ГОСТ 3945—78

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЕСЕРВЫ РЫБНЫЕ

РЫБА ПРЯНОГО ПОСОЛА

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

15—2152

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.95:006.354 Группа Н23

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пресервы рыбные

РЫБА ПРЯНОГО ПОСОЛА

Технические условия

ГОСТ 3945—78

Fish preserves. Fish in special brine. Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 7211, 92 7212, 92 7219

Дата введения 01.01.79

Настоящий стандарт распространяется на пресервы, приготовленные из неразделанной рыбы следующих видов: каспийской, балтийской и североморской кильки; салаки; анчоуса; тюльки; хамсы; атлантической, тихоокеанской мелкой, тихоокеанской мелкой (озерной), беломорской, азово-черноморской (мелкой и средней), тугуна и круглой сельди; жирной мойвы; озерных и прудовых пеляди и чира; кильки черноморской; сайры; ряпушки и рипуса, а также из обезглавленной жирной мойвы и салаки.

Коды ОКП на рыбные пресервы приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 8, 9).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

(Измененная редакция, Изм. № 3, 8).

1.2. **(Исключен, Изм. № 8).**

1.3. Рыба должна быть уложена в банки, пересыпана смесью соли, сахара, консерванта и пряностей с добавлением или без добавления заливки; пресервы «Килька каспийская пряная в уксусно-солевой заливке» изготовляют без консерванта с добавлением уксусной кислоты. Банки должны быть плотно укупорены и не иметь подтечности.

Обезглавленная — рыба, у которой ровным срезом удалена голова с пучком внутренностей. Часть внутренностей, икра или молоки оставлены. Допускается оставлять хвостовой плавник.

(Измененная редакция, Изм. № 8, 9).

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

рыба-сырец — нормативно-технической документации;

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

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

рыба соленая — нормативно-технической документации;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830*;

сахар-песок — ГОСТ 21;

вода питьевая — ГОСТ 2874**;

хмель — ГОСТ 21946;

анис — ГОСТ 18315;

---

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

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

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1978
© Стандартинформ, 2008

тмин — ГОСТ 24881 и другой нормативно-технической документации;

лавровый лист — ГОСТ 17594;

перец красный, перец черный и белый, перец душистый, гвоздика, кориандр, корица, имбирь, орех мускатный, цвет мускатный, кардамон, укроп свежий, зелень петрушки свежая — нормативно-технической документации;

зелень петрушки, укропа, сельдерея сушеная — ГОСТ 16732*;

фенхель — ГОСТ 20460;

чеснок свежий — ГОСТ 27569, ГОСТ 7977;

чеснок сушеный — ГОСТ 16729*;

чеснок солено-маринованный, чеснок соленый по-домашнему, семя укропное, сельдерей, дерево сандаловое, розмарин — нормативно-технической документации;

кислота уксусная пищевая — ГОСТ 6968 и нормативно-технической документации.

Бензойнокислый натрий должен соответствовать требованиям Государственной фармакопеи СССР ФС-424 или другой нормативно-технической документации.

Пресервы «Килька таллинская пряного посола», «Килька рижская пряного посола», «Килька рижская с вином», «Килька ленинградская пряного посола», «Килька балтийская с укропом», «Сайра пряного посола», «Салака обезглавленная пряного посола» должны быть изготовлены из балтийской, североморской кильки, сайры, салаки-сырца и охлажденной рыбы.

Допускается:

изготовление пресервов пряного посола из каспийской и черноморской кильки, хамсы, тюльки простого посола;

использование углекислотных экстрактов и эфирных масел пряностей.

(Измененная редакция, Изм. № 9).

1.5. По химическим и физическим показателям пресервы должны соответствовать нормам и требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %	От 6,0 до 9,0	По ГОСТ 27207
Массовая доля жира, %, не менее:		По ГОСТ 26829
для тихоокеанской мелкой (озерной) и атлантической сельди	6,0	
для тихоокеанской жирной мелкой и круглой сельди	12,0	
для жирной мойвы	6,5	
для балтийской и североморской кильки в пресервах «Килька таллинская пряного посола», «Килька рижская пряного посола», «Килька рижская с вином», «Килька ленинградская пряного посола», «Килька балтийская пряного посола с чесноком», «Килька балтийская с укропом»	8,0	
Массовая доля бензойнокислого натрия, %, не более:		По ГОСТ 27001
для пресервов «Килька таллинская пряного посола»	0,2	
для остальных пресервов	0,1	
Буферность, градусы, для пресервов:		По ГОСТ 19182
из балтийской кильки	От 110 до 200	
в местах потребления	От 110 до 240	
из салаки	От 120 до 200	
в местах потребления	От 120 до 240	
Общая кислотность (в пересчете на уксусную кислоту) для пресервов «Килька каспийская пряная в уксусно-солевой заливке»	От 0,6 до 1,0	По ГОСТ 27082
Длина неразделанной рыбы в банках, мм, не менее:		По ГОСТ 1368
тюльки	50	
кильки (кроме североморской), ряпушки (кроме сибирской), тугуна	75	
хамсы	80	
балтийской и североморской кильки для пресервов: «Килька таллинская пряного посола», «Килька рижская пряного посола», «Килька рижская с вином», «Килька ленинградская пряного посола», «Килька балтийская пряного посола с чесноком», «Килька балтийская с укропом»	86	

