

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 7144-2006 Консервы из копченой рыбы в масле

ГОСТ 7144-2006

Группа Н23

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ ИЗ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ В МАСЛЕ

Технические условия

Canned smoked fish in oil. Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 7111
92 7113
92 7115
92 7116
92 7119

Дата введения 2008-07-01

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены [ГОСТ 1.0-92](#) "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и [ГОСТ 1.2-97](#) "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Порядок разработки, принятия, применения, обновления и отмены"

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным унитарным предприятием "Государственный орден "Знак Почета" научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт по развитию и эксплуатации флота" (ФГУП "Гипрорыбфлот") и Федеральным государственным унитарным предприятием "Полярный научно-исследовательский институт морского рыбного хозяйства и океанографии им. Н.М.Книповича" (ФГУП "ПИНРО")

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол N 30 от 7 декабря 2006 г.)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минторгэкономразвития
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт

Российская Федерация	RU	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркменистан	TM	Главгосслужба "Туркменстандартлары"
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины

4 [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2006 г. N 503-ст](#) межгосударственный стандарт ГОСТ 7144-2006 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2008 г.

5 ВЗАМЕН [ГОСТ 7144-77](#)

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2008 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в указателе "Национальные стандарты".

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе "Национальные стандарты", а текст изменений - в информационных указателях "Национальные стандарты". В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе "Национальные стандарты"

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из копченой рыбы всех видов, кроме илиши, карпа, маринки, османа, толстолобика, форели и океанических хрящевых рыб в масле (далее - консервы).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

[ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия](#)

[ГОСТ 814-96 Рыба охлажденная. Технические условия](#)

[ГОСТ 1128-75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия](#)

[ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия*](#)

* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 52465-2005](#) "Масло подсолнечное. Технические условия".

[ГОСТ 1168-86 Рыба мороженая. Технические условия](#)

[ГОСТ 2874-82*](#) Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 51232-98](#) "Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества".

[ГОСТ 5717.1-2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия](#)

[ГОСТ 5717.2-2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры](#)

[ГОСТ 5981-88 \(ИСО 1361-83, ИСО 3004-1-86\) Банки металлические для консервов. Технические условия](#)

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания" Внимание! О порядке применения документа см. ярлык "Примечания"

[ГОСТ 7825-96 Масло соевое. Технические условия](#)

[ГОСТ 7981-68 Масло арахисовое. Технические условия](#)

[ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию](#)

[ГОСТ 8756.18-70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары](#)

[ГОСТ 8807-94 Масло горчичное. Технические условия](#)

[ГОСТ 8808-2000 Масло кукурузное. Технические условия](#)

[ГОСТ 8990-59 Масло кунжутное \(сезамовое\). Технические условия](#)

[ГОСТ 10444.1-84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе](#)

[ГОСТ 10444.2-94* Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*](#)

* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 52815-2007](#), здесь и далее по тексту.
- Примечание изготовителя базы данных.

[ГОСТ 10444.7-86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и *Clostridium botulinum*](#)

[ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus*](#)

[ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens*](#)

[ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов](#)

[ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов](#)

[ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов](#)

[ГОСТ 11771-93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка](#)

[ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия*](#)

* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 51574-2000](#) "Соль поваренная пищевая. Технические условия".

[ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов](#)

[ГОСТ 17661-72 Тунец, парусник, макрель, марлин и меч-рыба мороженые. Технические условия](#)

[ГОСТ 20057-96 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия](#)

[ГОСТ 20221-90 Консервы рыбные. Метод определения отстоя в масле](#)

[ГОСТ 23285-78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия](#)

[ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры](#)

[ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования](#)

[ГОСТ 26664-85 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей](#)

[ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов](#)

[ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов](#)

[ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов](#)

[ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути](#)

[ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов](#)

[ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка](#)

[ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца](#)

[ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия](#)

[ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова](#)

[ГОСТ 27207-87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли](#)

[ГОСТ 30054-2003 Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения](#)

[ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов](#)

[ГОСТ 30425-97 Консервы. Методы определения промышленной стерильности](#)

[ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом](#)

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю "Национальные стандарты", составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [ГОСТ 30054](#), а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **тушка**: Рыба с удаленными головой, плечевыми костями, плавниками, килем брюшка, внутренностями, икрой или молоками, "жучками" (костными образованиями), чешуей, черной пленкой, зачищенными сгустками крови.

