ГОСТ 16978—99

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Технические условия

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Научно-производственным акционерным обществом «Каспрыбтехцентр» и Государственным ордена «Знак Почета» научно-исследовательским и проектно-конструкторским институтом по развитию и эксплуатации флота

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 15 от 28 мая 1999 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 30 октября 1999 г. № 468-ст ГОСТ 16978—99 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с датой введения 1 октября 2000 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 16978—89

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2009 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2000
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

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

Поправка к ГОСТ 16978—99 Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	Минэкономразвития Республики Армения

(ИУС № 6 2019 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Технические условия

Canned fish in tomato souse.
Specifications

Дата введения 2000—10—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из рыбы всех видов, фаршевых изделий из рыбы, хрящей и срезков осетровых рыб в томатном соусе.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 4.1, 4.2.2, 4.2.3, 4.2.5 (показатели «Вкус», «Запах», «Наличие посторонних примесей»), 4.3.3, 4.4, 4.5.3, 5.1, 5.3, 5.4, 7.1, 7.3, разделе 6.

Иные требования стандарта подлежат обязательному соблюдению субъектами хозяйственной деятельности при указании их и стандарта в договоре.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия

ГОСТ 61—75 Кислота уксусная. Технические условия

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

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 1721—85 Морковь столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством**

ГОСТ 3343—89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 3898—56 Мука соевая дезодорированная. Технические условия

ГОСТ 3948—90 Филе рыбное мороженое. Технические условия

ГОСТ 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6968—76 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия

ГОСТ 7208—93 Вина виноградные и виноматериалы виноградные обработанные. Общие технические условия

ГОСТ 7587—71 Лук репчатый сушеный. Технические условия***

ГОСТ 7588—71 Морковь столовая сушеная. Технические условия

ГОСТ 7825—96 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

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

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

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

Издание официальное

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. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8807—94 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. 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 ботулинических 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

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 12307—66 Мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия**

ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 16729—71 Чеснок сушеный. Технические условия***

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 20057—96 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия

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 24645—81 Паста белковая мороженая «Океан». Технические условия

ГОСТ 26574—85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия*[4]

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

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

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 26808—86 Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ

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

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52815—2007.

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

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

*[4] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52189—2003.

ГОСТ 27082—89 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения общей кислотности
ГОСТ 27207—87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли
ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия
ГОСТ 29046—91 Пряности. Имбирь. Технические условия
ГОСТ 29047—91 Пряности. Гвоздика. Технические условия
ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия
ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия
ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
ГОСТ 29051—91 Пряности. Мускатный цвет. Технические условия
ГОСТ 29052—91 Пряности. Кардамон. Технические условия
ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия
ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия
ГОСТ 30004.1—93 Майонезы. Общие технические условия
ГОСТ 30054—2003 Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения
ГОСТ 30425—97 Консервы. Методы определения промышленной стерильности

