ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ В БУЛЬОНЕ, ЗАЛИВКАХ, МАРИНАДЕ И РАЗЛИЧНЫХ СОУСАХ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 25856—83

Издание официальное

Цена 3 коп.

gost.e-ecolog.ru

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

РАЗРАБОТАН Министерством рыбного хозяйства СССР

ИСПОЛНИТЕЛИ

М. С. Биденко, канд. техн. наук; **М. А. Дударева; Л. Н. Панасюк; И. В. Литвинюк; В. Е. Астахов; Н. Н. Жайворонок; А. Н. Аксенова; Т. Д. Довбешко**

ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

Член Коллегии **С. В. Бутысин**

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 7 июля 1983 г. № 2983

УДК 664.951:006.354 Группа Н23

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ В БУЛЬОНЕ, ЗАЛИВКАХ, МАРИНАДЕ И РАЗЛИЧНЫХ СОУСАХ

Технические условия

Canned fish with vegetables in marinade, bouillon and various sauces. Specification

ГОСТ 25856—83

Взамен ГОСТ 12291—66, ГОСТ 12284—66

ОКП 92 7151, 92 7153

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 7 июля 1983 г. № 2983 срок действия установлен

с 01.07.84
до 01.07.89

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из рыбы, фаршированных овощей и изделий из рыбного фарша с добавлением или без добавления гарнира, в бульоне, заливках, маринаде и различных соусах (кроме томатного).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта из рыбы-сырца, охлажденной, мороженой рыбы или мороженого рыбного фарша с использованием овощей, грибов, бобовых, круп, пшеничной муки, сахара, соли, пряностей и других материалов по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Рыба или изделия из рыбного фарша с гарниром или без гарнира, а также фаршированные овощи должны быть уложены в банки, залиты бульоном, заливкой, маринадом или различными соусами, герметично укупорены и стерилизованы при температуре выше 100°С.

1.3. Сырье и материалы, используемые при приготовлении консервов, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов).

Растительные масла должны быть рафинированными. Допускается использовать нерафинированное или гидратированное подсолнечное масло высшего сорта.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1983

Применение круп в качестве гарнира при изготовлении консервов из салаки, сайры, мойвы, тюльки, кильки и хамсы не допускается.

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

Допускаются:

плавники, включая хвостовой, у мелкой рыбы при длине тушки не более 10 см;

плавники, кроме хвостового, у рыбы при длине тушки не более 14 см; сельди, скумбрии, ставриды и хека при машинной разделке; саргана, путассу;

икра или молоки — у камбалы и речного ерша; у черноморской ставриды при длине тушки не более 14 см, а также у мелкой рыбы при длине тушки не более 10 см;

чешуя — у тресковых и камбаловых рыб, бычка, скумбрии и мойвы;

остатки черной пленки — у путассу, хека, сельди и салаки, разделанных без разрезания брюшка;

«жучки» — у черноморской ставриды при длине тушки не более 11 см.

Допускается срезать брюшную часть у бычка и при машинной разделке у сельди, скумбрии и ставриды.

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, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,2 до 2,5	По ГОСТ 8756.20—70
Массовая доля сухих веществ, %, не менее:		По ГОСТ 8756.2—70
для консервов в соусах «Киндзмари» и «Ниорцхали»	23	
для остальных консервов	25	
Кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %:		По ГОСТ 8756.15—70
в маринаде	От 0,5 до 0,8	
в остром соусе	От 0,5 до 0,7	
в соусе «Ниорцхали»	От 0,5 до 0,6	

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
в соусе «Киндзмари» и остальных соусах, приготовленных с добавлением уксусной кислоты	От 0,3 до 0,6	
Массовая доля олова для консервов в банках из жести, %, не более	0,02	По ГОСТ 5370—58
Массовая доля меди для консервов с добавлением томатной пасты, %, не более	0,0008	По ГОСТ 5370—58
Наличие свинца	Не допускается	По ГОСТ 5370—58

