ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 16978—89

Издание официальное

5 коп. БЗ 5—89/356

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО УПРАВЛЕНИЮ
КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ И СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951:006.354 Группа Н23

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Технические условия

Canned fish in tomato sauce.
Specifications

ГОСТ
16978—89

ОКП 92 7120

Срок действия с 01.01.92
до 01.01.97

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

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

Коды ОКП на рыбные консервы приведены в приложении.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

1.2. Характеристики

1.2.1. Рыба, хрящи и срезки осетровых видов рыб, фаршевые изделия термически обработанные или сырые должны быть уложены в банки, залиты томатным соусом, герметично укупорены и стерилизованы при температуре выше 100°С.

1.2.2. Рыба в консервах должна быть разделана на тушку с разрезанием или без разрезания брюшка, куски, филе, спинку (минтай), рубленые кусочки.

1.2.3. По качеству консервы подразделяют на высший и первый сорта.

Консервы высшего сорта изготовляют из обжаренных осетровых, лососевых (кроме зубатки), частиковых рыб, барабули, кефали, из мелких видов сельдевых разделанных рыб, а также из филе всех видов рыб.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

© Издательство стандартов, 1990

Консервы первого сорта изготовляют:

из обжаренной, бланшированной рыбы всех видов, а также сырой рыбы (сельдь-иваси, салака, сардина, скумбрия, голец пресноводный);

из неразделанной мелкой рыбы (килька — до 01.01.95 г., тюлька, снеток, ряпушка, корюшка).

1.2.4. 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.

1.2.5. По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля сухих веществ в консервах, %, не менее:		По ГОСТ 26808
из обжаренной рыбы и фаршевых изделий осетровых видов рыб	30	
из остальных видов рыб и фаршевых изделий	25	
из сырой и бланшированной рыбы всех видов	20	
из хрящей и срезков осетровых видов рыб	30	
Кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %:		По ГОСТ 27082
из скумбрии, ставриды, сардины, сардинеллы, сардинопса	От 0,3 до 0,7	
из остальных видов рыб и фаршевых изделий	От 0,3 до 0,6	
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,2 до 2,0	По ГОСТ 27207
Массовая доля составных частей, %:		По ГОСТ 26664
рыбы, фаршевых изделий, хрящей и срезков	От 70 до 90	
соуса	От 10 до 30	

1.2.6. 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.

1.2.7. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	высшего	первого
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	Допускается суховатая
костей	Мягкая Допускается жестковатая для крупных частиковых рыб	Жучки у черноморской ставриды мягкие
Состояние:		
рыбы	Куски, тушки, филе рыб целые Допускается легкая разваренность рыбы, разламывание отдельных кусков, тушек и филе рыб при их выкладывании	Целость тюльки, снетка, кильки, корюшки, ряпушки, рубленых кусочков рыбы не нормируется
фаршевых изделий		Целые правильной формы, одинаковые по размеру. При выкладывании из банки должны сохранять свою форму. Допускаются незначительные отклонения от правильной формы; надламывание отдельных фаршевых изделий при их выкладывании
томатного соуса	Однородный, без отделения водянистой части	
Цвет томатного соуса	От оранжевого до оранжево-красного	От оранжевого до светло-коричневого. Допускается коричневый для консервов из минтая, наваги, терпуга, щуки, камбалы, котлет из частиковых рыб
Характеристика разделки	Голова, внутренности, чешуя, плавники, жучки (костные образования), черная пленка, хрящи, позвоночная кость (у филе) удалены; кровяная почка и сгустки крови зачищены; срезы ровные	
		Допускаются: плавники, включая хвостовой, у рыбы (кроме речных ерша и окуня) при длине тушки не более 10 см;

