ГОСТ 16676—71

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ

УХА И СУПЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951:006.354 Группа Н23

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы рыбные

УХА И СУПЫ

Технические условия

ГОСТ 16676—71

Canned fish. Fish soups. Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 7139

Дата введения 01.01.72

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из рыбы, фаршевых изделий, печени, калтычков; плавников (кроме хвостового) и теши лососевых дальневосточных рыб, зубатки и палтуса с частичным оставлением мяса; хрящей осетровых рыб и срезков, позвоночных костей зубатки и палтуса, голов дальневосточных рыб, зубатки и палтуса с добавлением или без добавления пасты «Океан», овощей, томатных продуктов, круп, бобовых, пряностей, бульона или соляного раствора.

Наименование консервов и коды ОКП приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 6).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготовляться по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий рыбной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Рыба, фаршевые изделия, печень, калтычки, хрящи и срезки мяса рыбы, теша, плавники (кроме хвостового) с прирезями мяса, головы, позвоночные кости с добавленными согласно рецептуре компонентами должны быть фасованы в банки с заливкой или без заливки бульоном или соляным раствором, герметично укупорены и стерилизованы при температуре выше 100 °С.

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

рыба-сырец по нормативно-технической документации;

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

рыба мороженая по ГОСТ 1168, ГОСТ 20057 и другой нормативно-технической документации;

отходы пищевые лососевых рыб охлажденные, мороженые по нормативно-технической документации;

фарш рыбный мороженый по нормативно-технической документации;

хрящи осетровых рыб охлажденные или мороженые по нормативно-технической документации;

печень трески охлажденная, мороженая по нормативно-технической документации;

паста белковая мороженая «Океан» по ГОСТ 24645;

продукты томатные концентрированные по ГОСТ 3343;

соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830*;

вода питьевая по ГОСТ 2874**;

масла растительные рафинированные:

масло хлопковое по ГОСТ 1128;

масло подсолнечное по ГОСТ 1129***;

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

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

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

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

масло соевое по ГОСТ 7825;
масло арахисовое по ГОСТ 7981;
масло горчичное по ГОСТ 8807;
масло кукурузное по ГОСТ 8808;
масло оливковое по нормативно-технической документации;
лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587*;
морковь столовая свежая по ГОСТ 1721;
лист лавровый (сухой) по ГОСТ 17594;
чеснок свежий по ГОСТ 16729*;
перец черный по нормативно-технической документации;
перец душистый по нормативно-технической документации;
перец красный молотый по нормативно-технической документации;
зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная по ГОСТ 16732*;
коренья белые петрушки, сельдерея по ГОСТ 16731*;
укроп, петрушка, сельдерей зеленые свежие по нормативно-технической документации;
лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
морковь сушеная по ГОСТ 7588*;
укроп, петрушка соленые по нормативно-технической документации;
укропное эфирное масло, раствор эфирного укропного масла в этиловом спирте по нормативно-технической документации;
огурцы соленые по ГОСТ 7180;
крупа рисовая по ГОСТ 6292;
крупа перловая по ГОСТ 5784;
фасоль по ГОСТ 7758.

Допускается использовать нерафинированное и гидратированное подсолнечное масло высшего сорта.

1.4. Остаточное количество пестицидов в консервах не должно превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1.1—1.4. **(Измененная редакция, Изм. № 6).**

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.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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
Массовая доля сухих веществ, %, не менее:		По ГОСТ 26808
в консервах: «Уха каспийская», «Щи рыбные весенние»	10,0	
«Уха «Атлантика», «Сборная уха», «Уха мурманская», «Уха рыбная «Южная»	17,0	
«Уха концентрированная из трески», «Уха камчатская», «Суп рыбный любительский с перловой крупой», «Суп рыбный с фрикадельками»	25,0	
в остальных консервах	20,0	
Кислотность (в пересчете на яблочную кислоту) в супах-рассольниках, %, не более	0,5	
Массовая доля бульона, %, не более:		По ГОСТ 26664
в консервах: «Уха концентрированная из трески», «Уха камчатская», «Суп с фрикадельками», «Суп рыбный любительский с перловой крупой»	30,0	
«Уха азовская»	40,0	
«Уха «Атлантика», «Сборная уха», «Уха мурманская», «Щи рыбные весенние», «Уха рыбная «Южная»	50,0	
«Уха каспийская»	85,0	
в остальных консервах	35,0	

Примечание. В консервах «Уха камчатская», «Уха любительская» срезков (кусочков) мяса и частично оставшегося мяса у плавников не должно быть менее 50 % к массе плотной части содержимого консервов.

