



**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР**

---

**СИСТЕМА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ**

**КОНСЕРВЫ И ПРЕСЕРВЫ  
ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ**

**НОМЕНКЛАТУРА ПОКАЗАТЕЛЕЙ**

**ГОСТ 4.31—82**

**Издание официальное**

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ  
Москва**

**РАЗРАБОТАН** Министерством рыбного хозяйства СССР

**ИСПОЛНИТЕЛИ**

М. С. Биденко, канд. техн. наук; М. А. Дударева; В. Е. Астахов; Н. Н. Жа-  
воронок; А. Н. Аксенова (руководители); Л. Я. Герчикова; Л. Н. Панасюк;  
Л. Г. Асташкина

**ВНЕСЕН** Министерством рыбного хозяйства СССР

Член Коллегии С. В. Бутысин

**УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государст-  
венного комитета СССР по стандартам от 30 декабря 1982 г.  
№ 5290

**Система показателей качества продукции****КОНСЕРВЫ И ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ И  
МОРЕПРОДУКТОВ****Номенклатура показателей**System of quality indices. Canned and preserved fish,  
other sea products. Nomenclature of indices.**ГОСТ  
4.31—82****Взамен  
ГОСТ 4.31—71****Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 30 декабря  
1982 г. № 5290 срок действия установлен****с 01.01. 1983 г.\*  
до 01.01. 1988 г.**

Настоящий стандарт распространяется на консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов (беспозвоночных, млекопитающих, водорослей) и устанавливает номенклатуру показателей качества этой продукции.

Показатели качества, установленные настоящим стандартом, должны применяться при разработке нормативно-технической документации.

**1. НОМЕНКЛАТУРА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА  
КОНСЕРВОВ И ПРЕСЕРВОВ**

1.1. Номенклатура, условные обозначения показателей качества и характеризующие свойства указаны в табл. 1.

\* В части показателей «Отстой в масле» и «Прозрачность масла» (для консервов «Шпроты в масле», «Сардины в масле» и «Рыба обжаренная в масле») — с 01.01. 1983 г.,

для остальных рыбных консервов в масле — с 01.01. 1985 г.

Таблица 1

Наименование показателя качества	Обозначение показателя качества	Наименование характеризующего свойства
<b>1. Показатели назначения</b>		
1.1. Вкус (ГОСТ 8756.1—79)	—	Вкусовое
1.2. Запах (ГОСТ 8756.1—79)	—	То же
1.3. Консистенция основного продукта (ГОСТ 8756.1—79)	—	»
1.4. Массовая доля поваренной соли (ГОСТ 8756.20—70), %	—	»
1.5. Консистенция костей (ГОСТ 8756.1—79)	—	»
1.6. Консистенция хрящей (ГОСТ 8756.1—79)	—	»
1.7. Наличие чешуи (ГОСТ 8756.1—79)	—	»
1.8. Консистенция среды — соусов, желе (ГОСТ 8756.1—79)	—	»
1.9. Консистенция круп, овощей, бобовых (ГОСТ 8756.1—79)	—	»
1.10. Массовая доля составных частей (ГОСТ 8756.1—79), %	—	»
1.11. Отстой в масле (ГОСТ 20221—74), % к массе рыбы	—	»
1.12. Массовая доля сухих веществ (ГОСТ 8756.2—70), %	—	»
1.13. Массовая доля жира (ГОСТ 8756.21—70), %	—	»
1.14. Кислотность (ГОСТ 8756.15—70), %	—	»
1.15. Буферность (ГОСТ 19182—73), градусы	—	»
1.16. Масса нетто (ГОСТ 8756.1—70), г	—	Функциональное назначение
1.17. Масса рыбы (ГОСТ 8756.1—70), г	—	То же