3.2 **филе**: Половина разрезанной продольно тушки рыбы с удаленными позвоночником и крупными реберными костями.

3.3 **кусок**: Часть тушки рыбы, отделенная поперечным резом определенной ширины.

4 Классификация

4.1 Наименование и ассортиментные знаки консервов указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Анчоус калифорнийский копченый в масле	979
Анчоус копченый в масле	176
Белуга копченая в масле	139
Бельдюга балтийская копченая в масле	232
Бычки копченые в масле	145
Ерш пресноводный копченый в масле	138
Камбала копченая в масле	153
Килька каспийская копченая в масле	384
Корюшка копченая в масле	142
Макрель копченая в масле	469
Мойва жирная копченая в масле "Полярная"	170
Мойва копченая в масле	647
Муксун копченый в масле	146
Налим копченый в масле	157
Окунь дальневосточный (терпуг) копченый в масле	427
Осетр копченый в масле	141
Путассу копченая в масле	335
Пыжьян копченый в масле	148
Ряпушка европейская копченая в масле	149
Ряпушка сибирская копченая в масле	C27
Сабля-рыба копченая в масле	772
Сайда копченая в масле	67Д
Сайра копченая в масле	177
Салака копченая в масле	155
Сардина атлантическая тушка копченая в масле	695
Сардина тихоокеанская (иваси) тушка копченая в масле	Г85
Сельдь атлантическая филе копченая в масле	685
Сельдь тихоокеанская филе копченая в масле	У96
Сиг копченый в масле	158

Скумбрия атлантическая копченая в масле	222
Ставрида океаническая копченая в масле	223
Сырок копченый в масле	147
Треска копченая в масле	144
Тресочка полярная копченая в масле	862
Угорь морской копченый в масле	Д66
Уклея копченая в масле	173
Хек копченый в масле	937
Щука копченая в масле	584
Язь копченый в масле	585

4.2 Допускается изготавливать другой ассортимент консервов, соответствующий требованиям настоящего стандарта, при наличии ассортиментного знака и с использованием предусмотренных стандартом сырья и материалов.

5 Технические требования

5.1 Консервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

5.2 Характеристики

5.2.1 Рыба должна быть разделана, выкопчена, уложена в банки и залита растительным маслом.

5.2.2 Банки с продуктом должны быть герметично укупорены и стерилизованы при температуре свыше 100 °С.

5.2.3 По показателям безопасности консервы должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам или техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	1,0-2,0	По ГОСТ 27207
Массовая доля составных частей, %, не менее:		По ГОСТ 26664
- рыбы	75	
- масла	10	
Массовая доля отстоя в масле, %, не более, для консервов:		По ГОСТ 20221

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания" Внимание! О порядке применения документа см. ярлык "Примечания"

- из хека	13	
- из остальных рыб	11	
- на экспорт или импортируемых*	10	
Длина тушек и филе	Равномерная. Возможно отклонение не более 2 см	По 7.4
Ширина (высота) кусков и филе-кусочков	Равна внутренней высоте банки или на 4-5 мм ниже	По 7.4
* В консервах, изготавливаемых на экспорт или импортируемых, массовая доля отстоя определяется с учетом массы нетто.		

