

ГОСТ 7452-97

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Й Й С Т А Н Д А Р Т

---

**КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ**  
**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ  
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
М и н с к

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Тихоокеанским научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии (ТИНРО), Государственным орденом «Знак Почета» научно-исследовательским институтом по развитию и эксплуатации флота (Гипрорыбфлот) и Межгосударственным Техническим комитетом МТК № 299

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
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
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. № 383 межгосударственный стандарт ГОСТ 7452—97 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1998 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 7452—80

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

## КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ

## Технические условия

Canned fish in natural juice. Specifications

Дата введения 1998-01-01

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на натуральные консервы из рыбы и устанавливает требования к продукции, изготовленной для внутреннего рынка и экспорта.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, 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; в разделах 5 и 6 и пунктах 7.1 и 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 1721-85 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия  
 ГОСТ 1723-86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия  
 ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством\*  
 ГОСТ 5717.2-2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры  
 ГОСТ 5981-88 (ИСО 1361-83, ИСО 3004-1-86) Банки металлические для консервов. Технические условия  
 ГОСТ 7587-71 Лук репчатый сушеный. Технические условия\*\*  
 ГОСТ 7588-71 Морковь столовая сушеная. 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 aureus*

ГОСТ 10444.7-86 Продукты пищевые. Методы выделения 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

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232-98.

\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52622-2006.

## ГОСТ 7452—97

- ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия\*
- ГОСТ 16731—71 Белые кореня петрушки, сельдерея и пастернака сушеные. Технические условия\*\*
- ГОСТ 16732—71 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия\*
- ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия
- ГОСТ 17661—72 Тунец, парусник, макрель, марлин и меч-рыба мороженые. Технические условия
- ГОСТ 20057—96 Рыба океанического промысла мороженая. 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
- 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 микробиологического анализа
- ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
- ГОСТ 26927—86 Сыре и продукты пищевые. Методы определения ртути
- ГОСТ 26929—94 Сыре и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
- ГОСТ 26930—86 Сыре и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
- ГОСТ 26931—86 Сыре и продукты пищевые. Методы определения меди
- ГОСТ 26932—86 Сыре и продукты пищевые. Метод определения свинца
- ГОСТ 26933—86 Сыре и продукты пищевые. Метод определения кадмия
- ГОСТ 26934—86 Сыре и продукты пищевые. Метод определения цинка
- ГОСТ 26935—86 Сыре и продукты пищевые. 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, изготавляемых по данному стандарту:

аргентина натуральная;

ассорти атлантическое натуральное;

баттерфиш натуральный;

белуга натуральная;

голец натуральный;

горбуша натуральная;

горбуша натуральная с пряностями;

горбуша натуральная с пряностями и укропным маслом;

зубатка натуральная;

калуза натуральная;

кета натуральная;

кижуч натуральный;

кунджа натуральная;

лососевые дальневосточные (голец, кета, кижуч, кунджа, нерка) натуральные с пряностями;

макрорус натуральный;

нерка натуральная;

осетр натуральный;

палтус натуральный;

путассу натуральная с добавлением печени;

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

\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52622—2006.

сайра натуральная;  
 сардинелла натуральная;  
 сардинопс натуральный;  
 севрюга натуральная;  
 сельдь атлантическая натуральная;  
 сима натуральная;  
 сельдь иваси натуральная;  
 скумбрия атлантическая натуральная;  
 скумбрия курильская натуральная;  
 ставрида океаническая натуральная с добавлением печени;  
 ставрида черноморская натуральная;  
 стерлядь натуральная;  
 тунец натуральный;  
 хек серебристый натуральный;  
 хек тихоокеанский натуральный;  
 шип натуральный;  
 камбала натуральная;  
 сельдь тихоокеанская натуральная;  
 окунь дальневосточный (терпуг) натуральный.

#### 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 Х а р а к т е р и с т и к и

4.2.1 Рыба должна быть разделана, уложена в банки, герметично укупорена и стерилизована при температуре выше 100 °С.

4.2.2 Консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности.

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

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %:		
для консервов из палтуса	1,2—2,5	По ГОСТ 27207
для консервов из остальных видов рыб	1,2—2,0	По ГОСТ 27207

4.2.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов в консервах, а также содержание гистамина в консервах из тунцов, дальневосточных лососевых рыб и скумбриевых не должно превышать допустимые уровни, установленные в Медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов [1].

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

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего вкуса
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха.
Консистенция: мяса рыбы печени костей, плавников, «жучек» (у черноморской ставриды)	Для консервов, изготовленных с применением зелени, овощей и пряностей, с легким ароматом овощей и пряностей Нежная, сочная или плотная. Возможна суховатая Нежная, сочная, возможна уплотненная Мягкая

