

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ

САРДИНЫ АТЛАНТИЧЕСКИЕ И ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ В МАСЛЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 10119—62

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

САРДИНЫ АТЛАНТИЧЕСКИЕ И ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ В МАСЛЕ

Технические условия

ГОСТ 10119—62*

Canned fish.
Atlantic and Far East sardines in oil.
Specifications

ОКП 92 7111

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР 27 апреля 1962 г. Срок введения установлен с 01.01.63

Проверен в 1986 г. Постановлением Госстандарта от 22.08.86 № 2468 срок действия продлен до 01.01.92

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

2. Рыба должна быть уложена в банки в виде тушек, термически обработана, залита растительным маслом, герметично укупорена и стерилизована при температуре выше 100°С.

3. Для приготовления консервов используют сырье и материалы не ниже первого сорта (при наличии сортов):

сардины атлантические и сардинопс — сырец и охлажденные по нормативно-технической документации;

сардины атлантические, мексиканские, марокканские и сардинопс мороженые по ГОСТ 21230—75;

сельдь-иваси — сырец, охлажденная и мороженая по нормативно-технической документации.

Длина сардинопса не более 20 см;

соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830—84;

Издание официальное Перепечатка воспрещена

★* *Переиздание (декабрь 1986 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, утвержденными в ноябре 1977г., июле 1979 г., апреле 1980 г., декабре 1981 г., октябре 1982 г., марте 1984 г., августе 1986 г. (ИУС 11—77, 8—79, 5—80, 3—82, 1—83, 6—84, 11—86).*

© Издательство стандартов, 1987

масло подсолнечное высокоолеиновое или масло подсолнечное рафинированное дезодорированное по ГОСТ 1129—73;

масло оливковое.

Остаточное количество пестицидов и содержание ртути в рыбе не должно превышать максимально допустимых уровней и норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1—3. **(Измененная редакция, Изм. № 7).**

4. **(Исключен, Изм. № 7).**

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).

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

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Размер тушек рыб	Тушки должны быть равномерными по длине и соответствовать размеру банки. Допускается отклонение по длине тушки до 2 см, а также наличие одной тушки ненормированной длины при машинном укладывании	
Массовая доля, %:		По ГОСТ 26664—85
рыбы	От 75 до 90	
масла	» 25 » 10	
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,3 до 2,3	По ГОСТ 8756.20—70
Массовая доля олова, %, не более	0,02	По ГОСТ 26935—86
Наличие свинца	Не допускается	По ГОСТ 26932—86
Массовая доля отстоя в масле к массе рыбы и отстоя, %, не более	10	По ГОСТ 20221—74

(Измененная редакция, Изм. № 7).

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Приятный, свойственный выдержанным консервам данного вида, со слегка кисловатым привкусом
Запах	Приятный, свойственный выдержанным консервам данного вида
Консистенция мяса рыбы	Сочная. Допускается суховатость мяса
Состояние рыбы и кожного покрова	При аккуратном выкладывании из банки тушки рыбы не должны разламываться. Кожный покров не нарушен. Допускаются: разламывание отдельных тушек при выкладывании из банки; нарушение кожного покрова в местах соприкосновения тушек рыбы между собой и стенками банки; наличие свернувшегося белка; легкие следы от прутков или проколы в хвостовой части тушки
Характеристика разделки	Голова и внутренности удалены, хвостовые плавники удалены или подрезаны. Допускаются: плавники (кроме хвостового); икра или молоки; кровяная почка; остатки кишочки у отдельных тушек; поперечный надрез брюшка в области анального отверстия — у рыбы, разделанной без вспарывания брюшка; срезание брюшка — при машинной разделке у сельди-иваси
Цвет кожных покровов	Серебристый, с легким желтоватым оттенком, без признаков окисления жира
Наличие чешуи	Чешуя удалена. Допускаются единичные чешуйки на кожном покрове
Порядок укладывания рыбы	Тушки укладывают наклонно брюшком вверх, головной частью к хвостовой, допускается в отдельных банках укладывание отдельных тушек брюшками вверх или плашмя, при машинном укладывании — параллельными рядами плашмя. Тушки должны быть равномерными по длине и соответствовать размеру банки. Допускается отклонение по длине тушки до 2 см. Ломтики укладывают плотно плашмя или поперечным срезом к донышку и крышке банки. При механизированном укладывании ломтиков в цилиндрические банки высота порции рыбы должна быть на 4—5 мм ниже ее, с гладкими ровными срезами порций. Допускается число прихвостовых и маломерных кусков в банке — не более 50%, в отдельных банках (в пределах до 3% в партии) — не более 60% от общего количества ломтиков в банке; укладывание в отдельных банках единичных ломтиков плашмя.

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Состояние масла	После отстоя масло должно быть прозрачным с небольшим отстоем в нижних слоях. Допускается помутнение масла при использовании подсолнечного рафинированного дезодорированного масла с легким помутнением или «сеткой»
Наличие посторонних примесей	Не допускается

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7).

II. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

8. 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 и п. 6 настоящего стандарта.

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.

(Измененная редакция, Изм. № 7).

IIа. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

8а. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0—70.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

8б. 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).

8в. **(Исключен, Изм. № 5).**

III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

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

10. Тушки рыб фасуют в металлические фигурные (прямоугольные, овальные, эллипсовидные) банки вместимостью от 55 до

320 см³ по ГОСТ 5981—82 или другой нормативно-технической документации.

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

11. Консервы транспортируют транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

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

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

Срок хранения консервов 2,5 года с даты изготовления.

В розничную торговую сеть консервы отгружают после их созревания:

из сардины и сардинопса — через 6 мес;

из сельди-иваси — через 3 мес.

Пп. 9—12. **(Измененная редакция, Изм. № 7).**

(Продолжение изменения к ГОСТ 10119—62)

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 п. 6 настоящего стандарта.

Содержание пестицидов определяют по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

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 санитарного 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.

8б. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР».

Пункт 10. Заменить ссылку: ГОСТ 5981—82 на ГОСТ 5981—88.

Пункт 12. Заменить слова: «от 0 до 20 °С» на «от 0 до 15 °С».

(ИУС № 11 1990 г.)

Группа Н23

Изменение № 8 ГОСТ 10119—62 Консервы рыбные. Сардины атлантические и дальневосточные в масле. 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 6. Таблица 1. Исключить показатели «Массовая доля олова, %, не более», «Наличие свинца» и соответствующие им нормы;

заменить ссылку: ГОСТ 8756.20—70 на ГОСТ 27207—87.

Раздел I дополнить пунктом — *7а* (после п. 7): «7а. 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».

Пункты 8, 8б изложить в новой редакции: «8. Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0—70 и ГОСТ 26668—85.

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

Редактор *Р. С. Федорова*
Технический редактор *Э. В. Митяй*
Корректор *М. М. Герасименко*

Сдано в наб. 24.11.86 Подп. в печ. 05.01.87 0,5 усл. п. л. 0,5 усл. кр.-отт. 0,37 уч.-изд. л.
Тираж 8000 Цена 3 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП,
Новопресненский пер., д. 3.
Вильнюсская типография Издательства стандартов, ул. Миндауго, 12/14. Зак. 5350.

gost.e-ecolog.ru