

Н. ПИЩЕВЫЕ И ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Группа Н23

Изменение № 8 ГОСТ 3945—78 Пресервы рыбные. Рыба пряного посола. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 28.12.88 № 4628

Дата введения 01.07.89

Вводную часть дополнить словами: «и салаки»;

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

Пункт 1.1 изложить в новой редакции: «1.1. Пресервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке».

Пункт 1.2 исключить.

Пункты 1.3, 1.4 изложить в новой редакции: «1.3. Рыба должна быть уложена в банки, пересыпана смесью соли, сахара, антисептика и пряностей с добавлением или без добавления заливки; пресервы «Килька каспийская пряная в укусно-солевой заливке» изготавливают без антисептика с добавлением уксусной кислоты. Банки должны быть плотно закупорены и не иметь подтечности.

Для изготовления пресервов из обезглавленной салаки и жирной мойвы у рыбы должна быть удалена голова ровным срезом с пучком внутренностей. Допускается: часть внутренностей, икра или молоки, хвостовой плавник.

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

рыба-сырец — ТУ 15 РСФСР 23—82, ТУ 15 РСФСР 42—77, ТУ 15—01 307—85, ТУ 15—01 323—76, ТУ 15—01 859—81, ТУ 15—02 269—81, ТУ 15—02 370—80, ТУ 15—02 383—81; ТУ 15—02 473—86, ТУ 15—03 449—86, ТУ 15—03 431—82, ТУ 15—03 436—77, ТУ 15—04 191—81, ТУ 15—04 196—85, ТУ 15—05 172—83;

рыба охлажденная — ГОСТ 814—61, ОСТ 15—58—73, ТУ 15—03 205—85, ТУ 15—05 172—83;

рыба мороженая — ГОСТ 1168—86, ГОСТ 20057—74, ОСТ 15—56—73, ОСТ 15—57—73, ТУ 15—57—84, ТУ 15—724—86, ТУ 15—01 815—79, ТУ 15—02 408—85, ТУ 15—03 230—81, ТУ 15—03 362—80, ТУ 15—03 448—85, ТУ 15—05 161—82;

рыба соленая — ОСТ 15—53—73, ОСТ 15—55—73, ТУ 15—04 417—77, ТУ 15—05 152—81, ТУ 15—01 318—76;

(Продолжение см. с. 256)

(Продолжение изменения к ГОСТ 3945—78)

перец черный и белый — ОСТ 18—279—76;
перец душистый — ОСТ 18—274—76;
гвоздика — ОСТ 18—276—76;
кориандр — ОСТ 18—38—76;
корица — ОСТ 18—278—76;
имбирь — ОСТ 18—275—76;
мускатный орех — ОСТ 18—277—76;
мускатный цвет — ОСТ 18—280—76;
кардамон — ОСТ 18—282—76;
хмель — ГОСТ 21946—76;
анис — ГОСТ 18315—78;
тмин — ГОСТ 24881—81, ОСТ 18—37—71;
лавровый лист — ГОСТ 17594—81;
сахар-песок — ГОСТ 21—78;
соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—84;
вода питьевая — ГОСТ 2874—82;
кислота уксусная пищевая — ГОСТ 6969—76, ТУ 6—03—14—06—79, ТУ 6—03—478—82, ТУ 6—09—4191—76;

розмарин;

натрий бензойнокислый — требованиям Государственной фармакопеи СССР.

Пресервы «Килька таллинская пряного посола», «Килька рижская пряного посола», «Килька рижская с вином», «Килька ленинградская пряного посола», «Килька балтийская в укропе», «Сайра пряного посола», «Салака обезглавленная пряного посола» должны быть изготовлены из балтийской, североморской кильки, сайры, салаки — сырца и охлажденной рыбы.

Допускается:

изготовление пресервов пряного посола из каспийской и черноморской кильки, хамсы, тюльки простого посола;
использование углекислых экстрактов и эфирных масел пряностей.

Пункт 1.5, Таблицу 1 после показателя «Буферность, градусы» дополнить показателем — «Общая кислотность»; показатель «Длина обезглавленной жирной мойвы» изложить в новой редакции:

(Продолжение см. с. 257)

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Общая кислотность (в пересчете на уксусную кислоту) для пресервов «Килька каспийская пряная в уксусно-солевой заливке»	От 0,6 до 1,0	По ГОСТ 27082—86
Длина обезглавленной рыбы, мм, не менее жирной мойвы салаки	90 120 Рыба в банке должна быть равномерной по длине. Для рыбы длиной более 170 мм и североморской кильки всех размеров допускается отклонение не более 30 мм, для салаки — не более 40 мм, для остальной рыбы (кроме черноморской кильки) — не более 20 мм (но не менее минимальной длины). Для черноморской кильки допускается не более 10 % (по счету) рыб длиной менее 75 мм	По ГОСТ 1368—55

графу «Метод испытания» для показателя «Массовая доля заливки» дополнить словами: «По ГОСТ 26664—85» заменить ссылки: ГОСТ 8756.20—70 на ГОСТ 27207—87, ГОСТ 5431—50 на ГОСТ 27001—86, ГОСТ 8756.1—79 на ГОСТ 26664—85.

