или) пряностей, залитой бульоном.

21 **консервы из рыбы [морепродуктов] в соусе:** —

22 **консервы из рыбы [морепродуктов] в заливке:** —

23 **консервы из рыбы в маринаде:** Консервы из обжаренной рыбы с добавлением овощей и (или) пряностей, залитой маринадом.

24 **консервы-фарши из рыбы [морепродуктов]:** Консервы из рыбы [морепродуктов] в виде однородной измельченной массы и растительных добавок.

25 **консервы-пудинги из рыбы [морепродуктов]:** Консервы из рыбы [морепродуктов] в виде однородной тонко измельченной взбитой массы с добавлением или без добавления растительного масла, муки или крахмала, бульона, коровьего молока.

26 **консервы-паштеты из рыбы [морепродуктов]:** Консервы из рыбы [морепродуктов] в виде однородной тонко измельченной массы и растительных добавок.

27 **консервы-суфле из рыбы [морепродуктов]:** Консервы из рыбы [морепродуктов] в виде однородной тонко измельченной взбитой массы с добавлением эмульгаторов.

28 **консервы из печени [молок, икры] рыб:** Консервы из пищевых отходов при разделке рыб в виде печени, икры, молок с добавлением или без добавления растительных добавок, морской капусты, пряностей, заливкой или без заливки томатным соусом, маринадом, маслом.

29 **консервы из рыбы [морепродуктов] с растительными гарнирами:** Консервы из рыбы [морепродуктов] с добавлением гарнира из овощей, бобовых и круп.

30 **рыборастительные консервы:** Консервы из рыбы или морепродуктов и растительных добавок, в которых доля рыбного сырья или морепродуктов составляет не менее 50 % массы нетто.

31 **рыборастительные консервы в масле:** Рыборастительные консервы, залитые растительным маслом.

32 **рыборастительные консервы в томатном соусе:** Рыборастительные консервы из рыбы, залитой томатным соусом, в которых массовая доля сухих веществ не ниже нормы, установленной нормативным документом.

33 **рыборастительные консервы в бульоне [заливке, маринаде, соусе]:** —

34 **овощерыбные консервы:** Консервы из овощей, круп, макаронных изделий и рыбы, в которых доля рыбного сырья составляет менее 50 % массы нетто.

35 **консервы из морской капусты:** Консервы из морской капусты с добавлением или без добавления рыбы или морепродуктов, растительных добавок, томатного соуса или растительного масла.

36 **пресервы из рыбы специального посола:** Пресервы из рыбы с добавлением соли, сахара, консерванта.

37 **пресервы из рыбы пряного посола:** Пресервы из рыбы с добавлением дробленых пряностей, соли, сахара, консерванта.

38 **пресервы из рыбы в масле:** Пресервы из рыбы, залитой растительным маслом.

39 **пресервы из рыбы [морепродуктов] в соусе:** —

40 **пресервы из рыбы [морепродуктов] в заливке:** —

41 **малосоленые пресервы из рыбы:** Пресервы из рыбы, в которых массовая доля поваренной соли не превышает 6 %.

42 **пресервы из рыбы с пряностями:** Пресервы из рыбы с добавлением одного наименования пряностей.

43 **пресервы из рыбы с растительными добавками:** Пресервы из рыбы с добавлением одного наименования растительной добавки.

44 **пресервы-пасты из рыбы [морепродуктов]:** Пресервы из рыбы [морепродуктов] в виде однородной тонко измельченной массы.

Основные технологические процессы

45 **бланширование рыбы [морепродуктов]** (Ндп. *проварка*): Тепловая обработка рыбы [морепродуктов] острым паром или в кипящей воде, солевом или уксусно-солевом растворах, нагретом растительном масле, с частичным провариванием, обезвоживанием и уплотнением мяса.

46 **обжаривание рыбы [морепродуктов]** (Ндп. *обжарка*): Тепловая обработка рыбы [морепродуктов] в нагретом растительном масле с частичным обезвоживанием и уплотнением мяса с образованием поверхностной корочки.

47 **панирование рыбы** (Ндп. *панировка):* Покрытие поверхности рыбы или изделий из рыбы тонким слоем муки.

48 **подсушивание рыбы:** Тепловая обработка рыбы нагретым воздухом или инфракрасным излучением с частичным обезвоживанием, уплотнением поверхностного слоя до образования корочки на поверхности рыбы.

