

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 7452—80

Издание официальное

Е

БЗ 6—92

ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951:006.354 Группа Н23

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ

Технические условия

ГОСТ 7452—80

Canned fish in natural juice.
Specifications

ОКП 92 7130

Срок действия с 01.07.81
до 01.07.96

Настоящий стандарт распространяется на рыбные натуральные консервы и устанавливает требования к натуральным консервам, изготовляемым для нужд народного хозяйства и экспорта.

Коды ОКП на рыбные натуральные консервы, изготовляемые по ГОСТ 7452—80, приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта из рыбы-сырца, охлажденной или мороженой рыбы; консервы из лососевых рыб (горбуши, кеты, кижуча, нерки) для экспорта — из рыбы-сырца. Допускается изготовление консервов из путассу и океанической ставриды с добавлением печени.

Допускается изготовление консервов на плавучих консервных заводах из крупных дальневосточных лососевых рыб-сырца, разделанных на спинку и тешу.

Консервы должны быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 4).

Издание официальное ★ Е

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1980
© Издательство стандартов, 1993
Переиздание с изменениями

1.2. Разделанная рыба или разделанная рыба с добавлением печени должны быть уложены в банки, герметично укупорены и стерилизованы при температуре выше 100 °С.

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

рыба-сырец — нормативно-технической документации;

рыба охлажденная — ГОСТ 814—61 и другой нормативно-технической документации;

рыба мороженая — ГОСТ 1168—86, ГОСТ 17661—72, ГОСТ 20057—74, ГОСТ 21230—75 и другой нормативно-технической документации;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—84, для консервов, изготовляемых для экспорта помола № 1 — 2;

перец черный — ОСТ 18—279—76;

перец душистый — ОСТ 18—274—76;

лист лавровый — ГОСТ 17594—81;

лук репчатый свежий — ГОСТ 1723—86;

лук сушеный — ГОСТ 7587—71;

масло укропное — нормативно-технической документации;

морковь свежая — ГОСТ 1721—85;

морковь столовая сушеная — ГОСТ 7588—71;

укроп свежий столовый, сельдерей молодой свежий с зеленью, зелень петрушки молодая свежая — нормативно-технической документации;

зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная — ГОСТ 16732—71;

белые коренья петрушки и сельдерея сушеные — ГОСТ 16731—71.

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

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1.4. В консервах не должно быть чешуи, плавников, внутренностей, голов, жучек (костных образований), остатков крови. У осетровых рыб хрящи, у тунцов кожа и темное мясо должны быть удалены.

Допускается оставлять:

чешую — у лососевых рыб, трески, хека, палтуса, ставриды, скумбрии, мелкой сельди;

отдельные чешуйки — у сардинопса;

жировой плавник у дальневосточных лососевых рыб;

плавники (кроме хвостового) — у мелких рыб при длине тушки не более 14 см; сайры, сардинопса, а также у скумбрии, ставриды и сельди при машинной разделке их на механизированных линиях.

У рыбы, разделанной без вспарывания брюшка, допускается наносить поперечный надрез брюшка в области анального отверстия; при машинной разделке — срезать брюшную часть, оставлять остатки внутренностей, икры или молок в отдельных кусках сельди—иваси, сайры, скумбрии, сардинопса и черной пленки у хека.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4).

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 показателям консервы должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %:		По ГОСТ 27207—87
для консервов из палтуса	От 1,2 до 2,5	
для консервов из остальных видов рыб	От 1,2 до 2,0	

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

1.6а. Остаточные количества пестицидов в консервах не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Минздравом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика для консервов, пр. готовляемых	
	для экспорта	для нужд народного хозяйства
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и горечи	
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида. Для консервов, изготовленных с применением лука, укропа, пряностей—с легким ароматом составных компонентов	
Консистенция мяса рыбы	Сочная, в консервах из тунца — плотная. Мясо неразваренное	
Состояние: рыбы	Куски и тушки рыб должны быть целыми, при выкладывании из банки не должны распадаться. Поперечный срез кусков, а при машинной укладке поперечный срез порций должен быть ровный Допускаются: незначительный выступ позвоночной кости над уровнем мяса; наличие отделившихся маленьких кусочков кожицы или мяса у крышки и донышка в отдельных банках;	наличие косых срезов в отдельных кусках; наличие отделившихся маленьких кусочков кожицы или мяса у крышки и донышка;
	частичное припекание кожи и мяса к внутренней поверхности банки, кроме консервов из тихоокеанских лососевых рыб, поставляемых на экспорт. При выкладывании из банки отдельные куски могут распадаться	
костей	Мягкое	
бульона	Бульон может быть с наличием жира на поверхности. Допускаются наличие осадка белкового происхождения и крошки рыбы	
Цвет: мяса рыбы	Свойственный вареному мясу данного вида рыбы. Допускается: у тунца незначительное количество темных точек и пятен на поверхности кусков рыбы, а также незначительные прожилки темного мяса	Допускается: для консервов из красной (нерки) незначительное количество темных точек и пятен на поверхности и внутри кусков