## Продолжение табл. 1

Наименование показателя качества	Обозначение показателя качества	Наименование характеризующего свойства
<b>2. Эстетические показатели</b>		
2.1. Состояние основного продукта (ГОСТ 8756.1—79)	—	Привлекательность
2.2. Цвет основного продукта (ГОСТ 8756.1—79)	—	То же
2.3. Характеристика разделки (ГОСТ 8756.1—79)	—	»
2.4. Порядок укладки основного продукта (ГОСТ 8756.1—79)	—	»
2.5. Состояние кожных покровов (ГОСТ 8756.1—79)	—	»
2.6. Цвет кожных покровов (ГОСТ 8756.1—79)	—	»
2.7. Прозрачность среды — масла, желе (ГОСТ 8756.1—79)	—	»
2.8. Цвет среды — соусов, масла, желе (ГОСТ 8756.1—79)	—	»
2.9. Состояние среды — желе, соусов, бульона (ГОСТ 8756.1—79)	—	»
2.10. Состояние круп, овощей, бобовых (ГОСТ 8756.1—79)	—	»
2.11. Наличие налета белкового происхождения (ГОСТ 8756.1—79)	—	»
2.12. Количество кусков рыбы — для консервов из крупной рыбы (ГОСТ 8756.1—79)	—	»
2.13. Размер основного продукта (ГОСТ 1368—55, ГОСТ 8756.1—79)	—	»

Наименование показателя качества	Обозначение показателя качества	Наименование характеризируемого свойства
<b>3. Показатели сохраняемости</b>		
3.1. Вакуум в банках (ГОСТ 7403—74) гПа (мм рт. ст.)	—	Сохраняемость
3.2. Активная кислотность (ГОСТ 8756.16—70)	pH	То же
3.3. Массовая доля бензойно-кислого натрия (ГОСТ 5431—50), %	—	»
<b>4. Санитарно-гигиенические показатели</b>		
4.1. Наличие посторонних примесей	—	Гигиеническое
4.2. Массовая доля солей олова (ГОСТ 5370—58), % в пересчете на металлическое олово	—	То же
4.3. Массовая доля солей меди (ГОСТ 5370—58), % в пересчете на медь	—	»
4.4. Наличие солей свинца (ГОСТ 5370—58)	—	»
4.5. Массовая доля солей ртути (СТ СЭВ 2481—80), %	—	»
4.6. Массовая доля витамина А (ГОСТ 7047—55)	—	»
4.7. Микробиологические показатели (ГОСТ 10444.0—75 — ГОСТ 10444.15—75)	—	Санитарно-гигиеническое

## 2. КЛАССИФИКАЦИОННЫЕ ГРУППИРОВКИ КОНСЕРВОВ И ПРЕСЕРВОВ

2.1. Консервы из рыбы и морепродуктов в зависимости от применяемого сырья, материалов, заливки и способа термической обработки подразделяют на следующие группировки:

Консервы натуральные и натуральные с добавлением масла из рыбы, кроме того:

рагу из дальневосточных лососевых рыб,  
мясо китовое,  
молоки осетровых рыб,  
хрящи осетровых рыб,  
икра рыб;

из позвоночных, кроме того:  
креветки и креветки антарктические (криль),  
крабы в собственном соку,  
мидии в собственном соку.

Консервы в желе

из рыбы, кроме того:  
с добавлением уксусной кислоты.

Уха и супы

из рыбы, кроме того:  
уха из срезов и хрящей осетровых рыб,  
уха и супы с добавлением томата;

из беспозвоночных, кроме того:  
рассольник из мидий.

Консервы в томатном соусе

из рыбы, кроме того:  
изделия из фарша,  
молоки рыб в томатном соусе;

из беспозвоночных.

Консервы в различных соусах

из рыбы, кроме того:  
изделия из фарша;  
из беспозвоночных.

Консервы в масле

из рыбы  
обжаренной,  
копченой, кроме того:  
шпроты,  
бланшированной или подсушенной, кроме того:  
сардины,  
сардины с добавлением томатного соуса,  
тунец;

из беспозвоночных  
копченых

бланшированных, кроме того:  
в ароматизированном масле.

Консервы в маринаде

из рыбы,  
из беспозвоночных.

Консервы из измельченной рыбы, кроме того:

паштет с добавлением томатного соуса;  
из измельченных беспозвоночных, кроме того:

с добавлением томатного соуса,  
белковая паста «Океан»;  
из измельченных водорослей, кроме того:  
с добавлением томатного соуса.

