

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).

---

## **II. ПРЕЗЕРВЫ РЫБНЫЕ**

<b>СССР</b> Комитет стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР	<b>ГОСУДАРСТВЕННЫЙ          СТАНДАРТ</b>	<b>ГОСТ          7453—55</b> Взамен ГОСТ 3946—47, ГОСТ 3947—47, ГОСТ 5118—49 и ГОСТ 5146—49
	<b>ПРЕЗЕРВЫ ИЗ РАЗДЕЛАННОЙ          РЫБЫ</b> Технические условия	

### 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Рыбные презервы должны быть приготовлены по технологической инструкции Министерства рыбной промышленности СССР из рыбы-сырца, а также из рыбы пряного, специального и простого посолов с содержанием поваренной соли не более 12%.

Рыба должна быть разделана, уложена в банки, пересыпана смесью соли с пряностями, залита пряной или маринадной заливкой или горчичным соусом; банки должны быть герметически укупорены.

2. Технологическая инструкция, по которой готовят презервы, должна быть согласована с Министерством здравоохранения СССР, а в части рецептов — с Министерством торговли СССР.

3. Рыба-сырец, полуфабрикат и вспомогательные материалы должны быть не ниже первого сорта и должны соответствовать требованиям действующих стандартов, а в случае отсутствия последних — требованиям ведомственных технических условий.

Допускается использование сельди с механическими повреждениями, но по остальным показателям соответствующей первого сорту.

Бензойнокислый натрий должен соответствовать требованиям Государственной Фармакопеи СССР.

4. В зависимости от разделки и наименования сельди, презервы выпускают:

1) Салака и сельдь беломорская пряного посола, маринованная и в горчичном соусе:

- а) «Тушки»,
- б) «Филе»,
- в) «Рулет»,
- г) «Анчоусы».

Внесен Министерством  
 рыбной  
 промышленности СССР

Утвержден Комитетом стандартов,  
 мер и измерительных приборов  
 31/III 1955 г.

Срок введения  
 1/X 1955 г.

2) Сельдь каспийская (кроме Черноспинки), тихоокеанская жирная и тихоокеанская пряного посола, маринованная и в горчичном соусе:

- а) «Тушки»,
- б) «Филе»,
- в) «Сельдь-филе—кусочки»,
- г) «Рулет».

3) Сельдь атлантическая жирная и атлантическая пряного посола, маринованная и в горчичном соусе:

- а) «Тушки»,
- б) «Филе»,
- в) «Сельдь-филе—кусочки»,
- г) «Рулет»,
- д) «Анчоусы».

4) Сельдь сосвинская пряного посола — «Тушки».

5) Килька балтийская пряного посола:

- а) «Тушки»,
- б) «Анчоусы».

5. Тушка представляет собой рыбу, у которой удалены: голова, киль брюшка, плавники, внутренности, икра или мо-локи, чешуя, а брюшная полость тщательно промыта и зачищена от крови и пленок.

У тушек салаки, кильки и сельдей сосвинской, беломорской, атлантической, атлантической жирной длиной менее 12 см допускается оставление плавников, кроме хвостового.

Пункт 6 исключен. См. поправку «Информ. указатель стандартов» № 12 1955 г.

7. Филе готовят из тушек крупных рыб, разрезанных на две продольные половинки, с удалением кожи, позвоночных и реберных костей.

У салаки и мелких сельдей допускается оставлять кожу и единичные реберные кости.

8. Сельдь-филе—кусочки готовят из филе, разрезанного поперек на куски размером 2—3 см.

9. Рулет готовят из филе, свернутого в рулоны. Для равномерной высоты рулонов допускается подравнивание брюшной части филе.

10. Анчоусы готовят из рыбы, разрезанной на две продольные половины — филе, уложенные в банки.

11. По химическим показателям презервы должны соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Н о р м ы
а) Содержание поваренной соли (хлористого натрия) в мясе рыбы в % %:	
для презервов в горчичном соусе . . . . .	от 7 до 10
для презервовпряного посола и маринованных . . . . .	. 8 . 12
для „анчоусов“ . . . . .	. 6 . 12
б) Бензойнокислого натрия в граммах на 1 кг содержимого банки (для презервовпряного посола и „анчоусов“), не более . . . . .	1,0
в) Кислотность мяса рыбы (в пересчете на уксусную кислоту) в % % (для презервов в горчичном соусе и маринованных) . . . . .	от 0,6 до 1,2

Примечание. В презервах, выпускаемых предприятиями прибалтийских республик, кислотность в мясе рыбы допускается до 2%.

12. По органолептическим и физическим показателям презервы должны соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Характеристика и нормы
1. Вкус и запах	Приятные, свойственные созревшей рыбе, с ароматом пряностей и соответствующей заливки
2. Консистенция мяса рыбы	Нежная, сочная, не дряблая и не жесткая. Допускается мясо рыбы жестковатое или перерезшее
3. Состояние рыбы	Тушки, филе, рулеты и кусочки должны быть целыми, с ровными срезами и без повреждений. Допускается наличие порезов и срывов кожи не более чем у 20% (по счету) рыб, тушек, филе, кусочков или рулетов
4. Размеры	Тушки, филе, рулеты и кусочки должны быть равномерными по величине. Допускается отклонение в размерах в одной банке: тушек и филе — не более 2 см, рулетов — по высоте не более 1,5 см и кусочков — не более 1 см между срезами

Продолжение

Наименования показателей	Характеристика и нормы
5. Цвет мяса	Свойственный данному виду рыбы и обработки, без пожелтения мяса от окислившегося жира.
6. Укладка: Тушки	<p>Укладку производят в цилиндрические банки параллельными рядами, взаимно перекрещивающимися рядами или кольцевую так, чтобы головная часть вышележащей тушки находилась над хвостовой частью нижележащей рыбы; нижний ряд тушек укладывают спинками вниз, а второй и последующие ряды в цилиндрических жестяных банках спинками вверх; в центральную часть стеклянных банок, при наличии свободного пространства, производят вертикальную укладку тушек рыбы.</p> <p>В стеклянных банках допускается вертикальная укладка тушек боковыми сторонами к стеклу, с заполнением верхнего свободного пространства горизонтальными рядами.</p>
Филе	<p>В жестяные и стеклянные банки филе должно укладываться правильными взаимно перекрещивающимися рядами внешней стороной вверх.</p> <p>Допускается укладка филе вдоль стенок банок внешней стороной (с которой снята кожа) к стенке банки, а середину заполняют филе, свернутыми в рулеты</p>
Сельдь-филе—кусочками	Сельдь-филе—кусочками должна укладываться в банки плашмя или поперечным срезом к доньшку плотно, аккуратно и однообразно. Количество прихвостовых кусочков в одной банке допускается не более 20% по счету
Рулеты	<p>Филе, внутренняя сторона которых предвительно должна быть пересыпана смесью пряностей, свертывают в рулеты так, чтобы внешняя сторона (с которой снята кожа) была обращена наружу.</p> <p>Рулеты должны укладываться в банки плотно, в вертикальном направлении по высоте, с сохранением цилиндрической формы. На доньшко и под крышку укладываются кусочки лука или моркови</p>

Продолжение

Наименования показателей	Характеристика и нормы						
<p>„Анчоусы“</p> <p>7. Соотношение веса в % %:</p> <table style="margin-left: 20px;"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">рыбы</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">75</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">90</td> </tr> <tr> <td>заливки</td> <td>25</td> <td>10</td> </tr> </table> <p>8. Посторонние примеси</p>	рыбы	75	90	заливки	25	10	<p>Филе „анчоусов“ должно укладываться: в цилиндрические банки правильными взаимно перекрещивающимися рядами, а в прямоугольные банки—параллельными рядами. Внешняя, подложная сторона филе должна быть обращена к крышке банки. На верхний ряд филе, под крышку, кладут один лавровый листок</p> <p style="text-align: center;">Н е д о п у с к а ю т с я</p>
рыбы	75	90					
заливки	25	10					

## Примечания:

1. Допускается наличие в банке белых хлопьев свернувшегося белка и единичных чешуек.

2. Наличие в банке слипшихся созревших рыб, когда разъединение одной рыбы от другой возможно без повреждения кожицы, а также наличие заливки в желеобразном состоянии, при условии приятного аромата «букета», не является признаком понижения качества.

## II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИИ

13. Приемка, отбор проб и испытания презервов должны производиться по ОСТ НКПП 559.

## III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

14. Упаковка и маркировка презервов должны производиться по ГОСТ 1506—52.

Расфасовка презервов должна производиться в банки емкостью не более 350 мл.

Допускается расфасовка в банки емкостью до 3000 мл по заказу потребителя, а также в банки со вставляющейся крышкой.

15. Транспортирование презервов должно производиться в соответствии с инструкцией по перевозке скоропортящихся грузов, утвержденной Министерством путей сообщения СССР,



Министерством морского флота СССР и Министерством речного флота СССР.

16. Хранение презервов 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