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика для консервов, приготовляемых	
	для экспорта	для нужд народного хозяйства
бульона	Светлый	
Прозрачность бульона	Прозрачный. Допускается помутнение бульона от взвешенных частиц белка	
Количество кусков рыбы, шт.	При фасовании в банки вместимостью 140 см³ —не более одного в банки вместимостью 240 см³, 270 см³ —не более двух, в банки вместимостью 353 см³— не более трех полномерных кусков (не считая одного довеска). Укладывание прихвостовых кусков в банку вместимостью 140 см³ не допускается. Количество прихвостовых кусков в банках вместимостью от 240 до 353 см³ не должно быть более одного. Количество кусков и тушек мелкой рыбы не нормируется	При фасовании в банки вместимостью до 270 см³ — не более двух, в банки вместимостью 353 см³ —не более трех полномерных кусков (не считая одного довеска). Количество кусков и тушек мелкой рыбы не нормируется. Прихвостовых кусков в консервах из рыбы, разрезанной пополам, не должно быть более половины, разрезанной на поперечные куски — не более одной трети от общего количества кусков
	При машинном укладывании количество прихвостовых кусков в отдельных банках не более 50 %. Допускается в отдельных банках наличие двух довесков. Допускается при машинном укладывании крупных дальневосточных лососевых рыб, разделанных на спинку и тешу, в банках вместимостью 240 см³ и 270 см³ не более трех, в банках вместимостью 353 см³ — не более четырех полномерных кусков, не считая одного довеска.	
Порядок укладывания	Куски рыбы в банках должны быть плотно уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки.	
	При машинном укладывании отдельные куски в отдельных банках могут быть уложены плашмя или в два ряда. Тушки мелкой рыбы могут быть уложены параллельными рядами брюшком вверх или плашмя, кольцеобразно: первый ряд спинками вниз, последующие спинками вверх, головной частью к хвостовой.	
	Высота кусков, а при машинном укладывании высота порций рыбы должна быть равна внутренней высоте банки или быть на 4—5 мм ниже ее.	

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика для консервов, приготовляемых	
	для экспорта	для нужд народного хозяйства
Наличие посторонних примесей	Не допускается	
Вакуум в банках гПа (мм рт. ст.) (для консервов из тихоокеанских лососевых рыб, приготовляемых для экспорта), не менее	226(170)	По п. 3.3.2.

Примечания:

1. Полномерным считается кусок, соответствующий внутренней высоте банки.
2. Прихвостовым считается последний полномерный кусок, отрезанный от хвостового стебля.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 4).

1.8. По требованию Внешнеторгового объединения показатели качества консервов, приготовляемых для экспорта, могут быть изменены.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки по ГОСТ 8756.0—70.

2.2. Массовую долю ртути в консервах определяют по требованию Внешнеторгового объединения.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.3. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Минрыбхозом СССР и Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 8756.0—70, ГОСТ 26668—85.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929—86.

Методы испытаний — по ГОСТ 26664—85, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3—85, ГОСТ 10444.4—58, ГОСТ 27207—87, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86, ГОСТ 26931—86, ГОСТ 26932—86, ГОСТ

26933—86, ГОСТ 26934—86, ГОСТ 26935—86.

Определение остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3.2 . Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 26669—85, ГОСТ 26670—85, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3-85 — ГОСТ 10444.6-85, ГОСТ 10444.15—75.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводится по требованию органов государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 26669—85, ГОСТ 26670—85, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.7—86, ГОСТ 10444.9—88.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3.3. Определение величины вакуума в банках с консервами.

3.3.1. Аппаратура.

Вакуумметр показывающий по НТД.

3.3.2. Проведение испытания.

Предназначенные для испытания банки моют, затем тщательно протирают сухой тряпкой.

Для проверки величины вакуума полой иглой, которая навинчена на штуцер вакуумметра, прокалывают жестяную крышку банки, при этом эластичная резиновая пробка, в которую вставлен запиленный по конусу и отточенный конец иглы, уплотняется, предотвращая потерю вакуума при испытании.

Металлическую крышку банки прокалывают таким образом, чтобы конец иглы не попадал на кольцо жесткости или маркировочные знаки. По отклонению стрелки вакуумметра фиксируют величину вакуума в банках.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Упаковывают и маркируют консервы по ГОСТ 11771—77.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.2. Фасуют консервы в металлические банки по ГОСТ 5981—88 и другой нормативно-технической документации, вместимостью не более 353 $см^3$, а также фигурные стеклянные банки, вместимостью не более 300 $см^3$ по нормативно-технической документации.