Консервы рыбораствительные  
в томатном соусе,  
в масле,  
в маринаде,  
в бульоне, заливках и различных соусах,  
с гарнирами,  
для детского питания.

Рыбные фарши с растительными добавками.

Консервы из рыбы, морской капусты, беспозвоночных с овощами в томатном соусе.

Консервы из китового мяса с растительными добавками, кроме того:

в томатном соусе.

Икра и молоки рыб с растительными добавками, кроме того:  
молоки рыб в томатном соусе,  
в маринаде или с добавлением уксусной кислоты.

Печень рыб с растительными добавками.

Консервы из печени рыб, кроме того:  
для детского питания;  
с добавлением томатного соуса.

Консервы диетические

из рыбы, кроме того:

в желе,  
в маринаде,  
в томатном соусе;

из беспозвоночных, кроме того:

в томатном соусе,

из водорослей, кроме того:

в томатном соусе.

2.2. Пресервы из рыбы и морепродуктов в зависимости от применяемого сырья, материалов, заливки и способов обработки подразделяют на следующие группировки:

пресервы специального и пряного посола

из рыбы

разделанной, кроме того:

с кислыми заливками,  
из соленых дальневосточных лососевых рыб,  
из балтийского лосося,  
из океанической сельди, курильской скумбрии;

неразделанной и обезглавленной, кроме того:

из мойвы жирной, хамсы, тихоокеанской мелкой (озерной) сельди, тихоокеанской жирной мелкой сельди, атлантической

сельди, круглой сельди, сельди-иваси;  
пасты;  
из беспозвоночных:  
в маринаде, заливках и различных соусах, кроме того:  
с овощными добавками;  
из водорослей.

### **3. ПРИМЕНЯЕМОСТЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА КОНСЕРВОВ И ПРЕСЕРВОВ**

3.1. Показатели качества консервов и пресервов подразделяют на:

общие — применяемые для всех классификационных группировок;  
специализированные — применяемые только для некоторых группировок.

3.2. К общим показателям качества относят:

вкус;  
запах;  
консистенцию основного продукта;  
состояние основного продукта;  
массовую долю поваренной соли;  
наличие посторонних примесей;  
массу нетто.

3.3. К специализированным показателям качества для некоторых классификационных группировок относят показатели, перечисленные в табл. 2.

3.4. Применяемость специализированных показателей качества приведена в табл. 2.

3.5. Допускается по согласованию с Министерством торговли СССР дополнять перечень показателей качества.

Классификационные группировки консервов и пресервов	Наименование специализированного											
	Показатели назначения											
	1.5. Консистенция костей	1.6. Консистенция хрящей	1.7. Наличие чешуи	1.8. Консистенция среды	1.9. Консистенция круп, овощей, бобовых	1.10. Массовая доля составных частей	1.11. Отстой в масле	1.12. Массовая доля сухих веществ	1.13. Массовая доля жира	1.14. Кислотность	1.15. Буферность	1.17. Масса рыбы
Консервы натуральные и натуральные с добавлением масла												
	из рыбы, кроме того:	—	—	+	—	—	—	—	—	+	—	—
рагу из дальневосточных лососевых рыб	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
мясо китовое	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
молоки осетровых рыб	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
хрящи осетровых рыб	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
икра рыб	—	+	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
из беспозвоночных, кроме того:	—	—	—	—	—	+	—	—	—	—	—	—
креветки и креветки антарктические (криль)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
крабы в собственном соку	—	—	—	—	—	—	+	—	—	—	—	—
мидии в собственном соку	—	—	—	—	—	—	+	—	—	—	—	—
Консервы в желе из рыбы, кроме того:	+	—	+	+	+	+	—	—	—	—	—	—
с добавлением уксусной кислоты	+	—	+	+	+	+	—	—	—	+	—	—



