ГОСТ 7457—91

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ

ПАШТЕТЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

УДК 664.951:006.354 Группа Н23

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы рыбные

ПАШТЕТЫ

Технические условия

ГОСТ 7457—91

Canned fish. Pastes.
Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 7141

Дата введения 01.07.92

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из рыбы, рыбного фарша, печени, сердца, икры или молок рыб с добавлением или без добавления пасты «Океан», фарша антарктической креветки (криля), китового мяса, пищевой печени китов, а также тушек и кусков рыбы, образующихся в процессе изготовления консервов и рыбы горячего копчения.

Коды ОКП на рыбные консервы приведены в приложении.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

1.2. Характеристики

1.2.1. Сырье и материалы, предусмотренные рецептурами, измельчают, перемешивают, фасуют в банки, герметично укупоривают и стерилизуют при температуре выше 100 °С.

1.2.2. Микробиологические показатели должны соответствовать медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР*.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	1,0—2,0	По ГОСТ 27207
Кислотность (в пересчете на яблочную кислоту) для паштетов с добавлением кислых заливок или томатного соуса, %	0,3—0,6	По ГОСТ 27082
Массовая доля сухих веществ в консервах, %, не менее:		По ГОСТ 26808
Паштет из тунца (мяса, сердца, печени, молок, икры)	55	
Паштет икорный, паштет из сайры	46	
Паштет из бланшированной печени, паштет из печени и икры минтая, паштет из печени, молок и сердца дальневосточных лососевых рыб, паштет из печени осетровых рыб с добавлением молок	40	

* На территории Российской Федерации действует СанПиН 2.3.2.1078—2001 (здесь и далее).

Издание официальное

★

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1991
© ИПК Издательство стандартов, 2003

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Паштет рыбный дальневосточный, паштет «Особый», паштет тунцовый	35	
Паштет шпротный, паштет «Волна», паштет из океанических рыб, паштет из икры мойвы, паштет из частиковых рыб, паштет из молок осетровых рыб	30	
Паштет ароматный, остальные виды	30	

1.2.4. Содержание токсичных элементов и пестицидов в консервах не должно превышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса; слабый привкус горечи для консервов с использованием копченой рыбы; незначительный естественный привкус горечи для консервов из печени осетровых рыб, каспийской кильки
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида с ароматом пряностей, вкусо-ароматических добавок, копчености, без постороннего запаха
Консистенция	Нежная, сочная, мажущаяся
Состояние	Однородная, тонко измельченная, равномерно перемешанная масса без волокнистости и нерастертых костей. В паштетах с икрой наличие в массе отдельных икринок Допускаются: наличие незначительного количества отделившегося жира или масла; наличие мелких частиц пряностей
Цвет	Однородный, от светло-серого или кремового до серого или коричневого, или оранжевого с коричневым оттенком, соответствующий цвету измельченного сырья, полуфабрикатов, введенных добавок
Наличие посторонних примесей	Не допускается

1.3. Требования к сырью и материалам

1.3.1. Консервы изготовляют из рыбы-сырца, охлажденной или мороженой рыбы, охлажденных или мороженых печени, сердца, икры или молок рыб, мороженого фарша рыб с добавлением или без добавления мороженой белковой пасты «Океан», мороженого мяса китов, пищевой печени китов, фарша антарктической креветки (криля) сыромороженого, а также из тушек и кусков сырой, бланшированной, обжаренной, подсушенной и копченой рыбы, мелких неразделанных рыб.

1.3.2. У рыбы, направляемой на изготовление паштетов, должны быть удалены голова, внутренности, чешуя, жучки (костные образования), плавники.

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

рыба-сырец — нормативно-технической документации;

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

рыба мороженая — ГОСТ 1168, ГОСТ 17661, ГОСТ 20057 и другой нормативно-технической документации;

фарш пищевой мороженый из рыб — нормативно-технической документации;

фарш антарктической креветки (криля) сыромороженый — нормативно-технической документации;

печень, сердце, икра, молоки рыбные охлажденные и мороженые — нормативно-технической документации;

паста белковая мороженая «Океан» — ГОСТ 24645;

мясо китовое пищевое мороженое — нормативно-технической документации;

печень китов пищевая мороженая — нормативно-технической документации;

отходы пищевые осетровых рыб мороженые — нормативно-технической документации;

отходы пищевые дальневосточных лососевых рыб мороженые — нормативно-технической документации;

сахар-песок — ГОСТ 21;

сахар-рафинад — ГОСТ 22;

сорбит пищевой порошковый — нормативно-технической документации;

масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128;

масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129; высокоолеиновое — нормативно-технической документации;

масло соевое рафинированное — ГОСТ 7825;

масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981;

масло горчичное — ГОСТ 8807;

масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;

масло оливковое — нормативно-технической документации;

масло коровье — ГОСТ 37;

маргарин сливочный — ГОСТ 240;

жир свиной — ГОСТ 25292;

жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные — нормативно-технической документации;

майонез столовый — нормативно-технической документации;

молоко сухое — ГОСТ 10970;

сало свиное — нормативно-технической документации;

сметана — нормативно-технической документации;

лук свежий репчатый — ГОСТ 1723; сушеный — ГОСТ 7587, жареный пюре — нормативно-технической документации;

вода питьевая — ГОСТ 2874*;

овощи быстрозамороженные — нормативно-технической документации;

морковь столовая свежая — ГОСТ 1721, сушеная — ГОСТ 7588;

кориандр — нормативно-технической документации;

орех мускатный — нормативно-технической документации;

перец черный — нормативно-технической документации;

перец душистый — нормативно-технической документации;

перец красный — нормативно-технической документации;

гвоздика — нормативно-технической документации;

лист лавровый — ГОСТ 17594;

крупа рисовая — ГОСТ 6292;

крупа перловая — ГОСТ 5784;

крупа манная — ГОСТ 7022;

мука пшеничная хлебопекарная — ГОСТ 26574;

мука соевая дезодорированная — ГОСТ 3898;

мука рисовая — ГОСТ 6292;

сухари панировочные — нормативно-технической документации;

крахмал картофельный — ГОСТ 7699;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830**;

соус томатный — ГОСТ 17471;

паста томатная, пюре томатное — ГОСТ 3343;

кислота уксусная пищевая — ГОСТ 61, ГОСТ 6968 и другой нормативно-технической документации;

кислота лимонная пищевая — ГОСТ 908;

натрия глютаминат — нормативно-технической документации;

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

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

масла пряностей эфирные — нормативно-технической документации;

экстракты пряностей — нормативно-технической документации;

масло эфирное укропное — нормативно-технической документации;

раствор эфирного укропного масла в этиловом спирте — нормативно-технической документации.

Допускается использовать:

тушки калифорнийского анчоуса и сельди иваси размером не более 14 см с килем брюшка, икрой или молоками, остатками внутренностей и плавниками (кроме хвостового у сельди иваси);

неразделанные салаку длиной не более 10 см, балтийскую, черноморскую кильку, тюльку;

рыбу с механическими повреждениями, по качеству сырья не ниже первого сорта при условии удаления поврежденных частей;

масло подсолнечное нерафинированное и гидратированное высшего сорта;

масло арахисовое нерафинированное высшего сорта.

1.4. Маркировка

Маркируют консервы по ГОСТ 11771.

Для консервов с добавлением пасты «Океан», китового мяса, пищевой печени китов и фарша криля на этикетке указывают состав паштетов.

1.5. Упаковка

1.5.1. Упаковывают консервы по ГОСТ 11771.

1.5.2. Консервы фасуют в металлические банки вместимостью не более 353 $см^3$ по ГОСТ 5981 и другой нормативно-технической документации, стеклянные банки вместимостью не более 350 $см^3$ по ГОСТ 5717 и другой нормативно-технической документации.

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

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

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

2.3. Микробиологические показатели консервов определяют 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.

2.4. Массовую долю сухих веществ определяет изготовитель периодически не реже одного раза в месяц.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

Методы испытаний — по ГОСТ 26664, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935 и указанным в п. 1.2.3 настоящего стандарта.

Содержание пестицидов определяют по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

3.2. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7 — ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортируют консервы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

Пакетирование — по ГОСТ 23285.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

4.2. Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 до 15 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 %.

Срок хранения консервов с даты изготовления в месяцах:

12 — паштет «Маяк» и с использованием мяса криля;

15 — паштет шпротный (для предприятий, работающих на привозном копченом полуфабрикате);

