ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ ИЗ ЛОСОСЕВЫХ ТИХООКЕАНСКИХ РЫБ НАТУРАЛЬНЫЕ И С ДОБАВЛЕНИЕМ МАСЛА

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Временным творческим коллективом, образованным в рамках договора № М98 42 002Е 4075 между АФНОР и ВНИЦСМВ с участием членов Технического комитета по стандартизации ТК 299 «Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов и металлическая тара для их фасования»

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 299 «Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов и металлическая тара для их фасования»

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 22 декабря 1999 г. № 645-ст

3 Раздел 1, пункты 4.2.1, 4.2.2, 4.2.3 (в части промышленной стерильности), 4.2.5 (за исключением остатков жаберных крышек), 4.3.1, 4.4.1 настоящего стандарта соответствуют международному стандарту КОДЕКС СТАНДАРТ 3 1981 «Лосось консервированный в банках»

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2009 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2000
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ ИЗ ЛОСОСЕВЫХ ТИХООКЕАНСКИХ РЫБ НАТУРАЛЬНЫЕ И С ДОБАВЛЕНИЕМ МАСЛА

Технические условия

Canned natural and in own juice with oil Salmonidae oncorhynchus.
Specifications

Дата введения 2001—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на натуральные консервы и с добавлением масла, изготовляемые из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб следующих биологических видов:

- семга — Salmo salar;
- нерка — Oncorhynchus nerka;
- кижуч — Oncorhynchus kisutch;
- чавыча — Oncorhynchus tschawytscha;
- горбуша — Oncorhynchus gorbuscha;
- кета — Oncorhynchus keta;
- кунджа — Salvelinus Leucomaenis;
- сима — Oncorhynchus masu;
- голец тихоокеанский — Salvelinus malma.

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 1168—86 Рыба мороженая. Технические условия

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

ГОСТ 7825—96 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 7981—68 Масло арахисовое. 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 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 10444.7—86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum

ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Методы 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

Издание официальное

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 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. 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 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 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества.

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 52465—2005 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ Р 52815—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

3 Классификация

3.1 Наименование и ассортиментные знаки консервов указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Голец натуральный	86Д
Голец натуральный с пряностями	220
Горбуша натуральная	85Д Р (для экспорта)
Горбуша натуральная с пряностями	203
Горбуша натуральная с добавлением масла	Л77
Кета натуральная	Г

Окончание таблицы 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Кета натуральная	СН (для экспорта)
Кета натуральная с пряностями	224
Кижуч натуральный	S
Кунджа натуральная	П12
Кижуч натуральный с пряностями	226
Лососи дальневосточные кусочки натуральные	631
Нерка натуральная	R
Нерка натуральная с пряностями	229
Рагу из лососевых рыб натуральное	K
Фарш лососевый натуральный	632

3.2 Наименование биологического вида рыбы может быть изменено согласно законодательству и традициям страны, в которой продается продукт.

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 Рыба должна быть разделана и уложена в банки с добавлением или без добавления пряностей, лососевого жира и (или) растительных масел.

Рагу из лососевых рыб изготовляют из кусочков затылочной части голов и калтычков с оставлением или без оставления грудных плавников и кусочков мяса (прихвостовых и прочих).

Фарш лососевый натуральный изготовляют из измельченной разделанной рыбы с добавлением воды.

4.2.2 Банки должны быть герметично закатаны с вакуумированием и стерилизованы при температуре свыше 100 °С.

4.2.3 По показателям безопасности консервы должны соответствовать гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденным Госсанэпиднадзором [1].

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, %, для:		По ГОСТ 27207
- консервов «Фарш лососевый натуральный»	1,2—2,5	
- остальных консервов	1,2—2,0	
Массовая доля составных частей, %, для консервов «Рагу из дальневосточных лососевых рыб натуральное:		По ГОСТ 26664
- кусочков затылочной части голов и калтычков	30,0—70,0	
- кусочков мяса (прихвостовых и прочих)	70,0—30,0	
Массовая доля рыбы, %, не менее, для консервов «Фарш лососевый натуральный»	60	

