

ГОСТ 7453—86

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

---

**ПРЕСЕРВЫ  
ИЗ РАЗДЕЛАННОЙ РЫБЫ**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2008

**ПРЕСЕРВЫ ИЗ РАЗДЕЛАННОЙ РЫБЫ****Технические условия**

Preserves of gutted fish.  
Specifications

**ГОСТ  
7453—86**

МКС 67.120.30  
ОКП 92 7229, 92 7231, 92 7232, 92 7233, 92 7239

**Дата введения 01.01.88**

Настоящий стандарт распространяется на пресервы, изготовленные из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов и с добавлением или без добавления гарниров.

Коды ОКП приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

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.

1.2. Рыба должна быть разделана, уложена в банки с добавлением соусов, заливок, растительных масел или гарниров; банки должны быть плотно укупорены.

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

рыба-сырец — нормативно-технической документации;

рыба охлажденная — ГОСТ 814 и нормативно-технической документации;

рыба мороженая — ГОСТ 1168, ГОСТ 20057 и нормативно-технической документации;

филе мороженое полуфабрикат — нормативно-технической документации;

рыба пряная и маринованная — ГОСТ 1084, ГОСТ 18222, ГОСТ 18223 и нормативно-технической документации;

рыба специального посола — нормативно-технической документации;

рыба соленая — ГОСТ 815, ГОСТ 7448, ГОСТ 7449, ГОСТ 13686, ГОСТ 16080 и нормативно-технической документации;

рыба охлажденная, мороженая, соленая и специального посола — полуфабрикат — нормативно-технической документации.

Рыба и полуфабрикаты соленые, пряные, маринованные и специального посола, используемые для изготовления пресервов, должны быть с массовой долей поваренной соли не более 8 % и изготовлены из рыбы-сырца, охлажденной или мороженой рыбы.

Допускается использовать:

рыбу и полуфабрикаты с механическими повреждениями при условии соответствия остальных показателей требованиям первого сорта;

тешу крупной атлантической скумбрии, полученную при разделке ее на балычок;

рыбу холодного копчения с массовой долей поваренной соли не более 8 % с механическими повреждениями, наличием белково-жировых натеков и незначительных светлых пятен, не охваченных дымом, при условии соответствия остальных показателей требованиям первого сорта ГОСТ 11482;

продукты томатные концентрированные — ГОСТ 3343;

соусы томатные — ГОСТ 17471\*;

сок томатный — ГОСТ 937\*\*;

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 50903—96.

\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52183—2003.

соусы фруктовые и деликатесные — ГОСТ 18077 и нормативно-технической документации;  
 соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830\*;  
 сахар-песок — ГОСТ 21;  
 вода питьевая — ГОСТ 2874\*\*;  
 масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129\*\*\*;  
 масло оливковое;  
 масло коровье — ГОСТ 37;  
 майонез — нормативно-технической документации;  
 сметана — нормативно-технической документации;  
 сыр — ГОСТ 7616 и нормативно-технической документации;  
 лук репчатый свежий — ГОСТ 1723;  
 лук репчатый сушеный — ГОСТ 7587\*<sup>4</sup>;  
 морковь свежая — ГОСТ 1721 и нормативно-технической документации;  
 морковь сушеная — ГОСТ 7588;  
 морковь резаная быстрозамороженная — нормативно-технической документации;  
 хрена-корень свежий — нормативно-технической документации;  
 свекла свежая — ГОСТ 1722 и нормативно-технической документации;  
 свекла сушеная — ГОСТ 7589\*<sup>4</sup>;  
 свекла гарнирная — нормативно-технической документации;  
 огурцы свежие — ГОСТ 1726;  
 огурцы соленые — ГОСТ 7180;  
 огурцы консервированные и маринованные — ГОСТ 20144;  
 чеснок свежий — ГОСТ 7977 и нормативно-технической документации;  
 чеснок сушеный — ГОСТ 16729\*<sup>4</sup>;  
 чеснок соленый — нормативно-технической документации;  
 маринады овощные — ГОСТ 1633\*<sup>5</sup>;  
 салат дунайский (консервы) — нормативно-технической документации;  
 зелень петрушки и укропа свежая — нормативно-технической документации;  
 зелень укропа — нормативно-технической документации;  
 зелень петрушки, сельдерей и укропа сушеная — ГОСТ 16732\*<sup>4</sup>;  
 зелень петрушки и укропа быстрозамороженная — нормативно-технической документации;  
 сельдерей — нормативно-технической документации;  
 лимонник (лиана) — нормативно-технической документации;  
 киндза — нормативно-технической документации;  
 брусника свежая — ГОСТ 20450;  
 клюква свежая — ГОСТ 19215;  
 кизил свежий — ГОСТ 16524;  
 калина свежая — нормативно-технической документации;  
 смородина красная и белая свежая — нормативно-технической документации;  
 смородина черная свежая — ГОСТ 6829;  
 лимоны — ГОСТ 4429;  
 яблоки сушеные — ГОСТ 28502;  
 яблоки свежие — ГОСТ 27572, ГОСТ 16270, ГОСТ 21122;  
 сливы свежие — ГОСТ 21920 и нормативно-технической документации;  
 яблоки маринованные — ГОСТ 7694;  
 яблоки консервированные — нормативно-технической документации;  
 сливы маринованные — ГОСТ 7694;  
 виноград маринованный — ГОСТ 7694;  
 соки плодовые и ягодные натуральные — ГОСТ 656\*<sup>6</sup>, ГОСТ 16366\*<sup>6</sup> и нормативно-технической документации;  
 сок виноградный — ГОСТ 25892\*<sup>6</sup>;  
 сок лимонный — ГОСТ 18193\*<sup>7</sup>;

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

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

\*\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52465—2005.

<sup>4</sup> На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52622—2006.

<sup>5</sup> На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52477—2005.

<sup>6</sup> На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52184—2003.

<sup>7</sup> На территории Российской Федерации действуют ГОСТ Р 52184—2003, ГОСТ Р 52187—2003, ГОСТ Р 51398—99.

### С. 3 ГОСТ 7453—86

кислота уксусная пищевая — ГОСТ 6968, ГОСТ 61 и нормативно-технической документации;  
кислота лимонная пищевая — ГОСТ 908;  
спирт этиловый ректифицированный — ГОСТ 5962\*;  
вины виноградные — ГОСТ 7208\*\*;  
водка — ГОСТ 12712\*\*\*;  
пиво — ГОСТ 3473<sup>4</sup> и нормативно-технической документации;  
горчица (порошок) — нормативно-технической документации;  
перец черный и белый — нормативно-технической документации;  
перец душистый — нормативно-технической документации;  
перец красный молотый — нормативно-технической документации;  
перец горький свежий — нормативно-технической документации;  
гвоздика — нормативно-технической документации;  
корица — нормативно-технической документации;  
имбирь — нормативно-технической документации;  
мускатный цвет — нормативно-технической документации;  
мускатный орех — нормативно-технической документации;  
кориандер — нормативно-технической документации;  
кардамон — нормативно-технической документации;  
тмин — нормативно-технической документации;  
анис — ГОСТ 18315;  
лист лавровый — ГОСТ 17594 и нормативно-технической документации;  
приправы сухие — нормативно-технической документации;  
натрий бензойнокислый — ФС-424 и нормативно-технической документации.  
Допускается использовать:  
горчицу (порошок) второго сорта;  
эфирные масла пряностей — по нормативно-технической документации;  
углеводородные экстракты пряностей — по нормативно-технической документации.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

- 1.4. Пресервы изготавливают из тушек, file, file-кусочков, file-ломтиков и рулетов.
- 1.5. Тушка — рыба, у которой удалены голова, киль брюшка, плавники, внутренности, икра или молоки, чешуя; брюшная полость тщательно промыта и зачищена от крови и пленок.  
На тушку разделяют анчоусовые, мелкие сельдевые, сардины, сайру, мойву жирную.  
Допускаются:  
плавники, кроме хвостового, у тушек длиной менее 12 см, а также у сайры.
- 1.6. File — рыба с удалением головы, внутренностей, икры, молок, плавников, чешуи, пленок, без кожи, позвоночных и крупных реберных костей, разрезанная на две продольные половинки.  
Допускаются:  
кожа и отдельные реберные кости у file анчоусовых и мелких сельдевых рыб длиной менее 12 см;  
кожа, соединяющая продольные половинки file в брюшной или спинной части у сардин, анчоусовых и мелких сельдевых рыб, без разрезания, с оставлением спинного плавника при механизированной разделке;  
кожа у file сардины;  
остатки позвоночной кости не более 6 % (по счету), кожи и черной пленки у file жирной мойвы.

1.7. File-кусочки — file, разрезанное на поперечные куски размером по высоте банки, при укладке плашмя — шириной не более 3 см.

Допускается:  
надрезать file на  $\frac{3}{4}$  ширины его с расстоянием между надрезами не более 2 см;  
изготавливать file-кусочки из разделанных на file сардин, анчоусовых, мелких сельдевых в виде сдвоенных половинок без разреза по спинке или брюшку с оставлением спинного плавника при механизированной разделке;

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51652—2000.

\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52558—2006.

\*\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51355—99.

\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51174—98.

оставлять кожу:

у филе-кусочков сельди тихоокеанской (для предприятий Дальрыбы), скумбрии в различных соусах и заливках;

у филе-кусочков сардины в натуральном тузлуке;

у филе-кусочков ставриды в различных соусах и заливках (кроме пряных, горчичных, уксусно-масляных) с удалением плавников, чешуи, жучек, черной пленки;

у кусочков тески скумбрии атлантической.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.8. Филе-ломтики — филе, разрезанное поперек наклонным срезом к внутренней части филе на равные ломтики.

Допускается:

для лососевых и других крупных рыб филе разделять на спинную и брюшную части и затем разрезать их на ломтики.

1.9. Рулет — филе, свернутое в рулон внешней стороной наружу.

Допускается:

для равномерной высоты рулетов подравнивать брюшную часть филе.

1.10. По химическим показателям пресервы из разделанной рыбы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %: для пресервов из филе-ломтиков:		По ГОСТ 27207
лосося балтийского и каспийского, семги форели, трески «Швентине» дальневосточных лососевых, клыкача, трески для пресервов из филе-кусочков сига для пресервов в фруктово-ягодных, пряных, пивных, майонезных соусах (заливках) для пресервов «Рулет из ставриды океанической в остром томатном соусе» для остальных пресервов	От 3,0 до 5,0 » 5,0 » 7,0 » 4,0 » 6,0 » 5,0 » 7,0 » 5,0 » 8,0 » 4,0 » 6,0 » 6,0 » 8,0	
Кислотность мяса рыбы (в пересчете на уксусную кислоту), %: для пресервов с добавлением кислоты (кроме пресервов из сельди-иваси и мойвы) для пресервов из сельди-иваси и мойвы с добавлением уксусной кислоты, не более для остальных пресервов, с кислыми заливками, не более	» 0,4 » 1,2 0,5 0,8	По ГОСТ 27082
Массовая доля жира в мясе рыбы (кроме пресервов в масле), %, не менее: для пресервов из тихоокеанской, атлантической сельди, сельди-иваси, курильской скумбрии и из тески атлантической скумбрии для пресервов из мойвы жирной	12,0 4,5	По ГОСТ 26829
Массовая доля бензойнокислого натрия, %, не более: для пресервов в горчичных и маринадных заливках, в масле для остальных пресервов	0,1 0,15	По ГОСТ 27001

П р и м е ч а н и е. Пресервы из лососевых дальневосточных рыб в масле изготавливают без применения консерванта.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.10а. Остаточные количества пестицидов не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов (ртути, мышьяка, меди, свинца, кадмия, цинка, олова) — норм, установленных Министерством здравоохранения СССР.

**(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

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

## С. 5 ГОСТ 7453—86

1.12. По физическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

1.11, 1.12. (Измененная редакция, Изм. № 1).