3 Классификация

3.1 Наименование и ассортиментные знаки консервов указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Анчоус бланшированный в томатном соусе	Н01
Анчоус в томатном соусе	Н02
Анчоус обжаренный в томатном соусе	Ж
Ассорти из дальневосточных лососевых рыб в томатном соусе	893
Барабуля обжаренная в томатном соусе	074
Белоция обжаренная в томатном соусе	80Д
Белуга обжаренная в томатном соусе	031
Бычки обжаренные в томатном соусе	072
Голец в томатном соусе	520
Голец обжаренный в томатном соусе	Х
Горбуша бланшированная в томатном соусе	Б80
Горбуша в томатном соусе	Л78
Горбуша с нерестовыми изменениями в томатном соусе	М13
Горбуша в томатном соусе «Огонек»	Х95
Горбуша обжаренная в томатном соусе	88Д
Ерш речной обжаренный в томатном соусе	066
Желтоперка обжаренная в томатном соусе	963
Жерех обжаренный в томатном соусе	061
Зубатка обжаренная в томатном соусе	108
Камбала бланшированная в томатном соусе	П33
Камбала обжаренная в томатном соусе	Ш
Карась обжаренный в томатном соусе	665
Карп в томатном соусе	Ф71
Кета обжаренная в томатном соусе	84Д
Кефаль обжаренная в томатном соусе	057
Кижуч обжаренный в томатном соусе	В
Килька балтийская неразделанная в томатном соусе	352
Килька балтийская неразделанная обжаренная в остром томатном соусе	С69
Килька балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе	С28
Килька балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе с чесноком	Н58
Килька балтийская разделанная обжаренная в томатном соусе	С71
Килька каспийская неразделанная в томатном соусе	78К
Килька каспийская неразделанная бланшированная в томатном соусе	53Д
Килька каспийская неразделанная обжаренная в томатном соусе	100
Килька каспийская неразделанная обжаренная в томатном соусе с чесноком	Н57
Килька каспийская неразделанная обжаренная в остром томатном соусе	С68
Килька каспийская разделанная обжаренная в томатном соусе	С70 78К

Продолжение таблицы 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Килька черноморская неразделанная бланшированная в томатном соусе	48Д
Килька черноморская неразделанная обжаренная в остром томатном соусе	334
Килька черноморская неразделанная обжаренная в томатном соусе	532
Килька черноморская неразделанная обжаренная в томатном соусе с чесноком	61Д
Килька черноморская разделанная обжаренная в томатном соусе	509
Кнели рыбные бланшированные в томатном соусе	П11
Корюшка неразделанная бланшированная в томатном соусе	094
Корюшка неразделанная обжаренная в томатном соусе	079
Корюшка разделанная обжаренная в томатном соусе	793
Котлеты из лососевых рыб обжаренные в томатном соусе	Б37
Котлеты из океанических рыб обжаренные в томатном соусе	113
Котлеты из осетровых рыб обжаренные в томатном соусе	082
Котлеты из салаки обжаренные в томатном соусе	515
Котлеты из сиговых рыб обжаренные в томатном соусе	083
Котлеты из тресковых рыб обжаренные в томатном соусе	115
Котлеты из частиковых рыб обжаренные в томатном соусе	081
Красноперка обжаренная в томатном соусе	086
Кусочки рыбные в томатном соусе «Провансаль»	Ф20
Кусочки рыбные в томатном соусе по-херсонесски	Ф21
Ледяная рыба обжаренная в томатном соусе	456
Лещ бланшированный в томатном соусе	П84
Лещ обжаренный в томатном соусе	052
Лосось дальневосточный с нерестовыми изменениями бланшированный в томатном соусе	Г32
Лосось дальневосточный с нерестовыми изменениями обжаренный в томатном соусе	315
Мерланка обжаренная в остром томатном соусе	25Д
Мерланка обжаренная в томатном соусе	24Д
Мерланка обжаренная в томатном соусе кубанском	26Д
Минтай бланшированный в томатном соусе	73К
Минтай обжаренный в томатном соусе	129
Мойва разделанная обжаренная в томатном соусе	109
Муксун обжаренный в томатном соусе	036
Навага обжаренная в томатном соусе	088
Налим обжаренный в томатном соусе	А94
Налим пресноводный обжаренный в томатном соусе	063
Налим филе в томатном соусе	Т27
Нототения обжаренная в томатном соусе	815
Окунь пресноводный в томатном соусе	483
Окунь пресноводный обжаренный в томатном соусе	664
Омуль в томатном соусе	21Д
Осетр в желированном томатном соусе	575
Осетр обжаренный в томатном соусе	032
Пеламида в остром томатном соусе	363
Пеламида обжаренная в томатном соусе	110
Пеленгас обжаренный в томатном соусе	068
Песчанка тихоокеанская бланшированная в томатном соусе	304
Песчанка тихоокеанская обжаренная в томатном соусе	303
Плотва в томатном соусе	663
Путассу бланшированная в домашнем томатном соусе	11Д
Путассу бланшированная в томатном соусе	070
Путассу обжаренная в томатном соусе	938
Пыжьян обжаренный в томатном соусе	039
Рагу из дальневосточных лососей в томатном соусе	598
Рыба пресноводная мелкая обжаренная в томатном соусе	060
Рыба рубленая в томатном соусе	Н22
Рыба-сабля обжаренная в томатном соусе	952
Ряпушка неразделанная обжаренная в томатном соусе	69Д
Ряпушка разделанная обжаренная в томатном соусе	047
Ряпушка сибирская разделанная обжаренная в томатном соусе	П15
Сазан обжаренный в остром томатном соусе	55Д
Сазан обжаренный в томатном соусе	051

