

## Изменение № 3 ГОСТ 10981—64 Консервы рыбные. Рагу из дальневосточных лососевых рыб в собственном соку. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 21.06.88 № 2015

Дата введения 01.01.89

Пункты 1, 2, 4 изложить в новой редакции: «1. Консервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта из затылочной части голов, калтычков, с оставлением или без оставления грудных плавников, мяса приголовка, прихвостовых и прочих кусков дальневосточных лососевых рыб по технологической инструкции, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Рагу должно быть уложено в банки, герметично укупоровано и стерилизовано при температуре выше 100 °С.

Коды ОКП на рыбные консервы приведены в приложении.

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

- рыба-сырец — ТУ 15—01—293—85;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814—61;
- рыба мороженая — ГОСТ 1168—86;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—84;
- перец черный — ОСТ 18 279—76;
- перец душистый — ОСТ 18 274—76;
- лист лавровый — ГОСТ 17594—81.

4. По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,2 до 2,0	По ГОСТ 27207—87
Массовая доля составных частей, %:		По ГОСТ 26664—85
кусочков затылочной части голов и калтычков с оставлением и без оставления грудных плавников, не менее при машинном укладывании, в отдельных банках	50	
кусочков мяса рыбы (прихвостовых, приголовных и прочих), не более при машинном укладывании, в отдельных банках	От 30 до 70	
	50	
	От 70 до 30	

Раздел 1 дополнить пунктами — 4а, 4б: «4а. 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.

4б. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

(Продолжение см. с. 290)

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Приятный, свойственный вареному мясу рыбы, без горечи
Запах	Приятный, свойственный вареному мясу; для консервов, изготовленных с применением пряностей, — с легким ароматом пряностей
Консистенция кусочков мяса рыбы, калтычков костей голов Состояние кусочков мяса рыбы, калтычков	Сочная Мягкая; кости растираются между пальцами Неразваренные. Допускаются: легкая разваренность мяса; наличие тертого мяса на поверхности доньшка и крышки банки; распадание отдельных кусочков при выкладывании из банки
Цвет мяса рыбы	Свойственный вареному мясу рыбы. Допускается незначительное количество темных точек и пятен на поверхности, а для красной (нерки) и внутри кусочков мяса
Состояние бульона	Бульон светлый, с наличием жировых капель. Допускается помутнение от взвешенных частиц белка рыбы
Наличие посторонних примесей	Не допускается

Пункт 1а.2 изложить в новой редакции: «1а.2. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР».

Раздел II изложить в новой редакции: «II. Методы испытаний

5. Отбор проб — по ГОСТ 8756.0—70 и ГОСТ 26668—85.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929—86.

Методы испытаний по 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 26931—86, ГОСТ 26932—86, ГОСТ 26933—86, ГОСТ 26934—86, ГОСТ 26935—86 и указанным в п. 4 настоящего стандарта.

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

Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробальной 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 10444.9—75, ГОСТ 10444.10—75, ГОСТ 26670—85».

Пункт 6. Исключить слова: «Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77».

Пункт 7 изложить в новой редакции: «7. Транспортируют консервы транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

(Продолжение см. с. 291)

*(Продолжение изменения к ГОСТ 10981—64)*

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

**Пункт 8.** Заменить слова: «не ниже 0 °С» на «от 0 до 15 °С»;

дополнить абзацем: «Срок хранения консервов — 2 года с даты изготовления».

Стандарт дополнить приложением:

*(Продолжение см. с. 292)*

*(Продолжение изменения к ГОСТ 10981—64)*

**ПРИЛОЖЕНИЕ**

*Обязательное*

**Коды по Общесоюзному классификатору**

Наименование	Код ОКП
Рагу из дальневосточных лососевых рыб в собственном соку	92 7133 0070

(ИУС № 10 1988 г.)