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Приятный, свойственный созревшей рыбе, гарниру, соусу или заливке. Для пресервов из рыбы холодного копчения — с привкусом копчености
Запах	Приятный, свойственный созревшей рыбе с ароматом пряностей, гарнира, соуса или заливки. Для пресервов из рыбы холодного копчения — с ароматом копчености
Консистенция: мяса рыбы овощей и фруктов	Нежная, сочная. Допускается плотная для пресервов из ставриды, сардины Плотная или мягкая
Состояние рыбы	Тушки, филе, филе-кусочки, филе-ломтики, рулеты должны быть целыми с ровными срезами. Рулеты должны сохранять цилиндрическую форму. Допускаются: косые срезы при механизированном укладывании филе-кусочков, филе-ломтиков; наличие срезков мяса (кусочков) для сельди-иваси и атлантической сардины не более трех в одной банке; слегка перезревшее мясо в местах потребления; незначительное расслоение мяса скумбрии и лососевых; слипание отдельных созревших тушек, филе, филе-кусочков и филе-ломтиков, когда разъединение их возможно без повреждений
Наличие налета белкового происхождения	Допускается
Состояние кожных покровов	Целые. Допускается незначительное повреждение кожи у тушек, филе, рулетов, филе-кусочков
Наличие чешуи	Допускаются единичные чешуйки на тушке
Состояние заливки	Свойственное данному виду. Допускается желоеобразное для пресервов из сельди и для заливок с корицей

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма
Ширина (высота) филе-кусочков	Равная внутренней высоте банки, при машинном укладывании на 4—5 мм ниже. При укладывании плашмя — не более 3 см Допускаются: наличие до 20 % (по счету) филе-кусочков менее высоты банки; наличие до 20 % (по счету) филе-кусочков более 3 см при укладывании плашмя
Толщина филе-ломтиков, мм: для лососевых рыб для остальных рыб	От 2 до 4 » 3 » 5 Филе-кусочки, филе-ломтики, рулеты должны быть равномерными по ширине (высоте, толщине). Допускаются незначительные отклонения Равномерная по длине. Допускается отклонение не более 2 см
Длина тушки Порядок укладывания: тушек	Параллельными, взаимно перекрещивающимися рядами или кольцевое укладывание так, чтобы головная часть лежащей выше тушки прикрывала хвостовую часть лежащей ниже. Нижний ряд тушек укладывают спинками вниз, а второй и последующие ряды — спинками вверх. При механизированном укладывании тушек в фигурные банки — параллельными рядами плашмя, отдельные рыбки — наклонно. Допускается укладывание в стеклянные банки: боковыми сторонами к стеклу, плашмя или вертикально, с заполнением верхнего свободного пространства рыбой, уложенной горизонтально-параллельными рядами; тушек вертикально при наличии свободного пространства в центральной части банок

Продолжение табл. 3

Наименование показателя	Характеристика и норма
филе	Внешней стороной вверх, взаимно перекрещивающимися рядами. В цилиндрические банки допускается укладывание филе по окружности банок внешней стороной филе к корпусу банки; середину заполняют филе, свернутыми в рулеты. В фигурные банки филе укладывают попарно, параллельными рядами
филе-кусочков	В банки — плашмя внешней стороной к крышке банки или поперечным срезом к донышку в один или два ряда внешней стороной к корпусу банки; в цилиндрические банки — радиально или в форме «звездочки»; в фигурные банки — «елочкой» или плашмя или в один (два) ряда по длине (ширине) банки
филе-ломтиков	При механизированном фасовании в цилиндрические банки — поперечным срезом к донышку; допускается укладывание отдельных филе-кусочков плашмя, отдельных кусочков в два ряда
рулетов	Плотными рядами по форме тушки рыбы; для лосося, семги, трески — плашмя взаимно перекрещивающимися рядами; для дальневосточных лососевых, клыкача и трески — плашмя поперечным срезом к корпусу банки с легким наклоном в один или два ряда; для форели допускается укладывание плашмя с легким наклоном взаимно перекрещивающимися рядами
Количество прихвостовых кусков в банке по счету, %, не более:	Вертикально или плашмя
для филе-ломтиков	10
для филе-кусочков	20
при механизированном укладывании филе-кусочков, филе-ломтиков	40
Массовая доля рыбы, %, не менее	
для «Полярной закусочной», «Кильки маринованной в масле» и «Рулета из ставриды океанической в остром томатном соусе»	65
для остальных прессеров	75
Массовая доля заливки, %, не более	25
Массовая доля гарнира, %, не более:	
для «Полярной закусочной» и «Кильки маринованной в масле»	25
для остальных прессеров	10
Наличие посторонних примесей и кристаллов струвита	Не допускается

П р и м е ч а н и е. Струвит определяют после 4 ч выдержки при комнатной температуре.

## 2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

2.2. Показатель «Массовая доля бензойнокислого натрия» изготовитель определяет периодически в сроки, необходимые для обеспечения соответствия указанных показателей требованиям настоящего стандарта.

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

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

### 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 8756.0.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935 и указанным в п. 1.10 настоящего стандарта.

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

(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 по ГОСТ 5981 и нормативно-технической документации, стеклянные банки по ГОСТ 5717.1 — ГОСТ 5717.2 и нормативно-технической документации, полимерные банки (кроме пресервов с масляной заливкой), банки из ламистера и стералкона, банки из поливинилхлоридной пленки с металлической крышкой (для пресервов в масле) по нормативно-технической документации.

Пресервы фасуют в банки вместимостью не более 300 см<sup>3</sup>;

пресервы из салаки-тушки длиной не менее 10 см в маринаде и в пряной заливке — в банки вместимостью не более 250 см<sup>3</sup>;

пресервы из теша-кусочки атлантической скумбрии в различных соусах — в банки вместимостью не более 220 см<sup>3</sup>.

Допускается использование:

стеклянных банок вместимостью не более 500 см<sup>3</sup> для пресервов из тушек, вместимостью не более 353 см<sup>3</sup> для пресервов из филе-кусочков скумбрии, ставриды в различных соусах и заливках для реализации в местах производства;

вместимостью не более 353 см<sup>3</sup> — для пресервов из сардинеллы (без кожи) и сардины филе-кусочки с кожей в натуральном тузлуке.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта устойчивым консервным лаком или эмалью или кашнирована пленкой, допущенной Министерством здравоохранения СССР.

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

Пакетирование — по ГОСТ 23285.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

4.2, 4.3. (Измененная редакция, Изм. № 1).

4.4. Пресервы из разделанной рыбы отгружают в торговую сеть созревшими.

Допускается:

по согласованию с потребителем отгружать пресервы не полностью созревшими, с условием дозревания их на оптовых базах, складах.

