

Группа Н23

Изменение № 5 ГОСТ 12292—66 Консервы рыборастворительные с гарнирами. Технические условия

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 21.11.86 № 3499 срок введения установлен

с 01.06.87

Наименование стандарта изложить в новой редакции: «Консервы рыбные с растительными гарнирами. Технические условия».

Вводная часть. Исключить слова: «и изделий из рыбного фарша».

Пункты 1.1, 1.2 изложить в новой редакции: «1.1. Консервы должны быть приготовлены из рыбы-сырца, охлажденной или мороженой рыбы в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Рыба с гарниром из овощей и круп, термически обработанные или сырые должны быть уложены в банки, герметично закупорены и стерилизованы при температуре выше 100 °С.

Не допускается применение круп в качестве гарнира в консервах из салаки, сайры, тюльки, кильки, хамсы и мойвы».

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.2а (после п. 1.2):

«1.2а. Сырье и материалы, используемые для приготовления консервов, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов):

рыба-сырец по нормативно-технической документации;

рыба охлажденная по ГОСТ 814—61 и другой нормативно-технической документации;

(Продолжение см. с. 290)

(Продолжение изменения к ГОСТ 12292—66)

рыба мороженая по ГОСТ 1168—68, ГОСТ 20057—74 и другой нормативно-технической документации;

лук репчатый свежий по ГОСТ 1723—67 или сушеный;

морковь столовая свежая по ГОСТ 1721—85 или сушеная;

помидоры свежие по ГОСТ 1725—85;

перец сладкий свежий по ГОСТ 13908—68;

баклажаны свежие по ГОСТ 13907—68;

капуста квашеная по ГОСТ 3858—73;

мука пшеничная хлебопекарная по ГОСТ 26574—85;

паста томатная или пюре томатное по ГОСТ 3343—71;

крупа рисовая по ГОСТ 6292—70;

крупа перловая по ГОСТ 5784—60;

крупа гречневая по ГОСТ 5550—74;

кислота уксусная лесохимическая пищевая 80 % по ГОСТ 6968—76;

сахар-песок по ГОСТ 21—78;

корица, перец черный, перец душистый, лавровый лист;

масло оливковое;

масло кукурузное рафинированное по ГОСТ 7981—68;

масло соевое рафинированное по ГОСТ 7825—76;

масло подсолнечное рафинированное, нерафинированное и гидратированное высшего сорта по ГОСТ 1129—73».

Пункт 1.3. Второй абзац. Заменить слова: «Могут быть оставлены» на «В консервах допускаются».

(Продолжение см. с. 291)

(Продолжение изменения к ГОСТ 12292—66)

Пункты 1.5, 1.6, 2.1, 2.2 изложить в новой редакции: «1.5. По физическим и химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля рыбы, %, не менее	50	По ГОСТ 26664—85
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,0 до 2,0	По ГОСТ 8756.20—70
Массовая доля олова, %, не более	0,02	По ГОСТ 5370—58
Кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту) для консервов с добавлением капусты и томат-пасты, %, не более	0,6	По ГОСТ 8756.15—70
Наличие свинца	Не допускается	По ГОСТ 5370—58

1.6. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Куски и тушки рыб целые; допускается частичное нарушение кожного покрова
Вкус	Допускается незначительный привкус горечи в консервах, изготовленных с использованием сладкого перца
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха
Консистенция: рыбы	Плотная, но не жесткая и не сухая; допускается легкая разваренность или суховатость
овощей, круп и бобовых	Мягкая, может быть плотная, но не жесткая и не разваренная
Количество кусков рыбы и тушек	Количество кусков и тушек рыбы не нормируется
Порядок укладки рыбы и гарнира	Куски рыбы должны быть уложены поперечным срезом к доньшку банки или плашмя; тушки мелкой рыбы-параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами. Гарнир размещается в зависимости от формы банки и размеров укладываемых в банку кусков или тушек рыбы.

(Продолжение см. с. 292)

Наименование показателя	Характеристика
Наличие посторонних примесей	<p>Рыба должна сохранять свою форму. При выкладывании из банки отдельные куски и тушки рыб могут разламываться</p> <p>Не допускается</p>

2.1. Методы отбора 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, ГОСТ 5370—58.

2.2. Анализ на возбудителя 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 10444.8—75 — ГОСТ 10444.10—75, ГОСТ 26670—85.

Пункт 3.1. Первый абзац изложить в новой редакции: «Упаковывают и маркируют консервы — по ГОСТ 11771—77»;

второй абзац. Заменить значение: 355 на 353;

третий абзац. Исключить слова: «устойчивым консервным», «соответствующим требованиям, установленным Министерством здравоохранения СССР»;

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

Пункт 3.2 дополнить абзацем: «Пакетирование — по ГОСТ 23285—78».

Пункт 3.3 изложить в новой редакции: «3.3. Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %».

Срок хранения консервов — 1 год с даты изготовления».

(ИУС № 2 1987 г.)