

## **Н. ПИЩЕВЫЕ И ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ**

**Группа Н23**

**Изменение № 4 ГОСТ 7452—68 Консервы рыбные натуральные. Технические условия**

**Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 21.05.80 № 2242 срок введения установлен**

**с 01.08.80**

Под наименованием стандарта проставить код: **ОКП 92 7130.**

Пункт 1.1 изложить в новой редакции:

«1.1. Консервы должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта из рыбы-сырца, охлажденной или мороженой рыбы по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

*(Продолжение см. стр. 192)*

(Продолжение изменения к ГОСТ 7452—68)

Допускается изготовление консервов из путассу с добавлением печени. Рыба должна быть уложена в банки, герметично укупорена и стерилизована при температуре выше 100 °С».

Пункт 1.6. Таблицу 1 изложить в новой редакции:

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия), % для консервов из палтуса	От 1,2 до 2,0 От 1,2 до 2,5	По ГОСТ 8756.20—70

Пункт 2.1. Заменить ссылку: ГОСТ 8756.1—70 на ГОСТ 8756.1—79.

(ИУС № 7 1980 г.)