

Изменение № 4 ГОСТ 13272—80 Консервы из печени рыб. Технические условия
Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 04.12.89 № 3548

Дата введения 01.06.90

По всему тексту стандарта заменить слово: «приготавливают» на «изготавливают».

Вводную часть дополнить абзацем: «Коды ОКП на рыбные консервы приведены в приложении».

Пункты 1.1—1.3, 1.5 изложить в новой редакции: «1.1. Консервы должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Печень должна быть уложена в банки с заливкой или без заливки томатным соусом, герметично укупорена и стерилизована при температуре выше 100 °С.

1.2а. По качеству консервы подразделяют на высший и первый сорта.

1.3. Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

- печень-сырец — нормативно-технической документации;
- печень охлажденная — нормативно-технической документации;
- печень мороженая — нормативно-технической документации;
- рыба-сырец — нормативно-технической документации;
- отходы дальневосточных лососевых рыб мороженые пищевые — нормативно-технической документации;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—84;
- лук репчатый свежий — ГОСТ 1723—86;
- лук репчатый сушеный — ГОСТ 7587—71;
- лук жареный пюре — нормативно-технической документации;
- мука пшеничная хлебопекарная — ГОСТ 26574—85;
- сахар-песок — ГОСТ 21—78;
- сахар-рафинад — ГОСТ 22—78;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129—73;
- масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128—75;
- масло соевое рафинированное — ГОСТ 7825—76;
- масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981—68;
- масло горчичное рафинированное — ГОСТ 8807—74;

(Продолжение см. с. 340)

масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808 —73;
масло оливковое;
томатное пюре и томатная паста — ГОСТ 3343—71;
кислота уксусная пищевая — ГОСТ 6968—76, ГОСТ 61—75 и другой нормативно-технической документации;
вода питьевая — ГОСТ 2874— 82;
лист лавровый — ГОСТ 17594—81;
кориандр — нормативно-технической документации;
перец черный — нормативно-технической документации;
перец душистый — нормативно-технической документации;
гвоздика — нормативно-технической документации;
экстракты пряностей — нормативно-технической документации.
Допускается использовать:
печень минтая с массовой долей жира 30—40 %;
гидратированное и нерафинированное подсолнечное масло высшего сорта — ГОСТ 1129—73;
пшеничную муку второго сорта.
Консервы высшего сорта изготовляют из печени-сырца или охлажденной.
1.5. По химическим и физическим 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 поваренной соли, %: для консервов натуральных	От 1,5 до 2,5	По ГОСТ 27207—87
для консервов в томатном соусе	От 1,2 до 2,0	
Кислотность (в пересчете на яблочную кислоту) для консервов в томатном соусе, %,	От 0,3 до 0,6	По ГОСТ 27082—89
Массовая доля составных частей (для консервов в томатном соусе), % , не менее:		По ГОСТ 26664—85
печени	65	
томатного соуса	25	

(Продолжение см. с. 341)

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.5а: «1.5а. Остаточные количества пестицидов в консервах не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов (ртути, мышьяка, меди, свинца, кадмия, цинка, олова) — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

Пункт 1.6 изложить в новой редакции: «1.6. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика консервов		
	изготовленных для экспорта	изготовленных для нужд народного хозяйства	
		высшего сорта	первого сорта
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида. Допускается слабый привкус иода		
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида. Для консервов, изготовленных с применением пряностей, — с легким ароматом составных компонентов		
Консистенция	Сочная, нежная Допускается для измельченной печени минтая — без аромата пряностей		
Состояние основного продукта	Целая или кусочками Для печени нототениевых рыб допускается уплотненная Печень минтая может быть измельчена		
Цвет: печени	От кремового до сероватого Для печени пикши, минтая может быть серый разных оттенков. Для печени нототениевых рыб может быть от бежевого до светло-коричневого, для мороженой печени тихоокеанских лососевых рыб от светло-коричневого до светло-серого		
томатного соуса	Допускается неравномерность цвета печени в одной банке От оранжевого до красного Для мороженой печени тихоокеанских лососевых рыб от оранжевого до коричнево-красного		

(Продолжение см. с. 342)

Наименование показателя	Характеристика ко сервов		
	изготовленных для экспорта	изготовленных для нужд народного хозяйства	
		высшего сорта	первого сорта
выделившегося жира	Для печени тресковых рыб от соломенного до желтого		
бульона: для печени нототениевых рыб для печени минтая	В консервах с томатным соусом — оранжевый		Для печени макруросовых рыб может быть зеленоватый
Наличие посторонних примесей	Не допускается		
	Светло-коричневый различных оттенков		Коричневый различных оттенков

Примечание. Допускается для первого сорта в консервах из печени минтая с массовой долей жира 30—40 % наличие бульона».

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.7: «1.7. По требованию внешнеэкономической организации показатели качества консервов, изготовленных для экспорта, могут быть изменены».

Разделы 2—4 изложить в новой редакции:

«2. Правила приемки

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0—70.

2.2. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

3. Методы испытаний

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0—70 и ГОСТ 26668—85.

Подготовка проб для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929—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 26927—86, ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26935—86 и указанным в п. 1.5 настоящего стандарта.

Определение остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

3.2. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной 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—88, ГОСТ 10444.9—88, ГОСТ 26670—85.

4.1. Упаковывают и маркируют консервы — по ГОСТ 11771—77.

4.2. Консервы фасуют в металлические банки вместимостью не более 353 см³ по ГОСТ 5981—88.

(Продолжение см. с. 343)

(Продолжение изменения к ГОСТ 13272—80)

Внутренняя поверхность банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью.

4.3. Транспортируют консервы транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597—81.

4.4. Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, при температуре от 0 до 15 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок хранения консервов с даты изготовления:

для натуральных:

1,5 года — из печени-сырца тихоокеанских лососевых рыб;

2,5 года — из печени трески и минтая в цельных жестяных банках;

2 года — для всех остальных видов консервов;

1 год — для консервов в томатном соусе».

Стандарт дополнить приложением:

(Продолжение см. с. 344)

(Продолжение изменения к ГОСТ 13272—80)

«ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

Коды по общесоюзному классификатору

Ассортимент консервов	Код ОКП
Печень трески (в том числе мелкая) натуральная	92 7131 0010
Печень минтая натуральная	92 7139 0240
Печень минтая по-приморски	92 7139 1450
Печень макруруса натуральная	92 7139 0250
Печень налима натуральная	92 7139 0280
Печень полярной тресочки натуральная	92 7139 0290
Печень путассу натуральная	92 7139 0300
Печень трески (в том числе мелкая) в томатном соусе	92 7123 0010
Печень налима в томатном соусе	92 7129 0460
Печень минтая в томатном соусе	92 7129 1400
Печень натотении натуральная	92 7139 0260
Печень хека натуральная	92 7139 0210
Печень дальневосточных лососевых рыб в томатном соусе	92 7129 1420
Печень полярной тресочки в томатном соусе	92 7129 1430

(ИУС № 2 1990 г.)