ГОСТ 6065—97

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ ИЗ ОБЖАРЕННОЙ РЫБЫ В МАСЛЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

3—2152

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Акционерным обществом «Севрыбтехцентр» и Государственным ордена «Знак Почета» научно-исследовательским и проектно-конструкторским институтом рыбопромыслового флота (Гипрорыбфлот) (Межгосударственный Технический комитет 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
Республика Молдова	Молдовастандарт
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. № 384 межгосударственный стандарт ГОСТ 6065—97 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1998 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 6065—82

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 ИЗ ОБЖАРЕННОЙ РЫБЫ В МАСЛЕ

Технические условия

Canned fried fish in oil. Specifications

Дата введения 1998—01—01

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на консервы из обжаренной рыбы всех видов, кроме океанических хрящевых рыб, илиши, маринки, османа, карпа, форели, осетровых, лососевых дальневосточных, лосося балтийского и озерного, семги, омуля, судака, сазана, зубатки, тарани, рыбца балтийского (сырти) и воблы.

Обязательные требования к качеству продукции, обеспечивающие ее безопасность 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; 7.1 и 7.3, разделах 5 и 6.

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 1129—93 Масло подсолнечное. 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. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 8990—59 Масло кунжутное (сезамовое). Технические условия

ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и 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 выявления бутулинических 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

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

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 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия*

ГОСТ 20057—96 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия

ГОСТ 20221—90 Консервы рыбные. Метод определения отстоя в масле

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 условия

ГОСТ 26664—85 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

ГОСТ 26574—85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия**

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 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

3 КЛАССИФИКАЦИЯ

Ассортимент консервов, изготовляемых по данному стандарту:

белоция обжаренная в масле;

ерш обжаренный в масле;

камбала обжаренная в масле;

корюшка обжаренная в масле;

кипперс обжаренный в масле;

кефаль океаническая обжаренная в масле;

ледяная рыба обжаренная в масле;

минтай обжаренный в масле;

мойва обжаренная в масле;

налим обжаренный в масле;

навага обжаренная в масле;

окунь дальневосточный (терпуг) обжаренный в масле;

пеламида обжаренная в масле;

путассу обжаренная в масле;

песчанка тихоокеанская обжаренная в масле;

пелядь-сырок обжаренная в масле;

плотва сибирская обжаренная в масле;

рыба-сабля обжаренная в масле;

ряпушка обжаренная в масле;

---

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

** На территории Российской Федерации, кроме упаковки, маркировки, транспортирования и хранения действуют ГОСТ Р 52189—2003 и ГОСТ 26791—85.

сайда обжаренная в масле;
скумбрия атлантическая обжаренная в масле;
ставрида океаническая обжаренная в масле;
салака обжаренная в масле;
сардина атлантическая обжаренная в масле;
сельдь атлантическая (включая жирную) обжаренная в масле;
треска обжаренная в масле;
толстолобик обжаренный в масле;
тресочка полярная обжаренная в масле;
хек серебристый и тихоокеанский обжаренный в масле;
частик крупный обжаренный в масле;
частик мелкий обжаренный в масле;
щука обжаренная в масле;
язь обжаренный в масле.

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, разделанная на тушки, филе или кусочки рыбы и филе-куски и обжаренная в масле, должна быть уложена в банки, залита растительным маслом, герметично укупорена и стерилизована при температуре выше 100 °С.

4.2.2 Консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности.

4.2.3 По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	1,5—2,5	По ГОСТ 27207
Массовая доля отстоя в масле к массе рыбы и отстоя, %, не более	10,0	По ГОСТ 20221
Массовая доля составных частей, %, не менее:		По ГОСТ 26664
рыбы	75,0	
масла	10,0	

4.2.4 Содержание токсичных элементов и пестицидов в консервах, а также содержание гистамина в консервах из скумбриевых рыб не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях [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 привкуса
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха
Консистенция:	
рыбы	Сочная, плотная. Возможна суховатая
костей	Мягкая
Состояние рыбы	Куски, тушки и филе целые, с ровными срезами. Возможно: частичное нарушение целостности рыбы при изъятии из банки; легкая разваренность; наличие косого среза отдельных кусков

