

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).

---

**III. ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ  
И ПРЕЗЕРВОВ**

<b>СССР</b> — <b>Комитет стандартов,          мер и измерительных          приборов          при          Совете Министров          Союза ССР</b>	<b>ГОСУДАРСТВЕННЫЙ          СТАНДАРТ</b>	<b>ГОСТ          21—57</b>
	<b>САХАР-ПЕСОК</b>	<b>Взамен          ГОСТ 21—40</b>
		<b>Группа Н41</b>

### I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Сахар-песок должен вырабатываться по технологическим инструкциям, утвержденным Министерством промышленности продовольственных товаров СССР, с соблюдением норм и правил, установленных Всесоюзной государственной санитарной инспекцией.

2. По органолептическим показателям сахар-песок должен соответствовать следующим требованиям:

а) кристаллы — однородные по строению с ясно выраженными гранями;

б) вкус — сладкий, без посторонних привкуса и запаха, которые не должны ощущаться ни в сухом сахаре, ни в его водном растворе;

в) сахар должен быть сыпучим, не липким и сухим на ощупь;

г) цвет — белый с блеском;

д) не должно быть комков непробеленного сахара и посторонних примесей;

е) растворимость в воде — полная, раствор должен быть прозрачным.

3. По физико-химическим показателям сахар-песок должен соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Нормы
1) Сахароза (в пересчете на сухое вещество) в %%, не менее . . . . .	99,75
2) Редуцирующие вещества (в пересчете на сухое вещество) в %%, не более . . . . .	0,05
3) Зола (в пересчете на сухое вещество) в %%, не более . . . . .	0,03
4) Цветность в единицах Штаммера, не более . . . . .	1,0
5) Влажность в %%, не более . . . . .	0,14

<b>Внесен Министерством          промышленности          продовольственных          товаров СССР</b>	<b>Утвержден Комитетом стандартов,          мер и измерительных приборов          3/V 1957 г.</b>	<b>Срок введения          1/I 1958 г.</b>
--	---	---

**Примечания:**

1. Наличие ферропримесей не должно превышать 3 мг на килограмм продукта, величина отдельных частиц ферропримесей не должна превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении.

2. Допускается для промышленной переработки выпуск сахара, имеющего чистой сахарозы не менее 99,55%, влажность не более 0,15% и цветность — до 1,8 единицы Штаммера.

**II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ**

4. Приемку и испытания производят по ГОСТ 23—57.

**III. МАРКИРОВКА, УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ**

5. Сахар-песок упаковывают по 50 и 60 кг нетто в новые или бывшие в употреблении чистые тканевые мешки I и II категории.

Мешки должны соответствовать требованиям ГОСТ 8516—57. Мешки не должны иметь постороннего запаха и загрязнять сахар костью или ворсом; сахар не должен просыпаться через ткань мешков или в швах.

Допускается по договоренности с получателем упаковка сахара-песка по 25; 30 и 40 кг нетто в пяти- и шестислойные бумажные непропитанные мешки по ГОСТ 2227—51. Сахар-песок в бумажных мешках допускается перевозить автомобильным или гужевым транспортом.

6. Сахар-песок, отгружаемый в районы Арктики, Крайнего Севера и в отдаленные районы, упаковывают:

в мешки тканевые повышенной прочности, одинарные, новые;

в мешки льно-джуто-кенафные нормальной прочности, двойные (наружный—новый или I категории, внутренний—не ниже II категории). Двойные мешки должны быть ушиты вместе.

**Примечание.** Затаривание сахара в двойные мешки нормальной прочности производится в случае отсутствия новых мешков повышенной прочности.

7. При перевозке с перегрузками и перевалками в пути следования прямым водным и прямым смешанным железнодорожно-водным транспортом, при транспортировании по железным дорогам разной колеи и при мелких отправках в сборных вагонах сахар-песок упаковывают в мешки не ниже I категории.

8. В каждой отдельной партии (вагоне) мешки с сахаром должны иметь одинаковый вес нетто, однородную по весу и категории тару.

9. Мешки с сахаром-песком зашивают машинным способом нитками льняными № 9,5/5 и № 9,5/6 по ГОСТ 2350—43 цепным одинарным или двойным швом, при этом должен оставаться выше шва гребень шириной не менее 50 мм.

Допускается ручная зашивка мешков узелковым шпагатом из лубяных волокон двухниточным полированным № 4 или № 6 по ГОСТ 5725—51 марки «повышенный». Оба угла зашитой стороны мешка должны быть прошиты шпагатом так, чтобы образовались ушки. Шов между ушками должен быть перекрестным и иметь не менее 12 проколов.

10. На каждом мешке с сахаром должна быть прикреплена бирка из отбеленной хлопчатобумажной ткани размером 12×6 см. Бирку закладывают одним концом в горловину мешка и прошивают одновременно с зашивкой мешка.

11. На бирке непачкающей, непахнущей и несмываемой краской должны быть четко нанесены следующие обозначения:

- а) наименование организации, в систему которой входит предприятие;
- б) наименование завода-изготовителя;
- в) «Сахар-песок»;
- г) «ГОСТ 21—57»;
- д) вес брутто . . . . . кг;
- е) вес нетто . . . . . кг;
- ж) категория мешка,
- з) номер места.

12. При хранении сахара-песка на складах обязательно соблюдение следующих условий:

а) перед укладкой мешков с сахаром помещение склада должно быть тщательно очищено, проветрено и просушено;

б) мешки с сахаром в складах с цементными или асфальтированными полами должны укладываться на деревянные стеллажи, покрытые чистыми брезентами, рогожами, мешковиной или другой чистой тканью. В складах с деревянными полами брезент, рогожа, мешковина или другая ткань могут подстилаться непосредственно на пол. При этом подстилка делается несколько шире места, занимаемого штабелем, и заворачивается на мешки первого уложенного ряда для предохранения их от загрязнения и увлажнения;

в) в складах должен выдерживаться такой воздушный и температурный режим, при котором невозможно было бы увлажнение сахара за счет поглощения им содержащейся в воздухе влаги.

Относительная влажность воздуха в складе должна быть не выше 70% у поверхности нижнего ряда мешков с сахаром.

13. При транспортировании сахара-песка должны быть приняты необходимые меры для предохранения сахара от порчи в пути:

а) при перевозке гужевым и автомобильным транспортом под мешки с сахаром подстилается брезент или сухая чистая солома;

б) после укладки нагруженные мешки с сахаром накрываются брезентом;

в) при отправке железнодорожным транспортом предварительно проверяется исправность поданных под погрузку вагонов. Вагоны должны быть чистыми, с непротекающей крышей и хорошо закрывающимися люками и дверьми;

г) не допускается отправка сахара в загрязненных вагонах со следами ранее перевозившихся сильно загрязняющих грузов (уголь), а также в вагонах, в которых непосредственно перед этим перевозились известь, цемент, соль, сильно пахнущие и ядовитые грузы, в вагонах с непросохшей, пачкающей или сохранившей запах краской;

д) перед погрузкой вагоны должны быть тщательно очищены. Полы вагонов должны быть выстланы сухой соломой.

Допускается при отсутствии соломы выстлать полы вагонов чистым сухим камышом или чистыми листами бумаги не менее чем в два слоя.

---

#### Замена

---

ГОСТ 8516—57 введен взамен ГОСТ 1348—50 в части мешков для сахара.

---

## 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



