

## Н. ПИЩЕВЫЕ И ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Группа Н23

Изменение № 1 ГОСТ 25856—83 Консервы рыборастворительные в бульоне, заливках, маринаде и различных соусах. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 26.10.88 № 3531

Дата введения 01.05.89

По всему тексту стандарта заменить слова: «приготавливают» на «изготавливают», «изделий из рыбного фарша» на «фаршеские изделия».

Вводную часть дополнить абзацем: «Коды ОКП на рыбные консервы приведены в приложении».

Пункты 1.1, 1.3 изложить в новой редакции: «1.1. Консервы изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке».

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

рыба-сырец — ТУ 15—01 319—86, ТУ 15—01 321—86, ТУ 15—01 322—81, ТУ 15—01 430—80, ТУ 15—01 474—77, ТУ 15—01 859—81, ТУ 15—02 269—81, ТУ 15—02 349—79, ТУ 15—02 383—81, ТУ 15—02 473—86, ТУ 15—03 214—80, ТУ 15—03 217—80, ТУ 15—03 219—80, ТУ 15—03 375—78, ТУ 15—03 376—78, ТУ 15—03 377—78, ТУ 15—03 381—84, ТУ 15—03 431—82, ТУ 15—04 196—85, ТУ 15—04 309—77, ТУ 15—04 310—82, ТУ 15—04 358—79, ТУ 15—04 379—86, ТУ 15—04 467—80, ТУ 15—05 148—80, ТУ 15—05 159—81, ТУ 15—05 172—83, ТУ 15—263—78, ТУ 15 РСФСР 21—82, ТУ 15 РСФСР 23—82, ТУ 15 РСФСР 42—77, ТУ 15—01.406—84;

рыба охлажденная — ГОСТ 814—61, ОСТ 15—58—73, ТУ 15—01 888—84, ТУ 15—02 348—80, ТУ 15—03 205—85, ТУ 15—264—78, ТУ 15 РСФСР 40—75;

рыба мороженая — ГОСТ 1168—86, ГОСТ 20057—74, ГОСТ 21230—75; ОСТ 15—56—73, ОСТ 15—57—73, ТУ 15—01 815—79, ТУ 15—01 838—80, ТУ 15—01 881—83, ТУ 15—01 888—84, ТУ 15—02 345—79, ТУ 15—02 450—84, ТУ 15—03 230—81, ТУ 15—03 233—84, ТУ 15—03 336—81, ТУ 15—04 397—81, ТУ 15—04 518—86, ТУ 15—05 161—82, ТУ 15—05 197—87, ТУ 15—265—78, ТУ 15 РСФСР 41—75, ТУ 15 РСФСР 68—86, ТУ 15—02 408—84;

фарш рыбный мороженный — ОСТ 15—18—71, ОСТ 15—19—76;

паста белковая мороженая «Океан» — ГОСТ 24645—81;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—84;

кислота уксусная пищевая — ГОСТ 6968—76, ГОСТ 61—75, ТУ 6—09—4191—76;

лук репчатый свежий — ГОСТ 1723—86;

лук репчатый сушеный — ГОСТ 7587—71;

(Продолжение см. с. 268)

морковь столовая свежая — ГОСТ 1721—85;  
морковь сушеная по ГОСТ 7588—71;  
продукты томатные концентрированные — ГОСТ 3343—71;  
сахар-песок — ГОСТ 21—78;  
масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129—73;  
масло соевое рафинированное — ГОСТ 7825—76;  
масло арахисовое — ГОСТ 7981—68;  
масло кукурузное — ГОСТ 8808—73;  
масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128—75;  
масло оливковое.

