

Изменение № 8 ГОСТ 7457—64 Консервы рыбные. Паштеты. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 24.03.87 № 869

Дата введения 01.10.87

Пункты 1, 3 изложить в новой редакции: «1. Рыбные паштеты должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта из рыбы-сырца, охлажденной или мороженой рыбы, из ее печени, сердца, икры и молока, мороженого рыбного фарша с добавлением или без добавления китового мяса, пищевой печени китов, пасты «Океан», термически обработанных, с частичным добавлением или без добавления сырой рыбы, а также из тушек и кусков рыбы (бланшированной, обжаренной, подсушенной, копченой), образующихся в процессе производства консервов, по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

3. Сырье, полуфабрикаты и вспомогательные материалы, используемые для изготовления консервов, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов):

- рыба-сырец по нормативно-технической документации;
- рыба охлажденная по ГОСТ 814—61 и по нормативно-технической документации;
- рыба мороженая по ГОСТ 1168—86, ГОСТ 17661—72, ГОСТ 20057—74, ГОСТ 21230—75 и по нормативно-технической документации;
- фарш пищевой мороженный из минтая по нормативно-технической документации;
- печень, сердце, икра, молоки охлажденные и мороженые по нормативно-технической документации;
- паста белковая мороженая «Океан» по ГОСТ 24645—81;
- печень китов пищевая мороженая по нормативно-технической документации;
- мясо китовое пищевое мороженое по нормативно-технической документации;
- сахар-песок по ГОСТ 21—78;
- сахар-рафинад по ГОСТ 22—78;
- масло хлопковое по ГОСТ 1128—75;
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129—73;
- масло соевое по ГОСТ 7825—76;
- масло арахисовое по ГОСТ 7981—68;
- масло горчичное по ГОСТ 8807—74;
- масло кукурузное по ГОСТ 8808—73;
- масло оливковое;
- масло коровье по ГОСТ 37—55;
- маргарин сливочный по ГОСТ 240—85;

(Продолжение см. с. 210)

майонез столовый по нормативно-технической документации;
молоко сухое по ГОСТ 10970—74;
сало свиное по нормативно-технической документации;
сметана по нормативно-технической документации;
лук свежий репчатый по ГОСТ 1723—67, лук сушеный по ГОСТ 7587—71 и по нормативно-технической документации;
морковь столовая свежая по ГОСТ 1721—85, морковь столовая сушеная по ГОСТ 7588—71 и по нормативно-технической документации;
кориандр, орех мускатный, перец черный, перец душистый, гвоздика по нормативно-технической документации;
крупа рисовая по ГОСТ 6292—70;
крупа перловая, крупа манная по нормативно-технической документации;
мука пшеничная по ГОСТ 26574—85;
мука соевая дезодорированная по ГОСТ 3898—56;
мука рисовая по нормативно-технической документации;
сухари панированные по нормативно-технической документации;
крахмал картофельный по ГОСТ 7699—78;
соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830—84;
соус томатный по ГОСТ 17471—83;
паста томатная по ГОСТ 3343—71;
кислота уксусная лесохимическая пищевая 80 % по ГОСТ 6968—76;
глютаминат натрия по нормативно-технической документации.

Пункт 7. Таблица 2. Графа «Характеристика». Для показателя «Вкус и запах» заменить слово: «допускается» на «допускаются слабые».

Пункты 8, 8а изложить в новой редакции: «8. Отбор проб — по ГОСТ 8756.0—70 и ГОСТ 26668—85. Методы испытаний — по ГОСТ 26664—85, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3—85, ГОСТ 10444.4—85 и указанным в п. 6 настоящего стандарта.

8а. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробной порчи по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3—85 — ГОСТ 10444.6—85, ГОСТ 10444.15—75, ГОСТ 26670—85.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.7—86, ГОСТ 10444.9—75, ГОСТ 10444.10—75, ГОСТ 26670—85».

Пункт 9 дополнить абзацем: «Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77».

Пункт 10. Заменить значение: 355 на 353.

Пункт 12 дополнить абзацем: «Срок хранения консервов — 1,5 года с даты изготовления».

(ИУС № 6 1987 г.)