18 — других паштетов.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

КОДЫ ОКП

Ассортимент консервов	Код ОКП
Паштет из частиковых рыб	92 7141 0010
Паштет из печени, молок и сердца дальневосточных лососевых рыб	92 7141 0020
Паштет из белой и красной рыбы	92 7141 0030
Паштет из печени красной рыбы	92 7141 0040
Паштет из печени налима	92 7141 0060
Паштет из печени трески деликатесный	92 7141 0070
Паштет из печени и икры трески	92 7141 0080
Паштет из молок осетровых рыб	92 7141 0090
Паштет из сайры	92 7141 0100
Паштет из камбалы	92 7141 0110
Паштет шпротный	92 7141 0120
Паштет тунцовый	92 7141 0130
Паштет из печени трески	92 7141 0140
Паштет из печени нототении	92 7141 0150
Паштет «Восток»	92 7141 0160
Паштет шпротный «Любительский»	92 7141 0170
Паштет «Здоровье»	92 7141 0180
Паштет «Новый» из молок, пищевых отходов икорного производства	92 7141 0190
Паштет из ряпушки сибирской копченой	92 7141 0201
Паштет из ряпушки сибирской и рыбы-сабли	92 7141 0212
Паштет «Океан»	92 7141 0250
Паштет «Маяк»	92 7121 0260
Паштет из океанических рыб	92 7141 0270
Паштет «Балтийский»	92 7141 0280
Паштет из криля	92 7141 0290
Паштет из осетровых рыб	92 7141 0300
Паштет из сиговых рыб	92 7141 0310
Паштет из копченой сельди иваси	92 7141 0320
Паштет из икры мойвы	92 7141 0330
Паштет из печени осетровых рыб	92 7141 0340
Паштет икорный	92 7141 0350
Паштет из печени и икры минтая	92 7141 0360
Паштет шпротный «Керченский»	92 7141 0370
Паштет из тунца (мяса, сердца, печени, молок, икры)	92 7141 0380
Паштет рыбный с крилем	92 7141 0390
Паштет «Дальневосточный»	92 7141 0420
Паштет «Волна»	92 7141 0430
Паштет «Бриз»	92 7141 0440
Паштет «Особый»	92 7141 0450
Паштет из печени осетровых рыб с добавлением молок	92 7141 0460
Паштет из лососевых рыб	92 7141 0470
Паштет «Парус» (из тунца)	92 7141 0480
Паштет из светлого мяса тунца	92 7141 0490
Паштет «Ароматный»	92 7141 0500
Паштет рыбный «Севастопольский»	92 7141 0510
Паштет из кильки черноморской	92 7141 0520
Паштет рыбный «Северный»	92 7141 0530

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 19.06.91 № 900

3. ВЗАМЕН ГОСТ 7457—64

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	1.3.3	ГОСТ 10444.1—84	3.1, 3.2
ГОСТ 22—94	1.3.3	ГОСТ 10444.2—94	3.2
ГОСТ 37—91	1.3.3	ГОСТ 10444.7—86	3.2
ГОСТ 61—75	1.3.3	ГОСТ 10444.8—88	3.2
ГОСТ 240—85	1.3.3	ГОСТ 10444.9—88	3.2
ГОСТ 814—96	1.3.3	ГОСТ 10444.15—94	3.2
ГОСТ 908—79	1.3.3	ГОСТ 10970—87	1.3.3
ГОСТ 1128—75	1.3.3	ГОСТ 11771—93	1.4, 1.5.1
ГОСТ 1129—93	1.3.3	ГОСТ 13830—97	1.3.3
ГОСТ 1168—86	1.3.3	ГОСТ 17471—93	1.3.3
ГОСТ 1721—85	1.3.3	ГОСТ 17594—81	1.3.3
ГОСТ 1723—86	1.3.3	ГОСТ 17661—72	1.3.3
ГОСТ 2874—82	1.3.3	ГОСТ 20057—96	1.3.3
ГОСТ 3343—89	1.3.3	ГОСТ 23285—78	4.1
ГОСТ 3898—56	1.3.3	ГОСТ 24597—81	4.1
ГОСТ 5717—91	1.5.2	ГОСТ 24645—81	1.3.3
ГОСТ 5784—60	1.3.3	ГОСТ 25292—82	1.3.3
ГОСТ 5981—88	1.5.2	ГОСТ 26574—85	1.3.3
ГОСТ 6292—93	1.3.3	ГОСТ 26664—85	3.1
ГОСТ 6968—76	1.3.3	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 7022—97	1.3.3	ГОСТ 26669—85	3.1, 3.2
ГОСТ 7587—71	1.3.3	ГОСТ 26670—91	3.2
ГОСТ 7588—71	1.3.3	ГОСТ 26808—86	1.2.3
ГОСТ 7699—78	1.3.3	ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 7825—96	1.3.3	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 7981—68	1.3.3	ГОСТ 26930-86—	3.1
ГОСТ 8756.0—70	2.1, 3.1	ГОСТ 26935-86	
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 27082—89	1.2.3
ГОСТ 8807—94	1.3.3	ГОСТ 27207—87	1.2.3
ГОСТ 8808—2000	1.3.3	ГОСТ 30425—97	3.1, 3.2

5. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Июль 2003 г.

Редактор *В.Н. Копысов*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.И. Гаврищук*
Компьютерная верстка *С.В. Рябовой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Подписано в печать 24.07.2003. Усл.печ.л. 0,93. Уч.-изд.л. 0,72.
Тираж 96 экз. С 11473. Зак. 636.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
http://www.standards.ru e-mail: info@standards.ru
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. "Московский печатник", 105062 Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102