НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЩЕПРОМ»
(НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград РФ,
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3 (технологический отдел)
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43,
8 (475-45) 5-14-13, 8 (960) 665-44-41
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru,
сайты: www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru

СТОИМОСТЬ **18 900 РУБ**	**ТИ к ГОСТ 16676-2019** **УХА И СУПЫ**

Дата введения в действие – 01.07.2020 г. Дата актуализации текста – 11.11.2025 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на рыбные консервы - уху и супы (далее - консервы).

В зависимости от особенностей технологии изготовления консервы подразделяют на следующие группы:

- уха из рыбы;
- уха из рыбы с добавлением печени рыб;
- уха из рыбы с добавлением печени рыб и хрящей осетровых рыб;
- уха из рыбы и субпродуктов рыбы;
- уха из субпродуктов рыбы;
- суп из рыбы;
- суп из фаршевых изделий с добавлением печени рыб.

По настоящей технологической инструкции изготавливают консервы следующего ассортимента:

- "Уха "Азовская";
- "Уха "Атлантика";
- "Уха "Балтийская";
- "Уха "Донская";
- "Уха "Камчатская";
- "Уха из саргана (куски)";
- "Уха из зубатки (куски) "Любительская"*;

В наименовании консервов при маркировке дополнительно указывают зоологическое наименование рыбы.

- "Уха из палтуса (куски) "Любительская"*;

В наименовании консервов при маркировке дополнительно указывают зоологическое наименование рыбы.

- "Уха "Морская";
- "Уха "Океаническая";
- "Уха "Полярная";
- "Уха "Северная";
- "Уха "Черноморская";

- "Уха "Южная";
- "Уха из налима с печенью концентрированная (куски)"*;

В наименовании консервов при маркировке дополнительно указывают зоологическое наименование рыбы.

- "Уха из окуня пресноводного (куски)";
- "Уха из трески концентрированная (куски)"*;

В наименовании консервов при маркировке дополнительно указывают зоологическое наименование рыбы.

- "Уха концентрированная";
- "Уха концентрированная "Балтика";
- "Уха концентрированная "Курильская";
- "Уха "Мурманская";
- "Уха "Тихоокеанская";
- "Суп из ерша пресноводного (куски) "Обский";
- "Суп из налима пресноводного (куски) "Обский";
- "Суп рыбный "Любительский";
- "Суп рыбный рассольник";
- "Суп рыбный с фрикадельками".

Допускается изготавливать консервы других наименований с использованием предусмотренного стандартом сырья, соответствующие требованиям настоящего стандарта, технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

Таблица

Наименование показателя	**Норма**
Массовая доля поваренной соли, %	1,2-2,5
Массовая доля сухих веществ, %, не менее: для консервов:	
- "Уха "Атлантика", "Уха "Мурманская", "Уха "Тихоокеанская", "Уха "Южная"	17
- "Уха "Камчатская", "Уха из трески концентрированная", "Суп рыбный "Любительский", "Суп рыбный с фрикадельками"	25
- для консервов остальных наименований	20
Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту) для консервов с добавлением томатной пасты, %, не более	0,5
Массовая доля бульона, %, не более для консервов:	
- "Уха из трески концентрированная", "Уха "Камчатская", "Суп рыбный "Любительский", "Суп рыбный с фрикадельками"	30
- "Уха "Азовская"	40
- "Уха "Атлантика", "Уха "Мурманская", "Уха "Тихоокеанская", "Уха "Южная"	50
- для консервов остальных наименований	35

По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Вкус	Свойственный вареному мясу рыбы, рыбному бульону с легким привкусом внесенных компонентов, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный вареному мясу рыбы, рыбному бульону с ароматом внесенных компонентов, без постороннего запаха
Консистенция: - рыбы	Нежная, сочная, мягковатая. Допускается плотная
- хрящей	Мягкая, желеобразная
- печени	Нежная, сочная
- фаршевых изделий	Сочная, плотная
- овощей, круп	Мягкая. Допускается плотная для перловой крупы
- костей, плавников, костных образований ("жучек")	Мягкая
Состояние: - рыбы, фаршевых изделий	Тушки, куски рыб целые, при выкладывании из банки должны сохранять свою форму. Фаршевые изделия - фрикадельки целые; правильной формы - шарообразные, овальные или цилиндрические. Допускаются: - разламывание отдельных тушек и кусков, фаршевых изделий при выкладывании из банки; - незначительные отклонения от правильной формы у фаршевых изделий
- хрящей, печени	Кусочки произвольной формы
- овощей, круп	Кусочки овощей произвольной формы. Крупы целые, без комков. Допускается незначительная разваренность для крупы
- бульона	Прозрачный. Допускается: - непрозрачный для консервов с добавлением томатной пасты; - помутнение от взвешенных частиц белка и кожи
Характеристика разделки	Голова*, плавники*, внутренности, в том числе икра и молоки, чешуя, костные образования ("жучки"), черная пленка удалены; сгустки крови зачищены. Допускаются: - плавники, включая хвостовой, у рыбы при длине тушки не более 10 см (кроме речных ерша и окуня); - плавники (кроме хвостового) у рыбы при длине тушки не более 14 см (кроме речных ерша, окуня и карася океанического), у барабули, кефали, корюшки, наваги, налима, пикши, ряпушки, салаки, саргана, сардинеллы, сардинопса, сардины, сельди, скумбрии, смариды, ставриды, терпуга и трески; - икра или молоки у рыбы при длине тушки не более 10 см; у речных ерша и окуня, камбалы, корюшки, салаки, сардины; у рыбы, разделанной без разрезания брюшка;

	- костные образования ("жучки") у черноморской ставриды при длине тушки не более 11 см; - остатки черной пленки у хека
Наличие чешуи	Удалена. Допускаются: - единичные чешуйки у зубатки, камбалы, ряпушки сибирской, салаки, сардинеллы, сардинопса, сардины, толстолобика; - чешуя у бычков, лососевых рыб, палтуса, ряпушки европейской, скумбрии, ставриды, тресковых рыб, хека
Цвет бульона	От кремового до светло-коричневого; при добавлении моркови и томатной пасты (пюре) - от розоватого до оранжево-красного
Наличие посторонних примесей	Не допускается
* Головы и плавники отдельных видов рыб (согласно рецептуре) используют при изготовлении консервов. У голов должны быть удалены жабры и остатки внутренностей.	

Термины и определения

рыбные консервы - уха (canned fish-ukha): Консервы из одного или нескольких видов рыб с добавлением или без добавления пряностей, растительных компонентов, томатных продуктов с заливкой или без заливки бульоном или солевым раствором.

рыбные консервы - супы (canned fish-soups): Консервы из одного или нескольких видов рыб с добавлением или без добавления пряностей, растительных компонентов, томатных продуктов, круп, с заливкой или без заливки бульоном или солевым раствором.

Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов

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:

12 - консервы "Уха "Южная";

24 - консервы остальных наименований.