

СССР  
ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ

КОНСЕРВЫ И ПРЕЗЕРВЫ  
РЫБНЫЕ

*Издание официальное*

МОСКВА  
1958

Настоящий сборник составлен издательством «Стандартгиз» с целью представления в собранном виде действующих на 1 февраля 1958 г. стандартов на рыбные консервы и презервы, а также вспомогательные материалы, применяемые при консервировании, упаковке и маркировке рыбы.

Для удобства пользования в стандарты внесены изменения, действующие к моменту издания. Эти стандарты в индексе (возле номера) имеют знак \*.

В связи с тем, что Государственные стандарты периодически пересматриваются в целях дальнейшего улучшения ассортимента и качества выпускаемой продукции и в них вносятся изменения, а сборник составлен на определенную дату, необходимо при пользовании им проверять действие публикуемых стандартов, а также наличие изменений к ним.

Текущая информация обо всех вновь установленных и пересмотренных стандартах, а также изменениях публикуется в ежемесячном издании «Информационном указателе стандартов», заказы на который следует направлять в отдел распространения Стандартгиза (Москва И-90, 2-я Мещанская ул. д. 51).

---

## **II. ПРЕЗЕРВЫ РЫБНЫЕ**

<b>СССР</b> — Комитет стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР	<b>ГОСУДАРСТВЕННЫЙ          СТАНДАРТ</b>	<b>ГОСТ</b> <b>3945—55</b>
	Презервы рыбные <b>РЫБА ПРЯНОГО ПОСОЛА</b> Технические условия	Взамен ГОСТ 3945—47
		Группа Н23
<b>I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ</b>		
<p>1. Презервы готовят из рыбы-сырца, а также из рыбы специального пряного и простого посола следующих видов рыб: кильки, салаки, мелкой атлантической жирной, атлантической и беломорской сельди, тюльки, хамсы, тугуна и сосвинской сельди. Содержание поваренной соли в полуфабрикатах, направляемых на приготовление презервов, не должно превышать 12%.</p> <p>Рыба предварительно тщательно промытая и очищенная от чешуи и слизи, неразделанная должна быть уложена в банки, пересыпана смесью соли с пряностями или залита пряной заливкой и герметически укупорена.</p> <p>2. Презервы должны быть приготовлены по технологической инструкции Министерства рыбной промышленности СССР, согласованной с Министерством здравоохранения СССР, а в части рецептур—с Министерством торговли СССР.</p> <p>3. Рыба-сырец, полуфабрикат и вспомогательные материалы должны быть не ниже первого сорта и должны соответствовать требованиям действующих стандартов, а в случае отсутствия последних — требованиям технических условий.</p> <p>Бензойнокислый натрий должен соответствовать требованиям Государственной Фармакопеи СССР.</p> <p>4. Презервы пряного посола выпускаются следующих наименований:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) килька: балтийская, таллинская, рижская, каспийская, черноморская;</li> <li>б) салака;</li> <li>в) сельдь мелкая: беломорская, атлантическая жирная и атлантическая;</li> <li>г) хамса;</li> <li>д) тюлька;</li> <li>е) тугун;</li> <li>ж) сельдь сосвинская.</li> </ul>		
Внесен Министерством рыбной промышленности СССР	Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов 31/III 1955 г.	Срок введения 1/X 1955 г.

5. По химическим показателям презервы должны соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Н о р м ы
а) Содержание поваренной соли (хлористого натрия) в % к весу нетто презервов . . .	от 8 до 12
б) бензойнокислого натрия в г на 1 кг содержимого банки, не более . . . . .	1,0

Примечание. Для таллинской кильки допускается 2,6 г бензойнокислого натрия на 1 кг содержимого банки.

6. По органолептическим и физическим показателям презервы должны соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Характеристика и нормы
1. Вкус и запах	Приятные, свойственные созревшей рыбе, с ароматом пряностей
2. Консистенция	Мясо рыбы должно быть нежное, сочное, но не дряблое и не жесткое. Допускается мясо жестковатое или перезревшее
3. Состояние рыбы	Рыба должна быть целой, без повреждений, с чистой поверхностью, без пожелтения. Допускается наличие рыбы с лопнувшим брюшком, но без выпадения внутренностей. Слипание созревших рыб, когда разъединение одной рыбы от другой возможно без повреждения кожицы, не является признаком понижения качества
4. Размеры рыбы: Длина рыбы в банках (от вершины рыла до начала основания средних лучей хвостового плавника) должна быть:	
кильки . . . . .	не менее 7,6 см
хамсы . . . . .	не менее 6,6 см
салаки и сельди	от 8,5 до 19 см
тюльки и тугуна	не менее 5,7 см
	Рыба должна быть равномерной по величине. Допускается отклонение в размерах рыбы не более 2 см, для крупной салаки и сельди — не более 3 см (в пределах установленных размеров)