Продолжение таблицы 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Сайда бланшированная в томатном соусе	73Д
Сайда обжаренная в томатном соусе	66Д
Сайра бланшированная в томатном соусе	97К
Сайра в томатном соусе	А20
Сайра обжаренная в томатном соусе	13Д
Салака бланшированная в томатном соусе	519
Салака в остром томатном соусе	643
Салака в томатном соусе	И84
Салака обжаренная в томатном соусе	093
Сардина атлантическая бланшированная в томатном соусе	347
Сардина атлантическая в томатном соусе	П13
Сардина атлантическая обжаренная в томатном соусе	574
Сардина атлантическая обжаренная в томатном соусе кубанском	705
Сардина в томатном соусе «Огонек»	В01
Сардина филе обжаренная в остром томатном соусе	Т64
Сардина филе обжаренная в томатном соусе	Т63
Сардинопс бланшированный в томатном соусе	П60
Сардинопс обжаренный в томатном соусе	П59
Севрюга обжаренная в томатном соусе	033
Сельдь атлантическая бланшированная в томатном соусе	521
Сельдь атлантическая в томатном соусе	353
Сельдь атлантическая в томатном соусе «Огонек»	Х49
Сельдь атлантическая обжаренная в остром томатном соусе	661
Сельдь атлантическая обжаренная в томатном соусе	048
Сельдь атлантическая филе бланшированная в томатном соусе	671
Сельдь иваси бланшированная в томатном соусе	332
Сельдь иваси в томатном соусе	150
Сельдь иваси обжаренная в томатном соусе	56К
Сельдь круглая обжаренная в томатном соусе	891
Сельдь тихоокеанская в томатном соусе	Х48
Сиг обжаренный в томатном соусе	043
Сквама обжаренная в томатном соусе	909
Скумбрия атлантическая бланшированная в томатном соусе	906
Скумбрия атлантическая обжаренная в томатном соусе «Закусочная»	436
Скумбрия атлантическая обжаренная в томатном соусе	409
Скумбрия атлантическая обжаренная в томатном соусе «Провансаль»	П19
Скумбрия атлантическая в томатном соусе	907
Скумбрия дальневосточная бланшированная в томатном соусе	019
Скумбрия дальневосточная в томатном соусе	948
Скумбрия дальневосточная обжаренная в томатном соусе	903
Скумбрия черноморская обжаренная в томатном соусе	073
Снеток неразделанный обжаренный в томатном соусе	098
Сом в томатном соусе «Огонек»	Н45
Сом обжаренный в остром томатном соусе	56Д
Сом обжаренный в томатном соусе	053
Сом океанический обжаренный в томатном соусе	634
Сом океанический обжаренный в томатном соусе с чесноком	973
Ставрида океаническая бланшированная в томатном соусе	912
Ставрида океаническая в томатном соусе	941
Ставрида океаническая обжаренная в остром томатном соусе	800
Ставрида океаническая обжаренная в томатном соусе	886
Ставрида океаническая обжаренная в томатном соусе «Провансаль»	П20
Ставрида океаническая обжаренная в томатном соусе кубанском	707
Ставрида океаническая обжаренная в томатном соусе с чесноком	684
Ставрида черноморская обжаренная в томатном соусе	720
Судак обжаренный в томатном соусе	049
Сырок обжаренный в томатном соусе	038
Терпуг бланшированный в томатном соусе	719
Терпуг в томатном соусе	876
Терпуг обжаренный в томатном соусе	321
Толстолобик бланшированный в томатном соусе	Ф38
Толстолобик в томатном соусе «Огонек»	Н90