Классификационные группировки консервов и пресервов	Наименование специализированного										
	Показатели назначения										
	1.5. Консистенция костей	1.6. Консистенция хрящей	1.7. Наличие чешуи	1.8. Консистенция среды	1.9. Консистенция круп, овощей, бобовых	1.10. Массовая доля составных частей	1.11. Отстой в масле	1.12. Массовая доля сухих веществ	1.13. Массовая доля жира	1.14. Кислотность	1.15. Буферность
Уха и супы из рыбы, кроме того:	+	-	+	-	+	+	-	+	-	-	-
уха из срезов и хрящей осетровых рыб	-	+	-	-	+	+	-	+	-	-	-
уха и супы с добавлением томата	+	-	+	-	+	+	+	-	+	-	-
из беспозвоночных, кроме того:	-	-	-	-	+	-	+	-	-	-	-
рассольник из мидий	-	-	-	-	+	-	+	-	+	-	-
Консервы в томатном соусе из рыбы, кроме того:	+	-	+	-	-	+	+	-	+	-	-
изделия из фарша	-	-	-	-	-	+	+	-	+	-	-
молоки рыб в томатном соусе	-	-	-	-	-	+	+	-	+	-	-
из беспозвоночных	-	-	-	-	-	+	+	-	+	-	-
Консервы в различных соусах из рыбы, кроме того:	-	-	+	-	-	+	+	-	+	-	-
изделия из фарша	-	-	-	-	-	+	+	-	+	-	-
из беспозвоночных	-	-	-	-	-	+	+	-	+	-	-
Консервы в масле из рыбы	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	-



Классификационные группировки консервов и пресервов	Наименование специализированного											
	Показатели назначения											
	1.5. Консистенция костей	1.6. Консистенция хрящей	1.7. Наличие чешуи	1.8. Консистенция среды	1.9. Консистенция круп, овощей, бобовых	1.10. Массовая доля составных частей	1.11. Отстой в масле	1.12. Массовая доля сухих веществ	1.13. Массовая доля жира	1.14. Кислотность	1.15. Буферность	1.17. Масса рыбы
обжаренной копченой, кроме того: шпроты						+	+					
бланшированной, или подсушенной, кроме того: сардины с добавлением томатного соуса			+			+	+					
тунец			+			+	+					
из беспозвоночных						+	+					
копченых бланшированных, кроме того: в ароматизированном масле						+	+					
Консервы в маринаде из рыбы из беспозвоночных					+	+			+			
Консервы из измельченной рыбы, кроме того: паштет с добавлением томатного соуса									+			



Классификационные группировки консервов и пресервов	Наименование специализированного											
	Показатели назначения											
	1.5. Консистенция костей	1.6. Консистенция хрящей	1.7. Наличие чешуи	1.8. Консистенция среды	1.9. Консистенция круп, овощей, бобовых	1.10. Массовая доля составных частей	1.11. Отстой в масле	1.12. Массовая доля сухих веществ	1.13. Массовая доля жира	1.14. Кислотность	1.15. Буферность	1.17. Масса рыбы
из измельченных беспозвоночных, кроме того: с добавлением томатного соуса	—	—	—	—	+	—	—	—	—	+	—	—
белковая паста «Океан»	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	—	—
из измельченных водорослей, кроме того: с добавлением томатного соуса	—	—	—	—	+	—	—	—	—	+	—	—
Консервы рыбораствительные	—	—	—	—	+	—	—	—	—	+	—	—
в томатном соусе	—	—	—	—	++	—	—	—	—	+	—	—
в масле	—	—	—	—	++	—	—	—	—	+	—	—
в маринаде	—	—	—	—	+	—	—	—	—	+	—	—
в бульоне, заливках и различных соусах	—	—	—	—	++	—	—	—	—	+	—	—
с гарнирами для детского питания	—	—	—	—	+	—	—	—	—	—	—	—
Рыбные фарши с растительными добавками	—	—	—	—	+	—	—	—	—	+	—	—
Консервы из рыбы, морской капусты беспозвоночных с овощами в томатном соусе	—	—	—	—	+	—	—	—	—	+	—	—



