

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).

---

## **I. КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ**

<b>СССР</b> Всесоюзный комитет стандартов при Совнарком Союза ССР	<b>ГОСУДАРСТВЕННЫЙ          СТАНДАРТ</b>	<b>ГОСТ          281—41</b>
	<b>САДИНЫ В МАСЛЕ</b>	Взамен <b>ОСТ НКПП 428</b>
		<b>Группа Н23</b>
<b>I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ</b>		
<p>1. Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из термически обработанной рыбы-сардины (иваси), уложенной в банки, залитой растительным маслом и стерилизованной под давлением в герметически укупоре-ных банках.</p>		
<b>II. СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ</b>		
<p>2. Качество рыбного сырья должно быть не ниже 1-го сорта.</p>		
<p>3. Для заливки консервов применяется оливковое или под-солнечное масло; последнее должно быть рафинированным и соответствовать требованиям ГОСТ 1129—55.</p>		
<p>4. Применяемая соль должна быть не ниже 1-го сорта и отвечать требованиям ГОСТ 153—57.</p>		
<b>III. КЛАССИФИКАЦИЯ</b>		
<p>5. По качеству консервы «Сардины в масле» подразделя-ются на три сорта:</p>		
высший, первый, второй.		
<b>IV. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ</b>		
<b>A. По бактериологическим показателям</b>		
<p>6. Консервы должны соответствовать требованиям, изло-женным в действующей инструкции «О порядке химико-тех-нического и бактериологического контроля консервов», утвер-жденной Всесоюзной государственной санитарной инспекцией Министерства здравоохранения СССР.</p>		
Внесен Народным комиссариатом рыбной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным комитетом стандартов 28/II 1941 г.	Срок введения 1/VIII 1941 г.

**Б. По физико-химическим показателям**

7. Присутствие в консервах посторонних примесей не допускается.

8. Содержание солей олова допускается не более 200 мг на 1 кг продукта.

9. Наличие солей свинца не допускается.

10. Нормы содержания соли и соотношения веса рыбы и масла должны быть по отношению к весу нетто в процентах:

Наименование	Сорт		
	высший	первый	второй
Соль (хлористый натрий) . .	1,3—2,0	1,3—2,0	1,0—2,5
Соотношение веса $\frac{\text{рыба}}{\text{масло}}$ . . .	$\frac{75}{25} - \frac{90}{10}$	$\frac{75}{25} - \frac{90}{10}$	$\frac{70}{30} - \frac{90}{10}$

**В. По органолептическим показателям**

11. При оценке вкуса, запаха, консистенции и других показателей руководствуются указанными ниже требованиями, несоответствие которым влечет скидку в баллах, в соответствии с п. 14.

Наименование	Характеристика
а) Укладка, раз-делка и равно-мерность рыбок	<p>Рыбки укладываются в банку с наклоном, спинкой вниз и брюшком вверх к крышке. Каждая рыбка по отношению к соседней укладывается таким образом, чтобы головная часть одной находилась против хвостовой части другой.</p> <p>В банке весом от 160 г до 250 г количество рыбок должно быть не менее 4 шт. В банке весом 425 г и более количество рыбок должно быть не менее 8 шт.</p> <p>Рыбки должны быть целыми, равномерными по величине; допускается колебание по длине не более 1 см.</p> <p>Голова и хвостовой плавник должны быть удалены прямыми срезами.</p>
б) Прозрачность масла	<p>Внутренности должны быть удалены</p> <p>После отстоя масло должно быть прозрачным, с осадком в нижних слоях.</p>

Продолжение

Наименование	Характеристика
в) Состояние кожных покровов	Кожные покровы рыбок должны быть целыми; допускается нарушение кожного покрова только в местах соприкосновения рыбок между собой и на спинках
г) Консистенция мяса рыбок	Мясо рыбок должно быть нежным и сочным. Рыбки при аккуратном изъятии из банок не должны разламываться
д) Вкус и запах	Вкус и запах приятные, свойственные сардине (иваси) в масле, без привкуса горечи и посторонних запаха и вкуса

#### V. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

12. Оценка консервов «Сардины в масле» производится по физико-химическим показателям и по органолептическим показателям.

