Группа Н23

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Пресервы рыбные

РЫБА ОКЕАНИЧЕСКАЯ ПРЯНОГО ПОСОЛА

ГОСТ 20546—85

Технические условия

Fish preserves. Oceanic fish in spicy brine. Specifications

ОКП 92 7213, 92 7219

Дата введения 01.07.86

Настоящий стандарт распространяется на пресервы пряного посола, изготовленные из океанической рыбы — атлантической, дальневосточной и курильской скумбрии, ставриды и сардин (сардины, сардинопса и сардинеллы).

Коды ОКП на рыбные пресервы приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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.

1.2. Пресервы изготовляют из обезглавленной рыбы.

Допускается изготовлять пресервы из неразделанных сардин и сардинопса.

1.1, 1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.3. Рыба должна быть пересыпана смесью (соль, сахар, пряности и антисептик), уложена в банки с добавлением или без добавления заливки и плотно укупорена.

Допускается использовать углекислотные экстракты и эфирные масла пряностей.

Банки не должны иметь подтечности.

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 20057 и другой нормативно-технической документации;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830*;

сахар-песок — ГОСТ 21;

вода питьевая — ГОСТ 2874**;

лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;

перец черный, перец душистый, гвоздика, кориандр, корица, имбирь, мускатный орех, мускатный цвет, кардамон — нормативно-технической документации.

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

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

---

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

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

Издание официальное Перепечатка воспрещена

gost.e-ecolog.ru

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	От 6,0 до 8,0	По ГОСТ 27207
Массовая доля жира в курильской скумбрии, %, не менее	18,0	По ГОСТ 26829
Массовая доля бензойнокислого натрия, %, не более	0,1	По ГОСТ 27001
Длина обезглавленной рыбы, см, не менее:		По ГОСТ 1368
для курильской, дальневосточной и атлантической скумбрии	19,0	
для ставриды и сардинеллы	16,5	
для сардинопса, сардины	11,0	
Длина неразделанных рыб, см, не менее:		
для сардинопса	15,0	
сардины	11,0	
	Рыба в банке равномерная по величине. Допускается отклонение по длине обезглавленных рыб в банке не более 4 см; для сардины и сардинопса — не более 3 см (в пределах установленных размеров, не менее установленной минимальной длины)	
Массовая доля составных частей, %, не менее:		По ГОСТ 26664
для пресервов из курильской скумбрии:		
рыбы	84,0	
заливки	7,0	
для остальных пресервов:		
рыбы	80,0	
заливки	7,0	

1.4, 1.5. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

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

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Приятный, свойственный созревшей рыбе данного вида, без постороннего привкуса
Запах	Приятный, свойственный созревшей рыбе данного вида с ароматом пряностей, без постороннего запаха
Консистенция	Нежная, сочная. Допускается: для ставриды — плотная, для курильской скумбрии — плотная или слегка перезревшая (в местах потребления)
Состояние рыбы и кожного покрова	Рыба без наружных повреждений. Поверхность рыбы чистая или с наличием пряностей. Допускаются: расслаивание мяса на разрезе для курильской и атлантической скумбрии; слегка лопнувшее брюшко без выпадения внутренностей для неразделанной сардины; следы от объячеивания — хомутики;