Классификационные группировки консервов и пресервов	Наименование специализированного											
	Показатели назначения											
	1.5. Консистенция костей	1.6. Консистенция хрящей	1.7. Наличие чешуи	1.8. Консистенция среды	1.9. Консистенция круп, озостей, бобовых	1.10. Массовая доля составных частей	1.11. Отстой в масле	1.12. Массовая доля сухих веществ	1.13. Массовая доля жира	1.14. Кислотность	1.15. Буферность	1.17. Масса рыбы
Консервы из китового мяса с растительными добавками, кроме того: в томатном соусе	—	—	—	—	+	+	—	—	—	—	—	—
Икра и молоки рыб с растительными добавками, кроме того:	—	—	—	—	+	+	—	—	—	—	—	—
молоки рыб в томатном соусе	—	—	—	—	+	+	—	—	—	—	—	—
в маринаде или с добавлением уксусной кислоты	—	—	—	—	+	+	—	—	—	—	—	—
Печень рыб с растительными добавками	—	—	—	—	—	+	—	—	—	—	—	—
Консервы из печени рыб, кроме того:	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
для детского питания с добавлением томатного соуса	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Консервы диетические из рыбы, кроме того:	+	—	—	—	+	+	—	—	—	—	—	—
в желе	—	—	—	—	+	+	—	—	—	—	—	—
в маринаде	—	—	—	—	+	+	—	—	—	—	—	—
в томатном соусе	—	—	—	—	+	+	—	—	—	—	—	—







Классификационные группировки консервов и пресервов	Наименование специализированного											
	Показатели назначения											
	1.5. Консистенция костей	1.6. Консистенция хрящей	1.7. Наличие чешуи	1.8. Консистенция среды	1.9. Консистенция круп, озоей, бобовых	1.10. Массовая доля составных частей	1.11. Отстой в масле	1.12. Массовая доля сухих веществ	1.13. Массовая доля жира	1.14. Кислотность	1.15. Буферность	1.17. Масса рыбы
из беспозвоночных												
в маринаде, заливках и различных соусах, кроме того:												
с овощными добавками	—	—	—	—	—	+	—	—	—	+	—	—
из водорослей	—	—	—	—	+	—	—	—	+	—	—	—

## Примечания:

- Знак «+» означает, что данный показатель применится, знак «—» — не применится.
- Показатель «Массовая доля жира» для натуральных консервов из кукурузы.
  - Показатель «Вакуум в банках» применяют для натуральных консервов из мяса.
  - Показатель «Массовая доля солей ртути» применяют для консервов из океанских лососевых рыб, поставляемых на экспорт (определяют по требованию заказчика).
  - Показатель «Активная кислотность» применяют для консервов, выработанных в кислой среде.
  - Показатель «Масса рыбы» применяют для пресервов в банках вместимостью до 100 г.
  - Показатель «Буферность» применяют для пресервов из неразделанных рыб.
  - Микробиологические показатели определяют для пресервов с применением консервантов.

## Продолжение табл. 2

показателя качества		Эстетические показатели	Показатели сохраняемости	Санитарно-гигиенические показатели
2.2.	Цвет основного продукта	+	+	+
2.3.	Характеристика разделки			
2.4.	Порядок укладки основного продукта			
2.5.	Состояние кожных покровов			
2.6.	Цвет кожных покровов			
2.7.	Прозрачность среды			
2.8.	Цвет среды		+	
2.9.	Состояние среды			
2.10.	Состояние круп, овощей, бобовых		+	
2.11.	Наличие налета белого происхождения			
2.12.	Количество кусков рыбы			
2.13.	Размер основного продукта			
3.1.	Вакуум в банках			
3.2.	Активная кислотность			
3.3.	Массовая доля бензойнокислого натрия			
4.2.	Массовая доля солей олова	+		
4.3.	Массовая доля солей меди			
4.4.	Наличие солей свинца	+		
4.5.	Массовая доля солей ртути			
4.6.	Массовая доля витамина А			
4.7.	Микробиологические показатели			

меняется.

рильской скумбрии (определяют по требованию потребителя).

тихоокеанских лососей, поставляемых на экспорт.