1.7. По органолептическим и физическим 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 в консервах, приготовленных с использованием болгарского перца
Запах	Приятный, свойственный данному виду консервов
Консистенция:	
рыбы	Сочная, плотная. Допускается незначительная суховатость
костей	Мягкая. Допускаются жестковатые позвоночные кости
изделий из фарша и фаршированных овощей	Сочная, плотная. Допускается незначительная суховатость
овощей, бобовых, круп, грибов	Мягкая. Допускается плотная, но не жесткая и не разваренная
Состояние:	
рыбы	Куски и тушки рыб целые. При выкладывании из банки отдельные куски и тушки рыб могут разламываться. Допускается незначительное нарушение кожного покрова
изделий из рыбного фарша и фаршированных овощей	Целые. Котлеты, тефтели, фрикадельки правильной формы — овальные, шарообразные или цилиндрические. Голубцы аккуратно завернуты. Крупа в фарше без комков, равномерно смешана с измельченной рыбой. При выкладывании из банки отдельные изделия из рыбного фарша могут разламываться.

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
овощей, грибов бобовых, круп среды	Допускается: незначительное отклонение от правильной формы; незначительные разрывы овощей в местах фаршированияКусочки целые, не разваренные Целые, не разваренные Соус однородный без отстоя водянистой части. Бульон прозрачный. Допускается незначительное желирование прозрачных заливок и наличие взвешенных частиц в бульоне
Порядок укладывания	Куски рыбы укладывают поперечным срезом к донышку банки или плашмя; тушки мелкой рыбы — параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами, для консервов «Килька с луком «Острая» насыпью с разравниванием; изделия из рыбного фарша, фаршированные овощи — в один или несколько рядов в зависимости от высоты банки. При механизированном укладывании рыбы в банки высота кусков рыбы не нормируется, а высота порций рыбы равна внутренней высоте банки, торцы порции имеют ровные срезы, при этом отдельные куски рыбы могут быть уложены плашмя. Допускается безрядовая укладка тушек мелкой рыбы с наличием отдельных кусков рыбы в банке. Гарнир размещается в зависимости от формы банки и размеров укладываемых в банку кусков, тушек рыбы или изделий из рыбного фарша. В консервах с соусами «Киндзмари» и «Ниорцхали» кусочки лимона и зелень укладывают на дно банки и сверху рыбы
Количество кусков рыбы, тушек, изделий из рыбного фарша, фаршированных овощей	Количество кусков и тушек рыбы не нормируется. Количество фаршированных овощей или изделий из рыбного фарша в банке должно быть не менее двух. Прихвостовых кусков в консервах из рыбы, разрезанной пополам, должно быть не более половины, а в консервах из мелкой рыбы, разрезанной на поперечные куски по высоте банки — не более 1/3 по счету от общего количества кусков. При механизированном укладывании рыбы допускается количество прихвостовых кусков не более 50%, а в отдельных банках в пределах до 3% в партии не более 60% от общего количества ломтиков в банке

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Массовая доля составных частей, %:	
для консервов с добавлением гарнира:	
рыбы или изделий из рыбного фарша, не менее	50
гарнира	От 20 до 30
маринада, бульона, соуса, заливки	От 10 до 20
для консервов без добавления гарнира:	
фаршированных овощей и изделий из рыбного фарша, не менее	70
маринада, соуса, заливки, бульона, не менее	10
Наличие посторонних примесей	Не допускается

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0—70.

2.2. Соли тяжелых металлов определяют периодически. Периодичность определения 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.

2.3. Массовая доля сухих веществ определяется изготовителем периодически, не реже одного раза в полугодие.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Метод отбора проб — по ГОСТ 8756.0—70, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.1—75, ГОСТ 10444.3—75, ГОСТ 10444.4—75 и указанным в п. 1.6 настоящего стандарта.

3.2. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.1—75, ГОСТ 10444.3-75 — ГОСТ 10444.6-75, ГОСТ 10444.15—75.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов государственного санитарного надзора в указанных

ими лабораториях по ГОСТ 10444.0-75 — ГОСТ 10444.2-75, ГОСТ 10444.7-75 — ГОСТ 10444.10-75.

3.3. Посторонние примеси определяются визуально.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

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

Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77.

4.2. Фасуют консервы в металлические банки по ГОСТ 5981—82 вместимостью не более 355 $см^3$, фигурные стеклянные банки по ГОСТ 24639—81 вместимостью не более 300 $см^3$.