49 **подвяливание рыбы:** Обработка рыбы подогретым воздухом или сушкой в естественных условиях с частичным обезвоживанием, уплотнением поверхностного слоя до образования корочки на поверхности рыбы.

50 **холодное копчение рыбы [морепродуктов]:** Тепловая обработка рыбы [морепродуктов] в коптильной среде при температуре не более 40 °С с частичным обезвоживанием до получения специфического запаха и вкуса копчености.

51 **горячее копчение рыбы:** Тепловая обработка рыбы в коптильной среде при температуре от 80 °С до 180 °С до получения кулинарной готовности, специфического запаха и вкуса копчености.

52 **подкапчивание рыбы [морепродуктов]:** Тепловая обработка рыбы [морепродуктов] в коптильной среде для придания легкого специфического вкуса и запаха копчености.

Дефекты консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов

53 **старение консервов из рыбы [морепродуктов]:** Дефект консервов из рыбы [морепродуктов], характеризующийся снижением пищевой ценности с потерей специфического аромата и вкуса, помутнением бульона, желе, соуса, потемнением мяса и заливки с изменением структуры мяса.

54 **скисание консервов из рыбы [морепродуктов]:** Дефект консервов из рыбы [морепродуктов], характеризующийся образованием кислого запаха и вкуса, изменением цвета и состояния заливки в результате размножения микроорганизмов, без вздутия герметичной тары.

55 **металлический привкус консервов из рыбы [морепродуктов]:** Дефект консервов из рыбы [морепродуктов], характеризующийся наличием привкуса металлов.

56 **сульфидное почернение консервов из рыбы [морепродуктов]:** Дефект консервов из рыбы [морепродуктов], характеризующийся потемнением рыбы [морепродуктов] в местах соприкосновения с внутренней поверхностью банки в результате взаимодействия продукта с металлом банки.

57 **перезревание пресервов из рыбы [морепродуктов]:** Дефект пресервов из рыбы [морепродуктов], характеризующийся нарушением структуры мяса с ухудшением вкуса в результате гидролитического расщепления белковых веществ.

58 **струвит:** Дефект консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов в виде беловатых полупрозрачных кристаллов фосфорно-аммонийно-магниевой соли.

59 **бомбаж консервов [пресервов] из рыбы:** Дефект консервов и пресервов из рыбы в виде выпуклости донышка и крышки банки, не исчезающей после надавливания.

60 **бомбаж консервов [пресервов] из морепродуктов:** Дефект консервов и пресервов из морепродуктов в виде выпуклости донышка и крышки банки, не исчезающей после надавливания.

61 **хлопуша:** Дефект консервов из рыбы и морепродуктов в виде выпуклости донышка или крышки банки, исчезающей при надавливании на крышку или донышко и возникающей на донышке или крышке банки с характерным хлопающим звуком.

62 **птичка:** Дефект консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов, характеризующийся деформацией крышки или донышка банки в виде уголков у закаточного шва.

63 **посторонние примеси в консервах [пресервах] из рыбы:** Вещества в консервах [пресервах], которые не являются производными рыбы и легко распознаются без использования оптических приборов или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включающим увеличение, и указывают на нарушение санитарных правил и норм производства.

64 **посторонние примеси в консервах [пресервах] из морепродуктов:** Вещества в консервах [пресервах], которые не являются производными морепродуктов и легко распознаются без использования оптических приборов или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включающим увеличение, и указывают на нарушение санитарных правил и норм производства.

