



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

**КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ
С ДОБАВЛЕНИЕМ МАСЛА**

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 13865—68

Издание официальное

Е

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ

Москва

**КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ
С ДОБАВЛЕНИЕМ МАСЛА**

Технические условия

Canned fish in natural
juice with oil.
Specifications**ГОСТ
13865—68**

ОКП 92 7139

Дата введения

с 01.07.69**Несоблюдение стандарта преследуется по закону**

Настоящий стандарт распространяется на рыбные натуральные консервы с добавлением масла, изготовленные из океанической рыбы — скумбрии, ставриды, сельди, сардины, сардинеллы, саблрыбы, ледяной, налим и хека (ассортимент представлен в обязательном приложении) и устанавливает требования к консервам, изготавливаемым для нужд народного хозяйства и на экспорт.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта из рыбы-сырца, охлажденной или мороженой рыбы по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.1а. (Исключен, Изм. № 7).

1.2. Рыба должна быть уложена в банки с добавлением неароматизированного или ароматизированного масла, герметично укупорена и стерилизована при температуре выше 100°C.

1.3. Сырье и вспомогательные материалы, используемые при изготовлении консервов, должны соответствовать следующим требованиям:

рыба-сырец по нормативно-технической документации;

охлажденная рыба по ГОСТ 814—61 и нормативно-технической документации;

мороженая рыба по ГОСТ 20057—74 и нормативно-технической документации;

соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830—84;
растительные масла: рафинированные и ароматизированные,
допускается гидратированное подсолнечное масло высшего сорта
по ГОСТ 1129—73.

Сырье, используемое для ароматизации масла:

перец горький красный по нормативно-технической докумен-
тации;

томат-паста по ГОСТ 3343—71;

укропное масло по нормативно-технической документации;

лук сушеный по ГОСТ 7587—81.

Сырье и вспомогательные материалы должны быть не ниже
первого сорта.

Остаточное количество пестицидов и содержание ртути в рыбе
не должно превышать норм, утвержденных Минздравом СССР.

1.2, 1.3. (Измененная редакция, Изм. № 7).

1.4. (Исключен, Изм. № 7).

1.5. Микробиологические показатели консервов устанавливаются
в соответствии с порядком санитарно-технического контроля кон-
сервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в роз-
ничной торговле и на предприятиях общественного питания, ут-
вержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.6. По химическим показателям консервы должны соответ-
ствовать нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля пова- ренной соли, %	От 1,2 до 2,0	По ГОСТ 8756.20—70
Массовая доля олова, %, не более	0,02	По ГОСТ 5370—58*
Наличие свинца	Не допускается	По ГОСТ 5370—58**

* С 01.07.88 г. вводится в действие ГОСТ 26935—86.

** С 01.07.88 г. вводится в действие ГОСТ 26932—86.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 7).

1.7. По органолептическим показателям консервы должны со-
ответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного ви- да, без постороннего привкуса и горечи. Для консервов с добавлением ароматизирован- ного масла — с легким привкусом составных ком- понентов.

Наименование показателя	Характеристика и норма
Запах	<p>Приятный, свойственный консервам данного вида.</p> <p>Для консервов, изготовленных с применением лука, укропа, пряностей или ароматизированного масла — с легким ароматом составных компонентов.</p>
Консистенция мяса рыбы Состояние: рыбы	<p>Сочная. У ставриды допускается плотная.</p> <p>Куски и тушки рыб целые, неразваренные. Поперечный срез кусков или порций рыбы гладкий, ровный</p> <p>Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> частичное припекание мяса и кожи к внутренней поверхности банки; незначительный выступ позвоночной кости над уровнем мяса; распадение отдельных кусков рыбы при выкладывании из банки; наличие косых срезов и отдельных кусках океанической рыбы, разделанной без вспарывания брюшка
бульона Цвет: мяса рыбы	<p>Бульон с наличием добавленного масла</p> <p>Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.</p>
бульона	<p>Светлый. Допускается изменение цвета бульона при добавлении ароматизированного масла.</p>
Прозрачность бульона	<p>Прозрачный. Допускается незначительное помутнение бульона от взвешенных частиц белка.</p>
Характеристика разделки	<p>Голова и внутренности, остатки крови, жучки (костные образования), чешуя и плавники удалены.</p> <p>Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> чешуя у ставриды и скумбрии, остатки внутренностей и черной пленки — у рыбы при длине тушки не более 14 см и у скумбрии, ставриды, сельди при машинной разделке на механизированных линиях, плавники (кроме хвостового) при машинной разделке на механизированных линиях. срезание брюшной полости у рыб при машинной разделке; поперечный надрез брюшка в области анального отверстия у рыбы, разделанной без вспарывания брюшка.
Порядок укладки	<p>Куски рыбы должны быть плотно уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки.</p> <p>Высота кусков, а при машинном укладывании высота порций рыбы должна быть равна внутренней высоте банки или быть на 4—5 мм ниже ее.</p> <p>Допускается укладывание отдельных кусков рыбы плашмя при машинном укладывании</p>

