ГОСТ 20056—97

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЕСЕРВЫ ИЗ ОКЕАНИЧЕСКОЙ РЫБЫ СПЕЦИАЛЬНОГО ПОСОЛА

Технические условия

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

просмотрено 2010

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Атлантическим научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии, Государственным ордена «Знак Почета» научно-исследовательским и проектно-конструкторским институтом по развитию и эксплуатации флота; 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 Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикстандарт
Туркменистан	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 26 ноября 1997 г. № 381 межгосударственный стандарт ГОСТ 20056—97 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1998 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 20056—74

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2009 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1998
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЕСЕРВЫ ИЗ ОКЕАНИЧЕСКОЙ РЫБЫ СПЕЦИАЛЬНОГО ПОСОЛА

Технические условия

Preserved special salted oceanic fish.
Specifications

Дата введения 1998—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пресервы специального посола, изготовленные из рыбы океанического промысла — атлантической, дальневосточной и курильской скумбрии, океанической ставриды и сардин (сардины, сардинеллы и сардинопса).

Обязательные требования к качеству продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья населения, изложены в 4.1; 4.2.1; 4.2.2; 4.2.3 (показатель «Массовая доля бензойнокислого натрия»); 4.2.4; 4.2.5 (показатели «Вкус», «Запах», «Наличие посторонних примесей»); 4.3.2; 4.4; 4.5.1; 4.5.3; 7.1.1; 7.2, разделах 5 и 6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1368—2003 Рыба всех видов обработки. Длина и масса

ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством*

ГОСТ 5981—88 Банки металлические для консервов. 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 11771—93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие 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 микробиологических анализов

ГОСТ 26829—86 Консервы и пресервы из рыбы. Методы определения жира

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

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

Издание официальное

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27001—86 Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения консервантов

ГОСТ 27207—87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

ГОСТ 29184—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий семейства Enterobacteriallae.

3 Классификация

3.1 Ассортимент пресервов, изготовляемых по данному стандарту:
скумбрия атлантическая обезглавленная специального посола;
скумбрия дальневосточная обезглавленная специального посола;
скумбрия курильская обезглавленная специального посола;
сардина обезглавленная специального посола;
ставрида океаническая обезглавленная специального посола;
сардина специального посола;
сардинелла обезглавленная специального посола.

4 Технические требования

4.1 Пресервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 Пресервы должны быть изготовлены из обезглавленной рыбы, а также из сардины и сардинопса в неразделанном виде.

Рыба должна быть уложена в банки, пересыпана смесью соли, сахара, консерванта с добавлением или без добавления заливки.

Банки должны быть плотно укупорены и не иметь подтечности.

4.2.2 Микробиологические показатели пресервов должны соответствовать показателям, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1].

4.2.3 По химическим и физическим показателям пресервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	6,0—8,0	По ГОСТ 27207
Массовая доля бензойнокислого натрия, %, не более	0,1	По ГОСТ 27001
Массовая доля жира в курильской скумбрии, %, не менее	18,0	По ГОСТ 26829
Длина обезглавленной рыбы, см, не менее:		По ГОСТ 1368
курильской, дальневосточной скумбрии	19,0	
атлантической скумбрии и океанической ставриды	16,0	
сардинеллы	16,5	
сардины, сардинопса	11,0	

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Длина неразделанных рыб, см, не менее: сардинопса, сардины	15,0 Рыба в банке равномерная по длине. Может быть отклонение по длине для обезглавленной рыбы не более 4 см, для неразделанной — не более 3 см (в пределах установленных размеров не менее установленной минимальной длины)	По ГОСТ 1368
Массовая доля составных частей, %, не менее: рыбы (для пресервов из курильской скумбрии) рыбы (для остальных пресервов) заливки	84 80 7	По ГОСТ 26664

4.2.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов, гистамина (для скумбриевых) в пресервах не должно превышать допустимые уровни, установленные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [2].