Окончание таблицы 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Толстолобик обжаренный в томатном соусе	069
Треска бланшированная в домашнем томатном соусе	31К
Треска бланшированная в томатном соусе	79Д
Треска обжаренная в томатном соусе	090
Треска обжаренная в томатном соусе «Провансаль»	Т82
Тресочка полярная обжаренная в томатном соусе	783
Тюлька неразделанная обжаренная в остром томатном соусе	57Д
Тюлька неразделанная обжаренная в томатном соусе	078
Умбрина обжаренная в томатном соусе	727
Усач обжаренный в томатном соусе	062
Форель морская в томатном соусе	725
Форель обжаренная в томатном соусе	Е39
Хамса неразделанная в томатном соусе	Б29
Хамса разделанная обжаренная в томатном соусе	099
Хек бланшированный в томатном соусе	642
Хек обжаренный в томатном соусе «Провансаль»	П21
Хек серебристый обжаренный в томатном соусе	716
Хек тихоокеанский обжаренный в томатном соусе	957
Хрящи и срезки осетровых рыб обжаренные в томатном соусе	322
Частик мелкий в остром томатном соусе	С26
Чехонь обжаренная в томатном соусе	056
Чир обжаренный в томатном соусе	044
Шип обжаренный в томатном соусе	114
Щука обжаренная в томатном соусе	058
Язь бланшированный в томатном соусе	А23
Язь обжаренный в томатном соусе	065

Возможно изготовление консервов другого ассортимента, соответствующего требованиям настоящего стандарта при наличии ассортиментного знака.

4 Технические требования

4.1 Консервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 Рыба неразделанная, разделанная на куски, рубленые кусочки, спинку, тушку с разрезанием или без разрезания брюшка, филе, хрящи и срезки осетровых рыб, фаршевые изделия термически обработанные или сырые должны быть уложены в банки и залиты томатным соусом.

Консервы из неразделанной рыбы изготовляют только из кильки, корюшки, ряпушки, снетка, тюльки. На спинку разделывают только минтай.

Требования по разделке рыбы устанавливают в соответствии с ГОСТ 30054.

4.2.2 Банки должны быть герметично укупорены и стерилизованы при температуре свыше 100 °С.

4.2.3 По показателям безопасности консервы должны соответствовать гигиеническим требованиям, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

4.2.4 По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля сухих веществ в консервах, %, не менее:		По ГОСТ 26808
- из обжаренной рыбы, фаршевых изделий, хрящей и срезков осетровых рыб	30	
- из обжаренной рыбы и фаршевых изделий остальных видов рыбы	25	
- из сырой и бланшированной рыбы всех видов	20	

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %:		По ГОСТ 27082
- из скумбрии, ставриды, сардины, сардинеллы, сардинопса	0,3—0,7	
- из остальных видов рыб, хрящей и срезков осетровых рыб и фаршевых изделий	0,3—0,6	
Массовая доля поваренной соли, %	1,2—2,0	По ГОСТ 27207
Массовая доля составных частей, %:		По ГОСТ 26664
- рыбы, фаршевых изделий, хрящей и срезков осетровых рыб	70—90	
- соуса	10—30	