Алфавитный указатель терминов

бланширование морепродуктов 45
бланширование рыбы 45
бомбаж консервов из морепродуктов 60
бомбаж консервов из рыбы 59
бомбаж пресервов из морепродуктов 60
бомбаж пресервов из рыбы 59
буферность пресервов из морепродуктов 5
буферность пресервов из рыбы 5
консервы в собственном соку 12
консервы из икры рыб 28
консервы из копченой рыбы в масле 18
консервы из молок рыб 28
консервы из морепродуктов 1
консервы из морепродуктов в заливке 22
консервы из морепродуктов в соусе 21
консервы из морепродуктов натуральные 12
консервы из морепродуктов с растительными гарнирами 29
консервы из морской капусты 35
консервы из печени рыб 28
консервы из подкопченной рыбы в масле 18
консервы из рыбы 1
консервы из рыбы в бульоне 20
консервы из рыбы в желе 16
консервы из рыбы в заливке 22
консервы из рыбы в маринаде 23
консервы из рыбы в масле 17
консервы из рыбы в соусе 21
консервы из рыбы в томатном соусе 19
консервы из рыбы натуральные 12
консервы из рыбы натуральные с добавлением масла 13
консервы из рыбы с растительными гарнирами 29
консервы овощерыбные 34
консервы-паштеты из морепродуктов 26
консервы-паштеты из рыбы 26
консервы-пудинги из морепродуктов 25
консервы-пудинги из рыбы 25
консервы рыборастительные 30
консервы рыборастительные в бульоне 33
консервы рыборастительные в заливке 33
консервы рыборастительные в маринаде 33
консервы рыборастительные в масле 31
консервы рыборастительные в соусе 33
консервы рыборастительные в томатном соусе 32
консервы-супы из морепродуктов 15
консервы-супы из рыбы 15
консервы-суфле из морепродуктов 27
консервы-суфле из рыбы 27
консервы-уха 14
консервы-фарши из морепродуктов 24
консервы-фарши из рыбы 24
копчение морепродуктов холодное 50
копчение рыбы горячее 51
копчение рыбы холодное 50
кусочки рыбы рубленые 11
обжаривание морепродуктов 46
обжаривание рыбы 46
Обжарка 46
отстой в масле консервов из рыбы 6
панирование рыбы 47

панировка 47
перезревание пресервов из морепродуктов 57
перезревание пресервов из рыбы 57
подвяливание рыбы 49
подкапчивание морепродуктов 52
подкапчивание рыбы 52
подсушивание рыбы 48
почернение консервов из морепродуктов сульфидное 56
почернение консервов из рыбы сульфидное 56
пресервы из морепродуктов 2
пресервы из морепродуктов в заливке 40
пресервы из морепродуктов в соусе 39
пресервы из рыбы 2
пресервы из рыбы в заливке 40
пресервы из рыбы в масле 38
пресервы из рыбы в соусе 39
пресервы из рыбы малосоленые 41
пресервы из рыбы пряного посола 37
пресервы из рыбы с пряностями 42
пресервы из рыбы с растительными добавками 43
пресервы из рыбы специального посола 36
пресервы-пасты из морепродуктов 44
пресервы-пасты из рыбы 44
привкус консервов из морепродуктов металлический 55
привкус консервов из рыбы металлический 55
примеси в консервах из морепродуктов посторонние 64
примеси в консервах из рыбы посторонние 63
примеси в пресервах из морепродуктов посторонние 64
примеси в пресервах из рыбы посторонние 63
проварка 45
птичка 62
рулет рыбный 10
скисание консервов из морепродуктов 54
скисание консервов из рыбы 54
созревание консервов из морепродуктов 4
созревание консервов из рыбы 3
созревание пресервов из морепродуктов 4
созревание пресервов из рыбы 3
старение консервов из морепродуктов 53
старение консервов из рыбы 53
струвит 58
тузлук натуральный 7
филе — кусочки рыбы 8
филе — ломтики рыбы 9
хлопуша 61

Приложение А
(справочное)

Термины и определения общетехнических понятий, необходимые для понимания текста стандарта

1 **пастеризация:** Тепловая обработка продукта в герметично укупоренной таре при температуре, не превышающей 100 °С, для гибели нетермостойкой неспорообразующей микрофлоры, уменьшения количества спорообразующих микроорганизмов и гарантирования микробиологической стабильности и безопасности продукта в течение ограниченного срока годности при температуре 6 °С и ниже.

2 **стерилизация:** Тепловая обработка продукта в герметично укупоренной таре при температуре выше 100 °С для обеспечения микробиологической стабильности и безопасности продукта при хранении и реализации в нормальных (вне холодильника) условиях.

3 **эксгаустирование:** Частичное удаление воздуха из банки с продуктом вакуумированием или нагреванием содержимого.

УДК 001.4:664.951:006.354 МКС 01.040.67 Н00

Ключевые слова: консервы, пресервы, рыба, морепродукты, термины, определения

gost.e-ecolog.ru