

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

СССР — Комитет стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 7403—55
	КОНСЕРВЫ ИЗ КРАБА В СОБСТВЕННОМ СОКУ Технические условия	Взамен ОСТ НКПП 348
		Группа Н23
1. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ		
<p>1. Консервы должны быть приготовлены из крабов <i>Paralithodes camtschatica</i> и <i>Paralithodes platurus</i>, вылавливаемых в Японском, Охотском, Беринговом морях и Тихом океане.</p> <p>2. Крабы, направляемые на приготовление консервов, должны быть свежими, полновесными не морожеными, не большими, не линялыми, с твердым панцирем—размером 125 мм и более; самки крабов, а также поврежденные части конечностей крабов на приготовление консервов не допускаются.</p> <p>3. Консервы должны быть приготовлены по технологической инструкции Министерства рыбной промышленности СССР, согласованной с Министерством здравоохранения СССР.</p> <p>4. Соль, применяемая для приготовления консервов, должна быть не ниже первого сорта и по качеству соответствовать требованиям ГОСТ 153—57.</p> <p>5. Пергамент, применяемый для изготовления пакетов и укладки в них мяса краба, должен соответствовать требованиям технических условий.</p> <p>6. Для приготовления консервов может быть использовано мясо только из следующих частей краба:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) плечевой части конечности — «розочка»; б) второго большого сустава конечности—«толстое мясо»; в) третьего сустава конечности—«коленце»; г) четвертого сустава конечности—«тонкое мясо»; д) правой клешни — «клешня правая»; е) левой клешни — «клешня левая», <p>а также обрезки, мясо приклепневых суставов и мелкое мясо — «лапша».</p> <p>В консервах не допускаются: мясо, полученное из когтя последнего сустава конечности, частицы ракушек и панциря краба, а также водоросли и другие посторонние включения.</p> <p>7. В зависимости от качества консервы подразделяются на два сорта: высший и первый.</p>		
Внесен Министерством рыбной промышленности СССР	Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов 28/II 1955 г.	Срок введения 1/VII 1955 г.

8. Консервы высшего сорта должны состоять только из целого мяса: розочки, толстого мяса, коленцев, тонкого мяса, правой клешни и отборной белой лапши.

В консервы первого сорта укладывается ломаное мясо крупных частей краба, коленце, розочка, тонкий членик, мясо прикleshневых суставов, левой клешни и обрезки, полученные при расфасовке консервов высшего сорта, а также лапша.

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

10. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Характеристика сортов	
	Высший	Первый
1. Внешний вид и состояние мяса краба	Цвет мяса нормальный, свойственный вареному мясу краба; консистенция плотная, с красноватым покровом; концы толстого мяса обрезаны, без почернения и признаков порчи	То же, что для высшего сорта. Допускаются остатки свернувшейся крови
2. Вкус и запах	Свойственные вареному мясу краба, без посторонних привкуса и запаха	
3. Бульон	Сок (бульон), выделившийся при стерилизации консервов, должен быть чистым	
4. Укладка мяса	Верх и низ банки должны быть залицованы целыми кусками толстого мяса длиной 6—8 см, довеском длиной не менее 4 см, коленцем и клешней. В кольцевую залицовку укладывают тонкое мясо цельными члениками, коленце, дове-	Верх и низ банки залицовывают целыми или поврежденными кусками толстого или тонкого мяса, мясом прикleshневых суставов или коленца; концы толстого мяса могут быть не обрезаны. Для укладки внутрь банки используют би-