4.2.5 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха
Консистенция:	
- рыбы, фаршевых изделий	Сочная, нежная или плотная. Может быть суховатая
- костей, плавников, «жучек»	Мягкая. Может быть жестковатая позвоночных и реберных костей у крупных пресноводных рыб
Состояние:	
- рыбы	Куски рыбы или спинки, тушки, филе рыб целые. Может быть легкая разваренность рыбы, разламывание отдельных кусков, спинок, тушек и филе рыб при их выкладывании из банки. Целостность кильки, корюшки, ряпушки, снетка, тюльки, рубленых кусочков рыбы не нормируется
- фаршевых изделий	Целые, правильной формы, одинаковые по размеру. При выкладывании из банки сохраняют свою форму. Могут быть незначительные отклонения от правильной формы; надламывание отдельных изделий при их выкладывании из банки.
- соуса	Однородный, без отделения водянистой части
Цвет соуса	От оранжевого до светло-коричневого с оттенками, свойственными внесенным добавкам. Может быть коричневый в консервах из камбалы, минтая, наваги, терпуга, щуки, котлет из крупных пресноводных рыб, трески, ставриды океанической, скумбрии, сайды
Характеристика разделки	Голова, внутренности, чешуя, плавники, жучки, черная пленка, хрящи удалены; сгустки крови зачищены, срезы ровные. У рыбы, разделанной на филе, удалена позвоночная кость, у минтая, разделанного на спинку, — брюшная часть или брюшная часть вместе с позвоночной костью не более чем на $^1/_3$ длины спинки. Могут быть: - плавники, включая хвостовой, при длине тушки не более 10 см (кроме речных ерша и окуня); - плавники, кроме хвостового, при длине тушки не более 14 см (кроме речных ерша и окуня); у налима длиной не более 30 см; у сибирской ряпушки при длине тушки не более 22 см; у мерланки, мойвы, путассу, сайры, салаки, саргана, сардины; у сельди, скумбрии, ставриды, сардинеллы, сардинопса; - икра или молоки у ерша речного, камбалы всех размеров, корюшки, ряпушки европейской, сайры, салаки, сардины, а также у рыбы при длине тушки не более 14 см и при разделке рыбы без разрезания брюшка; - хрящи у севрюги, стерляди, средних осетра и шипа; - срез нижней части брюшка; - поперечный надрез брюшка в области анального отверстия у рыбы, разделанной без разрезания брюшка;

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика
Характеристика разделки	- косые срезы в отдельных кусках и тушках рыб; - «жучки» у черноморской ставриды при длине тушки не более 11 см; - незначительные остатки черной пленки в отдельных кусках мерланки, пикши, путассу, сайды, сардинеллы, сельди, скумбрии, ставриды, толстолобика, трески, хамсы, хека и рыбы, разделанной без разрезания брюшка; остатки внутренностей в отдельных кусках и тушках рыб, разделанных без разрезания брюшка, и у песчанки тихоокеанской при длине тушки не более 14 см
Порядок укладывания: - рыбы	Куски тушек рыбы и спинки, филе уложены поперечным срезом к донышку банки. Тушки и филе мелких рыб уложены плашмя, параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами. Тушки сардин уложены брюшком вверх, головной частью к хвостовой; тушки мелкой сельди иваси — кольцеобразно в цилиндрические банки. Тушки рыб должны быть равномерными по длине. Рубленые кусочки рыбы, хрящи и срезки осетровых рыб, неразделанные килька, корюшка, ряпушка, снеток, тюлька уложены насыпью с разравниванием. Может быть: - безрядовое укладывание тушек кильки и отдельных кусков мелких рыб; - укладывание кусков спинки минтая плашмя; - укладывание отдельных кусков в банке в два ряда, а также плашмя; - укладывание в стеклянные банки тушек мелких рыб вертикально, кусков рыбы — в два ряда
- котлет	Уложены на ребро, плашмя или плашмя накрест попарно
- фаршевых изделий	В один или несколько рядов в зависимости от высоты банки
Количество: - кусков, филе, тушек	Количество кусков крупных экземпляров рыб должно быть не более трех, не считая одного довеска, и не более одного прихвостового куска. Количество кусков мелких рыб, спинок, тушек, рубленых кусочков, филе, неразделанных рыб — не нормируется. Прихвостовых кусков в консервах из рыбы, разрезанной пополам, должно быть не более половины, а в консервах из мелкой рыбы, разрезанной на поперечные куски, — не более одной трети от общего количества кусков. Количество прихвостовых кусков не нормируется: - в консервах из сардин, сельди, скумбрии, ставриды, тресковых рыб; - в консервах из океанических рыб длиной не более 20 см. Может быть один довесок при укладывании в банки тушек или филе рыб
- фаршевых изделий	Котлет — не более четырех, кнелей — не нормируется
- хрящей и срезков	Не нормируется
Наличие чешуи	Удалена Могут быть: - единичные чешуйки у толстолобика (при длине рыбы более 30 см), у камбаловых и тресковых рыб (кроме пикши), желтоперки, зубатки, карпа, мойвы, ряпушки, салаки, сардинеллы (сардинопса), сардины, скумбрии, ставриды; - чешуя у толстолобика (при длине рыбы не более 30 см), у дальневосточных лососевых рыб, бычка, скумбрии черноморской
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:

