

Группа Н23

**Изменение № 11 ГОСТ 7454—75 Консервы рыбные. Рыба в масле (бланшированная или подсушенная). Технические условия**

**Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 28.05.87 № 1751**

**Дата введения 01.01.88**

Пункты 1.2, 1.3 изложить в новой редакции: «1.2. Рыба должна быть бланширована или подсушена, уложена в банки, залита ароматизированным или неароматизированным растительным маслом, герметично укупорена и стерилизована при температуре выше 100 °С.

Для консервов типа «тушенка» из тунцов добавляется лук и чеснок.

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

рыба-сырец по нормативно-технической документации;

*(Продолжение см. с. 320)*

*(Продолжение изменения к ГОСТ 7454—75)*

рыба охлажденная по ГОСТ 814—61 и нормативно-технической документации;  
рыба мороженая по ГОСТ 20057—74, ГОСТ 1168—86 и нормативно-технической документации;  
соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830—84;  
масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129—73;  
масло соевое рафинированное по ГОСТ 7825—76;  
масло арахисовое по ГОСТ 7981—68;  
масло кукурузное по ГОСТ 8808—73;  
масло хлопковое рафинированное по ГОСТ 1128—75;  
масло хлопковое дезодорированное салатное по нормативно-технической документации;  
масло оливковое;  
допускается использовать нерафинированное и гидратированное подсолнечное масло высшего сорта;

*(Продолжение см. с. 321)*

*(Продолжение изменения к ГОСТ 7454—75)*

перец горький красный по нормативно-технической документации;  
масло укропное по нормативно-технической документации;  
жир свиной по нормативно-технической документации;  
препарат копильный МИНХ по нормативно-технической документации;  
томат-паста по ГОСТ 3343—71;  
лук сушеный по ГОСТ 7587—71;  
лук свежий по ГОСТ 1723—67;  
чеснок свежий по ГОСТ 7977—67;  
лист лавровый по ГОСТ 17594—81;  
зелень укропа, петрушка по нормативно-технической документации;  
перец душистый (горошек), гвоздика по нормативно-технической документации».

Пункт 1.4. Шестой, восьмой, девятый, десятый абзацы изложить в новой редакции: «плавники (кроме хвостового) у мелкой рыбы при длине тушки не более 14 см (кроме речного ерша и окуня), у сайры, саргана, путассу, сардины; при машинной разделке на механизированных линиях у сельди, скумбрии, ставриды, сардинеллы, сардинопса, серебристого хека;

чешуя — у тресковых (кроме пикши) и камбаловых рыб, бычка, мойвы, ряпушки, скумбрии и ставриды, желтоперки;

отдельные чешуйки — у сардинопса, сардины, сардинеллы;

икра или молоки — у мелкой рыбы и калифорнийского анчоуса при длине тушки не более 10 см, камбалы, речного ерша, сардины, сардинопса, сардинел-

*(Продолжение см. с. 322)*

*(Продолжение изменения к ГОСТ 7454—75)*

лы, сайры, мойвы; у тихоокеанской песчанки при длине тушки не более 14 см, а также в кусках тихоокеанской песчанки и сельди-иваси;

остатки внутренностей — в отдельных кусках сардины, сардинеллы, сардинопса, сайры, в отдельных тушках каспийской кильки, мойвы, в тушках (длиной не более 10 см) калифорнийского анчоуса; у тихоокеанской песчанки при длине тушки не более 14 см и в кусках разделанной тихоокеанской песчанки и сельди-иваси»;

одиннадцатый абзац. Исключить слово: «Эба».

Пункт 3.1 дополнить ссылками: ГОСТ 26668—85, ГОСТ 26669—85; заменить ссылку: ГОСТ 8756.1—79 на ГОСТ 26664—85.

Пункт 3.2. Исключить ссылку: ГОСТ 10444.8—75; дополнить ссылками: ГОСТ 26669—85 (2 раза) и ГОСТ 26670—85 (2 раза);

заменить ссылку: ГОСТ 10444.7—75 на ГОСТ 10444.7—86.

Пункт 4.1 после слова «сардинопса» дополнить словами: «сардины, сардинеллы».

Пункт 4.3. Заменить слова: «не ниже 0 °С» на «от 0 до 20 °С»;

дополнить абзацем: «Срок хранения консервов из сайры — 2 года, из сардины, сардинеллы, сардинопса — 2,5 года с даты изготовления».

(ИУС № 9 1987 г.)