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

Консервы из сардинопса фасуют в банки вместимостью не более 270 $см^3$.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

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

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.4. 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.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Коды по общесоюзному классификатору

Ассортимент	Код
Аргентина натуральная	92 7139 0010
Ассорти атлантическое натуральное	92 7139 0020
Баттерфиш натуральный	92 7139 0030
Белуга натуральная	92 7139 0040
Голец натуральный	92 7133 0020
Горбуша натуральная	92 7133 0010
Горбуша натуральная с пряностями	92 7133 0160
Горбуша натуральная с пряностями и укропным маслом	92 7133 0160
Зубатка натуральная	92 7139 0060
Калуга натуральная	92 7139 0070
Кета натуральная	92 7133 0030
Кижуч натуральный	92 7133 0040
Кунджа натуральная	92 7133 0050
Лососевые дальневосточные (голец, кета, кижуч, кунджа, нерка) натуральные с пряностями	92 7133 0110
Макрурус натуральный	92 7139 1270
Нерка натуральная	92 7133 0060
Осетр натуральный	92 7139 0190
Палтус натуральный	92 7139 0200
Путассу натуральная с добавлением печени	92 7139 1390
Сайра натуральная	92 7139 1400
Сардинелла натуральная	92 7139 1290
Сардинопс натуральный	92 7139 1410
Севрюга натуральная	92 7139 0360
Сельдь атлантическая (включая жирную) натуральная	92 7134 0010
Сельдь иваси натуральная	92 7134 0020
Сима натуральная	92 7133 0080
Скумбрия атлантическая натуральная	92 7135 0010
Скумбрия курильская натуральная	92 7135 0020
Ставрида океаническая натуральная с добавлением печени рыб	92 7139 1420
Ставрида океаническая натуральная	92 7139 0480
Ставрида черноморская натуральная	92 7139 0510
Стерлядь натуральная	92 7139 0520
Тунец натуральный	92 7139 0590
Хек серебристый натуральный	92 7139 0800
Хек тихоокеанский натуральный	92 7139 0810
Чавыча натуральная	92 7133 0090
Шип натуральный	92 7139 0860

(Введено дополнительно, Изм. № 4).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Министерством рыбного хозяйства СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

В. Н. Акулин, В. М. Курханова, Л. Н. Луценко, А. В. Серых, Т. М. Бойцов, В. Е. Астахов, А. Н. Аксенова, О. Н. Филиппова

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 25.09.80 № 4814

3. **ВЗАМЕН** ГОСТ 7452—68 и ГОСТ 10.63—72

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 814—61	1.3	ГОСТ 16731—71	1.3
ГОСТ 1168—86	1.3	ГОСТ 16732—71	1.3
ГОСТ 1721—85	1.3	ГОСТ 17594—81	1.3
ГОСТ 1723—86	1.3	ГОСТ 17661—72	1.3
ГОСТ 5981—88	4.2	ГОСТ 20057—74	1.3
ГОСТ 7587—71	1.3	ГОСТ 21230—75	1.3
ГОСТ 7588—71	1.3	ГОСТ 23285—78	1.3
ГОСТ 8756.0—70	2.1, 3.1	ГОСТ 26664—85	3.1
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 10444.0—75	3.1, 3.2	ГОСТ 26669—85	3.1, 3.2
ГОСТ 10444.1—84	3.1, 3.2	ГОСТ 26670—91	3.2
ГОСТ 10444.2—75	3.2	ГОСТ 26927—86	1.6
ГОСТ 10444.3—85	3.1, 3.2	ГОСТ 26929—86	3.1
ГОСТ 10444.4—85	3.1, 3.2	ГОСТ 26930—86	3.1
ГОСТ 10444.5—85	3.2	ГОСТ 26931—86	3.1
ГОСТ 10444.6—85	3.2	ГОСТ 26932—86	1.6
ГОСТ 10444.7—86	3.2	ГОСТ 26933—86	3.1
ГОСТ 10444.9—88	3.2	ГОСТ 26934—86	3.1
ГОСТ 10444.15—75	3.2	ГОСТ 26935—86	1.6
ГОСТ 11771—77	1.3	ГОСТ 27207—87	1.6
ГОСТ 13830—91	1.3	ГОСТ 18—274—76	1.3
		ОСТ 18—279—76	1.3

5. Срок действия продлен до 01.07.96
Постановлением Госстандарта СССР № 3328 от 26.12.90.

6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ** (апрель 1993 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в октябре 1984 г., ноябре 1985 г., марте 1986 г., июле 1988 г. (ИУС 1—85, 2—86, 6—86, 11—88)

Редактор *Л. Д. Курочкина*
Технический редактор *В. Н. Прусакова*
Корректор *О. Я. Чернецова*

Сдано в набор 26.05.93. Подп. в печ. 26.07.93. Усл. печ. л. 0,70. Усл. кр.-отт. 0,70. Уч.-изд. л. 0,69. Тир. 930 экз. С 392.

gost.e-ecolog.ru

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Калужская типография стандартов, ул. Московская, 256 Зак. 1219