МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ С РАСТИТЕЛЬНЫМИ ГАРНИРАМИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН НП АО «Каспрыбтехцентр», Государственным ордена «Знак Почета» научно-исследовательским и проектно-конструкторским институтом по развитию и эксплуатации флота (Гипрорыбфлот)

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 18 от 18 окрября 2000 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	Грузстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Республика Таджикистан	Таджикстандарт
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 15 июня 2001 г. № 240-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 12292—2000 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 июля 2002 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 12292—66

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2008 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2001
© Стандартинформ, 2008

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

Поправка к ГОСТ 12292—2000 Консервы рыбные с растительными гарнирами. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	Минэкономразвития Республики Армения

(ИУС № 6 2019 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ С РАСТИТЕЛЬНЫМИ ГАРНИРАМИ

Технические условия

Canned garnished fish with vegetables. Specifications

Дата введения 2002—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из сырой или термически обработанной рыбы с добавлением гарнира из овощей, бобовых, круп и макаронных изделий.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 4.1, 4.2.2, 4.2.3, 4.2.5 (показатели «Вкус», «Запах», «Наличие посторонних примесей»), 4.3.2, 4.4, 4.5.1, 4.5.3, 5.1, 5.3, 5.4, 7.1, 7.3, разделе 6.

Иные требования стандарта подлежат обязательному соблюдению субъектами хозяйственной деятельности при указании их и стандарта в договоре.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты.

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 61—75 Кислота уксусная. Технические условия

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 875—92 Изделия макаронные. Общие технические условия*

ГОСТ 1129—93 Масло подсолнечное. Технические условия**

ГОСТ 1168—86 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 1725—85 Томаты свежие. Технические условия

ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством***

ГОСТ 3343—89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 3858—73 Капуста квашеная. Технические условия

ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия*[4]

ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 5981—88 Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6201—68 Горох шлифованный. Технические условия

ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 6968—76 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия

ГОСТ 7587—71 Лук репчатый сушеный. Технические условия*[5]

ГОСТ 7588—71 Морковь столовая сушеная. Технические условия*[5]

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51865—2002.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52465—2005.

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

*[4] На территории Российской Федерации, кроме части, касающейся сухого молока для производства продуктов детского питания, действует ГОСТ Р 52791—2007.

*[5] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52622—2006.

Издание официальное

ГОСТ 7825—96 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 8756.0—70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 10444.2—94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aures

ГОСТ 10444.7—86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum

ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

ГОСТ 10444.9—88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 11771—93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия*

ГОСТ 13907—86 Баклажаны свежие. Технические условия

ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 20057—96 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26574—85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия**

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26664—85 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27082—89 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения общей кислотности

ГОСТ 27207—87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

ГОСТ 28674—90 Горох. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29047—91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

** На территории Российской Федерации, кроме упаковки, маркировки, транспортирования и хранения, действуют ГОСТ Р 52189—2003 и ГОСТ 26791—89.

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия
ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия
ГОСТ 29054—91 Пряности. Бадьян. Технические условия
ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия
ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. Технические условия
ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