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

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Приятный, свойственный вареному мясу рыбы, рыбному бульону с легким привкусом внесенных добавок
Запах	Приятный, свойственный вареному мясу рыбы, рыбного бульона с ароматом внесенных добавок
Состояние:	
тушек, кусков рыбы и хрящей	Целые. Допускается частичное распадение отдельных кусков и тушек при выкладывании их из банки
печени	Целая или кусочками
овощей и круп	Целые. Допускается легкая разваренность для крупы
фаршевых изделий	Целые
бульона	Прозрачный, а с добавлением томата допускается непрозрачный. Допускается наличие осадка белковых частиц и частиц кожи
фасоли	Целая. Допускается слегка разваренная
Характеристика разделки	У рыбы должны быть удалены: плавники (кроме дальневосточных лососевых рыб, зубатки, палтуса), чешуя, головы (кроме дальневосточных рыб, зубатки и палтуса), внутренности, жучки, остатки крови, черной пленки. Допускается оставлять: плавники, включая хвостовой, — у мелкой рыбы при длине тушки рыбы не более 10 см (кроме речных ерша и окуня); плавники (кроме хвостового) — у мелкой рыбы при длине тушки не более 14 см (кроме речных ерша, окуня и карася океанического); у трески, пикши, кефали, салаки, корюшки, ряпушки, наваги, смариды, саргана, терпуга, барабули (султанки), налима; при машинной разделке на механизированных линиях — у скумбрии, ставриды, сельди, сардины, сардинеллы, сардинопса; спинной плавник — у атлантической путассу, разделанной на спинку (для консервов «Уха «Полярная»); чешую — у трески, хека, палтуса, ставриды, скумбрии, бычка, ряпушки, лососевых дальневосточных рыб; отдельные чешуйки у сардины, сардинеллы, сардинопса; икру и молоки — у ерша и окуня речных, салаки, корюшки, сардины, камбалы, а также у мелкой рыбы при длине тушки не более 10 см; и при машинной разделке рыбы на механизированных линиях без разрезания брюшка; жучки — у мелкой черноморской ставриды, размером тушки не более 11 см; остатки черной пленки — у хека
Консистенция:	
рыбы	Сочная. Допускается плотная, но не жесткая
хрящей	Желеобразная
печени	Сочная, нежная
овощей и круп	Плотная или мягкая
фаршевых изделий	Сочная, плотная
плавников, костей, жучек	Мягкая
фасоли	Мягкая. Допускается плотная, но не жесткая
Цвет бульона	От кремового до светло-коричневого, при добавлении моркови и томата — от розоватого до оранжево-красного
Наличие посторонних примесей	Не допускается

1.6, 1.7. **(Измененная редакция, Изм. № 6).**

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1а.2. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 6).

1а.3. **(Исключен, Изм. № 3).**

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Отбор проб — по ГОСТ 8756.0 и ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929. Методы испытаний — по ГОСТ 26664, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930— ГОСТ 26935 и указанным в п. 1.6 настоящего стандарта.

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

(Измененная редакция, Изм. № 6).

2.2. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26669 и ГОСТ 26670.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 6).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Упаковывают и маркируют консервы по ГОСТ 11771 с указанием на этикетке способа употребления и состава консервов.

Фасуют консервы в металлические банки вместимостью не более 353 $см^3$ и стеклянные банки вместимостью не более 500 $см^3$ по ГОСТ 5981 и другой нормативно-технической документации.

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

3.2. Транспортируют консервы транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида.

Пакетирование — по ГОСТ 23285.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

3.1, 3.2. **(Измененная редакция, Изм. № 6).**

3.3. Хранят консервы в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 до 15 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок хранения консервов — 2 года с даты изготовления; консервов «Уха «Южная» — 1 год с даты изготовления.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 6).