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

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
салаки, сельди, озерных и прудовых пеляди и чира	85	
североморской кильки, анчоуса	90	
жирной мойвы	100	
круглой сельди	125	
рипуса	150	
сайры, сибирской ряпушки	160	
сельди тихоокеанской мелкой жирной	190	
Длина обезглавленной рыбы, мм, не менее:		По ГОСТ 1368
жирной мойвы	90	
салаки	120	
	Рыба в банке должна быть равномерной по длине. Для рыбы длиной более 170 мм и североморской кильки всех размеров допускается отклонение не более 30 мм, для салаки — не более 40 мм, для остальной рыбы (кроме черноморской кильки) — не более 20 мм (но не менее минимальной длины). Для черноморской кильки допускается не более 10 % (по счету) рыб длиной менее 75 мм	
Массовая доля рыбы, %, к массе нетто, не менее:		По ГОСТ 26664
для сайры, североморской кильки	85	
для пресервов «Тюлька в острой заливке»	80	
для всех остальных пресервов	75	
Массовая доля заливки, %, к массе нетто, не менее:		По ГОСТ 26664
для сайры, североморской кильки	7	
для остальных пресервов	10	

Примечания:

1. **(Исключено, Изм. № 6).**
2. **(Исключено, Изм. № 4).**
3. Буферность в пресервах определяют в спорных случаях.
4. В пресервах из озерных сиговых рыб допускается смешивание пеляди и чира.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4, 5, 7, 8, 9).

1.5а. Остаточные количества пестицидов в пресервах не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, цинка, свинца, меди, олова) — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 9).

1.5б. Пресервы отгружают в торговую четь созревшими.

Допускается по согласованию с получателем (оптово-сбытовой организацией) отгружать с предприятий-изготовителей не полностью созревшие пресервы, но не ранее чем через две недели после их изготовления, с условием дозревания их на специализированных оптовых базах, складах в местах реализации.

(Введен дополнительно, Изм. № 9).

1.6. По органолептическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Приятный, свойственный созревшей рыбе данного вида. Допускается для ряпушки, рипуса, пеляди, чира привкус, присущий этим рыбам
Запах	Приятный, свойственный созревшей рыбе данного вида с ароматом пряностей. Допускается для ряпушки, рипуса, пеляди, чира запах, присущий этим рыбам
Консистенция мяса рыбы	Нежная, сочная, не дряблая. Допускается плотное мясо (кроме пресервов из мойвы жирной) или слегка перезревшее (в местах потребления)
Состояние рыбы и кожного покрова	Рыба должна быть целой, без повреждений, с чистой поверхностью. Допускается: наличие отдельных рыб с лопнувшим брюшком, но без выпадения внутренностей; слипание созревших рыб, когда разъединение одной рыбы от другой возможно без повреждения кожицы; для сайры механические повреждения рыла
Порядок укладывания	Рыбу укладывают параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами, наклонно брюшком к крышке и донышку банки. Сельдь, мойву, сайру, тугун, ряпушку, пелядь, чир укладывают спинкой к крышке и донышку банки. В ряду каждую рыбу по отношению к соседней укладывают головной частью к хвостовой. Допускается укладывание под крышку двух рыб для прикрытия голов и хвостовых плавников рыб верхнего ряда. В стеклянных банках допускается: вертикальное укладывание по высоте банки боковой стороной к стенке, головой к донышку, верхняя свободная часть банки может быть дополнена горизонтальными рядами рыб; горизонтальное укладывание винтообразным способом по высоте банки, боковой стороной к стенке так, чтобы хвостовые части рыб прикрывали головные части нижележащих рыб; в незаполненную часть банки рыбу укладывают вертикально, головами вниз с загнутыми в середину банки хвостовыми плавниками; безрядовое укладывание тюльки с укропом, кориандром, тмином, лавровым листом в банки вместимостью 300 $см^3$. Допускается безрядовое укладывание с разравниванием рыбы по рядам: салаки, тугуна, анчоуса, сельди (кроме круглой) не более 17 см, кильки в тару вместимостью от 800 до 1650 $см^3$; хамсы, тюльки, черноморской кильки, а также безрядовое кольцеобразное укладывание жирной мойвы с наличием до 12 % изогнутых рыб по счету в банки вместимостью от 400 до 1650 $см^3$; кильки, хамсы и тюльки в полиэтиленовые ведерки вместимостью до 1000 $см^3$ и полиэтиленовые бочонки вместимостью от 400 до 1000 $см^3$, тихоокеанской мелкой (озерной) сельди — в металлические банки вместимостью не более 1650 $см^3$; кильки каспийской с использованием машин с упорядоченным укладыванием в банки вместимостью не более 353 $см^3$; балтийской кильки и салаки не более 14 см в металлические банки вместимостью 710 $см^3$.
Цвет рыбы	Свойственный данному виду рыб
Наличие чешуи	Допускается на поверхности рыбы у пеляди, чира, сайры — чешуя; у сельди тихоокеанской, атлантической, беломорской, тугуна (сосвинской сельди), анчоуса, рипуса, ряпушки — часть чешуи; у остальных рыб — единичные чешуйки.
Наличие налета белкового происхождения	Допускается незначительный
Состояние заливки	С наличием взвешенных частиц белкового происхождения, отдельных чешуек и жира на поверхности

