

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ К
СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ С РАСТИТЕЛЬНЫМИ ГАРНИРАМИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 12292—66

Издание официальное

Цена 3 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

к государственным стандартам разделов «Н. Пищевые и вкусовые продукты» групп Н11, Н12, Н13, Н16, Н17, Н21, Н22, Н23, Н24, Н25, Н26, Н27, Н28, Н31, Н32, Н33, Н34, Н35, Н41, Н42, Н43, Н51, Н52, Н53, Н54, Н55, Н56, Н61, Н62, Н65, Н71, Н72, Н73, Н74, Н91, Н95, Н97, Н98 и «С. Сельское и лесное хозяйство» групп С12, С13, С23, С24, С25, С32, С33, С34, С35, С42, С43, С44, С52, С78

В каком месте	Напечатано	Должно быть
По всему тексту стандартов	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (МБТ № 5061—89)	СанПиН 2.3.2.560—96

(ИУС № 1 1999 г.)

УДК 664.95 : 006.354 Группа Н23

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ С РАСТИТЕЛЬНЫМИ ГАРНИРАМИ

Технические условия

Canned fish garnished with vegetables. Specifications

ГОСТ 12292—66*

ОКП 92 7152

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 18 октября 1966 г. Срок введения установлен с 01.01.68

Проверен в 1986 г. Постановлением Госстандарта от 21.11.86 № 3499 срок действия продлен до 01.01.92

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из термически обработанной или сырой рыбы с добавлением гарнира из овощей, бобовых и круп.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

1.2. Рыба с гарниром из овощей и круп, термически обработанные или сырые, должны быть уложены в банки, герметично укупорены и стерилизованы при температуре выше 100°С.

Не допускается применение круп в качестве гарнира в консервах из салаки, сайры, тюльки, кильки, хамсы и мойвы.

1.1, 1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 5).**

1.2а. Сырье и материалы, используемые для приготовления консервов, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов):

рыба-сырец по нормативно-технической документации;

Издание официальное Перепечатка воспрещена

* *Переиздание (август 1988 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в мае 1980 г., феврале 1981 г., декабре 1981 г., октябре 1982 г., ноябре 1986 г. (ИУС № 7—80, ИУС № 5—81, ИУС № 3—82, ИУС № 1—83, ИУС № 2—87).*

© Издательство стандартов, 1989

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

рыба мороженая по ГОСТ 1168—68, ГОСТ 20057—74 и другой нормативно-технической документации;

лук репчатый свежий по ГОСТ 1723—86 или сушеный;

морковь столовая свежая по ГОСТ 1721—85 или сушеная;

помидоры свежие по ГОСТ 1725—85;

перец сладкий свежий по ГОСТ 13908—68;

баклажаны свежие по ГОСТ 13907—86;

капуста квашеная по ГОСТ 3858—73;

мука пшеничная хлебопекарная по ГОСТ 26574—85;

паста томатная или пюре томатное по ГОСТ 3343—71;

крупа рисовая по ГОСТ 6292—70;

крупа перловая по ГОСТ 5784—60;

крупа гречневая по ГОСТ 5550—74;

кислота уксусная лесохимическая пищевая 80% по ГОСТ 6968—76;

сахар-песок по ГОСТ 21—78;

корица, перец черный, перец душистый, лавровый лист;

масло оливковое;

масло кукурузное рафинированное по ГОСТ 7981—68;

масло соевое рафинированное по ГОСТ 7825—76;

масло подсолнечное рафинированное, нерафинированное и гидратированное высшего сорта по ГОСТ 1129—73.

(Введен дополнительно, Изм. № 5).

1.3. В консервах не должно быть чешуи, голов, внутренностей, плавников, «жучек» (костных образований).

В консервах допускаются:

плавники, включая хвостовой, у мелкой рыбы при длине тушки рыб не более 10 см;

плавники, кроме хвостового, у мелкой рыбы при длине тушки рыб не более 14 см, у саргана, путассу, мерланки, а также сельди при машинной разделке ее на механизированных линиях;

икра или молоки у камбалы, речного ерша, а также у мелкой рыбы при длине тушки рыб не более 10 см;

чешуя у тресковых и камбаловых рыб, бычка и мойвы;

остатки черной пленки у путассу, мерланки.

Допускается срезать брюшную часть у бычка и при машинной разделке у сельди.

Допускается срезать нижнюю часть брюшка у мерланки.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 5).

1.4. Микробиологические показатели консервов устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в роз-

ничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля рыбы, %, не менее	50	По ГОСТ 26664—85
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,0 до 2,0	По ГОСТ 27207—86
Массовая доля олова, %, не более	0,02	По ГОСТ 26935—86
Кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту) для консервов с добавлением капусты и томат-пасты, %, не более	0,6	По ГОСТ 27082—86
Наличие свинца	Не допускается	По ГОСТ 26932—86

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Куски и тушки рыб целые; допускается частичное нарушение кожного покрова
Вкус	Допускается незначительный привкус горечи в консервах, изготовленных с использованием сладкого перца
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха
Консистенция:	
рыбы	Плотная, но не жесткая и не сухая; допускается легкая разваренность или суховатость
овощей, круп и бобовых	Мягкая, может быть плотная, но не жесткая и не разваренная
Количество кусков рыбы и тушек	Количество кусков и тушек рыбы не нормируется

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика
Порядок укладывания рыбы и гарнира	Куски рыбы должны быть уложены поперечным срезом к донышку банки или плашмя; тушки мелкой рыбы — параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами. Гарнир размещается в зависимости от формы банки и размеров укладываемых в банку кусков или тушек рыбы. Рыба должна сохранять свою форму. При выкладывании из банки отдельные куски и тушки рыб могут разламываться
Наличие посторонних примесей	Не допускается

1.5; 1.6. **(Измененная редакция, Изм. № 5).**

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0—70.
(Измененная редакция, Изм. № 2).

1а.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. 1а. **(Введен дополнительно, Изм. № 1, № 2).**

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Методы отбора 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 10444.3—85, ГОСТ 10444.4—85.

2.2. Анализ на возбудителя 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.

Разд. 2. **(Измененная редакция, Изм. № 5).**

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 другой нормативно-технической документации.

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

Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4, 5).

3.2. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

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 — 1 год с даты изготовления.

3.2; 3.3. **(Измененная редакция, Изм. № 2, 5).**

Изменение № 6 ГОСТ 12292—66 Консервы рыбные с растительными гарнирами. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 24.08.90 № 2459

Дата введения 01.04.91

Пункт 1.2а. Заменить ссылки: ГОСТ 1168—68 на ГОСТ 1168—86, ГОСТ 3343—71 на ГОСТ 3343—89.

Пункт 1.5. Таблица 1. Исключить показатели «Массовая доля олова, %, не более», «Наличие свинца» и соответствующие им нормы;

заменить ссылки: ГОСТ 27207—86 на ГОСТ 27207—87, ГОСТ 27082—86 на ГОСТ 27082—89.

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.7: «1.7. Содержание токсичных элементов и пестицидов в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР».

Пункт 1а.2 изложить в новой редакции: «1а.2. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР».

Раздел 2 изложить в новой редакции:

(Продолжение см. с. 228)

(Продолжение изменения к ГОСТ 12292—66)

«2. Методы испытаний

2.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0—70, ГОСТ 26668—85.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929—86.

2.2. Методы испытаний — по ГОСТ 26664—85, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3—85, ГОСТ 10444.4—85, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26935-86 и указанным в п. 1.5 настоящего стандарта.

2.3. Содержание пестицидов определяют по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

2.4. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по 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 надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 26669—85, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.7—86, ГОСТ 10444.8—88, ГОСТ 10444.9—88, ГОСТ 26670—85».

Пункт 3.1. Заменить ссылку: ГОСТ 5981—82 на ГОСТ 5981—88.

Пункт 3.3. Заменить значение: «от 0 до 20 °С» на «от 0 до 15 °С».

(ИУС № 11 1990 г.)

Редактор *Т. В. Смыка*
Технический редактор *Э. В. Митяй*
Корректор *Л. В. Снищарчук*

Сдано в наб. 28.10.88 Подп. в печ. 21.12.88 0,5 усл. п. л. 0,5 усл. кр.-отт. 0,32 уч.-изд. л.
Тираж 8000 Цена 3 коп.

gost.e-ecolog.ru

«Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП,
Новопресненский пер., д. 3.
Вильнюсская типография Издательства стандартов, ул. Даряус и Гирено, 39 Зак. 2935.