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

4.3. Транспортируют консервы всеми видами транспорта в соответствии с утвержденными для конкретного вида транспорта правилами перевозки скоропортящихся грузов.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

4.4. Хранят консервы при температуре не ниже 0°С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Редактор *Т. И. Василенко*
Технический редактор *Л. Я. Митрофанова*
Корректор *Р. В. Ананьева*

Сдано в наб. 12.07.83 Подп. в печ. 19.10.83 0,5 п. л. 0,45 уч.-изд. л. Тир. 15000 Цена 3 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123557, Москва, Новопресненский пер., 3.
Калужская типография стандартов, ул. Московская, 256. Зак. 2105

Группа Н23

Изменение № 1 ГОСТ 25856—83 Консервы рыборастительные в бульоне, заливках, маринаде и различных соусах. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 26.10.88 № 3531

Дата введения 01.05.89

По всему тексту стандарта заменить слова: «приготовляют» на «изготовляют», «изделий из рыбного фарша» на «фаршевые изделия».

Вводную часть дополнить абзацем: «Коды ОКП на рыбные консервы приведены в приложении».

Пункты 1.1, 1.3 изложить в новой редакции: «1.1. Консервы изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

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

рыба-сырец — ТУ 15—01 319—86, ТУ 15—01 321—86, ТУ 15—01 322—81, ТУ 15—01 430—80, ТУ 15—01 474—77, ТУ 15—01 859—81, ТУ 15—02 269—81, ТУ 15—02 349—79, ТУ 15—02 383—81, ТУ 15—02 473—86, ТУ 15—03 214—80, ТУ 15—03 217—80, ТУ 15—03 219—80, ТУ 15—03 375—78, ТУ 15—03 376—78, ТУ 15—03 377—78, ТУ 15—03 381—84, ТУ 15—03 431—82, ТУ 15—04 196—85, ТУ 15—04 309—77, ТУ 15—04 310—82, ТУ 15—04 358—79, ТУ 15—04 379—86, ТУ 15—04 467—80, ТУ 15—05 148—80, ТУ 15—05 159—81, ТУ 15—05 172—83, ТУ 15—263—78, ТУ 15 РСФСР 21—82, ТУ 15 РСФСР 23—82, ТУ 15 РСФСР 42—77, ТУ 15—01 406—84;

рыба охлажденная — ГОСТ 814—61, ОСТ 15—58—73, ТУ 15—01 888—84, ТУ 15—02 348—80, ТУ 15—03 205—85, ТУ 15—264—78, ТУ 15 РСФСР 40—75;

рыба мороженая — ГОСТ 1168—86, ГОСТ 20057—74, ГОСТ 21230—75; ОСТ 15—56—73, ОСТ 15—57—73, ТУ 15—01 815—79, ТУ 15—01 838—80, ТУ 15—01 881—83, ТУ 15—01 888—84, ТУ 15—02 345—79, ТУ 15—02 450—84, ТУ 15—03 230—81, ТУ 15—03 233—84, ТУ 15—03 336—81, ТУ 15—04 397—81, ТУ 15—04 518—86, ТУ 15—05 161—82, ТУ 15—05 197—87, ТУ 15—265—78, ТУ 15 РСФСР 41—75, ТУ 15 РСФСР 68—86, ТУ 15—02 408—84;

фарш рыбный мороженый — ОСТ 15—18—71, ОСТ 15—19—76;

паста белковая мороженая «Океан» — ГОСТ 24645—81;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—84;

кислота уксусная пищевая — ГОСТ 6968—76, ГОСТ 61—75, ТУ 6—09—4191—76;

лук репчатый свежий — ГОСТ 1723—86;

лук репчатый сушеный — ГОСТ 7587—71;

(Продолжение см. с. 268)

морковь столовая свежая — ГОСТ 1721—85;
морковь сушеная по ГОСТ 7588—71;
продукты томатные концентрированные — ГОСТ 3343—71;
сахар-песок — ГОСТ 21—78;
масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129—73;
масло соевое рафинированное — ГОСТ 7825—76;
масло арахисовое — ГОСТ 7981—68;
масло кукурузное — ГОСТ 8808—73;
масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128—75;
масло оливковое.

