Группа Н23

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы рыбные

РЫБА КОПЧЕНАЯ В МАСЛЕ

Технические условия

ГОСТ 7144—77

Canned fish. Smoked fish in oil.
Specifications

ОКП 92 7113, 92 7115, 92 7119

Дата введения 01.01.79

Настоящий стандарт распространяется на консервы из копченой рыбы всех видов, кроме океанических хрящевых рыб, илиши, маринки, османа, карпа, форели и толстолобика.

Коды ОКП на рыбные консервы приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 6).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 6).

1.2. Рыба должна быть выкопчена, уложена в банки, залита растительным маслом, 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 — нормативно-технической документации;

рыба охлажденная — ГОСТ 814 и нормативно-технической документации;

рыба мороженая — ГОСТ 1168, ГОСТ 17661, ГОСТ 20057 и нормативно-технической документации;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830*;

масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129;

масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;

масло соевое рафинированное — ГОСТ 7825;

масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128;

масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981;

масло кунжутное рафинированное — ГОСТ 8990;

масло горчичное — ГОСТ 8807;

масло оливковое.

Допускается использовать нерафинированное и гидратированное подсолнечное масло высшего сорта.

(Измененная редакция, Изм. № 6).

1.4. В консервах не должно быть голов, внутренностей, плавников, остатков крови, чешуи и «жучек».

В консервах допускается оставлять:

плавники, включая хвостовой, — у хамсы, анчоуса и ставриды, ряпушки и корюшки при длине тушки рыб не более 10 см; у мойвы при длине тушки рыбы не более 14 см; а также у салаки и кильки;

плавники, кроме хвостового, — у балтийской бельдюги, эпигонуса, сельди-иваси, сайки, сардины, бычка, ряпушки, мелкой сельди, анчоуса, песчанки тихоокеанской при длине тушки рыбы не более 14 см; у корюшки, путассу, саргана, сайры. При механизированной разделке без вспарывания брюшка — у сибирской ряпушки при длине тушки не более 22 см;

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51474—2000.

Издание официальное ★

Перепечатка воспрещена

gost.e-ecolog.ru

внутренности — у мелкой сельди, ряпушки, корюшки, салаки, мойвы, кильки при длине тушки рыб не более 14 см;

икру или молоки и остатки внутренностей — у балтийской бельдюги, сельди-иваси, песчанки тихоокеанской при длине тушки рыб не более 14 см. При механизированной разделке без вспарывания брюшка — у сибирской ряпушки при длине тушки не более 22 см, а также у сайры;

икру или молоки — у камбалы и речного ерша;

отдельные чешуйки — у сайры, сардины, сельди-иваси, песчанки тихоокеанской;

остатки чешуи — у салаки, корюшки и ряпушки;

остатки черной пленки — у путассу.

У рыбы, разделанной без вспарывания брюшка, допускается наносить поперечный надрез брюшка в области анального отверстия.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 4, 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, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,3 до 2,5	По ГОСТ 27207
Массовая доля отстоя в масле к массе рыбы и отстоя, %, не более:		По ГОСТ 20221
для хека	13	
для остальных рыб	11	
Массовая доля составных частей, %, не менее:		По ГОСТ 26664
рыбы	75	
масла	10	
Размер рыбы	Куски, филе-кусочки и тушки рыбы должны соответствовать высоте или длине банки. Допускается отклонение по длине тушек не более 2 см.	—

(Измененная редакция, Изм. № 6).

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

(Введен дополнительно, Изм. № 6).