Допускается использовать нерафинированное и гидратированное подсолнечное масло высшего сорта;

кислота лимонная — ГОСТ 908—79;  
мука пшеничная — ГОСТ 26574—85;  
лист лавровый сухой — ГОСТ 17594—81;  
капуста белокочанная свежая — ГОСТ 1724—85;  
огурцы соленые — ГОСТ 7180—73;  
вина виноградные белые по ГОСТ 7208—84;  
лимоны — ГОСТ 4429—82;  
картофель свежий — ГОСТ 6014—68;  
чеснок свежий — ГОСТ 7977—67;  
чеснок сушеный — ГОСТ 16729—71;  
молоко коровье пастеризованное — ГОСТ 13277—79;  
молоко коровье цельное сухое — ГОСТ 4495—87;  
крупа рисовая — ГОСТ 6292—70;  
зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная — ГОСТ 16732—71;  
грибы сушеные — ОСТ 616.1—77;  
перец черный — ОСТ 18—279—76;  
перец душистый — ОСТ 18—274—76;  
перец горький стручковый — РСТ РСФСР 389—78;  
пастернак свежий — РСТ Латв.ССР 330—84, РСТ МССР 263—77, РСТ КиргССР 161—82;  
гвоздика — ОСТ 18—276—76;  
кориандр — ОСТ 18—38—71;  
изюм — ГОСТ 6883—69;  
чернослив по РСТ УССР 128—84, РСТ Уз.ССР 486—84, РСТ МССР 736—83, РСТ ТаджССР 623—80;  
киндза;  
укроп свежий столовый — РСТ РСФСР 409—78, РСТ УССР 304—80;  
белые корни петрушки, сельдерея — ГОСТ 16731—71;  
листья мяты — ГОСТ 23768—79;  
шафран — ОСТ 18—281—76;  
сумах (барбарис) — ГОСТ 4565—79».

Пункт 1.4 исключить.

Пункт 1.6 изложить в новой редакции: «1.6. 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 2,5	По ГОСТ 27207—87
Массовая доля сухих веществ, %		По ГОСТ 26808—86
Массовая доля, не менее:		
для консервов в соусах «Киндзмари» и «Ниорцхали»	23	
для остальных консервов	25	
Кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %:		
в маринаде	От 0,5 до 0,8	
в остром соусе	От 0,5 до 0,7	
в соусе «Ниорцхали»	От 0,5 до 0,6	
в соусе «Киндзмари» и остальных соусах, изготовленных с добавлением уксусной кислоты	От 0,3 до 0,6	
Массовая доля составных частей, %		По ГОСТ 26664—85
для консервов с добавлением гарнира:		
рыбы или фаршевых изделий, не менее	50	
гарнира	От 20 до 30	
маринада, бульона, соуса, заливки	От 10 до 20	
для консервов без добавления гарнира:		
фаршированных овощей, не менее	70	
маринада, соуса, заливки, бульона, не менее	10	
фаршевых изделий, не менее	70	
в том числе рыбы, не менее	50	
маринада, бульона, соуса, заливки, не менее	10	

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.6а: «1.6а. 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».

Пункт 1.7. Исключить слова: «и физическим»; исключить показатель: «Массовая доля составных частей, %» и его норму; таблица 2. Головка. Исключить слова: «и норма»; показатель «Состояние: рыбы и изделий из рыбного фарша и фаршированный овощей» изложить в новой редакции:

Наименование показателя	Характеристика
<p>Состояние: рыбы</p> <p>фаршевых изделий и фаршированных овощей</p>	<p>Куски и тушки рыб целые.</p> <p>Допускается:</p> <p>разламывание отдельных тушек рыб при выкладывании из банки.</p> <p>Целые. Котлеты, тефтели, фрикадельки. правильной формы — овальные, шарообразные или цилиндрические.</p> <p>Голубцы аккуратно завернуты. Крупа рисовая в фарше без комков, равномерно смешана с измельченной рыбой.</p> <p>Допускается:</p> <p>разламывание отдельных фаршевых изделий при выкладывании их из банки;</p> <p>незначительное отклонение фаршевых изделий от правильной формы;</p> <p>незначительные разрывы овощей в местах фарширования.</p>

таблицу дополнить показателями:

Наименование показателя	Характеристика
<p>Состояние кожных покровов</p> <p>Характеристика разделки</p>	<p>Незначительное нарушение кожного покрова</p> <p>Голова, внутренности, плавники, остатки крови, чешуя и «жучки» удалены.</p> <p>Допускаются:</p> <p>плавники, включая хвостовой, у мелкой рыбы при длине тушки не более 10 см;</p> <p>плавники, кроме хвостового, у рыбы при длине тушки от 10 до 14 см; сельди, скумбрии, ставриды и хека при машинной разделке, саргана, путассу;</p> <p>икра или молоки — у камбалы и речного ерша, а также у мелкой рыбы при длине тушки не более 14 см;</p> <p>чешуя — у тресковых и камбаловых рыб, бычка, скумбрии и мойвы;</p> <p>остатки черной пленки — у путассу, хека, сельди и салаки, разделанных без резания брюшка;</p> <p>«жучки» — у черноморской ставриды при длине тушки не более 11 см;</p> <p>срезание брюшной части у бычка и при машинной разделке у сельди, скумбрии и ставриды</p>

(Продолжение см. с. 271)

Пункты 2.2, 2.3, 3.1, 3.2 изложить в новой редакции: «2.2. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, утвержденным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

2.3. Содержание рыбы в фаршевых изделиях контролируют в процессе изготовления консервов.

3.1. 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. 1.6 настоящего стандарта.

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

3.2. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробной 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 3.3 исключить.

Пункт 4.1 изложить в новой редакции: «4.1. Упаковывают и маркируют консервы — по ГОСТ 11771—77 с указанием состава консервов на этикетке: для консервов «Долма рыбная в виноградных листьях» и «Сабза-каурма по-ленкорански».

Пункт 4.2. Заменить значение: 355 на 353.

Пункт 4.3 дополнить абзацем: «Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597—81».

Пункт 4.4 изложить в новой редакции: «4.4. Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 до 15 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок хранения консервов с даты изготовления:

«Скумбрия дальневосточная в бульоне» — 2 года;

остальные консервы — 1 год».

Стандарт дополнить приложением:

**ПРИЛОЖЕНИЕ**  
Обязательное

#### Коды по общесоюзному классификатору

Ассортимент	Код ОКП
Бычки закусочные	92 7151 0010
Бычки закусочные и любительские	92 7151 0020
Бычки в томатном маринаде	92 7151 0030
Бычки «Южные»	92 7151 0040
Килька каспийская с овощами в маринаде	92 7151 0050
Корюшка с овощами в маринаде	92 7151 0060
Окунь речной с овощами в маринаде	92 7151 0070
Путассу жареная с овощным гарниром в маринаде	92 7151 0080
Салака в маринаде с овощами	92 7151 0090
Сельдь атлантическая мелкая с овощами в маринаде	92 7151 0100
Сельдь атлантическая с овощами в маринаде	92 7151 0110
Сквама обжаренная с овощами в маринаде	92 7151 0120

(Продолжение см. с. 272)

Ассортимент	Код ОКП
Мелкий частик с овощами в маринаде	92 7151 0130
Голубцы фаршированные рыбой и овощами	92 7153 0010
Голубцы фаршированные рыбой и рисом в мучном соусе	92 7153 0020
Долма рыбная в виноградных листьях	92 7153 0030
Сабза-каурма по-ленкорански	92 7153 0040
Скумбрия атлантическая обжаренная с овощным гарниром в розовом соусе	92 7153 0050
Ставрида океаническая с овощным гарниром в розовом соусе	92 7153 0070
Ставрида черноморская мелкая с лимоном в соусе «Ниорцхали»	92 7153 0080
Ставрида черноморская мелкая в соусе «Киндзмари»	92 7153 0090
Тефтели рыбные в пряном бульоне	92 7153 0100
Фрикадельки из частиковых рыб в славянском соусе	92 7153 0110
Фрикадельки из частиковых рыб с овощным гарниром в любительском соусе	92 7153 0120
Фрикадельки из салаки и кильки с овощным гарниром в любительском соусе	92 7153 0130
Фрикадельки в славянском соусе (из салаки и кильки)	92 7153 0140
Фрикадельки в греческом соусе	92 7153 0150
Фрикадельки любительские в белом соусе	92 7153 0160
Скумбрия дальневосточная в бульоне	92 7162 0140
Треска бланшированная в яичном соусе	92 7162 0150

(ИУС № 1 1989 г.)