Продолжение

Наименования показателей	Характеристика сортов	
	Высший	Первый
	<p>сок не менее 4 см, а середину заполняют розочками и белой лапшой.</p> <p>При изготовлении консервов из крупного краба в районах Сахалина, Южных Курил, Приморья и Камчатки допускаются заливка верха и низа толстым мясом длиной 6—8 см, разрезанным по диагонали на два куса, а также тонким мясом; при этом:</p> <p>а) при заливке верха банки в середину укладывают один кусок толстого мяса длиной 6—8 см с параллельными концами, а по бокам и к стенкам банки — толстое мясо, разрезанное по диагонали;</p> <p>б) концы тонкого мяса обрезают прямым срезом;</p> <p>в) клешню используют только для заливки низа банки</p>	<p>тое мясо крупных частей краба, тонкое мясо, обрезки тонкого и толстого мяса, колленце целое и битое, левую клешню, мясо прикleshневых суставов и лапшу</p>

Примечание. В консервах, приготовленных в районах Южных Курил, допускается незначительное посинение отдельных кусков мяса. Консервы с незначительным посинением мяса выпускают только первым сортом независимо, что все остальные показатели соответствуют требованиям высшего сорта.

Консервы из краба в собственном соку.
Технические условия

ГОСТ 7403—55

11. Количественное соотношение частей мяса краба в банках:

Сорт	Вес нетто консервов с соком г	Количество кусков или вес							Вес нетто после стерилизации без пергаменты и сока г
		Толстое мясо не короче 6 см, шт.	Тонкое мясо, шт.	Коленице	Розочка шт.	Клешня шт.	Толстое мясо не короче 4 см	Лапы, раздробленные мясо, г	
Высший	240	2—6	2—4	1—5	0—4	0—1	1—3	27—32	198—207
Высший	227	2—6	2—4	1—5	0—4	0—1	1—3	15—20	184—195
Первый	240	Ломаные куски мяса, лапы и обрезки							198—207
Первый	227	То же							184—195

Примечание. При укладке внутренних рядов мяса в банки розочка и клешня — равноценны.

12. Вареное мясо краба должно быть рассортировано, промыто, куски толстого мяса для высшего сорта обрезаны.

Мясо в консервах высшего сорта укладывают в строгом соответствии с приложенными «эскизами укладки».

«Эскизы укладки» мяса в консервах первого сорта являются примерными.

II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

13. Консервы, выпускаемые заводом, должны быть приняты отделом технического контроля или лабораторией завода-изготовителя.

Консервный завод должен гарантировать соответствие выпускаемых консервов требованиям настоящего стандарта.

14. Под партией понимают одноименные консервы в однородной расфасовке, выработанные одним заводом и предназначенные к одновременной сдаче, приемке или осмотру.

15. Потребитель имеет право производить контрольную проверку качества консервов и их соответствия показателям настоящего стандарта, применяя правила отбора образцов и методы испытания консервов по ОСТ НКПП 559.

16. В случае неудовлетворительного результата какого-либо испытания производят повторные испытания удвоенного количества проб.

При неудовлетворительном результате повторного испытания хотя бы по одному показателю вся партия консервов подлежит забракованию.

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

17. Упаковку и маркировку консервов производят по ГОСТ 1506—52.

18. Расфасовку консервов производят в жестяные банки емкостью до 240 г. Банки с внутренней и внешней поверхностью покрываются устойчивым лаком (с внутренней стороны — пищевым), согласованным с Министерством здравоохранения СССР.

Поверхность внутри банок должна быть гладкая, чистая, без каких-либо пятен, нарушения лаковой пленки и без черноты.

Мясо краба должно быть тщательно обернуто в пергамент и не должно соприкасаться со стенками банки.

19. Нанесение маркировочных знаков на банках с помощью выштамповывания согласно ГОСТ 1506—52 не производится. Для отличия консервов первого сорта на крышках банок выштамповывается знак в виде точки.

20. Каждая поставляемая партия консервов сопровождается документом, удостоверяющим их качество и соответствие требованиям настоящего стандарта.

Документ должен содержать:

1) наименование организации, в систему которой входит предприятие-поставщик;

2) наименование предприятия-поставщика и его адрес;

3) наименование консервов и вид тары;

4) порядковый номер партии;

5) дату выпуска консервов;

6) сорт;

7) вес нетто банки и количество банок;

8) показатели качества консервов по результатам испытаний;

9) «ГОСТ 7403—55».

