ГОСТ 7452—97

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ

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 институтом по развитию и эксплуатации флота (Гипрорыбфлот) и Межгосударственным Техническим комитетом МТК № 299

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 11 от 25 апреля 1997 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Белоруссия	Госстандарт Белоруссии
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 26 ноября 1997 г. № 383 межгосударственный стандарт ГОСТ 7452—97 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1998 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 7452—80

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2008 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1998
© 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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ

Технические условия

Canned fish in natural juice. Specifications

Дата введения 1998—01—01

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на натуральные консервы из рыбы и устанавливает требования к продукции, изготовляемой для внутреннего рынка и экспорта.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, 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; в разделах 5 и 6 и пунктах 7.1 и 7.3.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. 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 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством*

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

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 7588—71 Морковь столовая сушеная. 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 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов, 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 выделения 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

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

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

Издание официальное Перепечатка воспрещена

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия*
ГОСТ 16731—71 Белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные. Технические условия**
ГОСТ 16732—71 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия*
ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия
ГОСТ 17661—72 Тунец, парусник, макрель, марлин и меч-рыба мороженые. 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 микробиологического анализа
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 Сырье и продукты пищевые. 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 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

3 КЛАССИФИКАЦИЯ

Ассортимент консервов, изготовляемых по данному стандарту:
аргентина натуральная;
ассорти атлантическое натуральное;
баттерфиш натуральный;
белуга натуральная;
голец натуральный;
горбуша натуральная;
горбуша натуральная с пряностями;
горбуша натуральная с пряностями и укропным маслом;
зубатка натуральная;
калуга натуральная;
кета натуральная;
кижуч натуральный;
кунджа натуральная;
лососевые дальневосточные (голец, кета, кижуч, кунджа, нерка) натуральные с пряностями;
макрурус натуральный;
нерка натуральная;
осетр натуральный;
палтус натуральный;
путассу натуральная с добавлением печени;

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.
** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52622—2006.

сайра натуральная;
сардинелла натуральная;
сардинопс натуральный;
севрюга натуральная;
сельдь атлантическая натуральная;
сима натуральная;
сельдь иваси натуральная;
скумбрия атлантическая натуральная;
скумбрия курильская натуральная;
ставрида океаническая натуральная с добавлением печени;
ставрида океаническая натуральная;
ставрида черноморская натуральная;
стерлядь натуральная;
тунец натуральный;
хек серебристый натуральный;
хек тихоокеанский натуральный;
шип натуральный;
камбала натуральная;
сельдь тихоокеанская натуральная;
окунь дальневосточный (терпуг) натуральный.

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, 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, %:		
для консервов из палтуса	1,2—2,5	По ГОСТ 27207
для консервов из остальных видов рыб	1,2—2,0	По ГОСТ 27207

4.2.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов в консервах, а также содержание гистамина в консервах из тунцовых, дальневосточных лососевых рыб и скумбриевых не должно превышать допустимые уровни, установленные в Медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов [1].

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 вкуса
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Для консервов, изготовленных с применением зелени, овощей и пряностей, с легким ароматом овощей и пряностей
Консистенция:	
мяса рыбы	Нежная, сочная или плотная. Возможна суховатая
печени	Нежная, сочная, возможна уплотненная
костей, плавников, «жучек» (у черноморской ставриды)	Мягкая