туица бланшированного в масле, а также для натуральных консервов из тихоокеанских лососей (определяют по требованию потребителя).

поставляемых по ОСТ 15—148—77.

объемом не менее 3030 см<sup>3</sup> и более.

балтийской кильки и салаки (определяют при разногласиях в оценке качества).

содержанием пасты «Океан».

**Изменение № 1 ГОСТ 4.31—82 Система показателей качества продукции. Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Номенклатура показателей**

**Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 06.04.89 № 953**

**Дата введения 01.10.89**

Срок действия. Исключить знак сноски и сноску.

Пункт 1.1. Таблица 1. Графа «Наименование показателя качества». Пункты 1.1—1.3, 1.5—1.10, 1.16, 1.17. Заменить ссылку: ГОСТ 8756.1—79 на ГОСТ 26664—85;

пункт 1.4. Заменить ссылку: ГОСТ 8756.20—70 на ГОСТ 27207—87;

пункт 1.11. изложить в новой редакции: «1.11. Массовая доля отстоя в масле (ГОСТ 20221—74), %»;

пункт 1.12. Заменить ссылку: ГОСТ 8756.2—70 на ГОСТ 26808—86;

пункт 1.13. Наименование показателя дополнить словами: «в мясе рыбы»;

заменить ссылку: ГОСТ 8756.21—70 на ГОСТ 26829—86;

*(Продолжение см. с. 292)*

*(Продолжение изменения к ГОСТ 4.31—82)*

- пункт 1.14. Заменить ссылку: ГОСТ 8756.15—70 на ГОСТ 27082—86;  
пункты 2.1—2.6, 2.8, 2.10—2.13. Заменить ссылку: ГОСТ 8756.1—79 на ГОСТ 26664—85;  
пункт 2.7 исключить;  
пункт 2.9 изложить в новой редакции: «2.9. Состояние среды — желе, соусов (заливок), бульона, масла (ГОСТ 26664—85)»;  
пункт 2.10. Наименование показателя дополнить словом: «фруктов»;  
пункт 2.12 изложить в новой редакции: «2.12. Количество кусков, тушек рыбы, фаршевых изделий (ГОСТ 26664—85)»;  
пункт 3.1 после ссылки на ГОСТ 7403—74 дополнить ссылкой: ГОСТ 7452—80;  
пункт 3.3. Заменить ссылку: ГОСТ 5431—50 на ГОСТ 27001—86;  
раздел 3 дополнить показателем — 3.4:

Наименование показателя качества	Обозначение показателя качества	Наименование характеризующего свойства
3.4. Срок хранения	—	Сохраняемость

*(Продолжение см. с. 293)*

(Продолжение изменения к ГОСТ 4.31—82)

Раздел 4. Пункты 4.2—4.5 исключить;  
пункт 4.7. Заменить ссылку: (ГОСТ 10444.0-75 — ГОСТ 10444.15-75) на  
(ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.2—75,  
ГОСТ 10444.3-85 — ГОСТ 10444.6-85, ГОСТ 10444.7—86, ГОСТ 10444.9—75,  
ГОСТ 10444.10—75, ГОСТ 10444.15—75, ГОСТ 26670—85);  
дополнить показателями — 4.8, 4.9:

Наименование показателя качества	Обозначение показателя качества	Наименование характеризующего свойства
4.8. Массовая доля токсичных элементов (ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26935—86)	—	Гигиеническое
4.9. Остаточное количество пестицидов	—	То же

Пункт 2.1. Группировка «Консервы натуральные и натуральные с добавлением масла». Исключить слова: «мясо китовое»;

заменить слова: «молоки осетровых рыб» на «молоки»; «из позвоночных» на «беспозвоночных»;

после слов «мидии в собственном соку» дополнить абзацем: «из мяса китового и дальневосточных ластоногих».

Группировка «Уха и супы». Исключить слова: «кроме того: рассольник из мидий».

Группировку «Консервы из измельченной рыбы» после слов «из измельченной рыбы, кроме того: «дополнить абзацем: «пудинг рыбный для детского питания»;

после слов «с добавлением томатного соуса» дополнить абзацем: «из измельченного китового мяса».