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	высшего	первого
Характеристика разделки		плавники, кроме хвостового, у рыбы при длине тушки не более 14 см включительно (кроме речных ерша и окуня), у налима длиной не более 30 см, у сибирской ряпушки при длине тушки не более 22 см, у саргана, путассу, мерланки, сайры, сардины, мойвы; у скумбрии, ставриды, сельди, сардинопса, сардинеллы при машинной разделке без разрезания брюшка; икра или молоки у камбалы всех размеров, речного ерша, салаки, корюшки, европейской ряпушки, сайры, сардины, а также у рыбы при длине тушки не более 14 см и при машинной разделке рыбы на механизированных линиях без разрезания брюшка; хрящи: у стерляди, севрюги у средних осетра, шипа чешуя: у дальневосточных лососевых рыб у бычка, скумбрии черноморской; единичные чешуйки у тресковых (кроме пикши), камбаловых рыб, ставриды, скумбрии, сардины, сардинеллы, сардинопса, мойвы, ряпушки, салаки, зубатки, желтоперки, толстолобика, карпа срезанная нижняя часть брюшка у рыбы поперечный надрез брюшка в области анального отверстия у рыбы, разделанной без разрезания брюшка; косые срезы в отдельных кусках и тушках рыб; жучки у черноморской ставриды длиной тушки не более 11 см;

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	высшего	первого
Характеристика разделки		незначительные остатки черной пленки в отдельных кусках трески, пикши, сайды, сельди, скумбрии, ставриды, сардинеллы, хека, путассу, мерланки, хамсы, толстолобика и рыбы, разделанной на механизированных линиях без разрезания брюшка; остатки внутренностей при машинной разделке рыбы на механизированных линиях без разрезания брюшка, у тихоокеанской песчанки (при длине тушки до 14 см и в кусках разделанной рыбы)
Порядок укладывания: рыбы	Куски рыбы и филе уложены поперечным срезом к донышку банки. Высота кусков рыбы должна соответствовать внутренней высоте банки или быть на 4—5 мм ниже внутренней высоты банки. Тушки и филе мелких рыб уложены плашмя, параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами	
		Куски мелких рыб и из спинки минтая могут быть уложены плашмя; Тушки сардин уложены брюшком вверх, головной частью к хвостовой; тушки мелкой иваси — кольцеобразно в цилиндрические банки; Рубленые кусочки рыбы, хрящи и срезки осетровых рыб уложены насыпью с разравниванием
	Тушки рыб должны быть равномерными по длине. Допускаются:	
		безрядовое укладывание тушек кильки и отдельных кусков мелких рыб; укладывание насыпью с разравниванием неразделанных кильки, тюльки, корюшки, ряпушки, снетка;

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	высшего	первого
Порядок укладывания: рыбы		при машинном укладывании рыбы в банки фасование отдельных кусков в два ряда, а также укладывание отдельных кусков рыбы в некоторых банках плашмя;
		укладывание в стеклянные банки тушек мелких рыб вертикально, кусков рыбы — в два ряда
	отклонение по длине тушек не более 3 см	
котлет		Котлеты уложены на ребро, плашмя или плашмя накрест попарно
фаршевых изделий		В один или несколько рядов в зависимости от высоты банки
Количество: кусков, филе, тушек рыбы	Количество кусков крупных экземпляров рыб в банке вместимостью не более 353 см^3 должно быть не более трех, не считая одного довеска. Прихвостовых кусков в консервах из крупных экземпляров рыб должно быть не более одного	
		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
	Не нормируются:	
	Количество кусков и тушек мелких рыб, филе	
		количество рубленых кусочков рыбы и неразделанных мелких рыб;
		количество прихвостовых кусков:
		при машинном укладывании сельди, скумбрии, ставриды, сардин и тресковых рыб;
		при выпуске консервов из океанической рыбы длиной не более 20 см
	Допускается при укладывании тушек и филе рыб в банки один довесок	

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	высшего	первого
фаршевых изделий		Котлет — не более четырех; тефтелей, фрикаделек и кнелей — не нормируется
хрящей и срезков		Не нормируется
Наличие посторонних примесей	Не допускается	

1.3. Требования к сырью и материалам

1.3.1. Консервы изготовляют из рыбы-сырца, охлажденной или мороженой рыбы, мороженого пищевого рыбного фарша, охлажденных и мороженых хрящей и срезков осетровых рыб.