Наименование показателя	Характеристика и норма
Количество кусков, тушек рыбы в банке	Количество кусков и тушек рыбы не нормируется. Прихвостовых кусков в консервах из рыбы, разрезанной пополам, не должно быть более половины, разрезанной на поперечные куски — не более одной трети от общего количества кусков.
Наличие чешуи	При машинном укладывании количество прихвостовых кусков в отдельных банках не более 50%.
Наличие посторонних примесей	Допускается у ставриды, скумбрии Не допускается

(Измененная редакция, Изм. № 7).

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0—70.

(Измененная редакция, Изм. № 6).

1а.2. Периодичность определения тяжелых металлов устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 7).

1а.3. (Исключен, Изм. № 6).

Разд. 1а. (Введен дополнительно, Изм. № 1).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Отбор проб — по ГОСТ 8756.0—70 и ГОСТ 26668—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 26670—85 и указанным в п. 1.6 настоящего стандарта.

2.2. 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 10444.9—75, ГОСТ 10444.10—75, ГОСТ 26670—85.

2.1, 2.2. (Измененная редакция, Изм. № 7).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Упаковывают и маркируют консервы по ГОСТ 11771—77. Консервы фасуют в металлические банки вместимостью не более 353 см³ по ГОСТ 5981—82 и нормативно-технической документации.

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

Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77.

(Измененная редакция, Изм. № 7).

3.2. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

3.3. Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Срок хранения консервов из ставриды и скумбрии — 2 года с даты изготовления.

3.2; 3.3. (Измененная редакция, Изм. № 3, 6, 7).

ПРИЛОЖЕНИЕ

Обязательное

АССОРТИМЕНТ	КОД
«Ставрида океаническая «Аппетитная»	92 7139 1030
«Скумбрия атлантическая «Аппетитная»	92 7139 1010
«Сардина атлантическая «Аппетитная»	92 7139 0990
«Сельдь атлантическая натуральная с добавлением масла»	92 7139 0390
«Ледяная рыба натуральная с добавлением масла»	92 7139 1100
«Ставрида океаническая натуральная «Ароматная»	92 7139 1130
«Рыба-сабля натуральная с добавлением масла»	92 7139 0390
«Скумбрия дальневосточная натуральная с добавлением масла»	92 7139 0420
«Налим натуральный с добавлением масла»	92 7139 0130
«Налим натуральный с добавлением ароматизированного масла»	92 7139 0140
«Хек тихоокеанский натуральный с добавлением масла»	92 7139 0820
«Сардинелла натуральная с добавлением масла»	92 7139 0440
«Сардинелла натуральная с добавлением ароматизированного масла»	92 7139 0450
«Скумбрия атлантическая «Новинка»	92 7139 1050
«Ставрида океаническая «Новинка»	92 7139 1080
«Хек «Новинка»	92 7139 1120
«Сайра натуральная с добавлением масла»	92 7139 0330
«Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла»	92 7139 0410
«Ставрида океаническая натуральная с добавлением масла»	92 7139 0470

(Введено дополнительно, Изм. № 7).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР**ИСПОЛНИТЕЛИ:**

Грецкая О. П. (руководитель темы), Курапцев П. А., Аксенова А. Н.

2. УТВЕРЖДЕН Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 22 июля 1968 г.**3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ.****4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 814—61	1.3
ГОСТ 1129—73	1.3
ГОСТ 3343—71	1.3
ГОСТ 5370—58	1.6
ГОСТ 5981—82	3.1
ГОСТ 7587—81	1.3
ГОСТ 8756.0—70	1а.1, 2.1
ГОСТ 8756.18—70	2.1
ГОСТ 8756.20—70	1.6, 2.1
ГОСТ 10444.0—75	2.1, 2.2
ГОСТ 10444.1—84	2.1, 2.2
ГОСТ 10444.2—75	2.1, 2.2
ГОСТ 10444.3—85	2.2
ГОСТ 10444.4—85	2.2
ГОСТ 10444.5—85	2.2
ГОСТ 10444.6—85	2.2
ГОСТ 10444.7—86	2.2
ГОСТ 10444.9—75	2.2
ГОСТ 10444.10—75	2.2
ГОСТ 10444.15—75	2.2
ГОСТ 11771—77	3.1
ГОСТ 13830—84	1.3
ГОСТ 14192—77	3.1
ГОСТ 20057—74	1.3
ГОСТ 23285—78	3.2
ГОСТ 26664—85	2.1
ГОСТ 26668—85	2.1
ГОСТ 26669—85	2.1, 2.2
ГОСТ 26670—85	2.1, 2.2
ГОСТ 26932—86	1.6
ГОСТ 26935—86	1.6

5. Срок действия ограничен до 01.07.88. Постановлением Госстандарта от 26.03.87 № 966.