5.2.5 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса. Может быть незначительный привкус горечи
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида, с легким запахом дыма, без постороннего запаха
Консистенция: - рыбы - костей, плавников, "жучек"	Сочная, плотная. Может быть суховатая. Мягкая
Состояние: - рыбы	Тушки, филе, куски и филе-кусочки целые, с ровными срезами, при выкладывании из банки не разламываются. Может быть: - разламывание отдельных кусков, филе и тушек рыбы при выкладывании из банки; - легкая разваренность; - наличие слегка лопнувшего или подрезанного брюшка у тушек; - наличие отпечатков от сеток в виде вдавленности на поверхности тушек и филе; - незначительный выступ позвоночной кости над уровнем мяса в отдельных кусках рыбы

<p>- кожных покровов</p> <p>- масла</p>	<p>Целые.</p> <p>Могут быть:</p> <ul style="list-style-type: none">- незначительные повреждения;- незначительные нарушения в местах соприкосновения тушек или филе рыб между собой и внутренней поверхностью банки для сардин и аналогичных видов рыб;- растрескивание кожи для сардины тихоокеанской (иваси). <p>Прозрачное с отстоем в нижних слоях.</p> <p>Может быть легкое помутнение или "сетка"</p>
<p>Цвет кожных покровов</p>	<p>От светло-золотистого до коричневого; для океанических рыб - коричневый с оттенками, присущими цвету кожного покрова данного вида рыбы.</p> <p>Могут быть непрокопченные полосы от сеток у мелких рыб</p>
<p>Характеристика разделки</p>	<p>В соответствии с разделом 3 или в виде филе-кусочков.</p> <p>Голова, внутренности, черная пленка, плавники, "жучки", чешуя, позвоночная кость и крупные реберные кости у филе и филе-кусочков удалены; сгустки крови зачищены.</p> <p>Могут быть:</p> <ul style="list-style-type: none">- плавники (включая хвостовой) - у анчоуса, корюшки, ряпушки и ставриды при длине тушки не более 10 см; у мойвы при длине тушки не более 14 см; у кильки и салаки;- плавники (кроме хвостового) - у анчоуса, балтийской бельдюги, бычка, мелкой сельди, ряпушки европейской и сибирской, сардины атлантической, сардины тихоокеанской (иваси), тресочки полярной при длине тушки не более 14 см; у корюшки, путассу, сайры;- внутренности - у кильки, корюшки, мелкой сельди, мойвы, ряпушки европейской и сибирской, салаки при длине тушки не более 14 см;- икра или молоки и остатки внутренностей - у балтийской бельдюги, сардины тихоокеанской (иваси) при длине тушки не более 14 см; а также у сайры, тресочки полярной и угря морского;- икра или молоки - у камбалы и пресноводного ерша;- остатки черной пленки - у путассу, тресочки полярной и угря морского;- поперечный надрез брюшка около анального отверстия при разделке без разрезания брюшка
<p>Наличие чешуи</p>	<p>Удалена.</p> <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none">- остатки чешуи - у корюшки, ряпушки, салаки;- отдельные чешуйки - у сайры, сардины, сардины тихоокеанской (иваси)
<p>Количество тушек, кусков, филе, филе-кусочков</p>	<p>Не нормируется.</p> <p>Могут быть в одной банке:</p>

	<ul style="list-style-type: none">- у крупной рыбы не более одного довеска;- прихвостовых кусков: из крупных рыб - не более одного;из рыбы, разрезанной пополам, - не более половины;из рыбы, разрезанной на поперечные куски по высоте банки, - не более 30% по счету
Порядок укладки:	
- тушек и филе	Параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами; тушки - наклонно брюшком к доньшку банки или плашмя, в ряду каждая рыба по отношению к соседней - головной частью к хвостовой; филе - кожной стороной к доньшку банки. Тушки с подрезанными брюшками укладывают спинками к крышке или доньшку банки
- кусков и филе-кусочков	Поперечным срезом к доньшку банки или плашмя внешней стороной к крышке банки
Наличие посторонних примесей	Не допускается

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют:

- рыба-сырец - нормативным документам;
- рыба охлажденная - [ГОСТ 814](#) и нормативным документам;
- рыба мороженая - [ГОСТ 1168](#), [ГОСТ 17661](#), [ГОСТ 20057](#) и нормативным документам;
- соль поваренная пищевая - ГОСТ 13830;
- масло хлопковое рафинированное - [ГОСТ 1128](#);
- масло подсолнечное рафинированное - [ГОСТ 1129](#) и нормативным документам;
- масло кукурузное рафинированное - [ГОСТ 8808](#);
- масло арахисовое рафинированное - [ГОСТ 7981](#);
- масло горчичное - [ГОСТ 8807](#);
- масло соевое рафинированное - [ГОСТ 7825](#);
- масло оливковое - нормативным документам;
- масло кунжутное (сезамовое) рафинированное - [ГОСТ 8990](#);
- вода питьевая - [ГОСТ 2874](#).

