ГОСТ 7455—78

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ

РЫБА В ЖЕЛЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951:006.354 Группа Н23

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы рыбные

РЫБА В ЖЕЛЕ

Технические условия

ГОСТ 7455—78

Canned fish in jelly.
Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 7139

Дата введения 01.07.79

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта из свежей, охлажденной или мороженой рыбы, разделанной на куски, тушки или филе, по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке. Допускается использование кусочков осетровых рыб.

Коды ОКП на рыбные консервы приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 5).

1.2. Сырая или термически обработанная рыба (обжаренная или бланшированная) должна быть уложена в банки с добавлением или без добавления овощей, залита горячим желирующим раствором, герметично укупорена и стерилизована при температуре выше 100 °С.

1.3. Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

рыба-сырец — ТУ 15—01 285, ТУ 15—01 307, ТУ 15—01 319, ТУ 15—01 322, ТУ 15—01 855, ТУ 15—02 349, ТУ 15—02 370, ТУ 15—02 473, ТУ 15—03 219, ТУ 15 РСФСР 21;

рыба охлажденная — ГОСТ 814, ТУ 15—02 348, ТУ 15—02 428, ТУ 15—03 205, ТУ 15—03 233;

рыба мороженая — ГОСТ 1168, ГОСТ 20057, ТУ 15—01 815, ТУ 15—02 450, ТУ 15—04 397, ТУ 15—57;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830*;

кислота уксусная пищевая — ГОСТ 6968, ГОСТ 61, ТУ 6—09—4191;

лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;

желатин пищевой — ГОСТ 11293;

лук репчатый сушеный — ГОСТ 7587**;

лук репчатый свежий — ГОСТ 1723;

морковь столовая сушеная — ГОСТ 7588**;

морковь столовая свежая — ГОСТ 1721;

сахар-песок — ГОСТ 21;

перец душистый — ОСТ 18—274;

перец черный — ОСТ 18—279;

гвоздика — ОСТ 18—276;

глютаминат натрия — ТУ 6—09—337;

агар пищевой — ГОСТ 16280;

огурцы соленые — ГОСТ 7180;

зелень петрушки — ГОСТ 16732**;

масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129***.

---

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

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

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

Издание официальное ★ **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1978
© Стандартинформ, 2008

Растительные масла должны быть рафинированными; допускается нерафинированное и гидратированное подсолнечное масло высшего сорта.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

1.4. **(Исключен, Изм. № 5).**

1.5. Микробиологические показатели консервов устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

1.6. По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 1.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

1.6а. Остаточные количества пестицидов в консервах не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов (ртути, мышьяка, меди, свинца, кадмия, цинка, олова) — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 5).

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,2 до 2,5	По ГОСТ 27207
Кислотность консервов, в рецептуру которых входит уксусная кислота (в пересчете на яблочную кислоту), %, не более	0,6	По ГОСТ 27082
Массовая доля составных частей, %:		По ГОСТ 26664
рыбы	От 60 до 80	
для гладкоголова, не менее	50	
желе и овощей	От 40 до 20	

1.7. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида, с ароматом пряностей или добавленных овощей, без постороннего запаха
Консистенция:	
мяса рыбы	Нежная, сочная
желе	Плотная
овощей	Мягкая
костей	Мягкие, допускаются для угря жесткие хребтовые кости
Состояние:	
рыбы	Куски, тушки и филе целые, допускается легкая разваренность
желе	Однородное, полностью покрывает куски или тушки рыбы и овощи. Допускается наличие жира на поверхности
овощей	Целые
Прозрачность желе	Прозрачное. Допускается незначительное помутнение с примесью взвешенных частиц
Цвет:	
мяса рыбы	Свойственный вареному или жареному мясу данного вида рыбы. Допускается наличие темных точек и пятен на поверхности кусков рыбы от специй
желе	Желтый различных оттенков, кроме темного
овощей	Свойственный вареным овощам
Количество кусков, тушек и прихвостовых кусков рыбы	Количество кусков крупной рыбы, не считая одного довеска, — не более трех. Количество кусочков осетровых рыб, кусков мелкой рыбы и тушек не нормируется. Количество прихвостовых кусков — не более половины от общего количества

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика
Порядок укладывания	Куски крупной рыбы укладывают срезом к донышку банки, куски и тушки мелкой рыбы — рядами плашмя, причем тушки укладывают параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами головной частью одной рыбы к хвостовой части другой; тушки мелкой рыбы могут быть уложены кольцеобразно, первый ряд спинками вниз, последующие — спинками вверх. Кусочки осетровых рыб — безрядовым укладыванием. При машинном укладывании допускается фасовка отдельных кусков рыбы в два ряда, отдельные куски могут быть уложены плашмя. Высота кусков или порций рыбы, уложенных срезом к донышку банки, должна соответствовать высоте банки или быть на 4—5 мм ниже ее. Овощи укладывают аккуратно сверху рыбы. Филе укладывают параллельными рядами плашмя кожной стороной к донышку банки, причем каждое филе по отношению к соседнему головной частью к хвостовой. Допускается добавление одного филе-кусочка для установления стандартной массы
Наличие посторонних примесей	Не допускается
Характеристика разделки	Голова, внутренности, плавники, «жучки», хрящи, остатки внутренностей, остатки крови, у филе крупные реберные кости, у угря и угря морского грудные и хвостовые плавники удалены. Допускаются: плавники, кроме хвостового, при длине тушки рыб не более 14 см (кроме речного ерша и окуня) у миноги, салаки, сельди иваси, сайры, мойвы, мелкой сельди, а также у скумбрии и сельди при машинной разделке; внутренности у миноги; икра или молоки и остатки внутренностей у речного ерша, сайры, сельди иваси, мелкой сельди, мойвы, салаки
Наличие чешуи	Чешуя удалена. Допускается: чешуя — у тресковых (кроме пикши), скумбрии, мойвы, салаки

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.2. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

2.3. **(Исключен, Изм. № 3).**

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 8756.0 и ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935 и указанным в п. 1.6 настоящего стандарта.

