

**ГОСТ 10979—85**

**М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т**

---

**ПРЕСЕРВЫ РЫБНЫЕ**

**САЙРА СПЕЦИАЛЬНОГО ПОСОЛА**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

**Издание официальное**



**Москва  
Стандартинформ  
2008**

**Пресервы рыбные****САЙРА СПЕЦИАЛЬНОГО ПОСОЛА****Технические условия****ГОСТ  
10979—85**

Fish preserves. Special salted saury. Specifications

МКС 67.120.30  
ОКП 92 7229**Дата введения 01.01.87**

Настоящий стандарт распространяется на пресервы специального посола, изготовленные из сайры.

Коды ОКП на рыбные пресервы приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1. Пресервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта из рыбы-сырца непосредственно на промысле (на рыболовецких судах, плавучих базах с рефрижераторными трюмами) или на береговых заводах, имеющих холодильники, по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Допускается изготавливать пресервы из мороженой сайры, выловленной в Атлантическом и Тихом океанах.

Пресервы из тихоокеанской сайры изготавливают из неразделанной или обезглавленной рыбы.

Обезглавленная — рыба, у которой ровным прямым или косым срезом удалены голова (с плечевыми костями) и внутренности (пищеварительный тракт, плавательный пузырь и печень) без разреза по брюшку; икра, молоки, часть внутренностей могут быть оставлены; хвостовой плавник допускается удалять.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. Рыба должна быть пересыпана специальной смесью (соль, сахар, антисептик), уложена в банки и герметично укупорена.

1.3. Сыре и материалы, используемые при изготовлении пресервов, по качеству должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов):

соль поваренная пищевая — по ГОСТ 13830\*;

сахар-песок — по ГОСТ 21;

сайра-сырец — по нормативно-технической документации;

сайра мороженая — по ГОСТ 20057.

Бензойнокислый натрий должен соответствовать требованиям Государственной фармакопеи СССР.

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

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

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	От 6 до 10	По ГОСТ 27207
Массовая доля жира в тихоокеанской сайре, %, не менее	6	По ГОСТ 26829
Массовая доля бензойнокислого натрия, %, не более	0,1	По ГОСТ 27001
Массовая доля рыбы к массе нетто, %, не менее	85	По ГОСТ 26664
Массовая доля заливки к массе нетто, %, не менее	7	По ГОСТ 26664
Длина неразделанной рыбы, см, не менее:		—
сайры атлантической	24	
сайры тихоокеанской	22	
Длина обезглавленной тихоокеанской сайры, см, не менее	Сайра в банке равномерная по величине. Допускается отклонение по длине рыб в банке не более 4 см, но не менее установленной длины 18; 15 (без хвостового плавника)	—

## 1.3; 1.4. (Измененная редакция, Изм. № 1).

1.4а. Остаточное количество пестицидов в пресервах не должно превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

## (Введен дополнительно, Изм. № 1).

1.5. По органолептическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Приятный, свойственный созревшей сайре специального посола, без постороннего привкуса
Запах	Приятный, свойственный созревшей сайре специального посола, без постороннего запаха
Состояние рыбы и кожного покрова	Сайра целая, с чистой поверхностью. Допускается: выделившийся жир на поверхности рыбы; слегка лопнувшее брюшко без выпадения внутренностей Допускается на поверхности рыбы
Наличие налета белкового происхождения	С наличием взвешенных частиц белкового происхождения, отдельных чешуек и жира на поверхности. Допускается желеобразное состояние заливки при условии приятного аромата сайры
Состояние заливки	Сайра должна быть уложена ровными рядами, спинками к крышке банки
Порядок укладывания	
Консистенция мяса рыбы	Нежная, сочная
Наличие чешуи	Допускается на поверхности рыбы
Наличие посторонних примесей	Не допускается

## С. 3 ГОСТ 10979—85

### 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

2.2. Показатель «Массовая доля бензойнокислого натрия» изготовитель определяет на основании периодических анализов, проводимых в количестве и в сроки, необходимые для обеспечения соответствия указанного показателя требованиям настоящего стандарта.

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

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

### 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Метод отбора проб — по ГОСТ 8756.0.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935 и указанным в п. 1.4 настоящего стандарта.

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

Разд. 3. (Измененная редакция, Изм. № 1).

### 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Упаковывают и маркируют пресервы по ГОСТ 11771.

4.2. Пресервы фасуют в металлические банки вместимостью не более 1650 см<sup>3</sup> по нормативно-технической документации.

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

4.3. Транспортируют пресервы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов при температуре от 0 до минус 8 °С.

Пакетирование — по ГОСТ 23285.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

4.4. Хранят пресервы при температуре от минус 6 до минус 8 °С. Срок хранения пресервов с даты изготовления:

4 мес — для пресервов из неразделанной сайры;

6 мес — для пресервов из тихоокеанской обезглавленной сайры.

4.3; 4.4. (Измененная редакция, Изм. № 1).

### ПРИЛОЖЕНИЕ Справочное

#### КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

Ассортимент пресервов	Код ОКП
Сайра специального посола 1300 г	92 7229 0042
Сайра тихоокеанская обезглавленная специального посола 1400 г	92 7229 0043
Сайра тихоокеанская обезглавленная специального посола 1600 г	92 7229 0044

ПРИЛОЖЕНИЕ. (Введено дополнительно, Изм. № 1).

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

- 1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР**
- 2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 27.09.85 № 3095**
- 3. ВЗАМЕН ГОСТ 10979—64**
- 4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	1.3	ГОСТ 26664—85	1.4; 3.2
ГОСТ 8756.0—70	2.1; 3.1	ГОСТ 26829—86	1.4
ГОСТ 8756.18—70	3.2	ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 11771—93	4.1	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 13830—97	1.3	ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26935-86	3.2
ГОСТ 20057—96	1.3	ГОСТ 27001—86	1.4
ГОСТ 23285—78	4.3	ГОСТ 27207—87	1.4
ГОСТ 24597—81	4.3		

- 5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 13.06.91 № 861**
- 6. ИЗДАНИЕ (ноябрь 2008 г.) с Изменением № 1, утвержденным в декабре 1989 г. (ИУС 2—90)**