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

Срок хранения пресервов с даты изготовления:

4 мес — для пресервов в масле, уксусно-масляной заливке, горчичном соусе и маринаде,

3 мес — для всех остальных пресервов,

1 мес — для пресервов специального посола из радужной форели и балтийского лосося.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

ПРИЛОЖЕНИЕ  
Справочное

**КОДЫ ПРЕСЕРВОВ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ**

Ассортимент	Код ОКП
Сельдь атлантическая филе-кусочки в масле	92 7231 0010
Сельдь атлантическая жирная филе-кусочки в масле	92 7231 0020
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле	92 7231 0030
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки сладкого посола	92 7231 0040
Сельдь филе-кусочки в лимонном соусе	92 7231 0050
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки в лимонном соусе	92 7231 0060
Сельдь филе-кусочки в яблочном соусе	92 7231 0070
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки в яблочном соусе	92 7231 0080
Сельдь филе-кусочки в лимонно-яблочном соусе	92 7231 0100
Сельдь филе-кусочки в лимонно-винном соусе	92 7231 0110
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки в лимонно-винном соусе	92 7231 0120
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки в натуральном тузлуке	92 7231 0130
Сельдь атлантическая или тихоокеанская (включая жирную) филе, филе-кусочки, филе-ломтики в горчичном соусе	92 7231 0140
Сельдь тихоокеанская (включая жирную) тушка в горчичном соусе	92 7231 0150
Сельдь атлантическая (включая жирную) тушка в горчичном соусе	92 7231 0170
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки в горчичной заливке	92 7231 0180
Сельдь филе-кусочки в маринаде	92 7231 1110
Сельдь филе-кусочки в майонезно-горчичном соусе	92 7231 1170
Сельдь филе-кусочки в уксусно-масляной заливке с чесночной или луковой прправой	92 7231 1030
Сельдь атлантическая или тихоокеанская жирная филе-кусочки в креме из майонеза	92 7231 0220
Сельдь атлантическая или тихоокеанская жирная филе-кусочки или филе-ломтики в креме из майонеза	92 7231 0230
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки (включая жирную) в майонезе	92 7231 0240
Сельдь филе-кусочки в укропном маринаде	92 7231 1180
Сельдь атлантическая или тихоокеанская (включая жирную) филе-кусочки в томатной заливке	92 7231 0270
Сельдь филе-кусочки в уксусно-масляной заливке	92 7231 1190
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки сладкого посола в томатном соусе	92 7231 0300
Сельдь филе-кусочки в пряно-укропной заливке	92 7231 1200
Сельдь филе-кусочки атлантическая или тихоокеанская в майонезе с томатным соусом «Новинка»	92 7231 0320
Сельдь атлантическая или тихоокеанская жирная филе-кусочки в соусе провансаль	92 7231 0330
Закуска столичная из атлантической сельди	92 7231 0340
Закуска столичная из тихоокеанской сельди	92 7231 0350
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки в горчично-овощном соусе	92 7231 0360
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки или филе-ломтики в укропном соусе	92 7231 0380
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки в укропном соусе	92 7231 0390
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки в пивном соусе	92 7231 0410
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки в белом соусе	92 7231 0420
Сельдь филе-кусочки в розовом соусе	92 7231 0430
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки сладкого посола в розовом соусе	92 7231 0440
Сельдь филе-кусочки под абрикосовой заливкой	92 7231 0450
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки в брусничном соусе	92 7231 0460
Сельдь тихоокеанская жирная филе-кусочки в брусничном соусе	92 7231 0470

## С. 9 ГОСТ 7453—86

*Продолжение*

Ассортимент	Код ОКП
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки в гастрономическом соусе	92 7231 0480
Сельдь атлантическая или тихоокеанская жирная филе-кусочки в пряно-чесночной заливке	92 7231 0490
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки «Коктейль»	92 7231 0500
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки «Лукошка»	92 7231 0510
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки «Яблочко»	92 7231 0520
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки «Красная»	92 7231 0530
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки «Весна»	92 7231 0540
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки «Осень»	92 7231 0550
Сельдь атлантическая или тихоокеанская жирная филе-кусочки «Любительская»	92 7231 0560
Сельдь атлантическая жирная филе-кусочки «Атлантика»	92 7231 0570
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки «Юбилейная»	92 7231 0580
Сельдь «Полярная закусочная»	92 7231 0590
Сельдь филе «Полярная закусочная»	92 7231 0600
Сельдь каспийская закусочная «Москва»	92 7231 0610
Сельдь атлантическая или тихоокеанская жирная филе-кусочки «Москва»	92 7231 0620
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки «Особая»	92 7231 0630
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки «Новинка»	92 7231 0640
Сельдь закусочная атлантическая «Находка» в уксусно-сладком соусе	92 7231 0650
Сельдь атлантическая или тихоокеанская жирная филе-кусочки в рижской заливке	92 7231 0660
Сельдь филе-кусочки в соусе из майонеза «Восток»	92 7231 0670
Сельдь атлантическая филе-кусочки в хрененно-сметанном соусе	92 7231 0680
Сельдь филе-кусочки в банкетной заливке	92 7231 0690
Сельдь атлантическая филе-кусочки в томатной заливке	92 7231 0700
Сельдь атлантическая или тихоокеанская жирная филе-кусочки или филе-ломтики в красносмородиновой заливке	92 7231 0710
Скумбрия атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки в томатно-горчичной заливке	92 7231 0720
Сельдь атлантическая или тихоокеанская жирная филе-кусочки в остром соусе	92 7231 0730
Сельдь атлантическая (нежирная) филе-кусочки «Закусочная»	92 7231 0740
Сельдь атлантическая (нежирная) филе-кусочки «Закусочная» в кисло-сладкой заливке	92 7231 0750
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки в пикантном соусе	92 7231 0760
Сельдь атлантическая филе-кусочки в пикантном соусе	92 7231 0770
Сельдь атлантическая или тихоокеанская жирная филе-кусочки в соусе из икры и молок	92 7231 0780
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки сладкого посола в винном соусе	92 7231 0790
Сельдь филе-кусочки в пряно-пивной заливке	92 7231 0810
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки в пряно-пивной заливке	92 7231 0820
Сельдь филе-кусочки в пряно-винной заливке	92 7231 0830
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки в пряно-винной заливке	92 7231 0840
Сельдь атлантическая или тихоокеанская филе-кусочки в маринадно-томатном соусе с овощами	92 7231 0850
Сельдь иваси филе в горчичном соусе	92 7231 0880
Сельдь иваси филе в яблочном соусе	92 7231 0890
Сельдь иваси филе в майонезе	92 7231 0900
Сельдь иваси филе в масле	92 7231 0920
Сельдь атлантическая филе-кусочки в уксусно-масляной заливке с приправой «Южная»	92 7231 1020
Сельдь атлантическая филе-кусочки в уксусно-масляной заливке с растительной приправой	92 7231 1030
Кильки каспийские маринованные	92 7232 0010
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в абрикосовом соусе	92 7233 0010
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в масле	92 7233 0020
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в брусничном соусе	92 7233 0030

