

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>7457—55</b>
	Консервы рыбные <b>ПАШТЕТЫ</b> Технические условия	Взамен ГОСТ 5978—51 и ГОСТ 6354—52
Группа Н23		
<b>1. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ</b>		
<p>1. Рыбные паштеты должны быть приготовлены из рыбы-сырца, охлажденной или мороженой рыбы, а также из тушек, кусочков и крошек, образующихся в процессе производства консервов, которые обжариваются, тщательно измельчаются, перемешиваются с томатным соусом и пряностями, укладываются в банки, герметически укупориваются и стерилизуются при температуре выше 100°С.</p> <p>2. Паштеты должны быть приготовлены по технологической инструкции Министерства рыбной промышленности СССР, согласованной с Министерством здравоохранения СССР, а в части рецептов — с Министерством торговли СССР.</p> <p>3. Рыба-сырец, охлажденная или мороженая рыба, полуфабрикат и вспомогательные материалы должны быть не ниже первого сорта и соответствовать требованиям действующих стандартов, а при отсутствии последних — требованиям технических условий.</p> <p>4. Для приготовления рыбных паштетов применяют следующие виды рыб:</p> <p style="padding-left: 2em;">килька, тюлька, хамса, снеток, салака, осетровые, лососевые, частичковые, камбаловые.</p> <p>5. В консервах не должно быть чешуи, внутренностей, голов, остатков крови, плавников и, кроме того, в консервах из осетровых рыб — жучек (костных образований) и хрящей.</p> <p>Мелкая рыба: килька, тюлька, хамса, снеток, салака, а также ерш менее 10 см перерабатывается на паштеты без разделки; чешуя не допускается.</p> <p>6. По бактериологическим показателям консервы должны соответствовать требованиям действующей инструкции «О порядке санитарно-технического контроля консервов», утвержденной Министерством здравоохранения СССР.</p>		
Внесен Министерством рыбной промышленности СССР	Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов 31/III 1955 г.	Срок введения 1/X 1955 г.

7. По химическим показателям консервы должны соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Нормы
а) Содержание поваренной соли (хлористого натрия) в % к весу нетто консервов . . . . .	1,5—2,5
б) Содержание солей олова (в пересчете на металлическое олово) в мг на 1 кг консервов, не более . . . . .	200
в) Содержание солей меди (в пересчете на медь) в мг на 1 кг консервов, не более . . . . .	8
г) Кислотность в пересчете на яблочную кислоту в %, в пределах . . . . .	0,3—0,6
д) Содержание солей свинца . . . . .	Не допускается

8. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Характеристика и нормы
1. Вкус и запах	Приятные, свойственные паштету данного вида рыбы, с легким ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха
2. Внешний вид и консистенция паштета	Однородная, тонкоизмельченная, сочная, мажущаяся масса, без волокнистостей и нерастертых костей
3. Цвет паштета	От светлооранжевого до коричневого, однородный, свойственный цвету обжаренной рыбы данного вида, перемешанной с томатным соусом
4. Посторонние примеси	Не допускаются

Примечание. Допускается наличие мелких частиц пряностей

## II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИИ

9. 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

10. Упаковка и маркировка консервов должны производиться по ГОСТ 1506—52.

Расфасовка паштетов из кильки, тюльки, хамсы, снетка и ерша должна производиться в жестяные и стеклянные банки весом нетто не более 350 г, а из остальных пород рыб — не более 520 г.

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

12. 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