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
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Для консервов, изготовленных с применением пряностей, — с легким ароматом пряностей
Консистенция: - мяса рыбы, фарша - костей, плавников	 Нежная, сочная, мягкая Мягкая, кости и плавники легко разжевываются или раздавливаются
Состояние: - рыбы	 Куски целые, при выкладывании из банки не распадаются. Могут быть: - легкая разваренность; - незначительный выступ позвоночной кости над уровнем мяса; - частичное припекание кожи и мяса к внутренней поверхности банки; - хлопья свернувшегося белка на поверхности рыбы
- затылочной части голов, кусочков мяса рыбы, калтычков	Неразваренные. Могут быть: - легкая разваренность мяса и частей голов; - наличие тертого мяса на поверхности донышка банки и у крышки банки; - остатки жаберных крышек и сердечек в отдельных банках; - распадение отдельных кусочков при выкладывании из банки
- фарша	Однородная, мелко измельченная, равномерно перемешанная масса
- бульона	Светлый, прозрачный с наличием или без наличия на поверхности жира или масла. Возможно помутнение от взвешенных частиц белка и кожи
Характеристика разделки	Голова, внутренности, плавники, сгустки крови удалены; срезы ровные; крупные рыбы могут быть разделаны на спинку и тешу Могут быть оставлены грудные плавники на калтычках для консервов «Рагу из лососевых рыб»
Наличие чешуи	Удалена или оставлена
Порядок укладывания	Куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к донышку банки. Куски крупных рыб, разделанных на спинку и тешу, спрессованы по форме банки
Наличие посторонних примесей	Не допускается Могут быть кристаллы струвита длиной не более 5 мм

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 соответствовать:

- рыба-сырец — нормативным документам;
- рыба охлажденная —ГОСТ 814 и нормативным документам;
- рыба мороженая — ГОСТ 1168 и нормативным документам;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ Р 52465;
- масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128;
- масло соевое рафинированное — ГОСТ 7825;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;
- масло горчичное рафинированное — ГОСТ 8807;
- масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981;
- масло оливковое — нормативному документу;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ Р 51574;
- перец душистый — ГОСТ 29045;
- перец черный — ГОСТ 29050;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;

- вода питьевая — гигиеническим требованиям к качеству воды, утвержденным Госсанэпиднадзором [2].

Могут быть использованы:

- рыба с механическими повреждениями по качеству не ниже первого сорта при условии удаления поврежденных частей;
- нерафинированное и гидратированное подсолнечное масло высшего сорта по ГОСТ 1129.

Срок хранения мороженых тихоокеанских лососевых рыб — не более 1 мес с даты изготовления при температуре хранения не выше минус 18 °С.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности должны соответствовать санитарным правилам и нормам, утвержденным Госсанэпиднадзором [1], [2], [3].

4.3.3 Контроль качества питьевой воды — по ГОСТ Р 51232.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркируют консервы по ГОСТ Р 51074.

Дополнительно указывают массу рыбы или фарша (без жидкой среды).

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 17771, ГОСТ 14192.

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковывают консервы по ГОСТ 11771

4.5.2 Консервы выпускают в банках:

- металлических вместимостью не более 353 $см^3$ по ГОСТ 5981 и нормативным документам;
- импортных, указанной вместимости.

4.5.3 Банки должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора для контакта с пищевыми продуктами.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью, или их смесью, или другими материалами, разрешенными органами Госсанэпиднадзора для контакта с пищевыми продуктами.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Периодичность определения массовой доли поваренной соли, массы нетто и массы рыбы без жидкой среды 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 Госсанэпиднадзора.

5.4 Контроль микробиологического качества консервов проводят в соответствии с Инструкцией о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, утвержденной Госсанэпиднадзором [4].

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, микробиологических анализов — по ГОСТ 26669.

6.2 Методы испытаний — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 26664, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30425, ГОСТ 30538 и в соответствии с 4.2.4.

Содержание пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов и радионуклидов определяют методами, утвержденными органами Госсанэпиднадзора.

6.3 Анализ на промышленную стерильность проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

Анализ на возбудителей порчи проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят в аттестованных для проведения этих исследований лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ Р 52815, ГОСТ 10444.7 — ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

6.4 Массовую долю рыбы в консервах «Фарш лососевый натуральный» контролируют при закладке.

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 воздуха не более 75 %.

Срок хранения консервов с даты изготовления, мес, не более:

18 — фарша лососевого натурального;

24 — остальных консервов.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[2] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[3] СанПиН 3.2.569—96 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации. Санитарные правила и нормы

[4] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госсанэпиднадзором Российской Федерации 21 июля 1992 г. № 01-19/9-11

УДК 664.951:006.354 ОКС 67.120.30 Н23 ОКП 92 7139

Ключевые слова: консервы натуральные, рыбы лососевые тихоокеанские, требования безопасности, ассортимент, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru