МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ

САРДИНЫ АТЛАНТИЧЕСКИЕ И ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ В МАСЛЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Атлантическим научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии (АтлантНИРО) и Государственным ордена «Знак Почета» научно-исследовательским и проектно-конструкторским институтом по развитию и эксплуатации флота (Гипрорыбфлот), 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 Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Таджикистан	Таджикстандарт
Туркменистан	Главгосслужба «Туркменстандартлаты»
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 26 ноября 1997 г. № 382 межгосударственный стандарт ГОСТ 10119—97 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1998 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 10119—62

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы рыбные

САРДИНЫ АТЛАНТИЧЕСКИЕ И ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ В МАСЛЕ

Технические условия

Canned fish. Atlantic and Far-Eastern sardines in oil. Specifications

Дата введения 1998—01—01

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на консервы из атлантических, марокканских, мексиканских сардин, сардинопса и сельди-иваси в масле и устанавливает требования к консервам, изготовляемым для внутреннего рынка и экспорта.

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 1129—93 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1368—91 Рыба всех видов обработки. Длина и масса

ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7825—96 Масло соевое. 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 и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

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

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 молочно-кислых 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 20057—96 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия

ГОСТ 20221—90 Консервы рыбные. Метод определения отстоя в масле

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

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

Издание официальное

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры
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. Метод 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. Методы определения свинца
ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы 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 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

3 КЛАССИФИКАЦИЯ

Ассортимент консервов, изготовляемых по данному стандарту:
- Сардины атлантические в масле.
- Сардины из сельди-иваси в масле.
- Сардины дальневосточные в масле.

4 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

4.1 Консервы должны изготовляться 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 Рыба должна быть термически обработана, уложена тушками в банки, залита растительным маслом. 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 физическим и химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	1,3—2,3	По ГОСТ 27207
Массовая доля отстоя в масле к массе рыбы и отстоя, %, не более	10,0	По ГОСТ 20221
Массовая доля составных частей, %, не менее:		По ГОСТ 26664
рыбы	70,0	
масла	10,0	
Длина тушек	Примерно одинаковые по длине	По ГОСТ 1368

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

* На территории Российской Федерации действует СанПиН 2.3.2.560—96.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Приятный, свойственный созревшим консервам данного вида со слегка кисловатым привкусом, без постороннего вкуса
Запах	Приятный, свойственный созревшим консервам данного вида, без постороннего запаха
Консистенция:	
- мяса рыбы	От сочной до суховатой
- костей	Мягкая (кости, а также плавники легко разжевываются или раздавливаются)
Состояние:	
- рыбы	Тушки рыб целые. Могут быть: - незначительные разрывы брюшной полости или разрывы и трещины рыбы; - разламывание отдельных тушек при выкладывании их из банки
- кожных покровов	Кожный покров не нарушен. Могут быть: - незначительные нарушения в местах соприкосновения тушек между собой и со стенками банок; - следы от носителей бланшировательля в виде вдавленности или проколы в мясе хвостовой части; - наличие хлопьев свернувшегося белка
Характеристика разделки	Голова, внутренности удалены, хвостовой плавник удален или подрезан. В консервах могут быть: - икра или молоки, почки и черная пленка; - остатки кишочки не более чем у двух тушек в банке. Могут быть: - поперечный надрез брюшка в области анального отверстия; - срезание брюшка
Цвет кожных покровов	Серебристый, с легким желтоватым оттенком, без окисления
Наличие чешуи	Удалена. Возможно оставление чешуи
Порядок укладывания	Тушки уложены: - головной частью к хвостовой, наклонно брюшком вверх; - 1—2 тушки в банке могут быть уложены плашмя или брюшком вверх; - параллельными рядами плашмя
Состояние масла (после отстаивания)	Прозрачное с отстоем в нижних слоях. Возможно помутнение масла или «сетка»
Наличие посторонних примесей	Не допускается

4.3 Требование к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют:

- сардины атлантические — сырец — нормативной документации;
- сардинопс — сырец (длиной не более 20 см) — нормативной документации;
- сельдь-иваси — сырец, охлажденная — нормативной документации;
- сардины атлантические, мексиканские, марокканские, сардинопс (длиной не более 20 см), сельдь-иваси мороженые — ГОСТ 20057 и другой нормативной документации;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное — ГОСТ 1129;
- масло оливковое — нормативной документации;
- масло подсолнечное высокоолеиновое — нормативной документации;
- масло соевое — ГОСТ 7825.

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 фигурных (прямоугольных, овальных, эллипсовидных) банках вместимостью не более 320 $см^3$ по ГОСТ 5981 или другой нормативной документации.

4.5.3 Внутренняя поверхность банок и крышек должна быть покрыта устойчивым 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 и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5.3 Контроль микробиологического качества консервов 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 отстоя в масле, массовой доли составных частей, длины тушек устанавливает изготовитель.

6 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

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

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

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

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

6.3 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 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7 — ГОСТ 10444.9.

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 30 мес с даты изготовления.

В розничную торговую сеть консервы отгружают после их созревания:

- из сардины атлантической без удаления чешуи — через 6 мес;
- из сардины атлантической с удалением чешуи — через 3 мес;
- из сельди-иваси — через 3 мес.

7.4 Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

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 Государственным комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации 21.07.92 № 01—19/9—11

МКС 67.120.30 Н23 ОКП 92 7111

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

gost.e-ecolog.ru