



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР

---

КОНСЕРВЫ

# КАЛЬМАР НАТУРАЛЬНЫЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 18423—73

Издание официальное

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ  
Москва

Консервы  
КАЛЬМАР НАТУРАЛЬНЫЙ

Технические условия  
Canned squids in natural juice.  
Specifications

ГОСТ  
18423—73\*

ОКП 92 7317

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР  
от 13 февраля 1973 г. № 342 срок введения установлен

с 01.07.74

Проверен в 1984 г. Постановлением Госстандарта от 17.02.84  
№ 499 срок действия продлен

до 01.07.89

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

### 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта из сырца, охлажденного или мороженого кальмара или каракатицы по технологической инструкции, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Мясо кальмара или каракатицы укладывают в банки в сыром или термически обработанном виде с добавлением соли или солевой заливки, герметично укупоривают и стерилизуют при температуре выше 100°C.

1.3. Поваренная соль должна быть помола № 1, или № 2, не ниже первого сорта и соответствовать требованиям ГОСТ 13830—84.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.4. Кальмары или каракатицы (с кожицей или без) укладывают в банки в виде тушек, филе, нарезанном на куски или шинкованном виде.

1.5. Консервы готовят с добавлением или без добавления целых или разрезанных голов со щупальцами. При механизированной разделке и укладке кальмара наличие мантии и щупалец в банках не нормируется.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

\* Переиздание (февраль 1987 г.) с Изменениями № 1, 2,  
утвержденными в июле 1979 г., феврале 1984 г. (ИУС 9—79, 6—84).

© Издательство стандартов, 1988

Допускается частичное оставление присосок на щупальцах кальмаров.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.6. В консервах не должно быть внутренностей, клюва, глаз. Допускаются остатки хитиновых пластинок.

1.7. Микробиологические показатели консервов устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.8. По химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли %	От 1,2 до 2,0	По ГОСТ 8756.20—70
Массовая доля солей олова (в пересчете на металлическое олово), %, не более	0,02	По ГОСТ 5370—58
Наличие солей свинца	Не допускается	По ГОСТ 5370—58

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.9. По органолептическим и физическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус и запах	Свойственные данному виду консервов, без посторонних привкуса и запаха
Консистенция	Плотная, но не жесткая
Цвет мяса	Без кожицы — от светло-кремового до светло-серого или кремового, с розовым или коричневатым оттенком С кожей — от розового до темно-розового, с фиолетовым или коричневым оттенком.
Цвет бульона	От светло-кремового до коричневого. Допускается фиолетовый оттенок.
Прозрачность бульона	Непрозрачный от взвешенных частиц белка.
Внешний вид:	Тушки или филе с хвостовым плавником или без него, или мантий без отделения головы.

Наименование показателя	Характеристика и норма
Разделка	<p>Куски, нарезанные вдоль или поперек мантии, или мантии с головой, шириной, соответствующей высоте банки.</p> <p>Шинкованные ломтики шириной не более 10 мм.</p> <p>Головы со щупальцами целые или разрезанные вдоль на 2—4 части.</p>
Порядок укладки	<p>Целые тушки или филе должны быть уложены по окружности банки или параллельными рядами: могут быть вложены друг в друга или свернуты пополам и уложены перегибом вверх.</p> <p>Допускается укладывание 2—3 кусочков (довесков).</p> <p>Куски должны быть уложены срезами к доньшку банки или плашмя параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами или по окружности банки.</p> <p>Шинкованные кальмары или каракатицы должны быть уложены в банку насыпью с разравниванием.</p> <p>Целые или разрезанные головы со щупальцами должны быть уложены в середину или на дно банки, или во внутрь тушки.</p> <p>При механизированном укладывании кальмара допускается разрез мантии более чем на три части и укладывание отдельных кусков плашмя, наличие мантии и щупалец в банке и их расположение не лимитируется.</p>
Массовая доля кальмара или каракатицы, %, не менее	50
Наличие посторонних примесей	Не допускается

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0—70.

2.2. Соли тяжелых металлов определяют периодически. Периодичность определения устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

Разд. 2. (Измененная редакция, Изм. № 2).

### 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0—70, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3—85, ГОСТ 10444.4—85 и в соответствии со стандартами, указанными в п. 1.8.

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.

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.

Разд. 3. (Измененная редакция, Изм. 1).

### 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981—82 вместимостью не более 355 см<sup>3</sup>, фигурные стеклянные банки по ГОСТ 24639—81 вместимостью не более 300 см<sup>3</sup>.

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

4.2. Консервы упаковывают и маркируют по ГОСТ 11771—77. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77.