13. Органолептическая оценка производится по стобальной системе в соответствии со следующей схемой:

Наименование	Количество баллов не более
а) Укладка, разделка и равномерность рыбок	20
б) Состояние кожных покровов	10
в) Консистенция мяса рыбок	30
г) Вкус и запах	40

14. Каждый из указанных в п. 13 показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с нижеприведенной таблицей балльной оценки, после чего результаты суммируются.

Таблица балльной оценки

Наименования показателей	Скидка	Балльная оценка
А. Укладка, разделка и равномерность рыбок (20 баллов)		
а) Укладка рыбок плотная, правильная, брюшком к крышке банки; голова и хвостовой плавник удалены прямым срезом; по величине рыбки равномерные	0	20

## Сардины в масле

ГОСТ 281—41

Продолжение

Наименования показателей	Скидка	Балльная оценка
б) Неравномерность рыбок более чем 1 см; наличие косога среза головы; наличие остатка прямой кишки . . . . .	2—5	18—15
в) Наличие незначительных остатков внутренностей или плавников . . . . .	11—13	9—7
г) Наличие рыбок с неудаленными внутренностями и плавниками . . . . .	20	0
<b>Б. Состояние кожных покровов и брюшка (10 баллов)</b>		
а) Кожные покровы не нарушены, за исключением мест соприкосновения рыбок между собой и спинок. Допускается на каждом покрове наличие единичных чешуек . . . . .	0	10
б) Нарушены брюшко и кожный покров со стороны крышки у одной рыбки . . . . .	2	8
в) То же, у двух рыбок . . . . .	5	5
г) То же, более чем у двух рыбок . . . . .	6—10	4—0
<b>В. Консистенция мяса рыбок (30 баллов)</b>		
а) Мясо рыбок нежное, сочное; рыбки при изъятии из банки не разламываются . . . . .	0	30
б) Мясо рыбок слегка разварено или ослаблено вследствие замораживания; отдельные рыбки при аккуратном изъятии из банки разламываются . . . . .	3—5	27—25
в) Мясо рыбок слабой консистенции; рыбки при аккуратном извлечении из банки разламываются . . . . .	6—10	24—20
г) Мясо рыбок сильно разварено, форма рыбок значительно нарушена . . . . .	11—30	19—0
<b>Г. Вкус и запах (40 баллов)</b>		
а) Приятно выраженный вкус и запах, свойственный сардине (иваси) в масле, без посторонних привкусов и запаха . . . . .	0	40
б) Слабо выраженные вкус и запах или незначительный привкус горечи . . . . .	2—5	38—35
в) Незначительный кисловатый привкус или привкус сырости . . . . .	6—10	34—30
г) Кислый запах или горький вкус . . . . .	11—40	29—0

ГОСТ 281—41

Сардины в масле

15. В зависимости от итога балльной оценки консервы «Сардины в масле» относятся к одному из следующих сортов:

Наименование сорта	Общая балльная оценка	В том числе по показателям	
		запах и вкус не менее	консистенция мяса не менее
Высший . . . . .	100—90	40	28
Первый . . . . .	89—80	35	24
Второй . . . . .	79—70	30	20

#### VI. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

16. Упаковка и маркировка производятся по ГОСТ 1506—52.

#### VII. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

17. Испытания производятся по ОСТ НКПП 559 и ГОСТ 5370—50.

#### Замена

ГОСТ 1129—55 введен взамен ОСТ НКПП 305.  
 ГОСТ 153—57 введен взамен ГОСТ 153—41.  
 ГОСТ 1506—52 введен взамен ОСТ НКПП 508.  
 ГОСТ 5370—50 введен взамен ОСТ НКПП 559 в части определения тяжелых металлов.



## 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. Рыбапряного 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

