

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 — Народный комиссариат пищевой промышленности | ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ | ОСТ НКПП 429 |
| | Консервы «САРДИНЫ В ТОМАТЕ» | Взамен ОСТ НКПП 8787/251/а |
| | | Группа Н23 |
| <p>Настоящий стандарт распространяется на консервы «Сардины в томате», приготовленные из иваси, уложенной в банки, термически обработанной, залитой томатным соусом, герметически укупоренной и стерилизованной в автоклавах под давлением.</p> <p>Качество рыбного сырья и материалов определяется действующими стандартами на поваренную соль и томато-продукты и техническими условиями на рыбное сырье.</p> <p style="text-align: center;">А. КЛАССИФИКАЦИЯ</p> <p>По качеству консервы «Сардины в томате» подразделяются на три сорта: экстра, высший, первый.</p> <p style="text-align: center;">Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ</p> <p style="text-align: center;">1. По химико-бактериологическим показателям</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Консервы не должны содержать патогенных микробов, а также иметь признаков порчи, обусловленных жизнедеятельностью микроорганизмов. 2. Содержание поваренной соли — от 1,2 до 2,0%. 3. Содержание солей олова — не более 200 мг на 1 кг готовой продукции. 4. Содержание солей меди — не более 8 мг на 1 кг готовой продукции. 5. Содержание солей свинца не допускается. 6. Кислотность консерва не должна быть выше 0,6% в пересчете на яблочную кислоту. | | |
| Внесен Главрыбей | Утвержден 29/VIII 1938 г. | Срок введения 15/IX 1938 г. |

II. По органолептическим показателям

| Наименования показателей | Характеристика |
|---|--|
| 1. Вкус и запах | Вкус и запах приятный, нежный, свойственный слегка подсушенной сардине в томате, без вкуса горечи и других посторонних привкуса и запаха |
| 2. Консистенция мяса рыбок | Мясо рыбок должно быть нежным, не сухим. При изъятии из банки рыбки не должны распадаться |
| 3. Цвет томатного соуса | Цвет томатного соуса должен быть оранжево-красным |
| 4. Состояние рыбок | Рыбки должны быть целыми. Голова и хвостовой плавник должны быть удалены прямым срезом |
| 5. Равномерность рыбок | Рыбки должны быть в банке равномерными по величине. Допускается колебание по длине не более 1 см |
| 6. Укладка | Рыбки укладываются в банки плотно, с наклоном спинкой вниз и брюшком кверху, причем каждая рыбка по отношению к другой укладывается в обратном направлении головной части к хвостовой. В банку размером 150×81×28 мм укладывается не менее 4 рыбок. В банку размером 160×107×30 мм укладывается не менее 6 рыбок |
| 7. Примеси | Присутствие в консерве внутренностей, частей голов, хвостового плавника и посторонних примесей не допускается |
| 8. Соотношение между весом рыбы и весом томатного соуса | В банке должно быть: Рыбы 80—85% Томатного соуса 20—15% |

Примечание. При оценке цвета, вкуса, запаха, консистенции мяса и других показателей руководствуются указанными выше требованиями, несоответствие которым влечет скидку в баллах.

V. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И РАСПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

1. Оценка консервов производится:
 - а) по химико-бактериологическим показателям,
 - б) по органолептическим показателям.

Консервы «Сардины в томате»

ОСТ НКПП 429

2. Органолептическая оценка производится по стобальной системе в соответствии со следующей схемой:

| Наименования показателей | Количество баллов не более |
|--|----------------------------|
| Вкус и запах | 40 |
| Консистенция мяса рыбы | 15 |
| Цвет томатного соуса | 15 |
| Состояние рыбок | 10 |
| Укладка | 5 |
| Примеси | 5 |
| Соотношение между весом рыбы и весом томатного соуса | 10 |
| Итого | 100 |

3. Каждый из указанных в п. 2 показателей оценивается суммарно в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с нижеприведенной таблицей балльной оценки, после чего результаты суммируются.

