

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ

РАГУ ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ ЛОСОСЕВЫХ РЫБ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 10981—64

Издание официальное

Цена 3 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.95 : 006.354

Группа Н23

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

Консервы рыбные

РАГУ ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ ЛОСОСЕВЫХ РЫБ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Технические условия

Canned fish. Ragout of Far-Eastern salmon fishes in their own juice. Specifications

ГОСТ 10981—64*

ОКП 92 7133

Утвержден Государственным комитетом стандартов, мер и измерительных приборов СССР от 15 июля 1964 г. Срок введения установлен

с 01.10.64

Проверен в 1983 г. Постановлением Госстандарта от 31.10.83 № 5219 срок действия продлен

до 01.01.89

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Консервы приготовляются из затылочной части голов, калтычков, с оставлением или без оставления грудных плавников мяса приголовка, прихвостовых и прочих кусков свежих, охлажденных или мороженых дальневосточных лососевых рыб по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

Рагу должно быть уложено в банки, герметично укупорено и стерилизовано при температуре выше 100°С.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2. Сырье и материалы должны быть не ниже первого сорта и соответствовать требованиям действующих стандартов и технических условий.

3. Микробиологические показатели консервов устанавливаются 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).

4. По физико-химическим и органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

* *Переиздание март 1984 г. с Изменениями № 1, 2, утвержденными в сентябре 1981 г., октябре 1983 г. (ИУС 12—81, 2—84).*

© Издательство стандартов, 1984

Показатели	Характеристика и нормы
Вкус и запах	Приятные, свойственные вареному мясу рыбы, без горечи; для консервов, приготовленных с применением пряностей, — с легким ароматом пряностей
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,5 до 2,0
Массовая доля солей олова (в пересчете на металлическое олово), %, не более	0,02
Соли свинца	Не допускаются
Цвет мяса рыбы и бульона	Свойственный вареному мясу рыбы. Допускается незначительное количество темных точек и пятен на поверхности, а для красной (нерки) и внутри кусочков мяса. Бульон светлый, с наличием жировых капель. Допускается помутнение бульона от взвешенных частиц белка рыбы.
Консистенция	Кусочки мяса рыбы и калтычков сочные, неразваренные. Кости головы растираются между пальцами. Допускается легкая разваренность мяса, наличие тертого мяса на поверхности у донышка и крышки банки. Отдельные кусочки рыбы при выкладывании из банки могут распадаться.
Массовая доля кусочков мяса и голов, %	Кусочков затылочной части головок и калтычков с оставлением или без оставления грудных плавников не менее 50, кусочков мяса рыбы (прихвостовых, приголовных и прочих) не более 50
Посторонние примеси	Не допускаются

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

Iа. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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

1а.2. Периодичность определения солей тяжелых металлов устанавливается 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).**

II. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

5. Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0—70, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 8756.20—70, ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.1—75, ГОСТ 10444.3—75, ГОСТ 10444.4—75, ГОСТ 5370—58.

Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.1—75, ГОСТ 10444.3-75 — ГОСТ 10444.6-75, ГОСТ 10444.15—75.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.0-75 — ГОСТ 10444.2-75, ГОСТ 10444.7-75 — ГОСТ 10444.10-75.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

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

Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77.

Фасуют консервы в металлические банки по ГОСТ 5981—82 вместимостью не более 270 $см^3$.

По заказу потребителя консервы выпускают в банках большей вместимости.

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

7. Транспортируют консервы транспортом всех видов в соответствии с утвержденными для транспорта конкретного вида правилами перевозки скоропортящихся грузов.

Пакетирование продукции — по ГОСТ 23285—78.

6.—7. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

8. Хранят консервы в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре не ниже 0°С и относительной влажности воздуха не более 75%.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

Редактор *Т. И. Василенко*
Технический редактор *Э. В. Митяй*
Корректор *С. И. Ковалева*

Сдано в наб. 31.07.84 Подп. в печ. 25.12.84 0,25 п. л. 0,25 усл. кр.-отт. 0,18 уч.-изд. л. Тираж 2000 Цена 3 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., д. 3.
Вильнюсская типография Издательства стандартов, ул. Миндауго, 12/14. Зак. 3824

Изменение № 3 ГОСТ 10981—64 Консервы рыбные. Рагу из дальневосточных лососевых рыб в собственном соку. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 21.06.88 № 2015

Дата введения 01.01.89

Пункты 1, 2, 4 изложить в новой редакции: «1. Консервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта из затылочной части голов, калтычков, с оставлением или без оставления грудных плавников, мяса приголовка, прихвостовых и прочих кусков дальневосточных лососевых рыб по технологической инструкции, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Рагу должно быть уложено в банки, герметично укупорено и стерилизовано при температуре выше 100 °С.

Коды ОКП на рыбные консервы приведены в приложении.

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

рыба-сырец — ТУ 15—01—293—85;
рыба охлажденная — ГОСТ 814—61;
рыба мороженая — ГОСТ 1168—86;
соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—84;
перец черный — ОСТ 18 279—76;
перец душистый — ОСТ 18 274—76;
лист лавровый — ГОСТ 17594—81.

4. 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 2,0	По ГОСТ 27207—87
Массовая доля составных частей, %:		По ГОСТ 26664—85
кусочков затылочной части голов и калтычков с оставлением и без оставления грудных плавников, не менее	50	
при машинном укладывании, в отдельных банках	От 30 до 70	
кусочков мяса рыбы (прихвостовых, приголовных и прочих), не более	50	
при машинном укладывании, в отдельных банках	От 70 до 30	

Раздел 1 дополнить пунктами — 4*а*, 4*б*: «4*а*. 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.

4б. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

(Продолжение см. с. 290)

10 Зак. 1894

(Продолжение изменения к ГОСТ 10981—64)

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Приятный, свойственный вареному мясу рыбы, без горечи
Запах	Приятный, свойственный вареному мясу; для консервов, изготовленных с применением пряностей, — с легким ароматом пряностей
Консистенция кусочков мяса рыбы, калтычков костей голов	Сочная Мягкая; кости растираются между пальцами
Состояние кусочков мяса рыбы, калтычков	Неразваренные. Допускаются: легкая разваренность мяса; наличие тертого мяса на поверхности донышка и крышки банки; распадание отдельных кусочков при выкладывании из банки
Цвет мяса рыбы	Свойственный вареному мясу рыбы. Допускается незначительное количество темных точек и пятен на поверхности, а для красной (нерки) и внутри кусочков мяса
Состояние бульона	Бульон светлый, с наличием жировых капель. Допускается помутнение от взвешенных частиц белка рыбы
Наличие посторонних примесей	Не допускается

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

Раздел II изложить в новой редакции: «II. **Методы испытаний**

5. Отбор проб — по ГОСТ 8756.0—70 и ГОСТ 26668—85.

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

Методы испытаний по ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3—85, ГОСТ 10444.4—85, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86, ГОСТ 26931—86, ГОСТ 26932—86, ГОСТ 26933—86, ГОСТ 26934—86, ГОСТ 26935—86 и указанным в п. 4 настоящего стандарта.

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

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».

Пункт 6. Исключить слова: «Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77».

Пункт 7 изложить в новой редакции: «7. Транспортируют консервы транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

(Продолжение см. с. 291)

(Продолжение изменения к ГОСТ 10981—64)

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597—81».

Пункт 8. Заменить слова: «не ниже 0 °С» на «от 0 до 15 °С»;

дополнить абзацем: «Срок хранения консервов — 2 года с даты изготовления».

Стандарт дополнить приложением:

(Продолжение см. с. 292)

(Продолжение изменения к ГОСТ 10981—64)

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Коды по Общесоюзному классификатору

Наименование	Код ОКП
Рагу из дальневосточных лососевых рыб в собственном соку	92 7133 0070

(ИУС № 10 1988 г.)

gost.e-ecolog.ru