Допускается применение пасты «Океан» для консервов первого сорта.

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

Допускается 20% тюльки (по счету) длиной менее 5 см.

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

рыба-сырец — нормативно-технической документации;

лососи дальневосточные «зубатка» с нерестовыми изменениями — сырец — нормативно-технической документации;

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

рыба мороженая — ГОСТ 1168, ГОСТ 3948, ГОСТ 20057, ГОСТ 21230 и другой нормативно-технической документации;

лососи дальневосточные «зубатка» с нерестовыми изменениями мороженые — нормативно-технической документации;

фарш пищевой мороженый — нормативно-технической документации;

хрящи и срезки осетровых видов рыб охлажденные и мороженые — нормативно-технической документации;

паста белковая мороженая «Океан» — ГОСТ 24645;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;

масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129;

масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128;

масло соевое рафинированное — ГОСТ 7825;

масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981;

масло горчичное — ГОСТ 8807;

масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;

масло подсолнечное высокоолеиновое — нормативно-технической документации;

сахар-песок — ГОСТ 21, сахар-рафинад — ГОСТ 22;

паста томатная, пюре томатное — ГОСТ 3343;

вода питьевая — ГОСТ 2874;

кислота уксусная пищевая — ГОСТ 61, ГОСТ 6968 и другой нормативно-технической документации;

уксус пищевой синтетический, уксус столовый — нормативно-технической документации;

уксус спиртовой пищевой натуральный — нормативно-технической документации;

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 — нормативно-технической документации;

чеснок свежий — ГОСТ 7977, чеснок сушеный — ГОСТ 16729, чеснок соленый по-домашнему, чеснок солено-маринованный — нормативно-технической документации;

морковь столовая свежая — ГОСТ 1721, морковь сушеная — ГОСТ 7588, морковь обжаренная, морковь резаная быстрозамороженная — нормативно-технической документации;

кориандр — нормативно-технической документации;

майонез — нормативно-технической документации;

перец душистый — нормативно-технической документации;

имбирь — нормативно-технической документации;

гвоздика — нормативно-технической документации;

орех мускатный — нормативно-технической документации;

корица — нормативно-технической документации;

перец черный и белый — нормативно-технической документации;

цвет мускатный — нормативно-технической документации;

кардамон — нормативно-технической документации;

перец красный молотый — нормативно-технической документации;

порошок горчичный — нормативно-технической документации;

полуфабрикаты овощные для промышленного использования — нормативно-технической документации;

перец стручковый горький свежий — нормативно-технической документации;

пюре-полуфабрикаты плодовые и ягодные — нормативно-технической документации;

пюре красного сладкого перца — нормативно-технической документации;

пюре яблочное — нормативно-технической документации;

пюре яблочно-сливовое — нормативно-технической документации;

концентрат пищевкусовой гвоздичный — нормативно-технической документации;

перец сладкий быстрозамороженный — нормативно-технической документации;

экстракты пряностей — нормативно-технической документации.

Допускается использовать:

для изготовления консервов первого сорта:

мелочь океаническую третьей группы;

рыбу с механическими повреждениями по качеству сырья не ниже первого сорта при условии удаления поврежденных частей;

масло подсолнечное нерафинированное и гидротированное высшего сорта — ГОСТ 1129;

муку пшеничную второго сорта.

1.4. Маркировка

Маркируют консервы по ГОСТ 11771.

1.5. Упаковка

1.5.1. Упаковывают консервы по ГОСТ 11771.

1.5.2. Консервы фасуют в металлические банки вместимостью не более 353 $см^3$ по ГОСТ 5981 и другой нормативно-технической документации, в банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом — по нормативно-технической документации, стеклянные банки вместимостью не более 350 $см^3$ по ГОСТ 5717 и другой нормативно-технической документации. Консервы из сардинопса фасуют в банки вместимостью не более 270 $см^3$.

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

Допускается фасовать консервы (за исключением консервов из рыб океанического промысла) в нелакированные банки (кроме цельных), изготовленных из жести горячего лужения.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки по ГОСТ 8756.0.

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

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668, подготовка проб для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929.

Методы испытаний по ГОСТ 26664, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 10444.0, ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.3, ГОСТ 10444.4, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935 и указанным в п. 1.2.5 настоящего стандарта.

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

3.2. Анализ на возбудителей порчи проводят при небходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.0, ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.3 — ГОСТ 10444.6, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

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

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортируют консервы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Пакетирование — по ГОСТ 23285.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

4.2. Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 до 15°С и относительной влажности воздуха не выше 75%.

Срок хранения консервов с даты изготовления в месяцах:

24 — восточный налим (филе);

18 — дальневосточные лососевые, окунь (терпуг) в жестяных сборных банках;

18 — камбала;

6 — кильки каспийские в банках из ламинированных материалов;

24 — килька черноморская в алюминиевых цельных банках;

15 — в жестяных сборных банках;

6 — минтай в жестяных цельных банках, 18 — в сборных;

15 — мойва в жестяных сборных банках;

24 — осетр в жестяных сборных банках;

12 — путассу в жестяных сборных банках, 24 — алюминиевых цельных;

21 — ряпушка сибирская в жестяных цельных банках;

24 — сардина атлантическая, 18 — с добавлением пасты «Океан» в алюминиевых цельных банках;
24 — скумбрия атлантическая;
18 — снеток в жестяных цельных банках;
21 — сом, щука в жестяных сборных банках;
24 — ставрида океаническая;
15 — сырок, корюшка в жестяных цельных банках;
24 — толстолобик;
12 — треска в жестяных цельных банках, 15 — в сборных, 18 — в алюминиевых цельных;
15 — тюлька в алюминиевых цельных банках;
21 — хек в алюминиевых цельных банках;
24 — голец, горбуша, кета, кижуч;
24 — котлеты из частиковых, океанических, тресковых рыб;
24 — других рыб.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

Ассортимент консервов	Код ОКП
Сельдь атлантическая обжаренная в томатном соусе	92 7121 0020
Сельдь беломорская в томатном соусе	92 7121 0050
Сельдь круглая обжаренная в томатном соусе	92 7121 0060
Сельдь иваси обжаренная в томатном соусе	92 7121 0070
Сельдь иваси бланшированная в томатном соусе	92 7121 0080
Сельдь атлантическая бланшированная в томатном соусе	92 7121 0090
Сельди иваси (без термической обработки) в томатном соусе	92 7121 0100
Сельдь атлантическая обжаренная в яблочно-томатном соусе	92 7121 0110
Сардина атлантическая в кубанском соусе	92 7122 0010
Сардина атлантическая (без термической обработки) в томатном соусе	92 7122 0030
Сардина атлантическая (сардина, сардинелла, сардинопс) обжаренная в томатном соусе	92 7122 0040
Сардина филе в томатном соусе	92 7122 0050
Сардина атлантическая (сардина, сардинелла, сардинопс) бланшированная в томатном соусе	92 7122 0080
Сардина атлантическая обжаренная в яблочно-томатном соусе	92 7122 0090
Сардина атлантическая бланшированная в яблочно-томатном соусе	92 7122 0100
Камбала обжаренная в томатном соусе	92 7124 0010
Скумбрия атлантическая обжаренная в томатном соусе	92 7125 0020
Скумбрия атлантическая бланшированная в томатном соусе	92 7125 0040
Скумбрия дальневосточная обжаренная в томатном соусе	92 7125 0080
Скумбрия дальневосточная без термической обработки в томатном соусе	92 7125 0090
Скумбрия атлантическая обжаренная в яблочно-томатном соусе	92 7125 0100
Скумбрия атлантическая бланшированная в яблочно-томатном соусе	92 7125 0110
Скумбрия атлантическая обжаренная «Провансаль»	92 7125 0120
Скумбрия дальневосточная бланшированная в томатном соусе	92 7125 0130
Скумбрия черноморская обжаренная в томатном соусе	92 7125 0140
Анчоус обжаренный в томатном соусе	92 7129 0010
Барабуля (султанка) обжаренная в томатном соусе	92 7129 0020
Бельдюга обжаренная в томатном соусе	92 7129 0030
Белуга обжаренная в томатном соусе	92 7129 0040