- рыба-сырец — нормативному документу;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814 и нормативным документам;
- рыба мороженая — ГОСТ 1168, ГОСТ 3948, ГОСТ 20057 и нормативным документам;

- лососи дальневосточные с нерестовыми изменениями сырец — нормативному документу;
- лососи дальневосточные с нерестовыми изменениями мороженые — нормативному документу;
- фарш пищевой мороженый — нормативному документу;
- хрящи и срезки осетровых рыб охлажденные и мороженые — нормативному документу;
- паста белковая «Океан» — ГОСТ 24645;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129;
- масло соевое рафинированное — ГОСТ 7825;
- масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981;
- масло горчичное — ГОСТ 8807;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;
- масло подсолнечное высокоолеиновое — нормативному документу;
- сахар-песок — ГОСТ 21 и нормативным документам;
- сахар-рафинад — ГОСТ 22;
- паста томатная, пюре томатное — ГОСТ 3343;
- вода питьевая — ГОСТ 2874;
- кислота уксусная пищевая — ГОСТ 61, ГОСТ 6968 и нормативным документам;
- уксус пищевой синтетический, уксус столовый — нормативным документам;
- уксус спиртовой пищевой натуральный — нормативному документу;
- мука пшеничная хлебопекарная — ГОСТ 26574;
- мука из твердой пшеницы (дурум) — ГОСТ 12307;
- мука соевая дезодорированная — ГОСТ 3898;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
- вино виноградное сухое — ГОСТ 7208;
- перец красный сладкий свежий — ГОСТ 13908;
- лук репчатый свежий — ГОСТ 1723;
- лук сушеный — ГОСТ 7587;
- лук жареный пюре, лук обжаренный — нормативным документам;
- лук шинкованный полуфабрикат — нормативному документу;
- чеснок свежий — ГОСТ 7977;
- чеснок сушеный — ГОСТ 16729;
- чеснок соленый по-домашнему, чеснок солено-маринованный — нормативным документам;
- морковь столовая свежая — ГОСТ 1721;
- морковь сушеная — ГОСТ 7588;
- морковь обжаренная, морковь резаная быстрозамороженная — нормативным документам;
- перец душистый — ГОСТ 29045;
- имбирь — ГОСТ 29046;
- гвоздика — ГОСТ 29047;
- орех мускатный — ГОСТ 29048;
- корица — ГОСТ 29049;
- перец черный и белый — ГОСТ 29050;
- цвет мускатный — ГОСТ 29051;
- кардамон — ГОСТ 29052;
- перец красный молотый — ГОСТ 29053;
- кориандр — ГОСТ 29055;
- майонез — ГОСТ 30004.1 и нормативным документам;
- порошок горчичный — нормативному документу;
- полуфабрикаты овощные для промышленного использования — нормативным документам;
- перец стручковый горький свежий — нормативному документу;
- пюре-полуфабрикаты плодовые и ягодные — нормативным документам;
- пюре красного сладкого перца — нормативному документу;
- пюре яблочное — нормативному документу;
- пюре яблочно-сливовое — нормативному документу;
- концентрат пищевкусовой гвоздичный — нормативному документу;
- перец сладкий быстрозамороженный — нормативному документу;
- экстракты пряностей — нормативным документам.