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Состояние рыбы и кожного покрова	для ставриды — незначительные повреждения кожи от саморанения; для сардины и сардинопса — слипание созревших рыб, когда разъединение одной рыбы от другой возможно без повреждения кожицы
Цвет рыбы	Свойственный данному виду рыбы. Допускаются: потемнение мяса рыбы на срезах; незначительное пожелтение стенок брюшной полости без вкуса и запаха окислившегося жира у курильской скумбрии, незначительное пожелтение мяса рыбы на срезах и подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира; желто-зеленая окраска подкожного жира без вкуса и запаха окислившегося жира у курильской скумбрии
Разделка	Правильная. Допускаются небольшие отклонения от правильной разделки; при машинной разделке рыбы поперечный надрез брюшка в области анального отверстия
Порядок укладывания рыбы	Рыба должна быть уложена плотными параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами, наклонно, причем в ряду каждая рыба по отношению к соседней — головной частью к хвостовой. Нижний ряд должен быть уложен спинками вниз, а второй и последующие ряды — спинками вверх. Допускается укладывание под крышку двух рыб для прикрытия голов и хвостовых плавников рыб верхнего ряда и одного куска с удалением хвостового плавника скумбрии, сардинеллы или ставриды шириной не менее 5 см для установления стандартной массы рыбы
Состояние заливки	С наличием взвешенных частиц белкового происхождения, отдельных чешуек и жира на поверхности и соответствующих дробленых пряностей
Наличие налета белкового происхождения	Допускается на поверхности рыбы
Наличие посторонних примесей	Не допускается
Наличие чешуи	Допускается на поверхности рыбы
Характеристика разделки	Голова с пучком внутренностей удалена ровным срезом касательно жаберным крышкам. Допускается: оставлять икру или молоки и частично внутренности; удалять хвостовой плавник

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

2.2. Показатель «Массовая доля бензойнокислого натрия» изготовитель определяет на основании периодических анализов, проводимых в количестве и в сроки, необходимые для обеспечения соответствия указанного показателя требованиям настоящего стандарта.

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

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 8756.0.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

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

Определение остаточных количеств пестицидов проводят методами, утвержденными Министерством здравоохранения СССР.

Разд. 3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Упаковывают и маркируют пресервы по ГОСТ 11771.

4.2. Пресервы фасуют в металлические банки по нормативно-технической документации вместимостью не более 1650 $см^3$ или полиэтиленовые банки с замковой крышкой вместимостью не более 1300 $см^3$, соответствующие требованиям нормативно-технической документации.

Допускается фасование скумбрии и ставриды в металлические банки вместимостью 3030 $см^3$ в объемах, согласованных с Министерством торговли СССР.

4.3. Транспортируют пресервы всеми видами транспорта при температуре от 0 до минус 8 °С в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов.

Пакетирование — по ГОСТ 23285 и ГОСТ 24597.

4.4. Хранят пресервы при температуре от 0 до минус 8 °С, сардины, курильскую и дальневосточную скумбрии — от минус 6 до минус 8 °С.

Срок хранения пресервов из ставриды океанической, скумбрии курильской и дальневосточной — 6 мес, из скумбрии атлантической и сардинеллы — 5 мес, из сардины и сардинопса — 2,5 мес с даты изготовления.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

Ассортимент	Код ОКП
Скумбрия атлантическая обезглавленная пряного посола	92 7213 0010
Скумбрия дальневосточная обезглавленная пряного посола	92 7213 0060
Скумбрия курильская обезглавленная пряного посола	92 7213 0070
Сардина мексиканская пряного посола	92 7219 0100
Сардинелла обезглавленная пряного посола	92 7219 0120
Сардина марокканская пряного посола	92 7219 0110
Сардина атлантическая пряного посола	92 7219 0310
Сардинелла обезглавленная пряного посола	92 7219 0360
Ставрида океаническая обезглавленная пряного посола	92 7219 0130

ПРИЛОЖЕНИЕ. **(Введено дополнительно, Изм. № 1).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 1 августа 1985 г. № 2454

2. ВЗАМЕН ГОСТ 20546—75

3. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	1.4
ГОСТ 814—96	1.4
ГОСТ 1368—91	1.5
ГОСТ 2874—82	1.4
ГОСТ 8756.0—70	2.1, 3.1
ГОСТ 8756.18—70	3.1
ГОСТ 11771—93	4.1
ГОСТ 13830—97	1.4
ГОСТ 17594—81	1.4
ГОСТ 20057—96	1.4
ГОСТ 23285—78	4.3
ГОСТ 24597—81	4.3
ГОСТ 26664—85	1.5, 3.1
ГОСТ 26829—86	1.5
ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26935-86	3.1
ГОСТ 27001—86	1.5
ГОСТ 27207—87	1.5

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

5. ИЗДАНИЕ с Изменением № 1, утвержденным в июне 1990 г. (ИУС 9—90)

gost.e-ecolog.ru