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Состояние масла	Прозрачное над водно-белковым отстоем. Возможно легкое помутнение масла или «сетка»
Порядок укладывания	Куски рыб или филе-куски уложены поперечным срезом к донышку банки или плашмя. Возможно расположение отдельных кусков в два ряда. Тушки и филе уложены параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами; тушки — наклонно брюшком к крышке и донышку банки или плашмя, в ряду каждая рыба по отношению к соседней — головной частью к хвостовой; филе — кожной стороной к донышку банки
Размер кусков, тушек и филе рыбы	Высота кусков или порций рыбы равна внутренней высоте банки или на 4—5 мм ниже. Филе и тушки рыбы — примерно одинакового размера
Количество кусков, тушек, филе рыбы	Количество кусков крупной рыбы — не более трех, не считая одного довеска. Количество кусков, тушек мелких рыб и филе не нормируется. При укладывании тушек рыбы возможен один довесок. Прихвостовых кусков в консервах из крупных экземпляров рыб — не более одного; из рыбы, разрезанной пополам, — не более половины; из мелкой рыбы, разрезанной на поперечные куски по высоте банки, — не более одной трети по счету от общего количества кусков
Характеристика разделки	Голова, внутренности, плавники, чешуя, «жучки» (костные образования), остатки крови удалены. У рыбы, разделанной на филе, удалены крупные реберные кости. Возможно наличие: плавников (включая хвостовой) — у корюшки, салаки, ряпушки, сельди, азово-черноморской ставриды, смариды, плотвы, черноморской скумбрии, сибирского ельца, северной наваги и мойвы при длине тушки рыб не более 10 см; плавников (кроме хвостового) — у белоции, наваги, ряпушки (вылавливаемой в озерах Северо-Западной части Российской Федерации) при длине тушки не более 14 см, у сардины, тихоокеанской песчанки, путассу, мойвы, у сельди, скумбрии, ставриды, сибирской ряпушки (при длине тушки не более 22 см), сардинопса при разделке без разрезания брюшка; икры или молок — у ряпушки и белоции при длине тушки не более 14 см, у ерша, салаки, дальневосточной корюшки, камбалы, тихоокеанской песчанки, у сибирской ряпушки (при длине тушки не более 22 см), сардинопса при разделке без разрезания брюшка; остатков внутренностей — у тихоокеанской песчанки, белоции, корюшки, сардины, мойвы, салаки, ряпушки (при длине тушки не более 14 см и в кусках разделанной рыбы); остатков черной пленки — у путассу и хека; чешуи — у тресковых рыб, бычка, камбалы, мойвы, ряпушки, корюшки; отдельные чешуйки — у сардины, сардинопса и толстолобика; поперечного надреза брюшка — у рыбы при разделке без разрезания брюшка
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 требованиям:

рыба-сырец — нормативного документа;

рыба охлажденная — ГОСТ 814 и другого нормативного документа;

рыба мороженая — ГОСТ 1168, ГОСТ 20057 и другого нормативного документа;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;

мука пшеничная хлебопекарная — ГОСТ 26574;

масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129;

масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128;

масло соевое рафинированное — ГОСТ 7825;

масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;

масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981;
масло кунжутное рафинированное — ГОСТ 8990;
масло оливковое — нормативного документа.

Возможно использование гидратированного и нерафинированного подсолнечного масла высшего сорта и муки второго сорта.

4.3.2 Сырье и материалы по показателям безопасности должны соответствовать медико-биологическим требованиям [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 и другого нормативного документа, фигурных стеклянных банках вместимостью не более 300 $см^3$ по нормативному документу.

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 санитарно-эпидемиологического надзора.

5.3 Контроль микробиологического качества консервов проводят в соответствии с инструкцией о порядке санитарно-технического контроля консервов [2].

6 МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0 и ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических испытаний — по ГОСТ 26669.

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935 и указанным в 4.2.3 настоящего стандарта.

Содержание пестицидов и гистамина определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6.2 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 и 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 выше 75 %.

Срок хранения консервов с даты изготовления, мес:

15 — из корюшки;

24 — из остальных видов рыб.

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 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 664.951.4:006.354 МКС 67.120.30 Н23 ОКП 92 7111
92 7113
92 7116
92 7119

Ключевые слова: консервы из обжаренной рыбы, требования, характеристики, показатели качества

gost.e-ecolog.ru