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

2.2. **(Исключен, Изм. № 4).**

2.3. Показатели «Массовая доля бензойнокислого натрия» и «Массовая доля жира» изготовитель определяет на основании периодических анализов, проводимых в количестве и в сроки, необходимые для обеспечения соответствия указанных показателей требованиям настоящего стандарта.

(Введен дополнительно, Изм. № 6).

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

(Введен дополнительно, Изм. № 8).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 8756.0.

Подготовка проб для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929.

Методы испытаний — по ГОСТ 26664, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935 и указанным в п. 1.5 настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 8).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Упаковывают и маркируют пресервы по ГОСТ 11771.

4.2. Пресервы фасуют:

в металлические банки по ГОСТ 5981 и нормативно-технической документации вместимостью не более 1650 $см^3$;

в металлические банки и ведерки со съемной крышкой в соответствии с действующей нормативно-технической документацией, вместимостью не более 1650 $см^3$;

в стеклянные банки по ГОСТ 5717.1 — ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 1000 $см^3$;

в полиэтиленовые банки с замковой крышкой вместимостью не более 1500 $см^3$, ведерки и бочонки вместимостью не более 1000 $см^3$, соответствующие требованиям действующей нормативно-технической документации и изготовленные из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР для этих целей по нормативно-технической документации;

в банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом, — по нормативно-технической документации.

Пресервы из обезглавленной салаки фасуют в банки вместимостью не более 710 $см^3$.

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

(Измененная редакция, Изм. № 8, 9).

4.3. Транспортируют пресервы всеми видами транспорта в соответствии с утвержденными правилами перевозки скоропортящихся грузов при температуре от 0 до минус 10 °С. В период с 1 апреля до 30 сентября все виды пресервов, а пресервы из североморской кильки и анчоуса в течение всего года — при температуре от минус 5 до минус 10 °С.

Пакетирование — по ГОСТ 23285.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

(Измененная редакция, Изм. № 5, 8).

4.4. **(Исключен, Изм. № 9).**

4.5. Хранят пресервы при температуре:

от минус 2 до минус 15 °С — из круглой сельди;

от минус 5 до минус 10 °С — в период с 1 апреля до 30 сентября, из североморской кильки и анчоуса в течение всего года;

от 0 до минус 10 °С — остальные.

4.6. Срок хранения пресервов с даты изготовления, мес, не более:

3 — из сельди круглой, кильки черноморской;

4 — сельди атлантической, кильки балтийской и североморской, салаки, анчоуса, хамсы, тюльки, мойвы, ряпушки, пеляди и чира, сайры;

6 — рипуса, остальной сельди, пресервов «Килька каспийская пряная в уксусно-солевой заливке», «Килька каспийская пряного посола».