Продолжение

Ассортимент консервов	Код ОКП
Бычки обжаренные в томатном соусе	92 7129 0050
Горбуша обжаренная в томатном соусе	92 7129 0070
Голец обжаренный в томатном соусе	92 7129 0080
Ерш речной обжаренный в томатном соусе	92 7129 0090
Зубатка обжаренная в томатном соусе	92 7129 0100
Кильки каспийские обжаренные в томатном соусе (разделанные)	92 7129 0110
Кильки каспийские обжаренные в томатном соусе	92 7129 0120
Кильки обжаренные в остром томатном соусе	92 7129 0130
Кета обжаренная в томатном соусе	92 7129 0140
Кижуч обжаренный в томатном соусе	92 7129 0150
Кефаль обжаренная в томатном соусе	92 7129 0170
Котлеты обжаренные из частиковых рыб в томатном соусе	92 7129 0190
Котлеты обжаренные из тресковых рыб в томатном соусе	92 7129 0200
Котлеты обжаренные из салаки в томатном соусе	92 7129 0210
Котлеты из сельди обжаренные в томатном соусе	92 7129 0220
Корюшка обжаренная в томатном соусе	92 7129 0250
Мойва обжаренная в томатном соусе	92 7129 0280
Муксун обжаренный в томатном соусе	92 7129 0290
Налим пресноводный обжаренный в томатном соусе	92 7129 0300
Навага обжаренная в томатном соусе	92 7129 0320
Нототения обжаренная в томатном соусе	92 7129 0350
Окунь дальневосточный (терпуг) обжаренный в томатном соусе	92 7129 0360
Омуль в томатном соусе	92 7129 0380
Осетр обжаренный в томатном соусе	92 7129 0390
Пеламида обжаренная в томатном соусе	92 7129 0400
Пеламида обжаренная в остром томатном соусе	92 7129 0410
Пыжьян обжаренный в томатном соусе	92 7129 0430
Пелядь обжаренная в томатном соусе	92 7129 0440
Путассу обжаренная или бланшированная в томатном соусе	92 7129 0450
Рыба-сабля обжаренная в томатном соусе	92 7129 0470
Ряпушка сибирская обжаренная в томатном соусе	92 7129 0480
Ряпушка (кроме сибирской) обжаренная в томатном соусе	92 7129 0490
Сайда обжаренная в томатном соусе	92 7129 0500
Сазан обжаренный в томатном соусе	92 7129 0510
Салака без термической обработки в томатном соусе	92 7129 0520
Салака обжаренная в томатном соусе	92 7129 0540
Севрюга обжаренная в томатном соусе	92 7129 0580
Снетки обжаренные в томатном соусе	92 7129 0600
Сом океанический обжаренный в томатном соусе	92 7129 0620
Ставрида океаническая обжаренная в кубанском соусе	92 7129 0630
Ставрида океаническая обжаренная в томатном соусе	92 7129 0640
Восточный налим в томатном соусе	92 7129 2000
Ставрида океаническая бланшированная в томатном соусе	92 7129 0660
Ставрида черноморская обжаренная в томатном соусе	92 7129 0680