*Продолжение*

Ассортимент	Код ОКП
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в укропном маринаде	92 7233 0040
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в укропном соусе	92 7233 0050
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в яблочном соусе	92 7233 0060
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в яблочно-лимонном соусе	92 7233 0070
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в лимонном соусе	92 7233 0080
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в гастрономическом соусе	92 7233 0090
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в белом соусе	92 7233 0100
Скумбрия атлантическая в остром соусе	92 7233 0110
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в горчичном соусе	92 7233 0120
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в винном соусе	92 7233 0130
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в пряно-пивной заливке	92 7233 0140
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в майонезе	92 7233 0150
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в майонезно-горчичном соусе	92 7233 0160
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в красносмородиновой заливке	92 7233 0170
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в рижской заливке	92 7233 0180
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в пряно-чесночной заливке	92 7233 0190
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в острой заливке «Огонек»	92 7233 0200
Скумбрия атлантическая филе-кусочки «Новинка»	92 7233 0210
Скумбрия атлантическая филе-кусочки «Полярная закусочная»	92 7233 0220
Скумбрия атлантическая филе-кусочки «Закусочная»	92 7233 0230
Скумбрия атлантическая филе-кусочки «Особая»	92 7233 0240
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в пикантном соусе	92 7233 0250
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в пряно-укропной заливке	92 7233 0260
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в уксусно-масляной заливке с овощами	92 7233 0270
Скумбрия курильская филе-кусочки в майонезе	92 7233 0280
Скумбрия курильская филе-кусочки в томатном соусе	92 7233 0290
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в хрено-сметанном соусе	92 7233 0530
Скумбрия курильская филе-кусочки в горчичном соусе	92 7233 0300
Скумбрия курильская филе-кусочки в маринаде	92 7233 0310
Скумбрия курильская филе-кусочки в абрикосовом соусе	92 7233 0320
Скумбрия курильская филе-кусочки в винном соусе	92 7233 0330
Скумбрия курильская филе-кусочки в яблочном соусе	92 7233 0340
Скумбрия курильская филе-кусочки в укропном соусе	92 7233 0350
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в ароматизированном масле	92 7233 0370
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в брусничном соусе	92 7233 0380
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в майонезно-горчичном соусе	92 7233 0390
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в гастрономическом соусе	92 7233 0400
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в горчичном соусе	92 7233 0410
Скумбрия атлантическая филе-кусочки «Полярная закусочная»	92 7233 0420
Анчоусы в пряной заливке	92 7239 0010
Горбуша в масле	92 7239 0020
Кета в масле	92 7239 0030
Мойва жирная тушка в горчичной заливке «Ароматная»	92 7239 0040
Мойва жирная тушка в горчичной заливке «Горькая»	92 7239 0050
Мойва жирная тушка в уксусно-масляной заливке с овощами	92 7239 0060
Нерка в масле	92 7239 0080
Рулет из салаки в горчичном соусе	92 7239 0090
Рулет из салаки пряного посола	92 7239 0100
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в уксусно-масляной заливке с луковой приправой	92 7233 0630
Рулет из салаки в майонезе	92 7239 0110
Рулет из салаки в маринаде	92 7239 0120
Рулет из сельди в маринаде	92 7239 0130
Рулет из сельди пряного посола	92 7239 0140
Рулет из сельди в горчичном соусе	92 7239 0150