В зависимости от итогов балльной оценки консервы «Сардины в томате» относятся к одному из следующих сортов:

| Наименование сорта | Общая балльная оценка | В том числе по показателям | | |
|--------------------|-----------------------|----------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| | | вкус и запах не менее | консистенция мяса рыбы не менее | цвет томатного соуса не менее |
| Экстра | 100—95 | 40 | 15 | 10 |
| Высший | 94—85 | 35 | 12 | 8 |
| Первый | 84—75 | 30 | 10 | 5 |

Химические и бактериологические показатели обязательны для всех сортов консервов.

Таблица балльной оценки

| № п/п. | Наименования показателей | Скидка | Балльная оценка |
|--|---|--------|-----------------|
| а) Вкус и запах (40 баллов) | | | |
| 1 | Запах и вкус приятный, нежный, свойственный слегка подсушенной сардине в томатном соусе | 0 | 40 |
| 2 | Менее выраженные вкус и запах | 1—5 | 39—35 |
| 3 | Незначительный привкус горечи | 4—7 | 36—33 |
| 4 | Посторонние привкус и запах | 40 | 0 |
| б) Консистенция мяса (15 баллов) | | | |
| 1 | Мясо рыбок сочное, нежное, не сухое. При аккуратном изъятии из банки рыбки не распадаются | 0 | 15 |
| 2 | Легкая разваренность рыбок, при изъятии из банок отдельные рыбки распадаются | 2—4 | 13—11 |
| 3 | Значительная разваренность рыбок, при изъятии из банки рыбки распадаются | 4—15 | 11—0 |
| в) Цвет томатного соуса (15 баллов) | | | |
| 1 | Томатный соус имеет оранжево-красный цвет | 0 | 15 |
| 2 | оранжевый цвет | 1—2 | 14—13 |
| 3 | Цвет томатного соуса оранжевый с легким буроватым оттенком | 3—4 | 12—11 |
| 4 | Бурое окрашивание томатного соуса при условии отсутствия привкуса пригара | 5—15 | 10—0 |
| г) Состояние рыбок (10 баллов) | | | |
| 1 | Рыбки должны быть цельными, голова и хвостовой плавник удалены прямым срезом | 0 | 10 |
| 2 | Наличие одной надломленной рыбки в банке | 2 | 8 |
| 3 | двух надломленных рыбок в банке | 4 | 6 |
| 4 | большого количества надломленных рыбок в банке | 5—10 | 5—0 |
| д) Укладка (5 баллов) | | | |
| 1 | Правильная укладка | 0 | 5 |
| 2 | Неправильная укладка | 3—5 | 2—0 |
| е) Примеси (5 баллов) | | | |
| 1 | Остатки внутренностей в рыбках отсутствуют | 0 | 5 |
| 2 | Наличие незначительного остатка внутренностей | 2—5 | 3—0 |

Консервы «Сардины в томате»

ОСТ НКПП 429

Продолжение

| № № п/п. | Наименования показателей | Скидка | Балльная оценка |
|----------|--|--------|-----------------|
| | <p>ж) <i>Соотношение между весом рыбы и весом томатного соуса (10 баллов)</i></p> <p>Соотношение между весом рыбы и весом томатного соуса:</p> | | |
| | <p>рыбы 80—85% } томатного соуса 20—15% }</p> | 0 | 10 |
| | <p>рыбы 75—79% } томатного соуса 25—21% }</p> | 1—5 | 9—5 |
| | <p>рыбы 70—74% } томатного соуса 30—26% }</p> | 6—10 | 4—0 |

Г. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА —

см. ГОСТ 1506—47.

Д. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ —

см. ОСТ НКПП 559, ГОСТ 5370—50

Замена

ГОСТ 1506—47 введен взамен ОСТ НКПП 8272/226.

ОСТ НКПП 559 введен взамен ОСТ ВКС 6346.

ГОСТ 5370—50 введен взамен ОСТ НКПП 559 в части определения тяжелых металлов.

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 |
| | | 283 |