Допускается использовать нерафинированное и гидратированное подсолнечное масло высшего сорта;

кислота лимонная — ГОСТ 908—79;
мука пшеничная — ГОСТ 26574—85;
лист лавровый сухой — ГОСТ 17594—81;
капуста белокочанная свежая — ГОСТ 1724—85;
огурцы соленые — ГОСТ 7180—73;
вина виноградные белые по ГОСТ 7208—84;
лимоны — ГОСТ 4429—82;
картофель свежий — ГОСТ 6014—68;
чеснок свежий — ГОСТ 7977—67;
чеснок сушеный — ГОСТ 16729—71;
молоко коровье пастеризованное — ГОСТ 13277—79;
молоко коровье цельное сухое — ГОСТ 4495—87;
крупа рисовая — ГОСТ 6292—70;
зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная — ГОСТ 16732—71;
грибы сушеные — ОСТ 616.1—77;
перец черный — ОСТ 18—279—76;
перец душистый — ОСТ 18—274—76;
перец горький стручковый — РСТ РСФСР 389—78;
пастернак свежий — РСТ Латв.ССР 330—84, РСТ МССР 263—77, РСТ КиргССР 161—82;
гвоздика — ОСТ 18—276—76;
кориандр — ОСТ 18—38—71;
изюм — ГОСТ 6883—69;
чернослив по РСТ УССР 128—84, РСТ Уз.ССР 486—84, РСТ МССР 736—83, РСТ ТаджССР 623—80;
киндза;
укроп свежий столовый — РСТ РСФСР 409—78, РСТ УССР 304—80;
белые коренья петрушки, сельдерея — ГОСТ 16731—71;
листья мяты — ГОСТ 23768—79;
шафран — ОСТ 18—281—76;
сумах (барбарис) — ГОСТ 4565—79».

Пункт 1.4 исключить.

(Продолжение см. с. 269)

Пункт 1.6 изложить в новой редакции: «1.6. По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,2 до 2,5	По ГОСТ 27207—87
Массовая доля сухих веществ, %, не менее:		По ГОСТ 26808—86
для консервов в соусах «Киндзмари» и «Ниорцхали»	23	
для остальных консервов	25	
Кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %:		
в маринаде	От 0,5 до 0,8	
в остром соусе	От 0,5 до 0,7	
в соусе «Ниорцхали»	От 0,5 до 0,6	
в соусе «Киндзмари» и остальных соусах, изготовленных с добавлением уксусной кислоты	От 0,3 до 0,6	
Массовая доля составных частей, %		По ГОСТ 26664—85
для консервов с добавлением гарнира:		
рыбы или фаршевых изделий, не менее	50	
гарнира	От 20 до 30	
маринада, бульона, соуса, заливки	От 10 до 20	
для консервов без добавления гарнира:		
фаршированных овощей, не менее	70	
маринада, соуса, заливки, бульона, не менее	10	
фаршевых изделий, не менее	70	
в том числе рыбы, не менее	50	
маринада, бульона, соуса, заливки, не менее	10	

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.6*а:* «1.6а. Остаточные количества пестицидов в консервах не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов (ртути, мышьяка, меди, свинца, кадмия, цинка, олова) — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

Пункт 1.7. Исключить слова: «и физическим»;

исключить показатель: «Массовая доля составных частей, %» и его норму;

таблица 2. Головка. Исключить слова: «и норма»;

показатель «Состояние: рыбы и изделий из рыбного фарша и фаршированный овощей» изложить в новой редакции:

(Продолжение см. с. 270)

Наименование показателя	Характеристика
Состояние: рыбы	Куски и тушки рыб целые. Допускается: разламывание отдельных тушек рыб при выкладывании из банки.
фаршевых изделий и фаршированных овощей	Целые. Котлеты, тефтели, фрикадельки правильной формы — овальные, шарообразные или цилиндрические. Голубцы аккуратно завернуты. Крупа рисовая в фарше без комков, равномерно смешана с измельченной рыбой. Допускается: разламывание отдельных фаршевых изделий при выкладывании их из банки; незначительное отклонение фаршевых изделий от правильной формы; незначительные разрывы овощей в местах фарширования.