## С. 11 ГОСТ 7453—86

*Продолжение*

Ассортимент	Код ОКП
Рулет из сельди тихоокеанской в маринаде	92 7239 0160
Ряпушка (кроме сибирской) тушка пряного посола	92 7239 0170
Ряпушка тушка пряного посола	92 7239 0180
Сайра тушка в горчичной заливке «Ароматная»	92 7239 0190
Сайра тушка в горчичной заливке «Горькая»	92 7239 0200
Сайра тушка в уксусно-масляной заливке с овощами	92 7239 0210
Сайра тушка в горчичном соусе	92 7239 0220
Сайра тушка в клюквенном соусе	92 7239 0230
Сайра тушка «Полярная закусочная»	92 7239 0240
Сардинелла филе-кусочки в белом соусе	92 7239 0250
Сардинелла филе-кусочки в гастрономическом соусе	92 7239 0260
Сардинелла филе-кусочки в горчичном соусе	92 7239 0270
Сардинелла филе-кусочки в майонезно-горчичном соусе	92 7239 0280
Сардинелла филе-кусочки в островом соусе	92 7239 0290
Сардинелла филе-кусочки в пикантном соусе	92 7239 0300
Сардинелла филе кусочки в укропном соусе	92 7239 0310
Сардинелла филе-кусочки в яблочном соусе	92 7239 0320
Сардинелла филе-кусочки в яблочно-лимонном соусе	92 7239 0330
Сардинелла филе-кусочки «Полярная закусочная»	92 7239 0340
Сардинелла филе-кусочки в масле	92 7239 0350
Сардинелла филе-кусочки в пряно-укропной заливке	92 7239 0360
Сардинелла филе-кусочки в красносмородиновой заливке	92 7239 0370
Сардинелла филе-кусочки в пряно-винной заливке	92 7239 0380
Сардинелла филе-кусочки в пряно-чесночной заливке	92 7239 0390
Сардинелла филе-кусочки в рижской заливке	92 7239 0400
Сардинелла филе-кусочки в уксусно-масляной заливке с овощами	92 7239 0410
Сардинелла филе-кусочки в смеси масел «Особая»	92 7239 0420
Сардинелла филе-кусочки в острой заливке «Огонек»	92 7239 0430
Салака тушка в майонезе	92 7239 0440
Салака тушка пряного посола	92 7239 2130
Семга филе-ломтики	92 7239 0450
Ставрида атлантическая филе-кусочки «Закусочная»	92 7239 0460
Ставрида атлантическая филе-кусочки в укропном соусе	92 7239 0470
Ставрида атлантическая филе-кусочки «Белгород-Днестровская»	92 7239 0480
Ставрида оксаническая филе-кусочки в ароматизированном масле	92 7239 0490
Хамса тушка в масле	92 7239 0510
Хамса тушка в майонезе	92 7239 0520
Хамса тушка в гастрономическом соусе	92 7239 0530
Голец филе-кусочки в масле	92 7239 1940
Чавыча в масле	92 7239 0540
Лосось дальневосточный в масле	92 7239 1940
Мойва жирная филе «Юбилейная» в пряно-чесночном соусе	92 7239 0550
Мойва жирная филе «Юбилейная» в гастрономическом соусе	92 7239 0560
Мойва жирная филе в майонезно-горчичном соусе	92 7239 0570
Мойва жирная филе в горчичном соусе	92 7239 0580
Мойва жирная филе в пикантном соусе	92 7239 0590
Мойва жирная филе в островом соусе	92 7239 0600
Мойва жирная филе в уксусно-масляной заливке	92 7239 0610
Мойва жирная филе «Полярная закусочная»	92 7239 0620
Мойва филе «Юбилейная» в пряно-чесночном соусе	92 7239 0630
Сардель филе «Юбилейная» в ароматизированном масле	92 7239 0640
Сардель филе «Юбилейная» в острой заливке «Огонек»	92 7239 0650

*Продолжение*

Ассортимент	Код ОКП
Салака филе в банкетной заливке	92 7239 0660
Салака филе в рижской заливке	92 7239 0670
Салака филе в тминной заливке	92 7239 0680
Салака филе в красносмородиновой заливке	92 7239 0690
Салака филе в пивном соусе	92 7239 0700
Анчоусы в масле (из филе кильки и салаки)	92 7239 0710
Сардина атлантическая филе-кусочки в томатном соусе	92 7239 1960
Сардина атлантическая филе-кусочки в пряно-яблочной заливке	92 7239 1950
Сардина атлантическая филе в горчичном соусе	92 7239 0750
Сардина атлантическая филе в гастрономическом соусе	92 7239 0760
Сардина атлантическая филе в винном соусе	92 7239 0770
Сардина атлантическая филе в пикантном соусе	92 7239 0780
Сардина атлантическая филе, филе-кусочки в яблочном соусе	92 7239 0790
Сардини атлантические филе-кусочки «Юбилейные» в ароматизированном масле	92 7239 0810
Сардини атлантические филе-кусочки «Юбилейные» в гастрономическом соусе	92 7239 0820
Сардини атлантические филе-кусочки в пряно-чесночной заливке	92 7239 1520
Сардини атлантические филе-кусочки в горчичном соусе	92 7239 0830
Сардина атлантическая в горчичном соусе (тушка)	92 7239 1990
Сардини атлантические филе-кусочки в лимонно-яблочном соусе	92 7239 0850
Сардина атлантическая «Закусочная» (тушка)	92 7239 2000
Хамса филе «Юбилейная» в ароматизированном масле	92 7239 0860
Сардина атлантическая филе-кусочки в хрено-сметанном соусе	92 7239 1980
Хамса филе «Юбилейная» в острой заливке «Огонек»	92 7239 0870
Ставрида океаническая филе-кусочки в уксусно-масляной заливке с приправой «Южная»	92 7239 0940
Ставрида океаническая филе-кусочки в уксусно-масляной заливке с растительной приправой	92 7239 0950
Филе ломтики «Швентине» (праздничные)	92 7239 1420
Клыкач филе-ломтики в оливковом масле	92 7239 1100
Клыкач филе-ломтики копченый с добавлением оливкового масла	92 7239 1110
Треска филе-ломтики в масле	92 7239 1950
Треска филе-ломтики в ароматизированном масле	92 7239 1960
Мойва жирная тушка «Новинка»	92 7239 1120
Мойва жирная тушка в томатном соусе	92 7239 1130
Мойва жирная тушка уксусно-пряная	92 7239 1140
Мойва жирная тушка «Особая»	92 7239 1150
Мойва жирная тушка в ароматизированном масле	92 7239 1160
Мойва жирная тушка в майонезе	92 7239 1170
Мойва жирная тушка в горчичном соусе по-домашнему	92 7239 1180
Мойва жирная тушка в маринаде	92 7239 1190
Мойва жирная филе в банкетной заливке	92 7239 1200
Мойва жирная филе «Особая»	92 7239 1210
Мойва жирная филе в пивном соусе	92 7239 1220
Мойва жирная филе в рижской заливке	92 7239 1230
Мойва жирная филе в натуральном тузлуке	92 7239 1240
Мойва жирная филе в абрикосовом соусе	92 7239 1250
Мойва жирная филе в красносмородиновой заливке	92 7239 1260
Мойва жирная филе-кусочки в майонезно-горчичном соусе	92 7239 1270
Мойва жирная тушка в майонезе с томатным соусом «Новинка»	92 7239 1280
Мойва жирная тушка «Юбилейная»	92 7239 1290
Мойва жирная филе в томатном соусе	92 7239 1300
Мойва жирная филе-кусочки в островом соусе	92 7239 1310