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Приятный, свойственный данному виду консервов. Допускается незначительный привкус горечи
Запах	Приятный, свойственный данному виду консервов. Допускается запах дыма
Консистенция	Сочная, плотная. Допускается суховатая
Состояние рыбы	Куски, филе-кусочки, филе и тушки рыбы целые, с ровными срезами. У тушек рыб допускается слегка лопнувшее или подрезанное брюшко. Допускается легкая разваренность, частичное нарушение целости рыбы при изъятии из банки, наличие отпечатков сеток в виде вдавленности на поверхности тушек при копчении на сетках, у отдельных кусков рыбы допускается незначительный выступ позвоночной кости над уровнем мяса

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Состояние кожных покровов	Целые. Допускаются незначительные повреждения кожного покрова. Для сельди иваси допускается нарушение кожного покрова в местах соприкосновения тушек рыб между собой и корпусом банки, растрескивание кожи
Характеристика разделки	Правильная, в соответствии с требованиями п. 1.4
Цвет кожных покровов	От светло-золотистого до коричневого. Для океанических рыб — коричневый с оттенками, присущими цвету кожного покрова данного вида рыбы. Допускается у мелких рыб при копчении на сетках наличие непрокопченных полос
Порядок укладывания	Тушки укладывают параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами, наклонно брюшком к крышке банки или плашмя, причем в ряду каждую рыбку по отношению к соседней укладывают головной частью к хвостовой. Тушки с подрезанными брюшками укладывают спинками к крышке и донышку банки. Филе укладывают так же, как тушки, кожной стороной к донышку банки. Куски укладывают аккуратно, поперечным срезом к донышку банки или плашмя. Филе-кусочки — поперечным срезом к донышку по высоте банки. Допускается безрядовое укладывание тушек кильки черноморской с разравниванием их по рядам для консервов «Килька черноморская копченая в масле — «Керченская»
Количество кусков, тушек, филе, филе-кусочков рыбы	Количество кусков осетровых и других крупных рыб, не считая одного довеска, должно быть: не более двух кусков в банке вместимостью 260 $см^3$, не более трех кусков в банке вместимостью 353 $см^3$; количество кусков, тушек мелких рыб, филе и филе-кусочков не нормируется. Прихвостовых кусков должно быть: в консервах из крупных экземпляров рыб — не более одного; из рыбы, разрезанной пополам, — не более половины, из рыбы, разрезанной на поперечные куски по высоте банки, — не более одной трети по счету общего количества кусков
Состояние масла	Прозрачное над водно-белковым отстоем. Допускается легкое помутнение масла при использовании подсолнечного масла с легким помутнением или «сеткой» и осадок мелких частиц рыбы в отстое
Наличие посторонних примесей	Не допускается

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4, 6).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

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. № 6).

2.3. **(Исключен, Изм. № 3).**

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора 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 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935, ГОСТ 30425 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 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

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.

Разд. 3. **(Измененная редакция, Изм. № 6)**.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Упаковка и маркировка консервов — по ГОСТ 11771.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

4.2. Фасуют консервы в металлические банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 353 $см^3$, фигурные стеклянные банки вместимостью не более 300 $см^3$.

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

(Измененная редакция, Изм. № 4).

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

Пакетирование — по ГОСТ 23285.

Основные размеры и параметры пакетов по ГОСТ 24597.

(Измененная редакция, Изм. № 6).

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 с даты изготовления:

2 года — из анчоуса, камбалы, корюшки, сайры, терпуга, трески, изготовляемых предприятиями БПО «Дальрыба», «Сардинопс копченый в масле»;

1 год 9 мес — «Ряпушка сибирская копченая в масле», «Салака копченая в масле» (в цельных жестяных банках) и остальных.

(Измененная редакция, Изм. № 5, 6).