Продолжение

Наименования показателей	Характеристика и нормы						
5. Укладка	<p>Рыбу укладывают параллельными рядами, а в цилиндрические банки взаимно перекрещивающимися рядами, наклонно, причем в ряду каждую рыбу по отношению к соседней укладывают головой к хвостовой части. Рыбы нижнего ряда укладывают брюшком к доньшку, а рыбы остальных рядов—брюшком вверх.</p> <p>Допускается укладка под крышку двух рыб для прикрытия голов и хвостовых плавников рыб верхнего ряда.</p> <p>В стеклянных банках допускается:</p> <p>а) вертикальная укладка по высоте банки боковой стороной к стенке, головой к доньшку; верхнюю свободную часть банки допускается дополнять горизонтальными рядами рыб;</p> <p>б) горизонтальная укладка винтообразным способом по высоте банки боковой стороной рыб к стенке так, чтобы хвостовые части рыб прикрывали головные части нижележащих рыб.</p> <p>Нижний ряд рыб укладывают спинками вниз, а второй и последующие ряды—спинками вверх; в незаполненную часть банки рыбу укладывают вертикально, головками вниз, с загнутыми в середину банки хвостовыми плавниками</p>						
6. Соотношение веса в % %:							
<table border="0"> <tr> <td style="text-align: center;">рыбы</td> <td style="text-align: center;"><math>\frac{75}{25}</math></td> <td style="text-align: center;"><math>\frac{90}{10}</math></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">заливки</td> <td style="text-align: center;"><math>\frac{25}{75}</math></td> <td style="text-align: center;"><math>\frac{10}{90}</math></td> </tr> </table>	рыбы	$\frac{75}{25}$	$\frac{90}{10}$	заливки	$\frac{25}{75}$	$\frac{10}{90}$	
рыбы	$\frac{75}{25}$	$\frac{90}{10}$					
заливки	$\frac{25}{75}$	$\frac{10}{90}$					
7. Посторонние примеси	Не допускаются						

Примечание. Допускается наличие в банке единичных чешуек и белых хлопьев свернувшегося белка.

## II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

7. Приемка, отбор рыбы и испытания презервов должны производиться по ОСТ НКПП 559.

## III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

8. Упаковка и маркировка презервов должны производиться по ГОСТ 1506—52.

Расфасовка презервов должна производиться в жестяные банки емкостью не более 600 *мл* и в стеклянные банки емкостью не более 1000 *мл*.

Салака и сельдь размером от 12 до 19 *см* могут быть расфасованы в банки емкостью до 3000 *мл*. Допускается расфасовка презервов в банки со вставляющейся крышкой.

По заказам потребителей прочие презервы могут быть расфасованы в банки большей емкости.

9. Транспортирование презервов должно производиться по инструкции по перевозке скоропортящихся грузов, утвержденной Министерством путей сообщения СССР, Министерством морского флота СССР и Министерством речного флота СССР.

10. Хранение презервов должно производиться на складах производственных предприятий по инструкции, утвержденной Министерством рыбной промышленности СССР, на базах и складах торговой сети—по инструкции, утвержденной Министерством торговли СССР.

---

## СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

### I. Консервы рыбные

ГОСТ 7451—55	Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия	5
ГОСТ 7452—55	Консервы рыбные натуральные. Технические условия	10
ГОСТ 7403—55	Консервы из краба в собственном соку. Технические условия	14
ГОСТ 7457—55	Консервы рыбные. Паштеты. Технические условия	25
ГОСТ 7456—55	Консервы рыбные. Печень тресковых рыб. Технические условия	28
ГОСТ 7455—55	Консервы рыбные. Рыба в желе. Технические условия	32
ГОСТ 7144—55	Консервы рыбные. Рыба копченая в масле. Технические условия	35
ГОСТ 6065—55	Консервы рыбные. Рыба обжаренная, в масле. Технические условия	39
ГОСТ 7454—55	Консервы рыбные. Сардины в масле (кроме сардины-иваси) и рыба в масле. Технические условия	43
ГОСТ 281—41	Сардины в масле	48
ОСТ НКПП 429	Консервы «Сардины в томате»	53
ГОСТ 280—55	Консервы рыбные. Шпроты в масле. Технические условия	58

### II. Презервы рыбные

ГОСТ 7453—55	Презервы из разделанной рыбы. Технические условия	65
ГОСТ 3945—55	Презервы рыбные. Рыбапряного посола. Технические условия	71

### III. Вспомогательные материалы для изготовления консервов и презервов

ГОСТ 7981—56	Масло арахисовое	77
ОСТ НКПП 309	Масло горчичное (жирное)	82
ОСТ 3670	Масло кедровое пищевое нерафинированное	86
ГОСТ 1129—55	Масло подсолнечное	88
ГОСТ 21—57	Сахар-песок	94
ГОСТ 153—57	Соль поваренная пищевая	98

### IV. Методы испытаний, упаковка, маркировка

ОСТ НКПП 559	Методы испытания консервированных пищевых продуктов	123
ГОСТ 8558—57	Мясные продукты. Методы определения содержания нитритов	181
ГОСТ 5370—50	Продукты и напитки пищевые и вкусовые. Методы определения свинца, меди, цинка и олова	189
ГОСТ 1506—52	Консервы в металлической и стеклянной таре. Расфасовка, упаковка и маркировка	204
		283