## С. 13 ГОСТ 7453—86

*Продолжение*

Ассортимент	Код ОКП
Ставрида океаническая филе-кусочки в маслино-томатной заливке	92 7239 1320
Ставрида океаническая филе-кусочки в томатном соусе	92 7239 2040
Ставрида океаническая филе-кусочки в ароматизированном масле (подкопченная)	92 7239 0490
Ставрида океаническая филе-кусочки в горчичном соусе	92 7239 0890
Ставрида океаническая филе-кусочки в майонезе с томатным соусом «Новинка»	92 7239 2050
Ставрида океаническая филе-кусочки в укропно-масляной заливке	92 7239 1330
Ставрида океаническая филе-кусочки в горчичной заливке «Горькая»	92 7239 2340
Ставрида океаническая филе-кусочки в масле (с кожей и без кожи)	92 7239 1340
Ставрида океаническая в горчичной заливке «Ароматная»	92 7239 1360
Ставрида океаническая филе-кусочки в оливковом масле с укропом	92 7239 2060
Ставрида океаническая филе-кусочки в яблочно-лимонном соусе	92 7239 1370
Ставрида океаническая филе-кусочки в оливковом масле с лавровым листом	92 7239 2070
Ставрида океаническая филе-кусочки в майонезе	92 7239 1380
Ставрида океаническая в горькой заливке «Юбилейная»	92 7239 1390
Ставрида океаническая филе-кусочки в заливке «Острая»	92 7239 1400
Ставрида океаническая филе-кусочки по-грузински	92 7239 2080
Ставрида океаническая филе-кусочки в острой заливке «Огонек»	92 7239 0930
Ставрида океаническая филе-кусочки «Курортная»	92 7239 1410
Ставрида океаническая филе-кусочки в укропном маринаде	92 7239 0880
Скумбрия атлантическая филе-кусочки в уксусно-масляной заливке	92 7233 0270
Скумбрия атлантическая филе-кусочки «Юбилейная»	92 7233 0450
Ставрида океаническая филе-кусочки в свекольно-чесночной заливке	92 7239 2120
Скумбрия атлантическая теша-кусочки в горчичном соусе	92 7233 0120
Скумбрия атлантическая теша-кусочки в гастрономическом соусе	92 7233 0440
Скумбрия филе кусочки в банкетной заливке	92 7233 0460
Скумбрия филе-кусочки в лимонно-винном соусе	92 7233 0470
Скумбрия филе-кусочки в пивном соусе	92 7233 0480
Ставрида океаническая филе-кусочки праного посола	92 7219 0500
Ставрида океаническая филе-кусочки специального посола	92 7219 2170
Скумбрия филе в натуральном тузлуке	92 7233 0490
Скумбрия филе-кусочки в виноградном соусе	92 7233 0500
Скумбрия филе в яблочном соусе	92 7233 0060
Скумбрия филе-кусочки «Яблочко»	92 7233 0510
Скумбрия филе-кусочки «Осень»	92 7233 0520
Скумбрия филе-кусочки в хренно-сметанном соусе	92 7233 0530
Скумбрия атлантическая филе-кусочки «Красная»	92 7233 0540
Скумбрия филе-кусочки в розовом соусе	92 7233 0550
Скумбрия филе-кусочки «Весна»	92 7233 0560
Скумбрия атлантическая филе-кусочки «Луковка»	92 7233 0570
Скумбрия филе-кусочки «Коктейль»	92 7233 0580
Скумбрия теша в остром соусе	92 7233 0590
Ставрида океаническая филе-кусочки в уксусно-масляной заливке с чесночной приправой	92 7239 2110
Ставрида океаническая филе-кусочки в яблочном соусе	92 7239 2100
Анчоусы в масле	92 7239 1420
Килька тушка маринованная в масле	92 7232 0070
Килька черноморская тушка «Аппетитная»	92 7232 0080
Килька черноморская тушка в ароматизированном масле	92 7232 0090
Килька черноморская филе в ароматизированном масле	92 7232 0100
Килька черноморская филе «Юбилейная»	92 7232 0110
Килька черноморская тушка в кизиловой заливке	92 7232 0120
Килька черноморская тушка в красносмородиновой заливке	92 7232 0130

*Продолжение*

Ассортимент	Код ОКП
Килька черноморская тушка в черносмородиновой заливке	92 7232 0140
Килька черноморская тушка в яблочном соусе	92 7232 0150
Килька черноморская тушка в яблочно-сливовом соусе	92 7232 0160
Килька черноморская тушка в острой заливке «Огонек»	92 7232 0170
Килька черноморская филе в острой заливке «Огонек»	92 7232 0180
Хамса тушка «Закусочная»	92 7239 1430
Хамса тушка в острой заливке «Огонек»	92 7239 0870
Хамса тушка в ароматизированном масле	92 7239 0860
Хамса тушка в укропном маринаде	92 7239 1440
Хамса тушка по-грузински	92 7239 1450
Хамса тушка «Юбилейная»	92 7239 1460
Салака тушка в горчичном соусе	92 7239 1470
Салака тушка в майонезе	92 7239 0440
Салака тушка в маринаде	92 7239 1480
Сардина атлантическая тушка в томатном соусе	92 7239 1490
Сардина атлантическая тушка в пряной заливке	92 7239 1500
Сардина атлантическая тушка в укропном соусе	92 7239 2010
Сардина атлантическая филе-кусочки в банкетной заливке	92 7239 1510
Сардина атлантическая тушка в майонезе	92 7239 2020
Сардини атлантические филе-кусочки в винном соусе	92 7239 0770
Сардини атлантические филе-кусочки в пивном соусе	92 7239 1520
Сардини атлантические филе-кусочки в пряно-чесночной заливке	92 7239 1530
Сардина атлантическая тушка в пряно-чесночной заливке	92 7239 1540
Сардина атлантическая тушка в маринаде	92 7239 1550
Сардина атлантическая филе-кусочки в рижской заливке	92 7239 1560
Сардина атлантическая филе-кусочки в натуральном тузлуке	92 7239 1970
Сардина атлантическая филе-кусочки в укропном соусе	92 7239 1570
Сардина атлантическая филе-кусочки в абрикосовом соусе	92 7239 1580
Сардина атлантическая филе-кусочки в брусничном соусе	92 7239 1590
Сардина атлантическая филе-кусочки в красносмородиновой заливке	92 7239 1600
Сардина атлантическая «Яблочко»	92 7239 1610
Сардина атлантическая филе-кусочки «Осень»	92 7239 1620
Сардина атлантическая филе в майонезе	92 7239 1630
Сардина атлантическая филе-кусочки в майонезе	92 7239 1640
Сельдь иvasи филе-кусочки в укропном соусе	92 7231 1040
Сельдь иvasи филе-кусочки в яблочном соусе	92 7231 0890
Сельдь иvasи филе в томатном соусе	92 7231 1050
Сельдь иvasи филе в майонезно-томатном соусе	92 7231 1060
Сельдь иvasи филе в майонезно-морковном соусе	92 7231 1070
Сардина атлантическая тушка в острой заливке «Огонек»	92 7239 2030
Сельдь иvasи филе в майонезно-морковном соусе	92 7231 1070
Сельдь иvasи филе-кусочки в майонезном соусе с овощным гарниром	92 7231 1080
Сардинелла филе-кусочки в натуральном тузлуке	92 7239 0910
Сардинелла филе в натуральном тузлуке	92 7239 1650
Сардинелла филе-кусочки в хренино-сметанном соусе	92 7239 1660
Сардинелла филе-кусочки в томатном соусе	92 7239 1670
Сардинелла филе-кусочки «Весна»	92 7239 1680
Сардинелла филе-кусочки «Луковка»	92 7239 1690
Сардинелла филе-кусочки «Коктейль»	92 7239 1700
Сардинелла филе в острой заливке «Огонек»	92 7239 0430
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в калиновом соусе	92 7231 1090
Сельдь филе-кусочки в банкетной заливке	92 7231 0690