Группировку «Рыбные фарши с растительными добавками» дополнить словами: «и с крупой».

Заменить наименование группировки: «Консервы из китового мяса с растительными добавками, кроме того: в томатном соусе» на «Консервы из мяса дальневосточных ластоногих с растительными добавками, кроме того: в томатном соусе».

Группировку «Печень рыб с растительными добавками» исключить.

Группировку «Консервы из печени рыб» дополнить абзацем: «печень рыб с растительными добавками».

Заменить наименование группировки: «Консервы диетические из рыбы, кроме того:» на «Консервы диетические из рыбы с растительными добавками, кроме того:».

Пункт 2.2. Третий абзац. Заменить слова: «из рыбы» на «из рыбы:»;

седьмой абзац. Заменить слова: «из балтийского лосося» на «из балтийского в каспийского лосося, семги, форели»;

восьмой абзац после слов «курильской скумбрии» дополнить словами: «сельди-иваси, жирной мойвы, теши атлантической скумбрии»;

десятый абзац после слов «сельди-иваси» дополнить словами: «балтийской и североморской кильки»;

одиннадцатый абзац после слова «пасты» дополнить абзацем: «паштеты».

Пункт 3.2 дополнить абзацами: «массовую долю токсичных элементов;

остаточное количество пестицидов;

срок хранения».

Пункт 3.3. Таблица 2. Головка. Наименование показателя 1.11 изложить в новой редакции: «1.11. Массовая доля отстоя в масле».

Наименование показателя 1.13 дополнить словами: «в мясе рыбы».

Наименование показателя 2.7 исключить.

(Продолжение см. с. 294)

Наименование показателя 2.9 изложить в новой редакции: «2.9. Состояние среды — желе, соусов (заливок), бульона, масла».

Наименование показателя 2.10 дополнить словом: «фруктов».

Наименование показателя 2.12 изложить в новой редакции: «2.12. Количество кусков, тушек рыбы, фаршевых изделий».

Наименования показателей 4.2—4.5 исключить.

Графа «Наименование специализированного показателя качества».

Группировка «Консервы натуральные и натуральные с добавлением масла из рыбы». Для показателя 1.5 заменить знак: — на +;

группировку «мясо китовое» и относящиеся к нему показатели исключить; группировка «молоки осетровых рыб». Заменить слова: «молоки осетровых рыб» на «молоки»;

после группировки «мидии в собственном соку» дополнить абзацем: «из мяса китового и дальневосточных ластоногих» (для показателей 1.10, 2.2, 2.8, 2.12, 4.7 проставить знак: +, для остальных показателей: —).

Группировка «Уха и супы». Исключить слова: «кроме того, рассольник из мидий» и относящиеся к нему показатели.

Группировка «Консервы в томатном соусе, молоки рыб в томатном соусе». Для показателей 1.12, 2.4, 2.9 заменить знак: — на +.

Группировка «Консервы в различных соусах из рыбы, кроме того».

Для показателя 1.5 заменить знак: — на +.

Группировка «Консервы в масле»: из рыбы обжаренной. Для показателей 1.5, 2.12, 2.13 заменить знак: — на +;

из рыбы копченой. Для показателей 1.5, 1.7, 2.12 заменить знак: — на +; из рыбы бланшированной или подсушенной, кроме того. Для показателей 1.5, 1.7 заменить знак: — на +;

сардины. Для показателей 1.5, 2.13 заменить знак: — на +; сардины с добавлением томатного соуса. Для показателей 1.5, 2.13 заменить знак: — на +.

Группировка «Консервы в маринаде из рыбы». Для показателя 1.5 заменить знак: — на +.

Группировку «Консервы из измельченной рыбы» после слов «из измельченной рыбы, кроме того» дополнить абзацем: «пудинг рыбный для детского питания» (для показателей 1.12, 1.13, 2.2, 4.7 проставить знак: +, для остальных показателей: —);

после слов «с добавлением томатного соуса» дополнить абзацем: «из измельченного китового мяса» (для показателей 2.2, 4.7 проставить знак: +, для остальных показателей: —).