Может быть использовано масло подсолнечное нерафинированное и гидратированное высшего сорта по [ГОСТ 1129](#).

5.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам или техническим регламентам, действующим на территории государства,

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания" Внимание! О порядке применения документа см. ярлык "Примечания"

принявшего стандарт, или должны быть разрешены к применению органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

5.4 Маркировка

5.4.1 Консервы маркируют по [ГОСТ 11771](#).

5.4.2 Транспортная маркировка - по [ГОСТ 11771](#) и [ГОСТ 14192](#).

5.5 Упаковка

5.5.1 Консервы упаковывают по [ГОСТ 11771](#).

5.5.2 Консервы выпускают в банках:

- металлических вместимостью не более 353 см³ по [ГОСТ 5981](#) и нормативным документам;
- стеклянных вместимостью не более 300 см³ по [ГОСТ 5717.1](#), [ГОСТ 5717.2](#) и нормативным документам;
- импортных указанной вместимости.

5.5.3 Банки должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы для контакта с пищевыми продуктами.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью или их смесью, или другими материалами, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы для контакта с пищевыми продуктами.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки - по [ГОСТ 8756.0](#).

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, гистамина, нитрозаминов, бенз(а)пирена, полихлорированных бифенилов, радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

6.3 Контроль микробиологического качества консервов проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.4 Периодичность определения показателей "Массовая доля поваренной соли", "Массовая доля отстоя в масле", "Массовая доля составных частей" и "Наличие посторонних примесей" устанавливает изготовитель.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб - по [ГОСТ 8756.0](#), [ГОСТ 26668](#).

Подготовка проб для определения физических и химических показателей - по [ГОСТ 8756.0](#), токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#), микробиологических анализов - по [ГОСТ 26669](#).

Культивирование микроорганизмов - по [ГОСТ 26670](#), приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов - по [ГОСТ 10444.1](#).

7.2 Методы контроля физических, химических и органолептических показателей - по [ГОСТ 8756.18](#), [ГОСТ 26664](#) и в соответствии с 5.2.4, токсичных элементов - по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 26935](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#).

Содержание пестицидов, гистамина, нитрозаминов, бенз(а)пирена, полихлорированных бифенилов, радионуклидов определяют по методам, утвержденным органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

7.3 Анализ на промышленную стерильность проводят по [ГОСТ 30425](#).

Анализ на возбудителей порчи проводят по [ГОСТ 10444.11](#), [ГОСТ 10444.12](#), [ГОСТ 10444.15](#).

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят в аттестованных для проведения этих исследований лабораториях по [ГОСТ 10444.2](#), [ГОСТ 10444.7](#), [ГОСТ 10444.8](#), [ГОСТ 10444.9](#).

7.4 Длину тушек и филе, ширину (высоту) кусков и филе-кусочков рыбы измеряют линейкой по [ГОСТ 427](#).

8 Транспортирование и хранение

8.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида при температуре от 0 °С до 30 °С.

8.2 Пакетирование - по [ГОСТ 23285](#), [ГОСТ 26663](#).

Основные параметры и размеры пакетов - по [ГОСТ 24597](#).

8.3 Консервы хранят в чистых хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%, с даты изготовления, мес, не более:

24 - из анчоуса, камбалы, корюшки, сайры, окуня дальневосточного (терпуга), трески;

21 - из остальных рыб.

Электронный текст документа
подготовлен НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»
и сверен по:
официальное издание М.: Стандартиформ

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 7144-2006 Консервы из копченой рыбы в масле](#)

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)