**С. 15 ГОСТ 7453—86**

*Продолжение*

Ассортимент	Код ОКП
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в заливке из лимонника	92 7231 1100
Сельдь тихоокеанская или атлантическая филе-кусочки в маринаде без гарнира	92 7231 1110
Сельдь атлантическая филе-кусочки в пряной заливке	92 7231 1120
Рулет из океанической ставриды в остром томатном соусе	92 7239 1720
Лосось балтийский филе-ломтики в масле	92 7239 1730
Сиг филе-кусочки в масле	92 7239 1740
Кильки балтийские маринованные с луком	92 7232 0190
Кильки балтийские пряного посола с чесноком	92 7232 0200
Килька балтийская тушка в яблочно-сливовом соусе	92 7232 0210
Килька балтийская тушка в яблочном соусе	92 7232 0220
Килька балтийская тушка в острой заливке	92 7232 0230
Форель прудовая радужная филе-ломтики специального посола	92 7239 1750
Форель прудовая радужная филе-ломтики в натуральном тузлуке	92 7239 1760
Форель прудовая радужная филе-ломтики в масле	92 7239 1770
Форель радужная филе-ломтики копченая с добавлением оливкового масла	92 7239 1780
Форель прудовая радужная филе-ломтики в белом соусе	92 7239 1790
Форель прудовая радужная филе-ломтики в укропном соусе	92 7239 1800
Форель прудовая радужная филе-ломтики в яблочном соусе	92 7239 1810
Форель прудовая радужная филе-ломтики в майонезном соусе	92 7239 1820
Форель прудовая радужная филе-ломтики в майонезе с сыром	92 7239 1830
Форель радужная филе-ломтики специального посола	92 7239 1840
Горбуша филе-кусочки в белом соусе	92 7239 1850
Сельдь филе-кусочки в горчичном соусе «Московская»	92 7231 1130

**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 24.11.86 № 3507**
- 3. ВЗАМЕН ГОСТ 7453—75**
- 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 11482—96	2.1, 3.1
ГОСТ 37—91	1.3	ГОСТ 11771—93	3.1
ГОСТ 61—75	1.3	ГОСТ 12712—80	1.3
ГОСТ 656—79	1.3	ГОСТ 13686—68	4.1
ГОСТ 814—96	1.3	ГОСТ 13830—97	1.3
ГОСТ 815—2004	1.3	ГОСТ 16080—2002	1.3
ГОСТ 908—2004	1.3	ГОСТ 16270—70	1.3
ГОСТ 937—91	1.3	ГОСТ 16366—78	1.3
ГОСТ 1084—88	1.3	ГОСТ 16524—70	1.3
ГОСТ 1129—93	1.3	ГОСТ 16729—71	1.3
ГОСТ 1168—86	1.3	ГОСТ 16732—71	1.3
ГОСТ 1633—73	1.3	ГОСТ 17471—93	1.3
ГОСТ 1721—85	1.3	ГОСТ 17594—81	1.3
ГОСТ 1722—85	1.3	ГОСТ 18077—72	1.3
ГОСТ 1723—86	1.3	ГОСТ 18193—72	1.3
ГОСТ 1726—85	1.3	ГОСТ 18222—88	1.3
ГОСТ 2874—82	1.3	ГОСТ 18223—88	1.3
ГОСТ 3343—89	1.3	ГОСТ 18315—78	1.3
ГОСТ 3473—78	1.3	ГОСТ 19215—73	1.3
ГОСТ 4429—82	1.3	ГОСТ 20057—96	1.3
ГОСТ 5717.1—2003	4.2	ГОСТ 20144—74	1.3
ГОСТ 5717.2—2003	4.2	ГОСТ 20450—75	1.3
ГОСТ 5962—67	1.3	ГОСТ 21122—75	1.3
ГОСТ 5981—88	4.2	ГОСТ 21920—76	1.3
ГОСТ 6829—89	1.3	ГОСТ 23285—78	4.3
ГОСТ 6968—76	1.3	ГОСТ 24597—81	4.3
ГОСТ 7180—73	1.3	ГОСТ 25892—83	1.3
ГОСТ 7208—93	1.3	ГОСТ 26664—85	3.1
ГОСТ 7448—2006	1.3	ГОСТ 26829—86	1.10
ГОСТ 7449—96	1.3	ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 7587—71	1.3	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 7588—71	1.3	ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26935—86	3.1
ГОСТ 7589—71	1.3	ГОСТ 27001—86	1.10, 3.1
ГОСТ 7616—85	1.3	ГОСТ 27082—89	1.10, 3.1
ГОСТ 7694—71	1.3	ГОСТ 27207—87	1.10, 3.1
ГОСТ 7977—87	1.3	ГОСТ 27572—87	1.3
ГОСТ 8756.0—70	1.3	ГОСТ 28502—90	1.3
ГОСТ 8756.18—70	1.3		

- 5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 02.11.92 № 1470**
- 6. ИЗДАНИЕ (ноябрь 2008 г.) с Изменением № 1, утвержденным в марте 1990 г. (ИУС 7—90)**