21. Транспортирование консервов производят по «Инструкции по перевозке скоропортящихся грузов» Министерства путей сообщения СССР, Министерства морского флота СССР и Министерства речного флота СССР.

22. Хранение консервов производят на складах производственных предприятий по инструкции, утвержденной Министерством рыбной промышленности СССР, на базах и складах торговой сети по инструкции, утвержденной Министерством торговли СССР.

Замена

ГОСТ 153—57 введен взамен ГОСТ 153—41.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Эскизы укладки крабовых консервов высшего сорта
в банках емкостью до 245 г

Вариант № 1

Верх банки



Низ банки



Вариант № 2

Верх банки



Низ банки



Вариант № 3

Верх банки



Низ банки

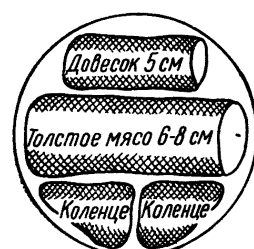


Вариант № 4

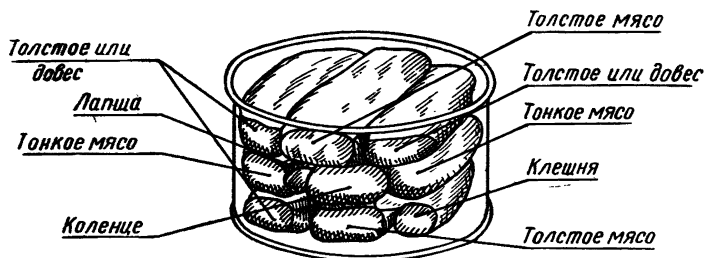
Верх банки



Низ банки



Эскиз укладки (боковой) заливки крабовых консервов высшего сорта



Эскизы укладки крабовых консервов первого сорта

Вариант № 1

Верх и низ банки

Вариант № 2

Верх и низ банки

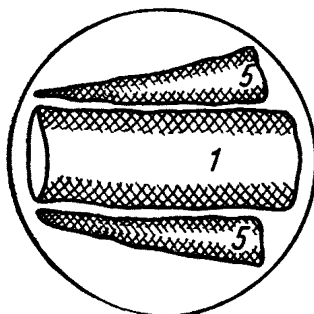
Вариант № 3

Верх и низ банки

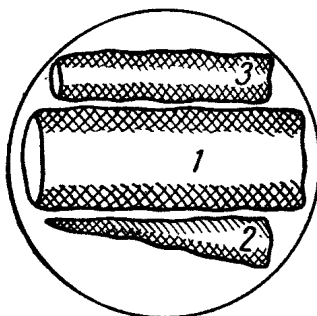
Эскизы укладки крабовых консервов высшего сорта из крупных крабов, вылавливаемых в Южно-Сахалинском районе, Приморье, на Южных Курильских островах и Камчатке