Разд. 4. **(Исключен, Изм. № 3).**

---

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

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Наименование продукции	Код ОКП
Суп рыбный — рассольник	92 7139 0530
Суп рыбный с фрикадельками	92 7139 0540
Суп рыбный с фасолью	92 7139 0550
Суп рыбный «Любительский с перловой крупой»	92 7139 0560
Суп рыбный кубанский	92 7139 0570
Уха камчатская (концентрат)	92 7139 0600
Уха концентрированная из трески	92 7139 0610
Уха рыбацкая свитязьская	92 7139 0620
Уха любительская из палтуса	92 7139 0630
Уха любительская из зубатки	92 7139 0630
Уха рыбацкая каспийская (из голов, хрящей, плавников осетровых рыб)	92 7139 0640
Уха черноморская	92 7139 0650
Уха донская (из бычка, леща и хрящей осетровых рыб)	92 7139 0680
Уха донская (из судака, леща и хрящей осетровых рыб)	92 7139 0650
Уха донская (из бычка, леща и сома)	92 7139 0670
Уха азовская	92 7139 0690
Уха мурманская	92 7139 0700
Уха балтийская	92 7139 0710
Уха курильская	92 7139 0720
Уха курильская концентрированная	92 7139 0720
Уха океаническая	92 7139 0730
Уха из окуня речного и озерного	92 7139 0740
Уха «Атлантика»	92 7139 0750
Уха из налима концентрированная с печенью	92 7139 0760
Уха «Куресааре»	92 7139 0900
Уха северная	92 7139 0910
Суп рыбный «Обский» из ерша или налима пресноводных	92 7139 0920
Уха концентрированная «Балтика»	92 7139 1140
Уха тихоокеанская	92 7139 1240
Уха морская	92 7139 1250
Уха каспийская	92 7139 1290
Уха «Южная»	92 7139 1300

ПРИЛОЖЕНИЕ. **(Введено дополнительно, Изм. № 6).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР № 220 от 12.02.71**

3. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 814—96	1.3	ГОСТ 11771—93	3.1
ГОСТ 1128—75	1.3	ГОСТ 13830—97	1.3
ГОСТ 1129—93	1.3	ГОСТ 16729—71	1.3
ГОСТ 1168—86	1.3	ГОСТ 16731—71	1.3
ГОСТ 1721—85	1.3	ГОСТ 16732—71	1.3
ГОСТ 1723—86	1.3	ГОСТ 17594—81	1.3
ГОСТ 2874—82	1.3	ГОСТ 20057—96	1.3
ГОСТ 3343—89	1.3	ГОСТ 23285—78	3.2
ГОСТ 5784—60	1.3	ГОСТ 24597—81	3.2
ГОСТ 5981—88	3.1	ГОСТ 24645—81	1.3
ГОСТ 6292—93	1.3	ГОСТ 26664—85	1.6, 2.1
ГОСТ 7180—73	1.3	ГОСТ 26668—85	2.1
ГОСТ 7587—71	1.3	ГОСТ 26669—85	2.1, 2.2
ГОСТ 7588—71	1.3	ГОСТ 26670—91	2.2
ГОСТ 7758—75	1.3	ГОСТ 26808—86	1.6
ГОСТ 7825—96	1.3	ГОСТ 26927—86	2.1
ГОСТ 7981—68	1.3	ГОСТ 26929—94	2.1
ГОСТ 8756.0—70	1а.1, 2.1	ГОСТ 26930—86	2.1
ГОСТ 8756.18—70	2.1	ГОСТ 26931—86	2.1
ГОСТ 8807—94	1.3	ГОСТ 26932—86	2.1
ГОСТ 8808—2000	1.3	ГОСТ 26933—86	2.1
ГОСТ 10444.1—84	2.1, 2.2	ГОСТ 26934—86	2.1
ГОСТ 10444.2—94	2.2	ГОСТ 26935—86	2.1
ГОСТ 10444.7—86	2.2	ГОСТ 27207—87	1.6
ГОСТ 10444.9—88	2.2	ГОСТ 30425—97	2.1, 2.2
ГОСТ 10444.15—94	2.2		

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)**

6. **ИЗДАНИЕ (январь 2009 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, 6, утвержденными в декабре 1977 г., августе 1979 г., июле 1982 г., ноябре 1983 г., августе 1985 г., июле 1988 г. (ИУС 12—77, 9—79, 11—82, 2—84, 11—85, 11—88)**

gost.e-ecolog.ru