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

Ассортимент	Код
Анчоус калифорнийский копченый в масле	92 7119 0020
Анчоус светлый копченый в масле	92 7119 0040
Белуга копченая в масле	92 7119 0050
Бельдюга балтийская копченая в масле	92 7119 0070
Ерш речной копченый в масле	92 7119 0090
Камбала копченая в масле	92 7119 1300
Килька балтийская копченая в масле	92 7119 0100
Килька каспийская копченая в масле	92 7119 0110
Килька черноморская копченая в масле — «Керченская»	92 7119 1560
Корюшка копченая в масле	92 7119 1010
Минтай копченый в масле	92 7119 1310
Мойва жирная «Полярная» (копченая в масле)	92 7119 0880
Мойва копченая в масле	92 7119 1030
Муксун копченый в масле	92 7119 0240
Налим копченый в масле	92 7119 1360
Окунь морской копченый в масле	92 7119 0290
Окунь дальневосточный (терпуг) копченый в масле	92 7119 0300
Окунь речной и озерный копченый в масле	92 7119 0310
Омуль копченый в масле	92 7119 0320
Осетр копченый в масле	92 7119 0330
Пелядь-сырок копченый в масле	92 7119 0390
Песчанка тихоокеанская копченая в масле	92 7119 1320
Пикша копченая в масле	92 7119 0410
Путассу копченая в масле	92 7119 0420
Пыжьян копченый в масле	92 7119 0400
Рыба-сабля копченая в масле	92 7119 0430
Ряпушка (кроме сибирской) копченая в масле	92 7119 0450
Ряпушка сибирская копченая в масле	92 7119 0470
Сайда копченая в масле	92 7119 0490
Сайка копченая в масле	92 7119 0480
Сайра копченая в масле	92 7115 0010
Салака копченая в масле	92 7119 0520
Сельдь-иваси копченая в масле	92 7113 0120
Сельдь-тихоокеанская (включая жирную) копченая в масле	92 7113 0090
Сиг копченый в масле	92 7119 0670
Сквама копченая в масле	92 7119 0570
Ставрида океанская копченая в масле	92 7119 1040
Треска копченая в масле	92 7119 1060
Уклея копченая в масле	92 7119 0750
Хек копченый в масле	92 7119 0780
Чир копченый в масле	92 7119 0850
Шип копченый в масле	92 7119 0860
Филе ставриды океанической копченое в масле	92 7119 1440
Филе скумбрии атлантической копченое в масле	92 7119 1450
Филе сельди атлантической копченое в масле	92 7113 0140
Филе сардины атлантической копченое в масле	92 7119 1460
Филе минтая копченое в масле	92 7119 1313

ПРИЛОЖЕНИЕ. **(Введено дополнительно, Изм. № 6).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным проектно-конструкторским институтом рыбопромыслового флота**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного Комитета стандартов Совета Министров СССР от 30.12.77 № 3155**

3. **ВВЕДЕН ВЗАМЕН ГОСТ 7144—65 и ГОСТ 10035—62**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Наименование НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Наименование НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 814—96	1.3	ГОСТ 10444.15—94	3.2
ГОСТ 1128—75	1.3	ГОСТ 11771—93	4.1
ГОСТ 1129—93	1.3	ГОСТ 13830—97	1.3
ГОСТ 1168—86	1.3	ГОСТ 17661—72	1.3
ГОСТ 5981—88	4.2	ГОСТ 20057—96	1.3
ГОСТ 7825—96	1.3	ГОСТ 20221—90	1.6
ГОСТ 7981—68	1.3	ГОСТ 23285—78	4.3
ГОСТ 8756.0—70	2.1; 3.1	ГОСТ 24597—81	4.3
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 26664—85	1.6; 3.1
ГОСТ 8807—94	1.3	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 8808—2000	1.3	ГОСТ 26669—85	3.1; 3.2
ГОСТ 8990—59	1.3	ГОСТ 26670—91	3.2
ГОСТ 10444.1—84	3.1; 3.2	ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 10444.2—94	3.2	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 10444.7—86	3.2	ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26935-86	3.1
ГОСТ 10444.8—88	3.2	ГОСТ 27207—87	1.6
ГОСТ 10444.9—88	3.2	ГОСТ 30425—97	3.1; 3.2

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)**

6. **ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, 6, утвержденными в июле 1979 г., апреле 1980 г., октябре 1982 г., марте 1984 г., декабре 1985 г., июне 1990 г. (ИУС 9—79, 5—80, 1—83, 6—84, 3—86, 9—90)**

gost.e-ecolog.ru