

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> Комитет стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР	<b>ГОСУДАРСТВЕННЫЙ          СТАНДАРТ</b>	<b>ГОСТ</b> <b>7455—55</b>
	Консервы рыбные <b>РЫБА В ЖЕЛЕ</b> Технические условия	Группа Н23

### 1 ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Рыбные консервы в желе должны быть приготовлены из охлажденной или мороженой рыбы, а также из рыбы-сырца по технологической инструкции Министерства рыбной промышленности СССР, согласованной с Министерством здравоохранения СССР, а в части рецептур — с Министерством торговли СССР.

Рыба должна быть уложена в банки, залита горячим желеобразующим раствором желатина или агара, герметически укупорена и стерилизована при температуре выше 100°C.

2. Рыба-сырец, охлажденная или мороженая рыба и вспомогательные материалы должны быть не ниже первого сорта и соответствовать требованиям действующих стандартов, а при отсутствии последних — требованиям технических условий.

3. В консервах не должно быть чешуи, внутренностей, голов и остатков крови.

4. Для приготовления консервов применяются следующие виды рыб:

угорь, нельма, муксун, чир (щекур), сырок (пелядь), пыжьян, сиг, хариус, омуль, окунь пресноводный, салака.

5. По бактериологическим показателям консервы должны соответствовать требованиям действующей инструкции «О порядке санитарно-технического контроля консервов», утвержденной Министерством здравоохранения СССР.

6. По химическим показателям консервы должны соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Нормы
а) Содержание поваренной соли (хлористого натрия) в % к весу нетто консервов . .	1,2—2,5
б) Содержание солей олова (в пересчете на олово) в мг на 1 кг консервов. не более .	200

Внесен Министерством рыбной промышленности СССР	Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов 31/III 1955 г.	Срок введения 1/X 1955 г.
---	---	------------------------------

Консервы рыбные. Рыба в желе.  
Технические условия

ГОСТ 7455—55

Продолжение

Наименования показателей	Нормы
в) Содержание солей свинца . . . . .	Не допускается
г) Кислотность консервов, в рецептуру которых входит уксус, должна быть (в пересчете на яблочную кислоту) в %% по отношению к весу нетто, не более . . . . .	0,6

7. По органолептическим и физическим показателям консервы должны соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Характеристика и нормы
1. Вкус и запах	Приятные, свойственные вареной рыбе данного вида, залитой желирующим раствором, с ароматом пряностей
2. Консистенция мяса рыбы	Нежная, сочная. Допускается легкая разваренность кусков рыбы и жесткая хребтовая кость
3. Цвет мяса	Свойственный вареному мясу рыбы данного вида, без покраснения у позвоночника. Допускается наличие темных точек и пятен на поверхности кусков рыбы и желе
4. Цвет и консистенция желе	Желе светлое, однородное, студнеобразное, полностью покрывающее куски рыбы. Допускается незначительное помутнение желе с примесью взвешенных частиц рыбы
5. Укладка	Куски крупной рыбы укладывают плотно срезом к доньшку банки, а куски и тушки мелкой рыбы—рядами плашмя, причем тушки укладывают головной частью одной рыбы к хвостовой части другой. Количество кусков и тушек рыбы не нормируется
6. Соотношение веса в %%: рыбы желе	$\frac{60}{40}$ $\frac{80}{20}$
7. Посторонние примеси	Не допускаются

**II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ**

8. Приемка, отбор проб и испытания консервов должны производиться по ОСТ НКПП 559.

Определение тяжелых металлов в консервах должно производиться по ГОСТ 5370—50.

**III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ**

9. Упаковка и маркировка консервов должны производиться по ГОСТ 1506—52. На этикетках должно быть написано: «Рекомендуется охлаждать».

Расфасовка консервов должна производиться в жестяные банки емкостью не более 350 мл.

По заказам потребителя консервы могут выпускаться в банках большей емкости.

10. Транспортирование консервов должно производиться в соответствии с инструкцией по перевозке скоропортящихся грузов, утвержденной Министерством путей сообщения СССР, Министерством морского флота СССР и Министерством речного флота СССР.

11. Хранение консервов должно производиться на складах производственных предприятий по инструкции, утвержденной Министерством рыбной промышленности СССР, на базах и складах торговой сети — по инструкции, утвержденной Министерством торговли СССР.

## 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. Рыба пряного 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