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Приятный, свойственный созревшей рыбе данного вида специального посола, без постороннего привкуса
Запах	Приятный, свойственный созревшей рыбе данного вида специального посола, без постороннего запаха
Консистенция мяса рыбы	Нежная, сочная. Для ставриды может быть плотная; для курильской скумбрии — плотная или слегка перезревшая (в местах потребления)
Состояние рыбы	Рыба без наружных повреждений. Поверхность рыбы чистая. Могут иметь место: расслаивание мяса на разрезе — у курильской скумбрии; слегка лопнувшее брюшко, но без выпадения внутренностей в одной банке (по счету) не более чем у 15 % — у неразделанных сардины и сардинопса; потемнение мяса на срезах; незначительное пожелтение стенок брюшной полости, без вкуса и запаха окислившегося жира — у курильской скумбрии; незначительное пожелтение мяса рыбы на срезах и подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира; желто-зеленая окраска подкожного жира, без вкуса и запаха окислившегося жира у курильской скумбрии; следы от объячеивания — хомутики; слипание созревших рыб, когда разъединение рыбок возможно без повреждения кожицы, — для сардины и сардинопса
Характеристика разделки	Обезглавленная рыба — рыба, у которой ровным срезом удалена голова с пучком внутренностей. Икра, молоки, часть внутренностей могут быть оставлены. Возможны удаление хвостового плавника и поперечный надрез брюшка в области анального отверстия
Порядок укладывания	Рыба должна быть уложена плотными параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами, наклонно, причем в ряду каждая рыба по отношению к соседней — головной частью к хвостовой. Нижний ряд должен быть уложен спинками вниз, а второй и последующие ряды — спинками вверх. При однорядовом укладывании рыбу укладывают в банку спинками вверх.

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Порядок укладывания	Возможно: укладывание под крышку двух рыб для прикрытия голов и хвостовых плавников рыб верхнего ряда и одного куска скумбрии, сардинопса, сардины, сардинеллы или ставриды шириной не менее 5 см для установления стандартной массы рыбы; безрядовое укладывание с разравниванием рыбы по рядам для сардины и сардинопса
Состояние заливки	С наличием взвешенных частиц белкового происхождения, чешуек и жира на поверхности
Наличие налета белкового происхождения	Может иметь место на поверхности рыбы
Наличие посторонних примесей	Не допускается

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления пресервов, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют:

рыба-сырец — нормативному документу;

рыба охлажденная — ГОСТ 814 и другому нормативному документу;

рыба мороженая — ГОСТ 20057;

вода питьевая — ГОСТ 2874;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;

сахар-песок — ГОСТ 21.

Бензойнокислый натрий должен соответствовать требованиям Государственной фармакопеи СССР ФС 424 (издание десятое) или другому нормативному документу, согласованному с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления пресервов, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [2].

4.4 Маркировка

Маркируют пресервы по ГОСТ 11771.

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковывают пресервы по ГОСТ 11771.

4.5.2 Пресервы выпускают в металлических банках по ГОСТ 5981 и другому нормативному документу, вместимостью не более 5050 см^3, а пресервы из мороженого сардинопса — не более 1650 см^3 или полиэтиленовых банках вместимостью не более 1300 см^3, соответствующих требованиям нормативного документа.

Возможно использование других видов тары, которая соответствует санитарным требованиям нормативного документа, разрешенной органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевой продукцией и обеспечивающей сохранность продукции при транспортировании и хранении.

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 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Периодичность определения показателей «Массовая доля бензойнокислого натрия» и «Массовая доля жира» устанавливает изготовитель.

Примечание — Периодичность определения показателя «Массовая доля бензойнокислого натрия» устанавливается с учетом требований, установленных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [3].

5.3 Контроль за содержанием токсичных элементов, гистамина и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5.4 Контроль микробиологического качества пресервов проводят в соответствии с требованиями по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, установленными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1].

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668 и в соответствии с требованиями по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, установленными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1].

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических испытаний — по ГОСТ 26669 и в соответствии с требованиями по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, установленными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1].

6.2 Методы испытаний — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935, ГОСТ 29184, в соответствии с требованиями по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, установленными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1], и в соответствии с 4.2.3.

Содержание пестицидов и гистамина определяют методами, утвержденными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют пресервы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре от 0 до минус 8 °С.

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663. Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.1.3 Пресервы отгружают в торговую сеть созревшими. По согласованию с получателем (оптово-сбытовой организацией) пресервы могут отгружаться с предприятий-изготовителей не полностью созревшими, но не ранее чем через две недели после их изготовления, с условием дозревания их на специализированных оптовых базах, складах в местах реализации.

7.2 Хранение

7.2.1 Пресервы хранят при температуре от 0 до минус 8 °С.

Курильскую, дальневосточную скумбрию и сардины — от минус 6 до минус 8 °С.

7.2.2 Срок хранения пресервов, с даты изготовления, мес, не более:

6 — из ставриды океанической, скумбрии дальневосточной и курильской;

5 — из скумбрии атлантической и сардинеллы;

2,5 — из сардины и сардинопса.

7.2.3 Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

[1] — Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 и Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91

[2] — Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденные Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061—89*

[3] — Методические указания «Порядок и периодичность контроля за содержанием чужеродных веществ в продуктах питания и продовольственном сырье учреждениями санитарно-эпидемиологической службы», утвержденные Министерством здравоохранения СССР 13.07.90 № 5175—90

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

УДК 664.95:006.354 МКС 67.120.30 Н23 ОКП 92 7223, 92 7229

Ключевые слова: пресервы рыбные специального посола, требования, характеристики, нормы, показатели качества