

Н. ПИЩЕВЫЕ И ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Группа Н23

Изменение № 5 ГОСТ 7455—78 Консервы рыбные. Рыба в желе. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 16.11.88 № 3721

Дата введения 01.06.89

Пункт 1.1. Заменить слова: «приготовлены» на «изготовлены», «куски или тушки» на «куски, тушки или филе»;

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

Пункт 1.3 изложить в новой редакции: «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—01 285—80, ТУ 15—01 307—85, ТУ 15—01 319—86, ТУ 15—01 322—81, ТУ 15—01 855—81, ТУ 15—02 349—79, ТУ 15—02 370—80, ТУ 15—02 473—86, ТУ 15—03 219—80, ТУ 15 РСФСР 21—82;

рыба охлажденная — ГОСТ 814—61, ТУ 15—02 348—80, ТУ 15—02 428—82, ТУ 15—03 205—85, ТУ 15—03 233—84;

рыба мороженая — ГОСТ 1168—86, ГОСТ 20057—74, ТУ 15—01 815—79, ТУ 15—02 450—84, ТУ 15—04 397—81, ТУ 15—57—84;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—84;

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

лист лавровый сухой — ГОСТ 17594—81;

желатин пищевой — ГОСТ 11293—78;

лук репчатый сушеный — ГОСТ 7587—71;

лук репчатый свежий — ГОСТ 1723—86;

морковь столовая сушеная — ГОСТ 7588—71;

морковь столовая свежая — ГОСТ 1721—85;

сахар-песок — ГОСТ 21—78;

(Продолжение см. с. 222)

(Продолжение изменения к ГОСТ 7455—78)

перец душистый — ОСТ 18—274—76;
 перец черный — ОСТ 18—279—76;
 гвоздика — ОСТ 18—276—76;
 глютаминат натрия — ТУ 6—09—337—70;
 агар пищевой — ГОСТ 16280—70;
 огурцы соленые — ГОСТ 7180—73;
 зелень петрушки — ГОСТ 16732—71;
 масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129—73.

Растительные масла должны быть рафинированными; допускается нерафинированное и гидратированное подсолнечное масло высшего сорта».

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.

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 консервов, в рецептуру которых входит уксусная кислота (в пересчете на яблочную кислоту), %, не более	0,6	По ГОСТ 27082—86
Массовая доля составных частей, %:		По ГОСТ 26664—85
рыбы	От 60 до 80	
для гладкоголова, не менее	50	
желе и овощей	От 40 до 20	

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.6а: «1.6а. Остаточные количества пестицидов в консервах не должны превышать максимально допустимых уровней, а

(Продолжение см. с. 223)

содержание токсичных элементов (ртути, мышьяка, меди, свинца, кадмия, цинка, олова) — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

Пункт 1.7. Исключить слово: «и физическим»;

таблица 2. Головка. Исключить слова: «и норма»;

показатели «Консистенция» и «Состояние для рыбы» изложить в новой редакции:

Наименование показателя	Характеристика
Консистенция: мяса рыбы желе овощей костей Состояние: рыбы	Нежная, сочная Плотная Мягкая Мягкие, допускаются для угря жесткие хребтовые кости Куски, тушки и филе целые, допускается легкая разваренность

показатель «Состояние». Исключить слово: «костей» и соответствующую ему характеристику;

характеристику показателя «Состояние желе» дополнить словами: «Допускается наличие жира на поверхности»;

характеристику показателя «Порядок укладки» дополнить словами: «Филе укладывают параллельными рядами плашмя кожной стороной к донышку банки, причем каждое филе по отношению к соседнему головной частью к хвостовой. Допускается добавление одного филе кусочка для установления стандартной массы»;

показатель «Массовая доля составных частей, %» и его характеристику исключить;

таблицу дополнить показателями:

Наименование показателя	Характеристика
Характеристика разделки	Голова, внутренности, плавники, жучки, хрящи, остатки внутренностей, остатки крови, у филе крупные реберные кости, у угря и угря морского грудные и хвостовые плавники удалены Допускаются:
Наличие чешуи	плавники, кроме хвостового, при длине тушки рыб не более 14 см (кроме речного ерша и окуня), у миноги, салаки, сельди иваси, сайры, мойвы, мелкой сельди, а также у скумбрии и сельди при машинной разделке; внутренности у миноги; икра или молоки и остатки внутренностей у речного ерша, сайры, сельди иваси, мелкой сельди, мойвы, салаки. Чешуя удалена. Допускается: чешуя — у тресковых (кроме пикши), скумбрии, мойвы, салаки

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

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 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 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 4.2 после значения 270 см³ дополнить словами: «а консервы из филе аместимостью не более 175 см³».

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

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

Стандарт дополнить приложением:

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Ассортимент	Код ОКП
Кефаль азово-черноморская в желе	92 7139 0080
Муксун в желе	92 7139 0090
Минога обжаренная в желе	92 7139 0100
Мойва жирная обжаренная в желе	92 7139 0110
Сардина бланшированная в желе	92 7139 1500
Окунь речной и озерный в желе	92 7139 0160
Окунь балхашский в желе	92 7139 0170
Омуль в желе	92 7139 0180
Сайра в желе (тушка)	92 7139 0320
Салака в желе	92 7139 0340
Сельдь тихоокеанская жирная в желе	92 7139 0370
Скумбрия атлантическая в желе	92 7139 0400
Скумбрия дальневосточная в желе	92 7139 0430
Сиг в желе	92 7139 0460
Треска в желе	92 7139 0580
Угорь в желе	92 7139 0770
Хек серебристый в желе	92 7139 0790
Чир в желе	92 7139 0830
Частик крупный в желе	92 7139 0840
Частик мелкий в желе	92 7139 0850
Скумбрия атлантическая (филе) в желе	92 7139 1310
Толстолобик в желеирующей заливке	92 7139 1550
Минтай в желе	92 7139 1540
Гладкоголов в желе	92 7139 1520
Сельдь-иваси в желе	92 7139 1530