

ГОСТ 3945—78

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЕСЕРВЫ РЫБНЫЕ
РЫБА ПРЯНОГО ПОСОЛА
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

НИФТР и СТ ЦСМ при МЭиФ КР
**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2008

Пресервы рыбные

РЫБА ПРЯНОГО ПОСОЛА

Технические условия

ГОСТ
3945—78

Fish preserves. Fish in special brine. Specifications

МКС 67.120.30

ОКП 92 7211, 92 7212, 92 7219

Дата введения 01.01.79

Настоящий стандарт распространяется на пресервы, приготовленные из неразделанной рыбы следующих видов: каспийской, балтийской и североморской кильки; салаки; анчоуса; тюльки; хамсы; атлантической, тихоокеанской мелкой, тихоокеанской мелкой (озерной), беломорской, азово-черноморской (мелкой и средней), тугуна и круглой сельди; жирной мойвы; озерных и прудовых пеляди и чира; кильки черноморской; сайры; ряпушки и рипуса, а также из обезглавленной жирной мойвы и салаки.

Коды ОКП на рыбные пресервы приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 8, 9).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Пресервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 8).

1.2. **(Исключен, Изм. № 8).**

1.3. Рыба должна быть уложена в банки, пересыпана смесью соли, сахара, консерванта и пряностей с добавлением или без добавления заливки; пресервы «Килька каспийская пряная в уксусно-солевой заливке» изготавливают без консерванта с добавлением уксусной кислоты. Банки должны быть плотно закупорены и не иметь подтечности.

Обезглавленная — рыба, у которой ровным срезом удалена голова с пучком внутренностей. Часть внутренностей, икра или молоки оставлены. Допускается оставлять хвостовой плавник.

(Измененная редакция, Изм. № 8, 9).

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

рыба-сырец — нормативно-технической документации;

рыба охлажденная — ГОСТ 814 и другой нормативно-технической документации;

рыба мороженая — ГОСТ 1168, ГОСТ 20057 и другой нормативно-технической документации;

рыба соленая — нормативно-технической документации;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830*;

сахар-песок — ГОСТ 21;

вода питьевая — ГОСТ 2874**;

хмель — ГОСТ 21946;

анис — ГОСТ 18315;

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

тмин — ГОСТ 24881 и другой нормативно-технической документации;
 лавровый лист — ГОСТ 17594;
 перец красный, перец черный и белый, перец душистый, гвоздика, кориандр, корица, имбирь,
 орех мускатный, цвет мускатный, кардамон, укроп свежий, зелень петрушки свежая — нормативно-
 технической документации;

зелень петрушки, укропа, сельдерея сушеная — ГОСТ 16732*;

фенхель — ГОСТ 20460;

чеснок свежий — ГОСТ 27569, ГОСТ 7977;

чеснок сушеный — ГОСТ 16729*;

чеснок солено-маринованный, чеснок соленый по-домашнему, семя укропное, сельдерей, дерево
 сандаловое, розмарин — нормативно-технической документации;

кислота уксусная пищевая — ГОСТ 6968 и нормативно-технической документации.

Бензойнокислый натрий должен соответствовать требованиям Государственной фармакопеи СССР
 ФС-424 или другой нормативно-технической документации.

Пресервы «Килька таллинская пряного посола», «Килька рижская пряного посола», «Килька
 рижская с вином», «Килька ленинградская пряного посола», «Килька балтийская с укропом», «Сайра
 пряного посола», «Салака обезглавленная пряного посола» должны быть изготовлены из балтийской,
 североморской кильки, сайры, салаки-сырца и охлажденной рыбы.

Допускается:

изготовление пресервов пряного посола из каспийской и черноморской кильки, хамсы, тюльки
 простого посола;

использование углекислотных экстрактов и эфирных масел пряностей.

(Измененная редакция, Изм. № 9).

1.5. По химическим и физическим показателям пресервы должны соответствовать нормам и тре-
 бованиям, указанным в табл. 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %	От 6,0 до 9,0	По ГОСТ 27207
Массовая доля жира, %, не менее:		По ГОСТ 26829
для тихоокеанской мелкой (озерной) и атлантической сельди	6,0	
для тихоокеанской жирной мелкой и круглой сельди	12,0	
для жирной мойвы	6,5	
для балтийской и североморской кильки в пресервах «Килька таллинская пряного посола», «Килька рижская пряного посо- ла», «Килька рижская с вином», «Килька ленинградская пря- ного посола», «Килька балтийская пряного посола с чесно- ком», «Килька балтийская с укропом»	8,0	
Массовая доля бензойнокислого натрия, %, не более:		По ГОСТ 27001
для пресервов «Килька таллинская пряного посола»	0,2	
для остальных пресервов	0,1	
Буферность, градусы, для пресервов:		По ГОСТ 19182
из балтийской кильки	От 110 до 200	
в местах потребления	От 110 до 240	
из салаки	От 120 до 200	
в местах потребления	От 120 до 240	
Общая кислотность (в пересчете на уксусную кислоту) для пре- сервов «Килька каспийская пряная в уксусно-солевой заливке»	От 0,6 до 1,0	По ГОСТ 27082
Длина неразделанной рыбы в банках, мм, не менее:		По ГОСТ 1368
тюльки	50	
кильки (кроме североморской), ряпушки (кроме сибирской), тугуна	75	
хамсы	80	
балтийской и североморской кильки для пресервов: «Килька таллинская пряного посола», «Килька рижская пряного посо- ла», «Килька рижская с вином», «Килька ленинградская пря- ного посола», «Килька балтийская пряного посола с чесно- ком», «Килька балтийская с укропом»	86	

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52622—2006.

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
салаки, сельди, озерных и прудовых пеляди и чира	85	По ГОСТ 1368
североморской кильки, анчоуса	90	
жирной мойвы	100	
круглой сельди	125	
рипуса	150	
сайры, сибирской ряпушки	160	
сельди тихоокеанской мелкой жирной	190	
Длина обезглавленной рыбы, мм, не менее:		
жирной мойвы	90	
салаки	120	
	Рыба в банке должна быть равномерной по длине. Для рыбы длиной более 170 мм и североморской кильки всех размеров допускается отклонение не более 30 мм, для салаки — не более 40 мм, для остальной рыбы (кроме черноморской кильки) — не более 20 мм (но не менее минимальной длины). Для черноморской кильки допускается не более 10 % (по счету) рыб длиной менее 75 мм	
Массовая доля рыбы, %, к массе нетто, не менее:		По ГОСТ 26664
для сайры, североморской кильки	85	
для пресервов «Тюлька в острой заливке»	80	
для всех остальных пресервов	75	
Массовая доля заливки, %, к массе нетто, не менее:		По ГОСТ 26664
для сайры, североморской кильки	7	
для остальных пресервов	10	

Примечания:

1. (Исключено, Изм. № 6).
2. (Исключено, Изм. № 4).
3. Буферность в пресервах определяют в спорных случаях.
4. В пресервах из озерных сиговых рыб допускается смешивание пеляди и чира.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4, 5, 7, 8, 9).

1.5а. Остаточные количества пестицидов в пресервах не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, цинка, свинца, меди, олова) — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 9).

1.5б. Пресервы отгружают в торговую четь созревшими.

Допускается по согласованию с получателем (оптово-сбытовой организацией) отгружать с предприятий-изготовителей не полностью созревшие пресервы, но не ранее чем через две недели после их изготовления, с условием дозревания их на специализированных оптовых базах, складах в местах реализации.

(Введен дополнительно, Изм. № 9).

1.6. По органолептическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.