Продолжение

Ассортимент консервов	Код ОКП
Судак обжаренный в томатном соусе	92 7129 0690
Треска обжаренная в томатном соусе	92 7129 0780
Тюлька обжаренная в томатном соусе	92 7129 0790
Хамса обжаренная в томатном соусе	92 7129 0830
Хек обжаренный в томатном соусе	92 7129 0840
Хрящи и срезки осетровых рыб обжаренные в томатном соусе	92 7129 0880
Частик мелкий обжаренный в томатном соусе	92 7129 0900
Чехонь обжаренная в томатном соусе	92 7129 0920
Чир (шекур) обжаренный в томатном соусе	92 7129 0930
Полярная тресочка обжаренная в томатном соусе	92 7129 0970
Минтай обжаренный в томатном соусе	92 7129 0980
Лещ обжаренный в томатном соусе	92 7129 1010
Щука обжаренная в томатном соусе	92 7129 2000
Толстолобик обжаренный в томатном соусе	92 7129 1080
Котлеты обжаренные из океанических рыб в томатном соусе	92 7129 1110
Сом обжаренный в томатном соусе	92 7129 1150
Кильки черноморские обжаренные в остром томатном соусе	92 7129 1200
Окунь морской обжаренный в томатном соусе	92 7129 1390
Камбала бланшированная в томатном соусе	92 7129 1430
Голец без термической обработки в томатном соусе	92 7129 1440
Зубатка бланшированная в томатном соусе	92 7129 1450
Кильки каспийские обжаренные в остром томатном соусе	92 7129 1460
Кильки черноморские обжаренные в томатном соусе	92 7129 1470
Кильки черноморские бланшированные в томатном соусе	92 7129 1480
Кильки черноморские обжаренные в томатном соусе с чесноком	92 7129 1490
Кильки черноморские обжаренные в яблочно-томатном соусе	92 7129 1500
Кильки черноморские обжаренные в яблочно-сливово-томатном соусе	92 7129 1510
Кильки балтийские обжаренные в томатном соусе	92 7129 1520
Корюшка бланшированная в томатном соусе	92 7129 1530
Мойва бланшированная в томатном соусе	92 7129 1540
Окунь дальневосточный (терпуг) бланшированный в томатном соусе	92 7129 1550
Сырок обжаренный в томатном соусе	92 7129 1560
Салака бланшированная в томатном соусе	92 7129 1570
Сайра обжаренная в томатном соусе	92 7129 1580
Сайра бланшированная в томатном соусе	92 7129 1590
Ставрида океаническая обжаренная «Провансаль»	92 7129 1600
Ставрида океаническая обжаренная в яблочно-томатном соусе	92 7129 1610
Ставрида океаническая бланшированная в яблочно-томатном соусе	92 7129 1620
Треска бланшированная в томатном соусе	92 7129 1630
Треска бланшированная в домашнем соусе	92 7129 1640

Продолжение

Ассортимент консервов	Код ОКП
Треска «Провансаль»	92 7129 1650
Тюлька обжаренная в остром томатном соусе	92 7129 1660
Хек бланшированный в томатном соусе	92 7129 1670
Хек «Провансаль»	92 7129 1680
Минтай бланшированный в томатном соусе	92 7129 1690
Мерланка в томатном соусе	92 7129 1700
Мерланка обжаренная в остром томатном соусе	92 7129 1710
Мерланка обжаренная в кубанском соусе	92 7129 1720
Ледяная рыба обжаренная в томатном соусе	92 7129 1730
Кусочки рыбные по-херсонески	92 7129 1740
Кусочки рыбные «Провансаль»	92 7129 1750
Рыба рубленая в томатном соусе	92 7129 1760
Окунь пресноводный обжаренный в томатном соусе	92 7129 1770
Окунь пресноводный без термической обработки в томатном соусе	92 7129 1780
Язь обжаренный в томатном соусе	92 7129 1790
Карась обжаренный в томатном соусе	92 7129 1800
Плотва в томатном соусе	92 7129 1810
Елец в томатном соусе	92 7129 1820
Сом обжаренный в острой заливке	92 7129 1830
Сазан обжаренный в острой заливке	92 7129 1840
Камбала дальневосточная в томатном соусе	92 7129 1850
Кильки каспийские в яблочно-томатном соусе	92 7129 1860
Кильки каспийские в томатном соусе с добавлением пасты «Океан»	92 7129 1870
Сардина в томатном соусе с добавлением пасты «Океан»	92 7129 1880
Ставрида в томатном соусе с добавлением пасты «Океан»	92 7129 1890
Лососевые дальневосточные бланшированные (зубатка) в томатном соусе	92 7129 2060
Лососевые дальневосточные обжаренные (зубатка) в томатном соусе	92 7129 2070

