ГОСТ 13865—2000

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ МАСЛА

Технические условия

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Тихоокеанским научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии (ТИНРО), 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 октября 2000 г.)

За принятие проголосовали:

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

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 30 июня 2003 г. № 231-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 13865—2000 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 2004 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 13865—68

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2009 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2003
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

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 13865—2000 Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия

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

(ИУС № 6 2019 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ МАСЛА

Технические условия

Canned fish in natural juice with oil. Specifications

Дата введения 2004—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рыбные натуральные консервы с добавлением масла и устанавливает требования к продукции, изготовляемой для внутреннего рынка и для экспорта.

Требования к качеству и безопасности продукции изложены в 4.1, 4.2.1, 4.2.2, 4.2.4, 4.2.5 (показатели «Вкус», «Запах», «Наличие посторонних примесей»), 4.3.2, 4.4, 4.5.1, 4.5.3, 7.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1128—75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129—93 Масло подсолнечное. Технические условия*

ГОСТ 1168—86 Рыба мороженая. Технические условия

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

ГОСТ 3343—89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7587—71 Лук репчатый сушеный. Технические условия**

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. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8807—94 Масло горчичное. Технические условия

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 aureus***

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

ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения Bocillus cereus

ГОСТ 10444.9—88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

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

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

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52815—2007.

Издание официальное

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 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 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 27166—86 Лук репчатый свежий реализуемый. Технические условия**
ГОСТ 27207—87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли
ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия
ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия
ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

3 Классификация

Ассортимент консервов, изготовляемых по настоящему стандарту:
- карп натуральный с добавлением масла;
- камбала натуральная с добавлением масла;
- килька каспийская разделанная натуральная с добавлением масла;
- ледяная рыба натуральная с добавлением масла;
- минтай натуральный с добавлением масла;
- навага натуральная с добавлением масла;
- налим натуральный с добавлением масла;
- налим натуральный с добавлением ароматизированного масла;
- путассу натуральная с добавлением масла;
- пиленгас натуральный с добавлением масла;
- рыба-сабля натуральная с добавлением масла;
- сайра тихоокеанская натуральная с добавлением масла;
- лещ натуральный с добавлением масла;
- сом натуральный с добавлением масла;

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.
** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51783—2001.

- сардина атлантическая «Аппетитная»;
- сардина атлантическая натуральная с добавлением масла;
- сардинелла натуральная с добавлением масла;
- сардина атлантическая натуральная с добавлением ароматизированного масла;
- сардинелла натуральная с добавлением ароматизированного масла;
- сельдь атлантическая натуральная с добавлением масла;
- скумбрия атлантическая «Аппетитная»;
- скумбрия атлантическая «Новинка»;
- скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла;
- скумбрия дальневосточная натуральная с добавлением масла;
- ставрида океаническая «Аппетитная»;
- ставрида океаническая натуральная «Ароматная»;
- ставрида океаническая «Новинка»;
- ставрида океаническая натуральная с добавлением масла;
- толстолобик натуральный с добавлением масла;
- щука натуральная с добавлением масла;
- треска натуральная с добавлением масла;
- хек натуральный с добавлением ароматизированного масла «Новинка»

3.2 По стандарту может изготавливаться другой ассортимент консервов, 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 Рыба должна быть разделана, уложена в банки с добавлением ароматизированного или неароматизированного растительного масла, герметично укупорена и стерилизована при температуре выше 100 °С.

4.2.2 Консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности.

4.2.3 По химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	1,2—2,0	По ГОСТ 27207

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

4.2.5 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и горечи Для консервов с добавлением ароматизированного масла с легким привкусом составных компонентов
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Для консервов, изготовленных с применением лука, укропа, пряностей или ароматизированного масла, — с легким ароматом составных компонентов
Консистенция: - мяса рыбы - костей	 Сочная. У ставриды может быть плотная Мягкая

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Состояние: - рыбы	Куски и тушки целые. Поперечный срез кусков или порций рыбы ровный. Могут быть: - частичное припекание мяса и кожи к внутренней поверхности банки; - незначительный выступ позвоночной кости над уровнем мяса; - небольшие кусочки кожицы или мяса у крышки и донышка в отдельных банках; - хлопья свернувшегося белка; - разламывание отдельных кусков и тушек рыбы при выкладывании из банки; - косые срезы в отдельных кусках рыбы.
- бульона	Жидкий с наличием добавленного масла, взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыбы
Цвет: - мяса рыбы - бульона	Свойственный вареному мясу данного вида рыбы. Светлый. Может быть: - изменение цвета бульона при добавлении ароматизированного масла; - незначительное помутнение от взвешенных частиц белка
Характеристика разделки	Голова, внутренности, «жучки» (костные образования), плавники, черная пленка удалены, сгустки крови зачищены. В консервах могут быть: - плавники (кроме хвостового) у мелких рыб при длине тушки не более 14 см и у сайры, сардины, сардинеллы, сельди, скумбрии, ставриды; - поперечный надрез брюшка около анального отверстия при разделке рыбы без разрезания брюшка;
Характеристика разделки	- срезание нижней части брюшка; - остатки внутренностей, икры или молок, черной пленки в тушках и в отдельных кусках сайры, сардины, сардинеллы, сельди, скумбрии, ставриды и хека
Наличие чешуи	Удалена. Возможно оставление чешуи у ставриды, скумбрии, трески и хека; отдельных чешуек у сардинеллы, сардины
Порядок укладывания	Куски рыбы должны быть плотно уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки. Высота кусков или порций рыбы должна быть равной внутренней высоте банки или быть на 4—5 мм ниже ее. Отдельные куски рыбы могут быть уложены плашмя или в два ряда. Тушки рыб должны быть уложены параллельными рядами брюшком вверх или плашмя, или кольцеобразно: первый ряд — спинками вниз, последующие — спинками вверх головной частью к хвостовой
Наличие посторонних примесей	Не допускается

4.3 Требования к сырью и материалам

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

- рыба-сырец — нормативному документу;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814;
- рыба мороженая — ГОСТ 1168, ГОСТ 20057, ГОСТ 21230 и нормативному документу;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129;
- масло соевое рафинированное — ГОСТ 7825;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;
- масло горчичное — ГОСТ 8807;

- масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128;
- масло оливковое — нормативному документу;
- паста томатная — ГОСТ 3343;
- перец красный горький — ГОСТ 29053;
- перец черный — ГОСТ 29050;
- перец душистый — ГОСТ 29045;
- лист лавровый — ГОСТ 17594;
- лук репчатый свежий — ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный — ГОСТ 7587;
- масло укропное — нормативному документу.

Может быть использовано сырье и материалы, закупаемые по импорту и разрешенные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

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, а также импортных, указанной вместимостью, изготовленных из материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

4.5.3 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 Контроль за содержанием в консервах токсичных элементов, пестицидов и гистамина проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5.3 Контроль микробиологического 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 токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических испытаний — по ГОСТ 26669.

6.2 Методы испытаний — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 26664, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930—ГОСТ 26935, ГОСТ 30425 и в соответствии с 4.2.3.

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

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

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 10444.9, 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 Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 до 15 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок хранения консервов — не более 24 мес с даты изготовления.

Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения*.

---

* Действует на территории Российской Федерации.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации

СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001 г.

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

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

УДК 664.951.4:006.354 МКС 67.120.30 Н23 ОКП 92 7139

Ключевые слова: консервы, показатели качества, приемка, контроль

gost.e-ecolog.ru