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Состояние:	
рыбы	Куски и тушки, филе и филе-куски рыб целые, при выкладывании из банки не распадаются, поперечный срез кусков или порции рыбы ровный. Могут быть: незначительный выступ позвоночной кости над уровнем мяса; частичное припекание кожи и мяса к внутренней поверхности банки; разламывание отдельных кусков рыбы, тушек и филе при выкладывании из банки; косые срезы в отдельных кусках рыбы; наличие отделившихся небольших кусочков кожицы или мяса у крышки и донышка в отдельных банках; хлопья свернувшегося белка
печени	Кусочки печени целые
бульона	С наличием или без наличия жира на поверхности. Может быть наличие взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыб
Цвет:	
мяса рыб	Свойственный вареному мясу данного вида рыбы. У тунца может быть незначительное количество темных точек и пятен на поверхности кусков рыбы, а также незначительные прожилки темного мяса
печени	От бежевого до светло-коричневого
бульона	Светлый
Прозрачность бульона	Прозрачный. Может быть помутнение бульона от взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыб
Характеристика разделки	Голова, внутренности, плавники, «жучки» (костное образование), хрящи у осетровых рыб, кожа и темное мясо у тунцов, черная пленка, хребтовая кость у филе и филе-кусочков удалены; сгустки крови зачищены; тунцы и крупные дальневосточные лососевые рыбы могут быть разделаны на спинку и тешу. В консервах могут быть: плавники (кроме хвостового) у мелких рыб при длине тушки не более 14 см, у сайры, сардинопса, сардины, сардинеллы, скумбрии, ставриды, сельди иваси и сельди; жировой плавник у дальневосточных лососевых рыб; «жучки» у черноморской ставриды; поперечный надрез брюшка около анального отверстия при разделке рыбы без разрезания брюшка; срезанное брюшко в кусках и тушках рыбы; остатки внутренностей, икры или молок в отдельных кусках сельди иваси, сайры, сардинопса, сардинеллы, скумбрии и тушках мелких рыб, а также черной пленки у хека
Наличие чешуи	Удалена. Возможно оставление: чешуи у лососевых рыб, трески, хека, палтуса, ставриды, скумбрии, мелкой сельди; отдельных чешуек у сардинопса, сардинеллы
Порядок укладывания	Куски рыбы и филе-кусочки плотно уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки. Высота кусков, филе-кусочков или порций рыбы должна быть равна внутренней высоте банки или быть на 4—5 мм ниже ее. Возможно фасование отдельных кусков рыбы, филе-кусков в два ряда или плашмя. Тушки мелких рыб уложены параллельными рядами брюшком вверх или плашмя, или кольцеобразно: первый ряд — спинками вниз, последующие — спинками вверх, головной частью к хвостовой. Филе-кусочки уложены плашмя, параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами
Порядок укладывания	Куски тунца и крупных дальневосточных лососевых рыб, разделанных на спинку и тешу, спрессованы по форме банки
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 — нормативному документу;

рыба охлажденная — ГОСТ 814 и нормативному документу;

рыба мороженая — ГОСТ 1168, ГОСТ 17661, ГОСТ 20057 и нормативному документу;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830 сорта «Экстра» или высшего помолов № 0 или № 1;

вода питьевая — ГОСТ 2874;

лист лавровый — ГОСТ 17594;

лук репчатый свежий — ГОСТ 1723;

лук сушеный — ГОСТ 7587;

морковь свежая — ГОСТ 1721;

морковь столовая сушеная — ГОСТ 7588;

морковь быстрозамороженная — нормативному документу;

зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеные — ГОСТ 16732;

белые коренья петрушки, сельдерея сушеные — ГОСТ 16731;

перец душистый — ГОСТ 29045;

перец черный — ГОСТ 29050;

зелень укропа и петрушки быстрозамороженные, зелень укропа и петрушки свежие, масла эфирные пряностей, экстракты пряностей, раствор эфирного укропного масла в этиловом спирте — нормативному документу.

Массовая доля жира в мясе тихоокеанской сельди, сельди иваси и курильской скумбрии (вылавливаемой в Тихом океане и прилегающих к нему морях и заливах), используемых для изготовления консервов, должна быть не менее 12 %.

Длина рыб, используемых для изготовления консервов, должна быть, см, не менее:

17 — сельди иваси;

23 — сайры.

Консервы из тунца для экспорта должны быть изготовлены из тунца-сырца или охлажденного (кроме рассольного способа охлаждения);

для внутреннего рынка — тунца-сырца, охлажденного или мороженого (сухого или рассольного способа замораживания).

Срок хранения мороженой рыбы для изготовления консервов должен быть, мес, не более:

1 — дальневосточных лососевых для экспорта;

2 — дальневосточных лососевых для внутреннего рынка;

1 — сельди иваси;

3 — остальных рыб.

Возможно изготовление консервов из путассу и океанической ставриды с добавлением печени.

4.3.2 Сырье и материалы по показателям безопасности должны соответствовать Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов [1].

4.4 Маркировка

Маркируют консервы по ГОСТ 11771.

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, фигурных стеклянных банках вместимостью не более 300 $см^3$ по ГОСТ 57172.

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

5 ПРИЕМКА

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Контроль за содержанием 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 инструкцией о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания [2].

6 МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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 26664, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935 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 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 15 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок хранения консервов — 2 года с даты изготовления.

7.4 Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(информационное)

БИБЛИОГРАФИЯ

[1] Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденные Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061—89*

[2] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Министерством здравоохранения СССР 18.09.73 № 1121—73 и Государственным комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации 21.07.92 № 01—19/9—11

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

УДК 664.951:006.354 МКС 67.120.30 Н23 ОКП 92 7133, 92 7134, 92 7135, 92 7139

Ключевые слова: консервы рыбные натуральные, требования, характеристики, нормы, показатели качества

gost.e-ecolog.ru