Вариант № 1

Верх банки

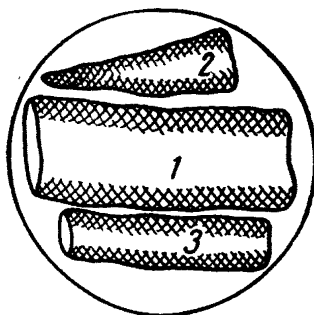


Низ банки

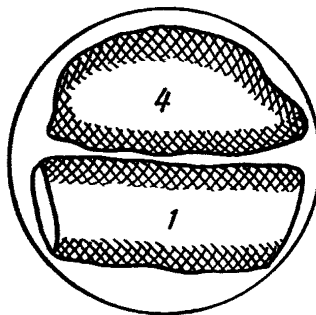


Вариант № 2

Верх банки

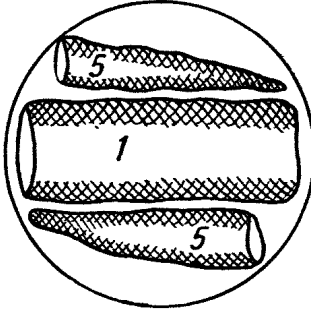


Низ банки

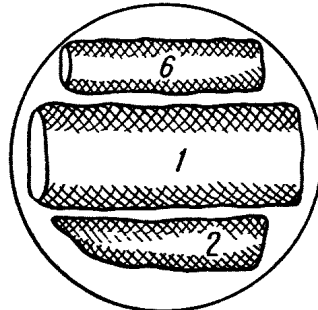


Вариант № 3

Верх банки

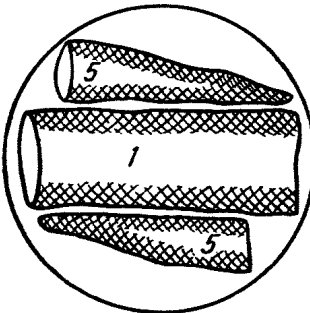


Низ банки

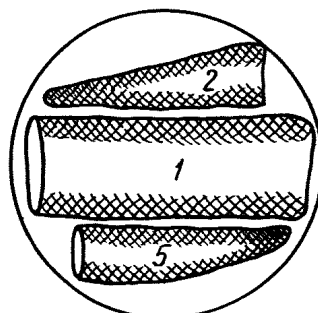


Вариант № 4

Верх банки

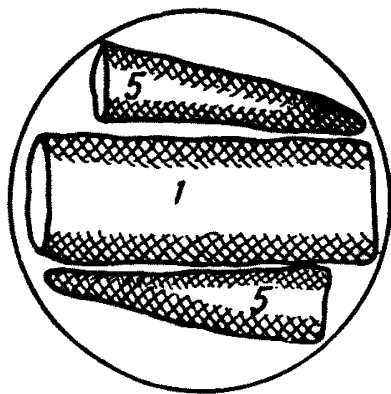


Низ банки

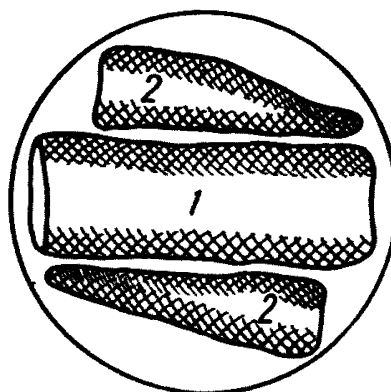


Вариант № 5

Верх банки

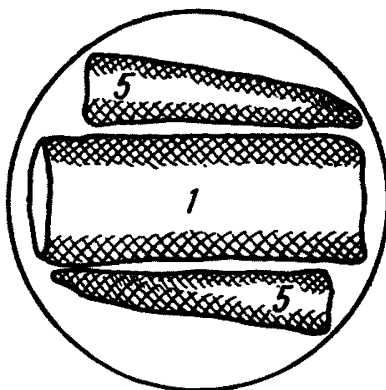


Низ банки

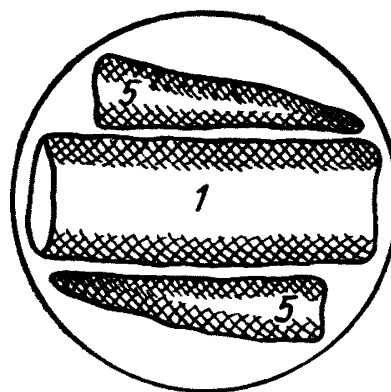


Вариант № 6

Верх банки



Низ банки



Номера кусков мяса и их наименование:

- 1 — толстое мясо, длина 6—8 см
- 2 — коленце
- 3 — тонкое
- 4 — клешня
- 5 — толстое мясо, длина 6 см, разрезанное по диагонали
- 6 — довесок из толстого мяса короче 6 см

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

