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).

I. КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ

СССР Комитет стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ Консервы рыбные РЫБА КОПЧЕНАЯ В МАСЛЕ Технические условия	ГОСТ 7144—55 Взамен ГОСТ 7144—54 Группа Н23

I ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Консервы из копченой рыбы в масле должны быть приготовлены из охлажденной или мороженой рыбы, а также из рыбы сырца по технологической инструкции Министерства рыбной промышленности СССР, согласованной с Министерством здравоохранения СССР, а в части рецептуры — с Министерством торговли СССР.

Рыба должна быть выкопчена, уложена в банки, залита растительным маслом, герметически укупорена и стерилизована при температуре выше 100°С.

2. Рыба-сырец, охлажденная или мороженая рыба, соль поваренная пищевая, направляемые на изготовление консервов, должны быть не ниже первого сорта.

Масло растительное—кунжутное, арахисовое и горчичное—должно быть не ниже первого сорта, а подсолнечное и хлопковое масло — рафинированные; допускается нерафинированное подсолнечное масло высшего сорта.

Сырье и вспомогательные материалы должны соответствовать требованиям действующих стандартов, а при отсутствии последних — требованиям технических условий.

3. В консервах не должно быть чешуи, голов, внутренностей, остатков крови и жу́чек (костных образований).

У мелкой сельди длиной менее 15 *см*, салаки, мойвы, корюшки, саргана и ряпушки чешуя, внутренности и плавники, у тресковых рыб, сома и угря — только чешуя, а у камбалы икра (или молоки) и чешуя могут быть оставлены.

4. Для приготовления консервов используют следующие виды рыбы:

осетр, севрюгу, белугу, сом, сельди, треску, пикшу, сайду, налим, камбалу, ряпушку, корюшку, муксун, чир, сиг, пыжьян, пелядь-сырок, омуль, ерш, салаку, угорь, сарган, мойву, окунь пресноводный, стерлядь, уклею.

Внесен Министерством рыбной промышленности СССР	Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов 31/III 1955 г	Срок введения 1/X 1955 г.

5. По бактериологическим показателям консервы должны соответствовать требованиям действующей инструкции «О порядке санитарно-технического контроля консервов», утвержденной Министерством здравоохранения СССР.

6. По химическим показателям консервы должны соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Нормы
а) Содержание поваренной соли (хлористого натрия) в %% к весу нетто консервов . .	1,3—2,5
б) Содержание солей олова (в пересчете на металлическое олово) в *мг* на 1 *кг* консервов, не более	200
в) Содержание солей свинца	Не допускается

7. По органолептическим и физическим показателям консервы должны соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Характеристика и нормы
1. Вкус и запах	Приятные, свойственные копченой рыбе в масле
2. Прозрачность масла	После отстоя масло должно быть прозрачным с незначительным осадком отстоя и мелких частиц рыбы
3. Консистенция мяса	Мясо должно быть нежное или плотное, но не сухое; у корюшки, пыжьяна и тресковых рыб допускается мясо суховатое. Куски рыбы и целые тушки при изъятии из банок не должны распадаться. Допускается жестковатость или легкая разваренность, а также частичное распадение кусков или тушек рыбы при изъятии из банок
4. Укладка рыбы в банки	Куски крупной рыбы должны быть уложены поперечным срезом к донышку, а куски и тушки мелкой рыбы—плашмя. Тушки мелкой камбалы укладывают плашмя. Тушки мелкой рыбы укладывают параллельными рядами, в цилиндрические банки взаимно перекрещивающимися рядами. В ряду каждую рыбу, по отношению к соседней, укладывают головной частью к хвостовой. Рыба, расположенная к донышку, должна быть уложена брюшками к наружной стороне

Продолжение

Наименования показателей	Характеристика и нормы
	Длина тушек должна быть равномерной, разница в длине не должна превышать 3 *см*. У мелких рыб хвостовой плавник может быть оставлен не более 5 *мм*. Допускается незначительное отклонение от правильной укладки
5. Количество кусков в банке	Количество кусков в банке осетровых и других крупных рыб, не считая одного довеска должно быть: в банке емкостью 260 *мл*—не более 2 кусков; в банке емкостью 350 *мл*—не более трех кусков; в банке емкостью 480 *мл*—не более 4 кусков. Размеры кусков рыбы при укладке должны соответствовать высоте банки. Количество кусков мелких экземпляров рыб и тушек мелких рыб не нормируется
6. Соотношение веса в %%: рыбы / масла	70/30 — 85/15
7. Посторонние примеси	Не допускаются

II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

8. Приемка, отбор проб и испытания консервов должны производиться по ОСТ НКПП 559.

Определение тяжелых металлов в консервах должно производиться по ГОСТ 5370—50.

III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

9. Упаковка и маркировка консервов должна производиться по ГОСТ 1506—52.

Расфасовка консервов должна производиться в жестяные банки емкостью не более 350 *мл*, а для Дальнего Востока — 480 *мл*. Для расфасовки тресковых рыб (кроме налима) внутренняя поверхность банок должна покрываться пищевым лаком, разрешенным Министерством здравоохранения СССР.

10. Транспортирование консервов должно производиться в соответствии с инструкцией по перевозкам скоропортящих-

ся грузов, утвержденной Министерством путей сообщения СССР, Министерством морского флота СССР и Министерством речного флота СССР.

11. Хранение консервов 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. Рыба пряного 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

Стр.

ГОСТ 5717—51 Банки, бутыли и стаканы стеклянные для консервов 213
ГОСТ 8416—57 Ящики дощатые решетчатые для продукции пищевой промышленности 233
ГОСТ 6954—54 Ящики картонные для консервов 247
ГОСТ 5981—56 Банки жестяные для консервов 254
ГОСТ 1127—57 Жесть черная полированная 261
ГОСТ 5343—54 Жесть белая 266
ГОСТ 7530—55 Жесть белая рулонная горячего лужения 276

Редактор Н. В. Баужес Техн. редактор А. Е. Матвеева
Корректоры: О. И. Афанасьева, Г. А. Чеботарева

Стандартгиз. Подп. к печ. 17/IV 1958 г. 17,75 п. л. Тир. 15000

Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 528