4.3. Консервы транспортируют транспортом всех видов в соответствии с утвержденными для транспорта конкретного вида правилами перевозки скоропортящихся грузов.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

4.1—4.3. (Измененная редакция, Изм. № 2).

4.4. Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре не ниже 0°C и относительной влажности воздуха не выше 75%, не более одного года с даты изготовления.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

---

Изменение № 3 ГОСТ 18423—73 Консервы. Кальмар натуральный. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 17.11.88 № 3733

Дата введения 01.06.89

Пункты 1.1, 1.3 изложить в новой редакции: «1.1. Консервы должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Коды ОКП на консервы приведены в приложении.

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

кальмар (каракатица)-сырец по ТУ 15—01 277—83, ТУ 15—02 416—81, ТУ 15—04 382—81, ТУ 15—03 239—81;

кальмар каракатица-полуфабрикат охлажденный по ТУ 15—03 406—79;

кальмар и каракатица мороженые по ГОСТ 20414—75;

соль поваренная пищевая помола № 1 и 2 по ГОСТ 13830—84».

Пункты 1.4—1.6 исключить.

Пункт 1.8 изложить в новой редакции: «1.8. По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,2 до 2,0	По ГОСТ 27207—87
Массовая доля кальмара или каракатицы, %, не менее	50	По ГОСТ 26664—85

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.8а: «1.8а. Остаточное количество пестицидов в консервах не должно превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

Пункт 1.9. Исключить слова: «и физическим»;

таблицу 2 изложить в новой редакции:

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный данному виду консервов без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду консервов без постороннего запаха
Консистенция	Плотная, но не жесткая
Цвет мяса	Без кожицы — от светло-кремового до светло-серого или кремового с розовым или коричневым оттенком. С кожицей — от розового до темно-розового с фиолетовым или коричневым оттенком
Цвет бульона	От светло-кремового до коричневого. Допускается фиолетовый оттенок
Прозрачность бульона	Непрозрачный от взвешенных частиц белка

(Продолжение см. с. 226)

Наименование показателя	Характеристика
Разделка	<p>Внутренности, клюв, глаза, хитиновые пластинки, присоски — удалены.</p> <p>Допускаются:</p> <p>остатки хитиновых пластинок;</p> <p>частичное оставление присосок на щупальцах кальмара.</p> <p>Тушки или филе с хвостовым плавником или без него</p> <p>или мантии без отделения головы.</p> <p>Куски, нарезанные вдоль или поперек мантии или мантии с головой шириной, соответствующей высоте банки.</p> <p>Шинкованные ломтики шириной не более 10 мм.</p> <p>Головы с щупальцами целые или разрезанные вдоль на 2—4 части</p>
Порядок укладки	<p>Целые тушки или филе должны быть уложены по окружности банки или параллельными рядами: допускается вкладывать друг в друга или свертывать пополам и укладывать перегибом вверх.</p> <p>Допускаются 2—3 кусочка (довеска).</p> <p>Куски должны быть уложены срезами к доньшку банки или плашмя параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами или по окружности банки.</p> <p>Шинкованные кальмары или каракатицы должны быть уложены насыпью с разравниванием.</p> <p>Целые или разрезанные головы с щупальцами должны быть уложены в середину или на дно банки или вовнутрь тушки.</p> <p>При механизированном укладывании кальмара допускается разрез мантии более чем на три части и укладывание отдельных кусков плашмя, наличие мантии и щупалец в банке и их расположение не лимитируется</p>
Наличие посторонних примесей	Не допускается

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. Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0—70, 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 26931—86, ГОСТ 26932—86, ГОСТ 26933—86, ГОСТ 26934—86, ГОСТ 26935—86 и указанным в п. 1.8 настоящего стандарта.

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

3.2. Анализ на возбудителей порчи должен проводиться при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 26669—85,

(Продолжение см. с. 227)

(Продолжение изменения к ГОСТ 18423—73)

ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3—85 — ГОСТ 10444.6—85, ГОСТ 10444.15—75, ГОСТ 26670—85.

Анализ на патогенные микроорганизмы должен проводиться 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 4.1. Заменить значение: 355 на 270.

Пункт 4.2. Второй абзац исключить.

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:

(Продолжение см. с. 228)

(Продолжение изменения к ГОСТ 18423—73)

## ПРИЛОЖЕНИЕ

Обязательное

### Коды по Общесоюзному классификатору

Наименование	Код
Кальмар натуральный (без кожицы)	92 7317 0010
Кальмар натуральный с головой (с кожей)	92 7317 0020
Кальмар натуральный обезглавленный (с кожей)	92 7317 0030
Кальмар натуральный шинкованный (без кожицы)	92 7317 0040
Кальмар натуральный порционированный с головой (без кожицы)	92 7317 0050

(ИУС № 2 1989 г.)