ГОСТ 7452—97

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Состояние: рыбы	Куски и тушки, филе и филе-куски рыб целые, при выкладывании из банки не распадаются, поперечный срез кусков или порции рыбы ровный. Могут быть: незначительный выступ позвоночной кости над уровнем мяса; частичное припекание кожи и мяса к внутренней поверхности банки; разламывание отдельных кусков рыбы, тушек и филе при выкладывании из банки; косые срезы в отдельных кусках рыбы; наличие отделившихся небольших кусочков кожи или мяса у крышки и донышка в отдельных банках; хлопья свернувшегося белка
печени бульона	Кусочки печени целые С наличием или без наличия жира на поверхности.
Цвет: мяса рыб	Может быть наличие взвешенных частиц белка, кожи и крошки рыб
печени бульона	Свойственный вареному мясу данного вида рыбы. У тунца может быть незначительное количество темных точек и пятен на поверхности кусков рыбы, а также незначительные прожилки темного мяса От бежевого до светло-коричневого
Прозрачность бульона	Светлый Прозрачный. Может быть помутнение бульона от взвешенных частиц белка, кожи и крошки рыб
Характеристика разделки	Голова, внутренности, плавники, «жучки» (костное образование), хрящи у осетровых рыб, кожа и темное мясо у тунцов, черная пленка, хребтовая кость у филе и филе-кусочков удалены; сгустки крови зачищены; тунцы и крупные дальневосточные лососевые рыбы могут быть разделаны на спинку и тешу. В консервах могут быть: плавники (кроме хвостового) у мелких рыб при длине тушки не более 14 см, у сайры, сардинопса, сардины, сардинеллы, скумбрии, ставриды, сельди иваси и сельди; жировой плавник у дальневосточных лососевых рыб; «жучки» у черноморской ставриды; поперечный надрез брюшка около анального отверстия при разделке рыбы без разрезания брюшка; резанное брюшко в кусках и тушках рыбы; остатки внутренностей, икры или молок в отдельных кусках сельди иваси, сайры, сардинопса, сардинеллы, скумбрии и тушках мелких рыб, а также черной пленки у хека Удалена. Возможно оставление: чешуи у лососевых рыб, трески, хека, палтуса, ставриды, скумбрии, мелкой сельди; отдельных чешуек у сардинопса, сардинеллы Куски рыбы и филе-кусочки плотно уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки.
Наличие чешуи	Высота кусков, филе-кусочков или порций рыбы должна быть равна внутренней высоте банки или быть на 4—5 мм ниже ее.
Порядок укладывания	Возможно фасование отдельных кусков рыбы, филе-кусков в два ряда или плашмя. Тушки мелких рыб уложены параллельными рядами брюшком вверх или плашмя, или кольцеобразно: первый ряд — спинками вниз, последующие — спинками вверх, головной частью к хвостовой. Филе-кусочки уложены плашмя, параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами
Порядок укладывания	Куски тунца и крупных дальневосточных лососевых рыб, разделанных на спинку и тешу, спрессованы по форме банки
Наличие посторонних примесей	Не допускается

**4.3 Требования к сырью и материалам**

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

рыба-сырец — нормативному документу;  
 рыба охлажденная — ГОСТ 814 и нормативному документу;  
 рыба мороженая — ГОСТ 1168, ГОСТ 17661, ГОСТ 20057 и нормативному документу;  
 соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830 сорта «Экстра» или высшего помолов № 0 или № 1;  
 вода питьевая — ГОСТ 2874;  
 лист лавровый — ГОСТ 17594;  
 лук репчатый свежий — ГОСТ 1723;  
 лук сущеный — ГОСТ 7587;  
 морковь свежая — ГОСТ 1721;  
 морковь столовая сущеная — ГОСТ 7588;  
 морковь быстрозамороженная — нормативному документу;  
 зелень петрушки, сельдерея и укропа сущеные — ГОСТ 16732;  
 белые коренья петрушки, сельдерея сущеные — ГОСТ 16731;  
 перец душистый — ГОСТ 29045;  
 перец черный — ГОСТ 29050;

зелень укропа и петрушки быстрозамороженные, зелень укропа и петрушки свежие, масла эфирные пряностей, экстракти пряностей, раствор эфирного укропного масла в этиловом спирте — нормативному документу.

Массовая доля жира в мясе тихоокеанской сельди, сельди иваси и курильской скумбрии (вылавливаемой в Тихом океане и прилегающих к нему морях и заливах), используемых для изготовления консервов, должна быть не менее 12 %.

Длина рыб, используемых для изготовления консервов, должна быть, см, не менее:

- 17 — сельди иваси;
- 23 — сайды.

Консервы из тунца для экспорта должны быть изготовлены из тунца-сырца или охлажденного (кроме рассольного способа охлаждения);

для внутреннего рынка — тунца-сырца, охлажденного или мороженого (сухого или рассольного способа замораживания).

Срок хранения мороженой рыбы для изготовления консервов должен быть, мес, не более:

- 1 — дальневосточных лососевых для экспорта;
- 2 — дальневосточных лососевых для внутреннего рынка;
- 1 — сельди иваси;
- 3 — остальных рыб.

Возможно изготовление консервов из путассу и океанической ставриды с добавлением печени.

4.3.2 Сыре и материалы по показателям безопасности должны соответствовать Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов [1].

**4.4 Маркировка**

Маркируют консервы по ГОСТ 11771.

**4.5 Упаковка**

4.5.1 Упаковывают консервы по ГОСТ 11771.

4.5.2 Консервы выпускают в металлических банках вместимостью не более 353 см<sup>3</sup> по ГОСТ 5981, фигурных стеклянных банках вместимостью не более 300 см<sup>3</sup> по ГОСТ 57172.

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

**5 ПРИЕМКА****5.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.**

5.2 Контроль за содержанием 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 консервов проводят в соответствии с инструкцией о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания [2].

## 6 МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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

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

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

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 10444.8, 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 15 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок хранения консервов — 2 года 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 Министерством здравоохранения СССР 18.09.73 № 1121—73 и Государственным комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации 21.07.92 № 01—19/9—11

\* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.