Группировка «Консервы рыбораствительные»:

в томатном соусе

в масле

в маринаде

в бульоне, заливках и различных соусах. Для показателя 1.5 заменить знак: — на +.

Группировка «Консервы рыбораствительные с гарнирами». Для показателей 1.5, 1.14 заменить знак: — на +.

Группировка «Консервы рыбораствительные для детского питания». Для показателей 1.13, 2.13 заменить знак: — на +.

Группировку «Рыбные фарши с растительными добавками» дополнить словами: «и с крупой».

Заменить наименование группировки «Консервы из китового мяса с растительными добавками» на «Консервы из мяса дальневосточных ластоногих с растительными добавками» (для показателей 1.9, 1.10, 1.12, 2.4, 2.10, 4.7 проставить знак: +, для остальных показателей: —);

для этой группировки «кроме того: в томатном соусе» для показателей 1.9, 1.10, 1.12, 1.14, 2.4, 2.8, 2.10, 4.7 проставить знак: +; для остальных показателей: —.

Группировку «Печень рыб с растительными добавками» и относящиеся к ней показатели исключить.

Группировку «Консервы из печени рыб» дополнить абзацем: «печень рыб с растительными добавками» (для показателей 1.9, 1.10, 1.14, 2.2, 2.4, 2.8, 2.10, 4.7 проставить знак: +, для остальных показателей: —).

Группировка «Консервы диетические из рыбы». Заменить слова: «Консервы диетические из рыбы, кроме того:» на «Консервы диетические из рыбы с растительными добавками, кроме того:»;

в желе. Для показателей 1.5, 1.8, 2.2, 2.3, 2.9 заменить знак: — на +;

в маринаде. Для показателей 1.5, 2.3 заменить знак: — на +;

в томатном соусе. Для показателей 1.5, 2.3 заменить знак: — на +;

из беспозвоночных в томатном соусе. Для показателя 1.12 заменить знак: — на +;

из водорослей в томатном соусе. Для показателя 1.12 заменить знак: — на +;

Группировка «Пресервы из рыбы». Заменить слова: «из рыбы» на «из рыбы:».

Группировка «Пресервы из рыбы разделанной, кроме того». Для показателя 2.13 заменить знак: — на +.

*(Продолжение см. с. 296)*

*(Продолжение изменения к ГОСТ 4.31—82)*

**«Пресервы из рыбы разделанной»:**

с кислыми заливками. Для показателей 2.5, 2.13 заменить знак: — на +;

из соленых дальневосточных лососевых рыб. Для показателя 2.13 заменить знак: — на +;

заменить слова: «из балтийского лосося» на «из балтийского и каспийского лосося, семги, форели»; для показателя 2.13 заменить знак: — на +;

после слов «курильской скумбрии» дополнить словами: «сельди-иваси, жирной мойвы, теши атлантической скумбрии»; для показателя 2.13 заменить знак: — на +.

Группировку «Пресервы из рыбы неразделанной и обезглавленной» после слов «сельди-иваси» дополнить словами: «балтийской и североморской кильки»; для показателя 2.13 заменить знак: — на +;

после слова «пасты» дополнить абзацем: «паштеты» (для показателей 1.14, 2.2, 3.3 проставить знак: +, для показателя 4.7: +<sup>1</sup>, для остальных показателей: —).

Примечание 1 после слова «жира» дополнить словом: «определяют»; исключить слова: «(определяют по требованию потребителя)»;

примечание 3 исключить;

примечание 5. Заменить значение: 3030 на 1300.

(ИУС № 7 1989 г.)

Редактор *Т. И. Василенко*  
Технический редактор *О. Н. Никитина*  
Корректор *В. И. Кануркина*

Сдано в наб. 17.01.83 Подп. к печ. 03.03.83 1,5 п. л. 1,30 уч.-изд. л. Тир. 12000 Цена 5 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123557, Москва, Новопресненский пер., 3.  
Калужская типография стандартов, ул. Московская, 256. Зак. 151