

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ

КАЛЬМАР НАТУРАЛЬНЫЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 18423—73

Издание официальное

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951 : 006.354 Группа Н23

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

Консервы

КАЛЬМАР НАТУРАЛЬНЫЙ

Технические условия

Canned squids in natural juice.
Specifications

ГОСТ 18423—73*

ОКП 92 7317

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 13 февраля 1973 г. № 342 срок введения установлен

с 01.07.74

Проверен в 1984 г. Постановлением Госстандарта от 17.02.84 № 499 срок действия продлен

до 01.07.89

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта из сырца, охлажденного или мороженого кальмара или каракатицы по технологической инструкции, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Мясо кальмара или каракатицы укладывают в банки в сыром или термически обработанном виде с добавлением соли или солевой заливки, герметично укупоривают и стерилизуют при температуре выше 100°С.

1.3. Поваренная соль должна быть помола № 1, или № 2, не ниже первого сорта и соответствовать требованиям ГОСТ 13830—84.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.4. Кальмары или каракатицы (с кожицей или без) укладывают в банки в виде тушек, филе, нарезанном на куски или шинкованном виде.

1.5. Консервы готовят с добавлением или без добавления целых или разрезанных голов со щупальцами. При механизированной разделке и укладке кальмара наличие мантии и щупалец в банках не нормируется.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

** Переиздание (февраль 1987 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июле 1979 г., феврале 1984 г. (ИУС 9—79, 6—84).*

© Издательство стандартов, 1988

Допускается частичное оставление присосок на щупальцах кальмаров.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.6. В консервах не должно быть внутренностей, клюва, глаз. Допускаются остатки хитиновых пластинок.

1.7. 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.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.8. По химическим 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 2,0	По ГОСТ 8756.20—70
Массовая доля солей олова (в пересчете на металлическое олово), %, не более	0,02	По ГОСТ 5370—58
Наличие солей свинца	Не допускается	По ГОСТ 5370—58

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.9. По органолептическим и физическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус и запах	Свойственные данному виду консервов, без посторонних привкуса и запаха
Консистенция	Плотная, но не жесткая
Цвет мяса	Без кожицы — от светло-кремового до светло-серого или кремового, с розовым или коричневатым оттенком С кожицей — от розового до темно-розового, с фиолетовым или коричневым оттенком.
Цвет бульона	От светло-кремового до коричневого. Допускается фиолетовый оттенок.
Прозрачность бульона	Непрозрачный от взвешенных частиц белка.
Внешний вид:	Тушки или филе с хвостовым плавником или без него, или мантий без отделения головы.

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма
Разделка	Куски, нарезанные вдоль или поперек мантии, или мантии с головой, шириной, соответствующей высоте банки. Шинкованные ломтики шириной не более 10 мм. Головы со щупальцами целые или разрезанные вдоль на 2—4 части.
Порядок укладывания	Целые тушки или филе должны быть уложены по окружности банки или параллельными рядами: могут быть вложены друг в друга или свернуты пополам и уложены перегибом вверх. Допускается укладывание 2—3 кусочков (довесков). Куски должны быть уложены срезами к донышку банки или плашмя параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами или по окружности банки. Шинкованные кальмары или каракатицы должны быть уложены в банку насыпью с разравниванием. Целые или разрезанные головы со щупальцами должны быть уложены в середину или на дно банки, или во внутрь тушки. При механизированном укладывании кальмара допускается разрез мантии более чем на три части и укладывание отдельных кусков плашмя, наличие мантии и щупалец в банке и их расположение не лимитируется.
Массовая доля кальмара или каракатицы, %, не менее	50
Наличие посторонних примесей	Не допускается

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

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.

Разд. 2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0—70, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3—85, ГОСТ 10444.4—85 и в соответствии со стандартами, указанными в п. 1.8.

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 10444.15—75.

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.

Разд. 3. **(Измененная редакция, Изм. 1).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Консервы фасуют 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.

4.2. Консервы упаковывают и маркируют по ГОСТ 11771—77. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77.