Могут быть использованы:

- мелочь океаническая третьей группы;
- рыба с механическими повреждениями по качеству сырья не ниже первого сорта при условии удаления поврежденных частей;
- масло подсолнечное нерафинированное и гидратированное высшего сорта по ГОСТ 1129;
- мука пшеничная второго сорта.

4.3.2 Консервы из неразделанной рыбы изготовляют из кильки длиной не менее 6 см, корюшки — не более 11 см, ряпушки — не более 10 см; снетка всех размеров, тюльки — не менее 5 см.

Может быть в консервах из тюльки не более 20 % (по счету) рыб длиной менее 5 см.

4.3.3 Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности должны соответствовать санитарным правилам и нормам, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

4.4 Маркировка

Маркируют консервы по ГОСТ 11771. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192.

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 нормативному документу;
- банках из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом по нормативному документу;
- стеклянных банках вместимостью не более 350 $см^3$ по ГОСТ 5717.1—ГОСТ 5717.2 и нормативному документу;
- импортных банках указанной вместимости.

4.5.3 Банки должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью или их смесью, или другими материалами, разрешенными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.4 Возможен выпуск консервов (за исключением консервов из рыб океанического промысла) в нелакированных банках (кроме цельных), изготовленных из жести горячего лужения.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Периодичность определения массовой доли сухих веществ, массовой доли поваренной соли, массовой доли составных частей и общей кислотности устанавливает изготовитель.

5.3 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5.4 Контроль микробиологического качества консервов проводят в соответствии с требованиями, установленными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668. Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических испытаний — по ГОСТ 26669.

6.2 Методы испытаний — по ГОСТ 26664, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935, ГОСТ 30425 и в соответствии с 4.2.4.

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

6.3 Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

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 10444.9, ГОСТ 26670.

6.4 Длину рыб измеряют металлической линейкой по ГОСТ 427.

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, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.3 Хранят консервы в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок хранения консервов с даты изготовления, мес:

- 6 — килька каспийская в банках из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом, минтай в жестяных цельных банках;
- 12 — путассу в жестяных сборных банках;
- 15 — мойва в жестяных сборных банках; корюшка; сырок в жестяных цельных банках; треска, килька черноморская и балтийская в жестяных банках, тюлька в алюминиевых банках;
- 18 — камбала; лососевые дальневосточные, минтай, терпуг в сборных жестяных банках, снеток в жестяных цельных банках, треска и путассу в алюминиевых банках;
- 20 — сардина атлантическая с добавлением пасты «Океан» в алюминиевых банках;
- 21 — ряпушка сибирская в жестяных цельных банках, сом, щука в жестяных сборных банках, хек в алюминиевых банках;
- 22 — килька каспийская в алюминиевых и жестяных банках;
- 25 — килька каспийская разделанная в алюминиевых и жестяных банках;
- 24 — голец, горбуша, кета, кижуч, котлеты из океанических, пресноводных, тресковых рыб, налим; килька черноморская в алюминиевых банках, осетр в жестяных сборных банках, сардина атлантическая в алюминиевых банках; скумбрия атлантическая, ставрида океаническая, толстолобик и другие рыбы.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации

СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

СанПиН 3.2.569—96 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации. Санитарные правила и нормы, утвержденные Постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 31 октября 1996 г. № 43

Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госкомсанэпиднадзором России 21 июля 1992 г. № 01-19/9-11

УДК 664.951:006.354 МКС 67.120.30 Н23 ОКП 92 7162

Ключевые слова: консервы рыбные, соус томатный, обязательные требования, ассортимент, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru