МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ «РАГУ ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ ЛОСОСЕВЫХ РЫБ НАТУРАЛЬНОЕ»

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Тихоокеанским научно-исследовательским рыбохозяйственным центром (ТИНРО-центр), Государственным ордена «Знак Почета» научно-исследовательским и проектно-конструкторским институтом по развитию и эксплуатации флота (Гипрорыбфлот) и Межгосударственным техническим комитетом МТК 299 «Консервы, пресервы рыбные и металлическая тара для их фасования»

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 11 от 25 апреля 1997 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Белоруссия	Госстандарт Белоруссии
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 26 ноября 1997 г. № 380 межгосударственный стандарт ГОСТ 10981—97 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1998 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 10981—64

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2008 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1998
© Стандартинформ, 2008

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ «РАГУ ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ ЛОСОСЕВЫХ РЫБ НАТУРАЛЬНОЕ»

Технические условия

Canned «Ragout of Far-Eastern salmon fishes in natural juice».
Specifications

Дата введения 1998—01—01

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из затылочной части голов, калтычков, прихвостовых и прочих кусков дальневосточных лососевых рыб.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 4.1; 4.2.1; 4.2.2; 4.2.4; 4.2.5 (показатели «Вкус», «Запах», «Наличие посторонних примесей»), 4.3.2; 4.4; 4.5.1; 4.5.3; разделах 5 и 6; 7.1; 7.3.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1168—86 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 5981—88 Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 8756.0—70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов, питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 10444.2—94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aures

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 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия*

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. 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

---

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

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 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

ГОСТ 27207—87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

3 КЛАССИФИКАЦИЯ

Ассортимент консервов, изготовляемых по данному стандарту:

- рагу из дальневосточных лососевых рыб в собственном соку.

4 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

4.2 Характеристики

4.2.1 Рагу (затылочная часть голов, калтычки с оставлением или без оставления грудных плавников, мясо приголовка, прихвостовых и прочих кусков) должно быть уложено в банки. Банки должны быть герметично укупорены и стерилизованы при температуре выше 100 °С.

4.2.2 Консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности.

4.2.3 По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	1,2—2,0	По ГОСТ 27207
Массовая доля составных частей, %:		По ГОСТ 26664
- кусочков затылочной части голов и калтычков с оставлением или без оставления грудных плавников	30,0—70,0	
- кусочков мяса (прихвостовых и прочих)	70,0—30,0	

4.2.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов и гистамина в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1].

4.2.5 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Приятный, свойственный вареному мясу рыбы, без постороннего вкуса
Запах	Приятный, свойственный вареному мясу рыбы, без постороннего запаха; для консервов, изготовленных с применением пряностей, — с легким ароматом пряностей
Консистенция:	
- мяса	Сочная
- костей	Мягкая, кости легко разжевываются или раздавливаются
Состояние:	
- затылочной части голов, кусочков мяса рыбы, калтычков	Неразваренные Могут быть: - легкая разваренность мяса и частей голов; - наличие тертого мяса на поверхности донышка и у крышки банки; - остатки жаберных крышек и сердечек в отдельных банках; - распадение отдельных кусочков при выкладывании из банки
- бульона	Светлый, с наличием жира на поверхности. Возможно помутнение от взвешенных частиц белка и кожицы
Цвет мяса рыбы	Свойственный вареному мясу рыбы
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 — нормативной документации;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814;
- рыба мороженая — ГОСТ 1168;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- перец черный — ГОСТ 29050;
- перец душистый — ГОСТ 29045;
- лист лавровый — ГОСТ 17594.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1].

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 270 $см^3$ по ГОСТ 5981.

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

5 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов и гистамина проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5.3 Контроль микробиологического качества проводят в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [2].

5.4 Периодичность контроля массовой доли поваренной соли, массовой доли составных частей устанавливает изготовитель.

6 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668.

Подготовка проб для проведения микробиологических испытаний — по ГОСТ 26669, для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935 и в соответствии с 4.2.3 настоящего стандарта.

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

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

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.

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 — не более 24 мес с даты изготовления.

7.4 Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(информационное)

БИБЛИОГРАФИЯ

[1] Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденные Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061—89*

[2] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Государственым комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации 21.07.92 № 01—19/9—11

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

УДК 664.951:006.354 МКС 67.120.30 Н23 ОКП 92 7133

Ключевые слова: консервы, показатели качества, правила приемки, контроль, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru