

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ МАСЛА

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 13865—68

Издание официальное

Е

ВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.95 : 006.354 Группа Н23

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ МАСЛА

Технические условия

Canned fish in natural juice with oil. Specifications

ГОСТ 13865—68

ОКП 92 7139

Дата введения с 01.07.69

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на рыбные натуральные консервы с добавлением масла, изготовленные из океанической рыбы — скумбрии, ставриды, сельди, сардины, сардинеллы, саблирыбы, ледяной, налима и хека (ассортимент представлен в обязательном приложении) и устанавливает требования к консервам, изготовляемым для нужд народного хозяйства и на экспорт.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта из рыбы-сырца, охлажденной или мороженной рыбы по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.1а. **(Исключен, Изм. № 7).**

1.2. Рыба должна быть уложена в банки с добавлением неароматизированного или ароматизированного масла, герметично укупорена и стерилизована при температуре выше 100°С.

1.3. Сырье и вспомогательные материалы, используемые при изготовлении консервов, должны соответствовать следующим требованиям:

рыба-сырец по нормативно-технической документации;

охлажденная рыба по ГОСТ 814—61 и нормативно-технической документации;

мороженая рыба по ГОСТ 20057—74 и нормативно-технической документации;

соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830—84;

растительные масла: рафинированные и ароматизированные, допускается гидратированное подсолнечное масло высшего сорта по ГОСТ 1129—73.

Сырье, используемое для ароматизации масла:

перец горький красный по нормативно-технической документации;

томат-паста по ГОСТ 3343—71;

укропное масло по нормативно-технической документации;

лук сушеный по ГОСТ 7587—81.

Сырье и вспомогательные материалы должны быть не ниже первого сорта.

Остаточное количество пестицидов и содержание ртути в рыбе не должно превышать норм, утвержденных Минздравом СССР.

1.2, 1.3. **(Измененная редакция, Изм. № 7).**

1.4. **(Исключен, Изм. № 7).**

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 показателям консервы должны соответствовать 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 олова, %, не более	0,02	По ГОСТ 5370—58*
Наличие свинца	Не допускается	По ГОСТ 5370—58**

* С 01.07.88 г. вводится в действие ГОСТ 26935—86.

** С 01.07.88 г. вводится в действие ГОСТ 26932—86.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 7).

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и горечи. Для консервов с добавлением ароматизированного масла — с легким привкусом составных компонентов.

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида. Для консервов, изготовленных с применением лука, укропа, пряностей или ароматизированного масла — с легким ароматом составных компонентов.
Консистенция мяса рыбы	Сочная. У ставриды допускается плотная.
Состояние: рыбы	Куски и тушки рыб целые, неразваренные. Поперечный срез кусков или порций рыбы гладкий, ровный Допускается: частичное припекание мяса и кожи к внутренней поверхности банки; незначительный выступ позвоночной кости над уровнем мяса; распадение отдельных кусков рыбы при выкладывании из банки; наличие косых срезов и отдельных кусках океанической рыбы, разделанной без вспарывания брюшка
бульона	Бульон с наличием добавленного масла
Цвет: мяса рыбы	Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.
бульона	Светлый. Допускается изменение цвета бульона при добавлении ароматизированного масла.
Прозрачность бульона	Прозрачный. Допускается незначительное помутнение бульона от взвешенных частиц белка.
Характеристика разделки	Голова и внутренности, остатки крови, жучки (костные образования), чешуя и плавники удалены. Допускается: чешуя у ставриды и скумбрии, остатки внутренностей и черной пленки — у рыбы при длине тушки не более 14 см и у скумбрии, ставриды, сельди при машинной разделке на механизированных линиях, плавники (кроме хвостового) при машинной разделке на механизированных линиях. срезание брюшной полости у рыб при машинной разделке; поперечный надрез брюшка в области анального отверстия у рыбы, разделанной без вспарывания брюшка.
Порядок укладывания	Куски рыбы должны быть плотно уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки. Высота кусков, а при машинном укладывании высота порций рыбы должна быть равна внутренней высоте банки или быть на 4—5 мм ниже ее. Допускается укладывание отдельных кусков рыбы плашмя при машинном укладывании

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Количество кусков, тушек рыбы в банке	Количество кусков и тушек рыбы не нормируется. Прихвостовых кусков в консервах из рыбы, разрезанной пополам, не должно быть более половины, разрезанной на поперечные куски — не более одной трети от общего количества кусков. При машинном укладывании количество прихвостовых кусков в отдельных банках не более 50%.
Наличие чешуи	Допускается у ставриды, скумбрии
Наличие посторонних примесей	Не допускается

(Измененная редакция, Изм. № 7).