таблицу дополнить показателями:

Наименование показателя	Характеристика
Состояние кожных покровов	Незначительное нарушение кожного покрова
Характеристика разделки	Голова, внутренности, плавники, остатки крови, чешуя и «жучки» удалены. Допускаются: плавники, включая хвостовой, у мелкой рыбы при длине тушки не более 10 см; плавники, кроме хвостового, у рыбы при длине тушки от 10 до 14 см; сельди, скумбрии, ставриды и хека при машинной разделке, саргана, путассу; икра или молоки — у камбалы и речного ерша, а также у мелкой рыбы при длине тушки не более 14 см; чешуя — у тресковых и камбаловых рыб, бычка, скумбрии и мойвы; остатки черной пленки — у путассу, хека, сельди и салаки, разделанных без разрезания брюшка; «жучки» — у черноморской ставриды при длине тушки не более 11 см; срезание брюшной части у бычка и при машинной разделке у сельди, скумбрии и ставриды

(Продолжение см. с. 271)

Пункты 2.2, 2.3, 3.1, 3.2 изложить в новой редакции: «2.2. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, утвержденным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

2.3. Содержание рыбы в фаршевых изделиях контролируют в процессе изготовления консервов.

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

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

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3—85, ГОСТ 10444.4—85, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86, ГОСТ 26931—86, ГОСТ 26932—86, ГОСТ 26933—86, ГОСТ 26934—86, ГОСТ 26935—86 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 10444.0—75, ГОСТ 26669—85; ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3-85 — ГОСТ 10444.6-85, ГОСТ 104444.15—75, ГОСТ 26670—85.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.7—86, ГОСТ 10444.9—75, ГОСТ 10444.10—75, ГОСТ 26670—85».

Пункт 3.3 исключить.

Пункт 4.1 изложить в новой редакции: «4.1. Упаковывают и маркируют консервы — по ГОСТ 11771—77 с указанием состава консервов на этикетке: для консервов «Долма рыбная в виноградных листьях» и «Сабза-каурма по-ленкоранski».

Пункт 4.2. Заменить значение: 355 на 353.

Пункт 4.3 дополнить абзацем: «Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597—81».

Пункт 4.4 изложить в новой редакции: «4.4. Консервы хранят 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:

«Скумбрия дальневосточная в бульоне» — 2 года;

остальные консервы — 1 год».

Стандарт дополнить приложением:

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Коды по общесоюзному классификатору

Ассортимент	Код ОКП
Бычки закусочные	92 7151 0010
Бычки закусочные и любительские	92 7151 0020
Бычки в томатном маринаде	92 7151 0030
Бычки «Южные»	92 7151 0040
Килька каспийская с овощами в маринаде	92 7151 0050
Корюшка с овощами в маринаде	92 7151 0060
Окунь речной с овощами в маринаде	92 7151 0070
Путассу жареная с овощным гарниром в маринаде	92 7151 0080
Салака в маринаде с овощами	92 7151 0090
Сельдь атлантическая мелкая с овощами в маринаде	92 7151 0100
Сельдь атлантическая с овощами в маринаде	92 7151 0110
Сквама обжаренная с овощами в маринаде	92 7151 0120

(Продолжение см. с. 272)

Продолжение

Ассортимент	Код ОКП
Мелкий частик с овощами в маринаде	92 7151 0130
Голубцы фаршированные рыбой и овощами	92 7153 0010
Голубцы фаршированные рыбой и рисом в мучном соусе	92 7153 0020
Долма рыбная в виноградных листьях	92 7153 0030
Сабза-каурма по-ленкорански	92 7153 0040
Скумбрия атлантическая обжаренная с овощным гарниром в розовом соусе	92 7153 0050
Ставрида океаническая с овощным гарниром в розовом соусе	92 7153 0070
Ставрида черноморская мелкая с лимоном в соусе «Ниорцхали»	92 7153 0080
Ставрида черноморская мелкая в соусе «Киндзмари»	92 7153 0090
Тефтели рыбные в пряном бульоне	92 7153 0100
Фрикадельки из частиковых рыб в славянском соусе	92 7153 0110
Фрикадельки из частиковых рыб с овощным гарниром в любительском соусе	92 7153 0120
Фрикадельки из салаки и кильки с овощным гарниром в любительском соусе	92 7153 0130
Фрикадельки в славянском соусе (из салаки и кильки)	92 7153 0140
Фрикадельки в греческом соусе	92 7153 0150
Фрикадельки любительские в белом соусе	92 7153 0160
Скумбрия дальневосточная в бульоне	92 7162 0140
Треска бланшированная в яичном соусе	92 7162 0150

(ИУС № 1 1989 г.)

gost.e-ecolog.ru