6. Переиздание (июль 1987 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, утвержденными в июле 1979 г., в апреле 1980 г., в феврале 1982 г., в августе 1982 г., в апреле 1983 г., в сентябре 1984 г., марте 1987 г. [ИУС 8—79, 5—80, 5—82, 11—82, 8—83, 1—85; 7—87].

Изменение № 8 ГОСТ 13865—68 Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 04.05.88 № 1241

Дата введения 01.09.88;
в части п. 1.7 — 01.01.90

Пункт 1.3, Четвертый абзац после ссылки на ГОСТ 20057—74 дополнить ссылками: ГОСТ 21230—75, ГОСТ 1168—86;

последний абзац. Исключить слова: «и содержание ртути».

Пункт 1.6, Таблицу 1 изложить в новой редакции:

(Продолжение см. с. 302)

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,2 до 2,0	По ГОСТ 27207—87

Стандарт дополнить пунктом — 1.6а: «1.6а. Содержание токсичных элементов не должно превышать норм, утвержденных Минздравом СССР».

Пункт 1.7 дополнить абзацем и таблицей — 2а: «По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2а:

(Продолжение см с. 303)

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	высшего	первого
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и горечи. Для консервов с добавлением ароматизированного масла — с легким привкусом составных компонентов	
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида. Для консервов, изготовленных с применением лука, укропа, пряностей или ароматизированного масла, с легким ароматом составных компонентов	
Консистенция мяса рыбы Состояние: рыбы	<p>Сочная</p> <p>у ставриды допускается плотная</p> <p>Куски и тушки целые, неразваренные. Поперечный срез кусков или порций рыбы гладкий, ровный.</p> <p>Допускается:</p> <p>частичное припекание мяса и кожи к внутренней поверхности банки;</p> <p>незначительный выступ позвоночной кости над уровнем мяса;</p>	
бульона	Бульон с наличием добавленного масла	
Цвет: мяса рыбы бульона	<p>Свойственный вареному мясу данного вида рыбы</p> <p>Светлый. Допускается изменение цвета бульона при добавлении ароматизированного масла</p>	
Прозрачность бульона	Прозрачный. Допускается незначительное помутнение бульона от взвешенных частиц белка	
Характеристика разделки	<p>Голова, внутренности, остатки крови, жучки (костные образования), черная пленка и плавники удалены</p> <p>Допускаются:</p> <p>срезание брюшной части при разделке</p> <p>остатки внутренностей и черной пленки у рыбы при длине тушки не более 14 см и у скумбрии, ставриды, сельди при машинной разделке на механизированных линиях; плавники (кроме хвостового) при машинной разделке на механизированных линиях; поперечный надрез брюшка в области анального отверстия у рыбы, разделанной без вспарывания брюшка</p>	

(Продолжение см. с. 304)

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	высшего	первого
Порядок укладки	Куски рыбы должны быть плотно уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки. Высота кусков, а при машинном укладывании высота порций рыбы должна быть равна внутренней высоте банки или на 4—5 мм ниже ее	
Количество кусков, тушек рыбы в банке	Количество кусков и тушек рыбы не нормируется. Прихвостовых кусков в консервах из рыбы, разрезанной пополам, не должно быть более половины, разрезанной на поперечные куски — не более одной трети от общего количества кусков	
Наличие чешуи	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="flex: 1;">Чешуя удалена</div> <div style="border-left: 1px solid black; padding-left: 5px; margin-left: 5px;"> Допускается укладывание отдельных кусков рыбы плашмя при машинном укладывании </div> </div>	
Наличие посторонних примесей	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="flex: 1;">Не допускается</div> <div style="border-left: 1px solid black; padding-left: 5px; margin-left: 5px;"> При машинном укладывании количество прихвостовых кусков в отдельных банках не более 50 % </div> </div>	

Пункт 1а.2 изложить в новой редакции: «1а.2. Определение токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Минрыбхозом СССР и Минздравом СССР».

Пункт 2.1. Заменить слова: «и указанным в п. 1.6 настоящего стандарта» на ГОСТ 27207—87, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86, ГОСТ 26931—86, ГОСТ 26932—86, ГОСТ 26933—86, ГОСТ 26934—86, ГОСТ 26935—86;

пункт 3.3. Второй абзац. Исключить слова: «из ставриды и скумбрии».

(ИУС № 7 1988 г.)