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0—70.

(Измененная редакция, Изм. № 6).

1а.2. Периодичность определения тяжелых металлов 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. № 7).

1а.3. **(Исключен, Изм. № 6).**

Разд. 1а. **(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Отбор проб — по ГОСТ 8756.0—70 и ГОСТ 26668—85, методы испытаний — по ГОСТ 26664—85, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 104443—85, ГОСТ 10444.4—85, ГОСТ 26670—85 и указанным в п. 1.6 настоящего стандарта.

2.2. 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, ГОСТ 26670—85.

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, ГОСТ 26670—85.

2.1, 2.2. **(Измененная редакция, Изм. № 7).**

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Упаковывают и маркируют консервы по ГОСТ 11771—77.

Консервы фасуют в металлические банки вместимостью не более 353 $см^3$ по ГОСТ 5981—82 и нормативно-технической документации.

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

Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77.

(Измененная редакция, Изм. № 7).

3.2. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

3.3. Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Срок хранения консервов из ставриды и скумбрии — 2 года с даты изготовления.

3.2; 3.3. **(Измененная редакция, Изм. № 3, 6, 7).**

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

АССОРТИМЕНТ	КОД
«Ставрида океаническая «Аппетитная»	92 7139 1030
«Скумбрия атлантическая «Аппетитная»	92 7139 1010
«Сардина атлантическая «Аппетитная»	92 7139 0990
«Сельдь атлантическая натуральная с добавлением масла»	92 7139 0390
«Ледяная рыба натуральная с добавлением масла»	92 7139 1100
«Ставрида океаническая натуральная «Ароматная»	92 7139 1130
«Рыба-сабля натуральная с добавлением масла»	92 7139 0390
«Скумбрия дальневосточная натуральная с добавлением масла»	92 7139 0420
«Налим натуральный с добавлением масла»	92 7139 0130
«Налим натуральный с добавлением ароматизированного масла»	92 7139 0140
«Хек тихоокеанский натуральный с добавлением масла»	92 7139 0820
«Сардинелла натуральная с добавлением масла»	92 7139 0440
«Сардинелла натуральная с добавлением ароматизированного масла»	92 7139 0450
«Скумбрия атлантическая «Новинка»	92 7139 1050
«Ставрида океаническая «Новинка»	92 7139 1080
«Хек «Новинка»	92 7139 1120
«Сайра натуральная с добавлением масла»	92 7139 0330
«Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла»	92 7139 0410
«Ставрида океаническая натуральная с добавлением масла»	92 7139 0470

(Введено дополнительно, Изм. № 7).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

ИСПОЛНИТЕЛИ:

Грецкая О. П. (руководитель темы), Курапцев П. А., Аксенова А. Н.

2. **УТВЕРЖДЕН** Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 22 июля 1968 г.

3. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ.**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 814—61	1.3
ГОСТ 1129—73	1.3
ГОСТ 3343—71	1.3
ГОСТ 5370—58	1.6
ГОСТ 5981—82	3.1
ГОСТ 7587—81	1.3
ГОСТ 8756.0—70	1а.1, 2.1
ГОСТ 8756.18—70	2.1
ГОСТ 8756.20—70	1.6, 2.1
ГОСТ 10444.0—75	2.1, 2.2
ГОСТ 10444.1—84	2.1, 2.2
ГОСТ 10444.2—75	2.1, 2.2
ГОСТ 10444.3—85	2.2
ГОСТ 10444.4—85	2.2
ГОСТ 10444.5—85	2.2
ГОСТ 10444.6—85	2.2
ГОСТ 10444.7—86	2.2
ГОСТ 10444.9—75	2.2
ГОСТ 10444.10—75	2.2
ГОСТ 10444.15—75	2.2
ГОСТ 11771—77	3.1
ГОСТ 13830—84	1.3
ГОСТ 14192—77	3.1
ГОСТ 20057—74	1.3
ГОСТ 23285—78	3.2
ГОСТ 26664—85	2.1
ГОСТ 26668—85	2.1
ГОСТ 26669—85	2.1, 2.2
ГОСТ 26670—85	2.1, 2.2
ГОСТ 26932—86	1.6
ГОСТ 26935—86	1.6

5. **Срок действия ограничен до 01.07.88. Постановлением Госстандарта от 26.03.87 № 966.**

6. Переиздание (июль 1987 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, утвержденными в июле 1979 г., в апреле 1980 г., в феврале 1982 г., в августе 1982 г., в апреле 1983 г., в сентябре 1984 г., марте 1987 г. (ИУС 8—79, 5—80, 5—82, 11—82, 8—83, 1—85; 7—87).

Изменение № 8 ГОСТ 13865—68 Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 04.05.88 № 1241

Дата введения 01.09.88;
в части п. 1.7 — 01.01.90

Пункт 1.3. Четвертый абзац после ссылки на ГОСТ 20057—74 дополнить ссылками: ГОСТ 21230—75, ГОСТ 1168—86;

последний абзац. Исключить слова: «и содержание ртути».

Пункт 1.6. Таблицу 1 изложить в новой редакции:

(Продолжение см. с. 302)

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,2 до 2,0	По ГОСТ 27207—87

Стандарт дополнить пунктом — 1.6*а*: «1.6а. Содержание токсичных элементов не должно превышать норм, утвержденных Минздравом СССР».

Пункт 1.7 дополнить абзацем и таблицей — 2*а*: «По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2а:

(Продолжение см. с. 303)

Таблица 2а

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	высшего	первого
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и горечи. Для консервов с добавлением ароматизированного масла — с легким привкусом составных компонентов	
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида. Для консервов, изготовленных с применением лука, укропа, пряностей или ароматизированного масла, с легким ароматом составных компонентов	
Консистенция мяса рыбы	Сочная	у ставриды допускается плотная
Состояние: рыбы	Куски и тушки целые, неразваренные. Поперечный срез кусков или порций рыбы гладкий, ровный. Допускается: частичное припекание мяса и кожи к внутренней поверхности банки; незначительный выступ позвоночной кости над уровнем мяса;	распадение отдельных кусков рыбы при выкладывании; наличие косых срезов в отдельных кусках рыбы
бульона	Бульон с наличием добавленного масла	
Цвет: мяса рыбы	Свойственный вареному мясу данного вида рыбы	
бульона	Светлый. Допускается изменение цвета бульона при добавлении ароматизированного масла	
Прозрачность бульона	Прозрачный. Допускается незначительное помутнение бульона от взвешенных частиц белка	
Характеристика разделки	Голова, внутренности, остатки крови, жучки (костные образования), черная пленка и плавники удалены. Допускаются: срезание брюшной части при разделке	остатки внутренностей и черной пленки у рыбы при длине тушки не более 14 см и у скумбрии, ставриды, сельди при машинной разделке на механизированных линиях; плавники (кроме хвостового) при машинной разделке на механизированных линиях; поперечный надрез брюшка в области анального отверстия у рыбы, разделанной без вспарывания брюшка

(Продолжение см. с. 304)

Продолжение табл. 2а

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	высшего	первого
Порядок укладывания	Куски рыбы должны быть плотно уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки. Высота кусков, а при машинном укладывании высота порций рыбы должна быть равна внутренней высоте банки или на 4—5 мм ниже ее	
	Допускается укладывание отдельных кусков рыбы плашмя при машинном укладывании	
Количество кусков, тушек рыбы в банке	Количество кусков и тушек рыбы не нормируется. Прихвостовых кусков в консервах из рыбы, разрезанной пополам, не должно быть более половины, разрезанной на поперечные куски — не более одной трети от общего количества кусков	
	При машинном укладывании количество прихвостовых кусков в отдельных банках не более 50 %	
Наличие чешуи	Чешуя удалена	
	Допускается у ставриды и скумбрии	
Наличие посторонних примесей	Не допускается	

Пункт 1а.2 изложить в новой редакции: «1а.2. Определение токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Минрыбхозом СССР и Минздравом СССР».

Пункт 2.1. Заменить слова: «и указанным в п. 1.6 настоящего стандарта» на ГОСТ 27207—87, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86, ГОСТ 26931—86, ГОСТ 26932—86, ГОСТ 26933—86, ГОСТ 26934—86, ГОСТ 26935—86;

пункт 3.3. Второй абзац. Исключить слова: «из ставриды и скумбрии».

(ИУС № 7 1988 г.)

gost.e-ecolog.ru