

Изменение № 2 ГОСТ 19341—73 Консервы рыбные. Печень рыб с растительными добавками. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 21.06.89 № 1780

Дата введения 01.01.90

Стандарт дополнить вводной частью: «Настоящий стандарт распространяется на консервы из печени рыб с растительными добавками.

Коды ОКП на рыбные консервы приведены в приложении».

Пункты 1.1, 1.2, 1.4 изложить в новой редакции: «1.1. Консервы должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Печень, термически обработанная или сырая, растительные добавки (крупа, квашеная или морская капуста), соль и пряности должны быть уложены в банки, герметично закупорены и стерилизованы при температуре выше 100 °С.

1.2. Консервы изготавливают из охлажденной или мороженой печени рыб.

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

печень охлажденная — ТУ 15—02 265—76, ТУ 15—03 310—86;

печень мороженая — ТУ 15—01 931—86, ТУ 15—03 379—79;

рыба-сырец — ТУ 15—01 285—80, ТУ 15—01 322—81, ТУ 15—01 430—80, ТУ 15—03 376—78, ТУ 15—04 310—82;

водоросль — ламинария-сырец — ТУ 15—02 433—83;

(Продолжение см. с. 188)

(Продолжение изменения к ГОСТ 19341—73)

капуста морская мороженая полуфабрикат — ТУ 15—02 442—83;
капуста морская мороженая — ТУ 15—01 213—80;
крупа гречневая — ГОСТ 5550—74;
крупа овсяная — ГОСТ 3034—75;
крупа рисовая — ГОСТ 6292—70;
крупа перловая — ГОСТ 5784—60;
лук репчатый свежий — ГОСТ 1723—86;
лук репчатый сушеный — ГОСТ 7587—71;
масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129—73;
масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128—75;
масло соевое рафинированное — ГОСТ 7825—76;
масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981—68;
масло горчичное рафинированное — ГОСТ 8807—74;
масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808—73;
мука пшеничная хлебопекарная — ГОСТ 26574—85;
капуста квашеная — ГОСТ 3858—73;
лист лавровый сухой — ГОСТ 17594—81;
перец черный — ОСТ 18—279—76;
перец душистый — ОСТ 18—274—76;
соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—84.

Допускается использовать:

масло подсолнечное нерафинированное и гидратированное высшего сорта;
пшеничную муку второго сорта.

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

(Продолжение см. с. 189)

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,2 до 2,5	По ГОСТ 27207—87
Кислотность (в пересчете на яблочную кислоту) для консервов с добавленным квашеной капустой, %, не более	0,6	По ГОСТ 27082—86
Массовая доля печени, %, не менее: из сырой печени	30	По ГОСТ 26664—85
из печени, термически обработанной	40	

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.4а: «1.4а. 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 1.5 изложить в новой редакции: «1.5. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2».

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида.
Запах	Допускается для печени слабый привкус йода Приятный, свойственный консервам данного вида; для консервов, изготовленных с применением пряностей, — с легким ароматом пряностей
Консистенция печени растительных добавок Состояние печени	Нежная, сочная; допускается уплотненная Мягкая или плотная, но не жесткая Должна сохранять свою форму. Допускается легкая разваренность и незначительное выделение влаги в жир
растительных добавок	Добавки должны сохранять свою форму. Допускается легкая разваренность
Цвет: печени	От серого до кремового или коричневого. Для печени пикши — серый разных оттенков. Для печени осетровых рыб — до черного. Допускается неоднородность цвета печени в одной банке
выделившегося жира	Свойственный жиру печени данного вида рыб. Для печени тресковых рыб — от соломенного до желтого.
растительных добавок	Для печени макруруса — зеленоватый Свойственный данному виду добавок

(Продолжение см. с. 190)

Наименование показателя	Характеристика
<p>Порядок укладки</p> <p>Наличие посторонних примесей</p>	<p>Куски печени и растительные добавки укладываются слоями.</p> <p>Допускается мелкие кусочки печени перемешивать с растительными добавками и укладывать насыпью с разравниванием</p> <p>Не допускается</p>

Разделы 2, 3 изложить в новой редакции:

«2. Правила приемки

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0—70.

2.2. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

3. Методы испытаний

3.1. Методы отбора 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 26664—85, 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 26935—86 и указанным в п. 1.4 настоящего стандарта.

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

3.2. 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».

Пункт 4.1. Заменить ссылку: ГОСТ 5981—82 на ГОСТ 5981—88.

Пункт 4.3 изложить в новой редакции: «4.3. Транспортируют консервы транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

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

Пункт 4.4. Заменить слова: «не ниже 0 °С» на «от 0 до 15 °С»;

дополнить абзацем: «Срок хранения консервов — 1 год 6 мес с даты изготовления».

Стандарт дополнить приложением:

(Продолжение см. с. 191)

Коды по общесоюзному классификатору

Ассортимент консервов	Код ОКП
Печень трески с овсяной кашей	92 7152 0190
Печень трески с гречневой кашей	92 7152 0200
Печень трески с квашеной капустой	92 7152 0210
Печень щуки жареная с гречневой кашей	92 7152 0050
Плов «Витаминный»	92 7152 0220
Печень рыб с морской капустой	92 7152 0230
Салат «Деликатесный» с печенью рыб	92 7152 0240
Печень трески с морской капустой	92 7152 0250

(ИУС № 10 1989 г.)