4.3. Консервы транспортируют транспортом всех видов в соответствии с утвержденными для транспорта конкретного вида правилами перевозки скоропортящихся грузов.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

4.1—4.3. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4.4. Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре не ниже 0°С и относительной влажности воздуха не выше 75%, не более одного года с даты изготовления.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

Изменение № 3 ГОСТ 18423—73 Консервы. Кальмар натуральный. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 17.11.88 № 3733

Дата введения 01.06.89

Пункты 1.1, 1.3 изложить в новой редакции: «1.1. Консервы должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Коды ОКП на консервы приведены в приложении.

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

кальмар (каракатица)-сырец по ТУ 15—01 277—83, ТУ 15—02 416—81, ТУ 15—04 382—81, ТУ 15—03 239—81;

кальмар каракатица-полуфабрикат охлажденный по ТУ 15—03 406—79;

кальмар и каракатица мороженые по ГОСТ 20414—75;

соль поваренная пищевая помола № 1 и 2 по ГОСТ 13830—84».

Пункты 1.4—1.6 исключить.

Пункт 1.8 изложить в новой редакции: «1.8. 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 1,2 до 2,0	По ГОСТ 27207—87
Массовая доля кальмара или каракатицы, %, не менее	50	По ГОСТ 26664—85

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.8а: «1.8а. Остаточное количество пестицидов в консервах не должно превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

Пункт 1.9. Исключить слова: «и физическим»;

таблицу 2 изложить в новой редакции:

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный данному виду консервов без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду консервов без постороннего запаха
Консистенция	Плотная, но не жесткая
Цвет мяса	Без кожицы — от светло-кремового до светло-серого или кремового с розовым или коричневым оттенком. С кожицей — от розового до темно-розового с фиолетовым или коричневым оттенком
Цвет бульона	От светло-кремового до коричневого. Допускается фиолетовый оттенок
Прозрачность бульона	Непрозрачный от взвешенных частиц белка

(Продолжение см. с. 226)

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика
Разделка	Внутренности, клюв, глаза, хитиновые пластинки, присоски — удалены. Допускаются: остатки хитиновых пластинок; частичное оставление присосок на щупальцах кальмара. Тушки или филе с хвостовым плавником или без него или мантии без отделения головы. Куски, нарезанные вдоль или поперек мантии или мантии с головой шириной, соответствующей высоте банки. Шинкованные ломтики шириной не более 10 мм. Головы с щупальцами целые или разрезанные вдоль на 2—4 части
Порядок укладывания	Целые тушки или филе должны быть уложены по окружности банки или параллельными рядами: допускается вкладывать друг в друга или свертывать пополам и укладывать перегибом вверх. Допускаются 2—3 кусочка (довеска). Куски должны быть уложены срезами к донышку банки или плашмя параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами или по окружности банки. Шинкованные кальмары или каракатицы должны быть уложены насыпью с разравниванием. Целые или разрезанные головы с щупальцами должны быть уложены в середину или на дно банки или вовнутрь тушки. При механизированном укладывании кальмара допускается разрез мантии более чем на три части и укладывание отдельных кусков плашмя, наличие мантии и щупалец в банке и их расположение не лимитируется
Наличие посторонних примесей	Не допускается

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

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0—70, 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. 1.8 настоящего стандарта.

Определение остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

3.2. Анализ на возбудителей порчи должен проводиться при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 26669—85,

(Продолжение см. с. 227)

ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3—85 — ГОСТ 10444.6—85, ГОСТ 10444.15—75, ГОСТ 26670—85.

Анализ на патогенные микроорганизмы должен проводиться 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 4.1. Заменить значение: 355 на 270.

Пункт 4.2. Второй абзац исключить.

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

Пункт 4.4. Заменить слова: «не ниже 0 °С» на «от 0 до 15 °С».

Стандарт дополнить приложением:

(Продолжение см. с. 228)

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Коды по Общесоюзному классификатору

Наименование	Код
Кальмар натуральный (без кожицы)	92 7317 0010
Кальмар натуральный с головой (с кожицей)	92 7317 0020
Кальмар натуральный обезглавленный (с кожицей)	92 7317 0030
Кальмар натуральный шинкованный (без кожицы)	92 7317 0040
Кальмар натуральный порционированный с головой (без кожицы)	92 7317 0050

(ИУС № 2 1989 г.)

gost.e-ecolog.ru