Пункт 1.6. Таблица 2. Графу «Характеристика» для показателя «Порядок укладки» дополнить абзацем:

«балтийской кильки и салаки не более 14 см в металлические банки вместимостью 710 см³».

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.5а: «1.5а. Остаточные количества пестицидов в пресервах не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

Раздел 2 дополнить пунктом — 2.4: «2.4. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР».

Раздел 3 изложить в новой редакции (кроме наименования): «3.1. Отбор проб — по ГОСТ 8756.0—70».

Подготовка проб для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929—86.

Методы испытаний — по ГОСТ 26664—85, ГОСТ 8756.18—70, 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. 1.5 настоящего стандарта».

Пункт 4.2 дополнить абзацами: «Пресервы из обезглавленной салаки фасуют в банки вместимостью не более 710 см³».

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

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

Пункт 4.6 после слова «ряпушки» дополнить словами: «пресервов «Килька каспийская пряная в уксусно-солевой заливке»;

второй абзац исключить».

(Продолжение см. с. 258)

Стандарт дополнить приложением:

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное**Коды по общесоюзному классификатору кодов**

Наименование продукции	Код ОКП
Сельдь беломорская пряного посола	92 7211 0020
Сельдь тихоокеанская жирная мелкая, вылавливаемая в заливе Анива	92 7211 0030, 92 7211 0120
Сельдь тихоокеанская жирная мелкая, вылавливаемая в заливе Терпения	92 7211 0040, 92 7211 0130
Сельдь тихоокеанская мелкая (озерная) жирностью менее 6 %	92 7211 0050
Сельдь круглая пряного посола	92 7211 0060
Сельдь нваса пряного посола	92 7211 0070, 92 7211 0110
Сельдь нваса мелкая пряного посола	92 7211 0080, 92 7211 0100
Сельдь тихоокеанская мелкая (озерная) жирностью не менее 6 %	92 7211 0090
Кильки балтийские пряного посола с укропом	92 7212 0010
Кильки балтийские пряного посола с чесноком	92 7212 0070
Кильки балтийские пряного посола	92 7212 0020, 92 7212 0030, 92 7212 0040, 92 7212 0050, 92 7212 0060, 92 7212 0150, 92 7212 0160, 92 7212 0200, 92 7212 0210
Кильки каспийские пряного посола	92 7212 0080, 92 7212 0090, 92 7212 0100
Кильки каспийские с укропом	92 7212 0110
Кильки ленинградские пряного посола	92 7212 0120, 92 7212 0130
Кильки рижские с вином	92 7212 0140
Кильки североморские пряного посола	92 7212 0220
Кильки черноморские пряного посола	92 7212 0240
Килька каспийская пряная в искусственно-солевой заливке	92 7212 0281, 92 7212 0282
Мойва жирная пряного посола	92 7219 0010
Мойва обезглавленная пряного посола	92 7219 0460
Кильки галлинские пряного посола	92 7212 0280
Пелядь озерная и прудовая пряного посола	92 7219 0020
Ряпушка, кроме сибирской и беломорской	92 7219 0030
Ряпушка сибирская пряного посола	92 7219 0040, 92 7219 0290
Салака пряного посола	92 7219 0050, 92 7219 0060, 92 7219 0070, 92 7219 0080, 92 7219 0300

(Продолжение см. с. 259)

Наименование продукции	Код ОКП
Салака обезглавленная пряного посола	92 7219 0450, 92 7219 0451, 92 7219 0452, 92 7219 0453, 92 7219 0454
Сайра пряного посола	92 7219 0090
Анчоус пряного посола	92 7219 0470
Рипус пряного посола	92 7219 0270
Тугун ленский и енисейский пряного посола	92 7219 0140, 92 7219 0150
Тугун (сельдь сосвинская) пряного посола	92 7219 0260
Тюлька пряного посола	92 7219 0160, 92 7210 0170, 92 7219 0180, 92 7219 0190, 92 7219 0200, 92 7219 0370,
Хамса пряного посола	92 7219 0210, 92 7219 0220, 92 7219 0340, 92 7219 0350, 92 7219 0230, 92 7219 0330.

(ИУС № 4 1989 г.)