4.5; 4.6. **(Измененная редакция, Изм. № 9).**

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

Наименование продукции	Код ОКП
Сельдь беломорская пряного посола	92 7211 0020
Сельдь тихоокеанская жирная мелкая, вылавливаемая в заливе Анива	92 7211 0030, 92 7211 0120
Сельдь тихоокеанская жирная мелкая, вылавливаемая в заливе Терпения	92 7211 0040, 92 7211 0130
Сельдь тихоокеанская мелкая (озерная) жирностью менее 6 %	92 7211 0050
Сельдь круглая пряного посола	92 7211 0060
Сельдь иваси пряного посола	92 7211 0070, 92 7211 0110
Сельдь иваси мелкая пряного посола	92 7211 0080, 92 7211 0100
Сельдь тихоокеанская мелкая (озерная) жирностью не менее 6 %	92 7211 0090
Кильки балтийские пряного посола с укропом	92 7212 0010
Кильки балтийские пряного посола с чесноком	92 7212 0070
Кильки балтийские пряного посола	92 7212 0020, 92 7212 0030, 92 7212 0040, 92 7212 0050, 92 7212 0060, 92 7212 0150, 92 7212 0160, 92 7212 0200, 92 7212 0210
Кильки каспийские пряного посола	92 7212 0080, 92 7212 0090, 92 7212 0100
Кильки каспийские с укропом	92 7212 0100
Кильки ленинградские пряного посола	92 7212 0120, 92 7212 0130
Кильки рижские с вином	92 7212 0140
Кильки североморские пряного посола	92 7212 0220
Кильки черноморские пряного посола	92 7212 0240
Килька каспийская пряная в уксусно-солевой заливке	92 7212 0281, 92 7212 0282
Мойва жирная пряного посола	92 7219 0010
Мойва обезглавленная пряного посола	92 7219 0460
Кильки таллинские пряного посола	92 7212 0280
Пелядь озерная и прудовая пряного посола	92 7219 0020
Ряпушка, кроме сибирской и беломорской	92 7219 0030
Ряпушка сибирская пряного посола	92 7219 0040, 92 7219 0290
Салака пряного посола	92 7219 0050, 92 7219 0060, 92 7219 0070, 92 7219 0080, 92 7219 0300
Салака обезглавленная пряного посола	92 7219 0450, 92 7219 0451, 92 7219 0452, 92 7219 0453, 92 7219 0454
Сайра пряного посола	92 7219 0090
Анчоус пряного посола	92 7219 0470
Рипус пряного посола	92 7219 0270
Тугун ленский и енисейский пряного посола	92 7219 0140, 92 7219 0150
Тугун (сельдь сосвинская) пряного посола	92 7219 0260
Тюлька пряного посола	92 7219 0160, 92 7219 0170, 92 7219 0180, 92 7219 0190, 92 7219 0200, 92 7219 0370
Хамса пряного посола	92 7219 0210, 92 7219 0220, 92 7219 0340, 92 7219 0350, 92 7219 0230, 92 7219 0330

ПРИЛОЖЕНИЕ. **(Введено дополнительно, Изм. № 8).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН Министерством рыбного хозяйства СССР**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 13.01.78 № 71**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 3945—68, ГОСТ 10980—64**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	1.4	ГОСТ 18315—78	1.4
ГОСТ 814—96	1.4	ГОСТ 19182—89	1.5
ГОСТ 1168—86	1.4	ГОСТ 20057—96	1.4
ГОСТ 1368—2003	1.5	ГОСТ 20460—75	1.4
ГОСТ 2874—82	1.4	ГОСТ 21946—76	1.4
ГОСТ 5717.1—2003	4.2	ГОСТ 23285—78	4.3
ГОСТ 5717.2—2003	4.2	ГОСТ 24597—81	4.3
ГОСТ 5981—88	4.2	ГОСТ 24881—81	1.4
ГОСТ 6968—76	1.4	ГОСТ 26664—85	1.5, 3.1
ГОСТ 7977—87	1.4	ГОСТ 26829—86	1.5
ГОСТ 8756.0—70	3.1	ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 11771—93	4.1	ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26935-86	3.1
ГОСТ 13830—97	1.4	ГОСТ 27001—86	1.5
ГОСТ 16729—71	1.4	ГОСТ 27082—89	1.5
ГОСТ 16732—71	1.4	ГОСТ 27207—87	1.5
ГОСТ 17594—81	1.4	ГОСТ 27569—87	1.4

5. **Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 03.11.92 № 147**

6. **ИЗДАНИЕ (ноябрь 2008 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, утвержденными в июле 1979 г., январе 1980 г., октябре 1981 г., ноябре 1982 г., январе 1984 г., сентябре 1984 г., августе 1985 г., декабре 1988 г., июне 1990 г. (ИУС 9—79, 3—80, 1—82, 2—83, 4—84, 12—84, 11—85, 4—89, 10—90)**

gost.e-ecolog.ru