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

   РАЗРАБОТЧИКИ

   М. А. Теркулов, Л. М. Роненсон (руководители темы), А. Ф. Ковешникова, Т. Д. Довбешко

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 14.12.89 № 3743

3. Срок первой проверки — II кв. 1995 г.
   Периодичность проверки — 5 лет

4. ВЗАМЕН ГОСТ 16978—71

5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—78	1.3.2
ГОСТ 22—78	1.3.2
ГОСТ 61—75	1.3.2
ГОСТ 814—61	1.3.2
ГОСТ 1128—75	1.3.2
ГОСТ 1129—73	1.3.2
ГОСТ 1168—86	1.3.2
ГОСТ 1721—85	1.3.2
ГОСТ 1723—86	1.3.2
ГОСТ 2874—82	1.3.2
ГОСТ 3343—71	1.3.2
ГОСТ 3898—56	1.3.2
ГОСТ 3948—82	1.3.2
ГОСТ 5717—81	1.5.2
ГОСТ 5981—88	1.5.2
ГОСТ 6968—76	1.3.2
ГОСТ 7208—84	1.3.2
ГОСТ 7587—71	1.3.2
ГОСТ 7588—71	1.3.2
ГОСТ 7825—76	1.3.2
ГОСТ 7977—87	1.3.2
ГОСТ 7981—68	1.3.2
ГОСТ 8756.0—70	2.1, 3.1
ГОСТ 8756.18—70	3.1
ГОСТ 8807—74	1.3.2
ГОСТ 8808—73	1.3.2
ГОСТ 10444.0—75	3.1, 3.2

Продолжение

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 10444.1—84	3.1, 3.2
ГОСТ 10444.2—75	3.1
ГОСТ 10444.3—85	3.1, 3.2
ГОСТ 10444.4—85	3.1, 3.2
ГОСТ 10444.5—85	3.2
ГОСТ 10444.6—85	3.2
ГОСТ 10444.7—86	3.2
ГОСТ 10444.9—88	3.1
ГОСТ 10444.10—75	3.2
ГОСТ 10444.15—75	3.2
ГОСТ 11771—77	1.4, 1.5.1
ГОСТ 12307—66	1.3.2
ГОСТ 13830—84	1.3.2
ГОСТ 13908—68	1.3.2
ГОСТ 14192—77	1.4.2
ГОСТ 16729—71	1.3.2
ГОСТ 17594—81	1.3.2
ГОСТ 20057—74	1.3.2
ГОСТ 21230—75	1.3.2
ГОСТ 23285—78	4.1
ГОСТ 24597—81	4.1
ГОСТ 24645—81	1.3.2
ГОСТ 26574—85	1.3.2
ГОСТ 26664—85	1.2.5, 3.1
ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 26669—85	3.1, 3.2
ГОСТ 26670—85	3.1, 3.2
ГОСТ 26808—86	1.2.5
ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 26929—86	3.1
ГОСТ 26930—86	3.1
ГОСТ 26931—86	3.1
ГОСТ 26932—86	3.1
ГОСТ 26933—86	3.1
ГОСТ 26934—86	3.1
ГОСТ 26935—86	3.1
ГОСТ 27082—89	1.2.5
ГОСТ 27207—87	1.2.5

Редактор *Т. И. Василенко*
Технический редактор *Л. А. Никитина*
Корректор *А. М. Трофимова*

Сдано в наб. 05.01.90 Подп. в печ. 22.02.90 1,25 усл. печ. л., 1,25 усл. кр.-отт. 1,32 уч.-изд. л.
Тираж 15 000 Цена 5 к.

gost.e-ecolog.ru

ета» Издательство стандартов, 123557, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 1503