Определение остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

3.2. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7 — ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

3.1, 3.2. **(Измененная редакция, Изм. № 5).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Упаковывают и маркируют консервы — по ГОСТ 11771. Маркировка транспортной тары с консервами — по ГОСТ 14192.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

4.2. Фасуют консервы в металлические банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 270 $см^3$, а консервы из филе — вместимостью не более 175 $см^3$, фигурные стеклянные банки вместимостью не более 300 $см^3$, отвечающие требованиям нормативно-технической документации.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью.

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

Пакетирование — по ГОСТ 23285.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

4.4. Хранят консервы в сухом прохладном месте при температуре от 0 до 15 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 %.

Срок хранения консервов — не более одного года с даты изготовления.

4.2—4.4. **(Измененная редакция, Изм. № 4, 5).**

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Ассортимент	Код ОКП
Кефаль азово-черноморская в желе	92 7139 0080
Муксун в желе	92 7139 0090
Минога обжаренная в желе	92 7139 0100
Мойва жирная обжаренная в желе	92 7139 0110
Сардина бланшированная в желе	92 7139 1500
Окунь речной и озерный в желе	92 7139 0160
Окунь балхашский в желе	92 7139 0170
Омуль в желе	92 7139 0180
Сайра в желе (тушка)	92 7139 0320
Салака в желе	92 7139 0340
Сельдь тихоокеанская жирная в желе	92 7139 0370
Скумбрия атлантическая в желе	92 7139 0400
Скумбрия дальневосточная в желе	92 7139 0430
Сиг в желе	92 7139 0460
Треска в желе	92 7139 0580
Угорь в желе	92 7139 0770
Хек серебристый в желе	92 7139 0790
Чир в желе	92 7139 0830
Частик крупный в желе	92 7139 0840
Частик мелкий в желе	92 7139 0850
Скумбрия атлантическая (филе) в желе	92 7139 1310
Толстолобик в желирующей заливке	92 7139 1550
Минтай в желе	92 7139 1540
Гладкоголов в желе	92 7139 1520
Сельдь иваси в желе	92 7139 1530

ПРИЛОЖЕНИЕ. **(Введено дополнительно, Изм. № 5).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 29.03.78 № 863

3. ВЗАМЕН ГОСТ 7455—63

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	1.3	ГОСТ 26669—85	3.1, 3.2
ГОСТ 61—75	1.3	ГОСТ 26670—91	3.2
ГОСТ 814—96	1.3	ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 1129—93	1.3	ГОСТ 26929—94	3.2
ГОСТ 1168—86	1.3	ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26935-86	3.1
ГОСТ 1721—85	1.3	ГОСТ 27082—89	1.6
ГОСТ 1723—86	1.3	ГОСТ 27207—87	1.6
ГОСТ 5981—88	4.2	ГОСТ 30425—97	3.1, 3.2
ГОСТ 6968—76	1.3	ОСТ 18—274—76	1.3
ГОСТ 7180—73	1.3	ОСТ 18—276—76	1.3
ГОСТ 7587—71	1.3	ОСТ 18—279—76	1.3
ГОСТ 7588—71	1.3	ТУ 15—01 285—80	1.3
ГОСТ 8756.0—70	2.1, 3.1	ТУ 15—01 307—85	1.3
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ТУ 15—01 319—86	1.3
ГОСТ 10444.1—84	3.1, 3.2	ТУ 15—01 322—81	1.3
ГОСТ 10444.2—94	3.2	ТУ 15—01 815—79	1.3
ГОСТ 10444.7—86	3.2	ТУ 15—01 855—81	1.3
ГОСТ 10444.8—88	3.2	ТУ 15—02 348—80	1.3
ГОСТ 10444.9—88	3.2	ТУ 15—02 349—79	1.3
ГОСТ 10444.15—94	3.2	ТУ 15—02 370—80	1.3
ГОСТ 11293—89	1.3	ТУ 15—02 428—82	1.3
ГОСТ 11771—93	4.1	ТУ 15—02 450—84	1.3
ГОСТ 13830—97	1.3	ТУ 15—02 473—86	1.3
ГОСТ 14192—96	4.1	ТУ 15 РСФСР 21—82	1.3
ГОСТ 16280—2002	1.3	ТУ 15—03 205—85	1.3
ГОСТ 16732—71	1.3	ТУ 15—03 219—80	1.3
ГОСТ 17594—81	1.3	ТУ 15—03 233—84	1.3
ГОСТ 20057—96	1.3	ТУ 15—04 397—81	1.3
ГОСТ 23285—78	4.3	ТУ 15—57—84	1.3
ГОСТ 24597—81	4.3	ТУ 6—09—337—70	1.3
ГОСТ 26664—85	1.6, 3.1	ТУ 6—09—4191—76	1.3
ГОСТ 26668—85	3.1		

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)

6. ИЗДАНИЕ (ноябрь 2008 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в июне 1979 г., феврале 1980 г., октябре 1982 г., феврале 1984 г., ноябре 1988 г. (ИУС 8—79, 3—80, 1—83, 6—84, 2—89)

gost.e-ecolog.ru