3 Классификация

3.1 Наименование и ассортиментные знаки консервов указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Закуска из сардины атлантической с морковью	П 55
Карп обжаренный с рисом	Н 51
Карп по-мариупольски	Е 42
Карась с гречневой кашей	506
Килька каспийская с растительным гарниром (капустой)	449
Килька каспийская с растительным гарниром (томатами и баклажанами)	450
Минтай обжаренный с рисом	М 56
Минтай с квашеной капустой	650
Минтай обжаренный с рисом и томатной пастой	М 58
Солянка рыбоовощная	РС
Плов из карпа	Е 43
Плов из осетровых рыб	955
Плов из толстолобика	И 11
Плов рыбный	410
Плов рыбный «Кольский»	П 89
Плов рыбный с килькой каспийской	70 Д
Салат из лососей дальневосточных, фасоли и овощей	М 85
Салат из лососей дальневосточных и овощей	М 86
Салат из лососей дальневосточных, фасоли, морской капусты и овощей	М 87
Салат из лососей дальневосточных, морской капусты и овощей	М 88
Салат рыбоовощной	629
Сардина атлантическая обжаренная с рисом	М 57
Сардина атлантическая обжаренная с рисом и томатной пастой	М 59
Скумбрия атлантическая с овощным гарниром (без обжарки)	874
Солянка из ставриды океанической по-грузински	798
Солянка из океанических рыб измельченная	12 Д
Солянка из ставриды черноморской по-грузински	799
Солянка из толстолобика	Е 65
Солянка рыбная	29 Д
Сом с перловой крупой	Е 30
Ставрида океаническая с горохом и луком «Острая»	697
Ставрида океаническая по-крымски	718
Треска обжаренная с тушеной капустой	393
Толстолобик с перловой крупой и овощами	Е 31
Толстолобик по-мариупольски	И 92
Тунец обжаренный с квашеной капустой	П 29

Возможно изготовление консервов другого ассортимента, соответствующего требованиям настоящего стандарта при наличии ассортиментного знака.

4 Технические требования

4.1 Консервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 Консервы должны быть изготовлены только из разделанной рыбы.

Сырая рыба или термически обработанная и подготовленный гарнир из овощей, бобовых, круп и макаронных изделий должны быть уложены в банки с добавлением или без добавления соуса.

Крупы в качестве гарнира в консервах из салаки, сайры, тюльки, кильки, хамсы и мойвы не применяют.

4.2.2 Банки должны быть герметично укупорены и стерилизованы при температуре выше 100 °С.

4.2.3 По показателям безопасности консервы должны соответствовать гигиеническим требованиям, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

4.2.4 По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	1,0—2,0	По ГОСТ 27207
Массовая доля рыбы, %, не менее	50,0	По ГОСТ 26664
Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту) для консервов с добавлением капусты и томатной пасты, %, не более	0,6	По ГОСТ 27082

4.2.5 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса; легкая острота в консервах, изготовленных с использованием сладкого перца
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха
Консистенция:	
- рыбы	От сочной до плотной; может быть суховатая
- костей, плавников, «жучек»	Мягкая. Может быть жестковатая позвоночных и реберных костей у крупных пресноводных рыб
- овощей, бобовых, круп, макаронных изделий	От мягкой до плотной
Состояние:	
- рыбы	Куски, кусочки и тушки рыб целые. Возможна легкая разваренность и разламывание отдельных кусков, кусочков и тушек рыб при выкладывании из банки
- кожных покровов	Целые, могут быть частично нарушены
- овощей, бобовых, круп, макаронных изделий	Овощи нарезаны кусочками различной формы, бобовые, крупы, макаронные изделия целые, могут иметь легкую разваренность, горох с разделенными семядолями; крупы, макаронные изделия без комков
Характеристика разделки	Голова, внутренности, чешуя (кроме тресковых, камбаловых рыб, бычка, мойвы), жучки (костные образования), хвостовой плавник (кроме тушек рыб длиной не более 10 см) удалены; сгустки крови зачищены. В консервах могут быть: - срез нижней части брюшка у бычка, сельди, мерланки,скумбрии и ставриды; - остатки черной пленки у путассу, мерланки, трески и минтая; - оставлены почки, икра или молоки у камбалы, речного ерша, а также в тушках рыб длиной не более 14 см; - «жучки» у черноморской ставриды; - остатки внутренностей при разделке мелкой рыбы без разрезания брюшка; - поперечный надрез брюшка около анального отверстия при разделке рыбы без разрезания брюшка; - черная пленка у толстолобика и карпа; - наличие единичных чешуек; - чешуя у толстолобика (при длине рыбы не более 30 см)

Окончание табл. 3

Наименование показателя	Характеристика и норма
Порядок укладывания:	
- рыбы	Куски рыбы — поперечным срезом к донышку банки или плашмя, тушки мелкой рыбы — параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами, или безрядовым укладыванием с наличием отдельных кусочков в банке, кусочки рыбы — насыпью
- гарнира	Произвольно, в зависимости от формы банки, размеров укладываемых в банку кусков, кусочков или тушек рыбы
Количество кусков, кусочков, тушек	Не нормируется
Наличие посторонних примесей	Не допускается

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют:

- рыба-сырец — нормативным документам;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814 и нормативным документам;
- рыба мороженая — ГОСТ 1168, ГОСТ 20057 и нормативным документам;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- лук репчатый свежий — ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный — ГОСТ 7587;
- лук жареный шинкованный или лук-пюре — нормативным документам;
- морковь столовая свежая — ГОСТ 1721;
- морковь столовая сушеная — ГОСТ 7588;
- томаты свежие — ГОСТ 1725;
- перец сладкий свежий — ГОСТ 13908;
- баклажаны свежие — ГОСТ 13907;
- капуста квашеная — ГОСТ 3858;
- мука пшеничная хлебопекарная — ГОСТ 26574;
- паста томатная или пюре томатное — ГОСТ 3343;
- крупа рисовая — ГОСТ 6292;
- крупа перловая — ГОСТ 5784;
- крупа гречневая — ГОСТ 5550;
- кислота уксусная пищевая — ГОСТ 61, ГОСТ 6968, нормативным документам;
- сахар-песок — ГОСТ 21;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;
- масло соевое рафинированное — ГОСТ 7825;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129;
- лист лавровый — ГОСТ 17594;
- горох — ГОСТ 28674; горох шелушеный (лущеный) — ГОСТ 6201;
- макаронные изделия высшего сорта — ГОСТ 875;
- молоко сухое — ГОСТ 4495;
- майонез — нормативным документам;
- масло оливковое — нормативному документу;
- перец душистый — ГОСТ 29045;
- гвоздика — ГОСТ 29047;
- корица — ГОСТ 29049;
- перец черный — ГОСТ 29050;
- перец красный — ГОСТ 29053;
- бадьян — ГОСТ 29054;
- кориандр — ГОСТ 29055;
- тмин — ГОСТ 29056;
- вода питьевая — ГОСТ 2874.

Может быть использовано масло подсолнечное нерафинированное и гидратированное высшего сорта и мука пшеничная второго сорта.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности должны соответствовать санитарным правилам и нормам, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

4.4 Маркировка

Маркируют консервы по ГОСТ 11771.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192.

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковывают консервы по ГОСТ 11771.

4.5.2 Консервы выпускают в металлических банках вместимостью не более 353 $см^3$ по ГОСТ 5981 и нормативным документам и импортных, указанной вместимости.

4.5.3 Банки должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

Внутренняя поверхность банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью, или их смесью, допущенными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Периодичность определения массовой доли поваренной соли, массовой доли рыбы, общей кислотности устанавливает изготовитель.

5.3 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5.4 Микробиологический контроль качества консервов проводят в соответствии с требованиями, установленными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения физических и химических показателей — по ГОСТ 8756.0, токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических испытаний — по ГОСТ 26669.

6.2 Методы испытаний — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935 и в соответствии с 4.2.4.

Содержание пестицидов, гистамина и нитрозаминов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6.3 Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортируют консервы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.3 Хранят консервы в чистых хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности не более 75 %, с даты изготовления, месяцев, не более:

15 — из ставриды океанической по-крымски;

12 — из остальных видов рыб.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации

СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

СанПиН 3.2.569—96 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации. Санитарные правила и нормы, утвержденные Постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 31 октября 1996 г. № 43

Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госкомсанэпиднадзором России 21 июля 1992 г. № 01—19/9—11

УДК 664.951:006.354 МКС 67.120.30 Н23 ОКП 92 7152
92 7153

Ключевые слова: консервы, промышленная стерильность, ассортимент, разделка, технические требования, правила приемки, методы контроля, хранение

gost.e-ecolog.ru