



4.31-82
ищ. 1 +

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

СИСТЕМА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

**КОНСЕРВЫ И ПРЕСЕРВЫ
ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ**

НОМЕНКЛАТУРА ПОКАЗАТЕЛЕЙ

ГОСТ 4.31-82

Издание официальное

Цена 5 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
МОСКВА



РАЗРАБОТАН Министерством рыбного хозяйства СССР

ИСПОЛНИТЕЛИ

М. С. Биденко, канд. техн. наук; М. А. Дударева; В. Е. Астахов; Н. Н. Жаворонок; А. Н. Аксенова (руководители); Л. Я. Герчинова; Л. Н. Панасюк; Л. Г. Асташкина

ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

Член Коллегии С. В. Бутысин

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 30 декабря 1982 г. № 5290

Таблица 2

Показатели качества		Эстетические показатели		Показатели сохранности		Санитарно-гигиенические показатели	
2.2.	Цвет основного продукта	+	+	+	+	+	+
2.3.	Характеристика запаха	+	+	+	+	+	+
2.4.	Периоды укладки основного продукта	+	+	+	+	+	+
2.5.	Состояние кожных покровов	+	+	+	+	+	+
2.6.	Цвет кожных покровов	+	+	+	+	+	+
2.7.	Прозрачность среза	+	+	+	+	+	+
2.8.	Цвет среза	+	+	+	+	+	+
2.9.	Состояние среза	+	+	+	+	+	+
2.10.	Состояние круп, оболочек, бобовых	+	+	+	+	+	+
2.11.	Наличие запаха блочного происхождения	+	+	+	+	+	+
2.12.	Количество кусков рыбы	+	+	+	+	+	+
2.13.	Размер основного продукта	+	+	+	+	+	+
3.1.	Вакуум в банках	+	+	+	+	+	+
3.2.	Активная кислотность	+	+	+	+	+	+
3.3.	Массовая доля бензойной кислоты	+	+	+	+	+	+
4.1.	Массовая доля солей олово	+	+	+	+	+	+
4.2.	Массовая доля солей меди	+	+	+	+	+	+
4.3.	Массовая доля солей ртути	+	+	+	+	+	+
4.4.	Наличие солей свинца	+	+	+	+	+	+
4.5.	Массовая доля солей кадмия	+	+	+	+	+	+
4.6.	Массовая доля витаминов А	+	+	+	+	+	+
4.7.	Макробиологические показатели	+	+	+	+	+	+

Классификационные группировки консервов и пресервов	Наименование специализированного											
	Показатели назначения											
	1.5. Консистенция костей	1.6. Консистенция хрящей	1.7. Наличие чешуи	1.8. Консистенция ербы	1.9. Консистенция круп, овощей, бобовых	1.10. Массовая доля составных частей	1.11. Отстой в масле	1.12. Массовая доля сухих веществ	1.13. Массовая доля жира	1.14. Кислотность	1.15. Буферность	1.17. Масса рыбы
Уха и супы из рыбы, кроме того:	+	-	+	-	+	+	-	+	-	-	-	-
уха из срезов и хрящей осетровых рыб	-	+	-	-	+	+	-	+	-	-	-	-
уха и супы с добавлением томата	+	-	+	-	+	+	+	-	+	-	-	-
из беспозвоночных, кроме того:	-	-	-	-	+	-	+	-	-	+	-	-
рассольник из мидий	-	-	-	-	+	-	+	-	+	-	-	-
Консервы в томатном соусе из рыбы, кроме того:	+	-	+	-	-	+	+	-	-	+	-	-
изделия из фарша	-	-	-	-	-	+	+	-	+	-	-	-
молоки рыб в томатном соусе	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	-	-
из беспозвоночных	-	-	-	-	-	+	+	-	+	-	-	-
Консервы в различных соусах из рыбы, кроме того:	-	-	+	-	-	+	+	-	+	-	-	-
изделия из фарша	-	-	-	-	-	+	+	-	+	-	-	-
из беспозвоночных	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	-	-
Консервы в масле из рыбы	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-

Классификационные группировки консервов и пресервов	Наименование специализированного											
	Показатели назначения											
	1.5. Консистенция костей	1.6. Консистенция хрящей	1.7. Наличие чешуи	1.8. Консистенция среза	1.9. Консистенция крупы оливок, болюнок	1.10. Массовая доля осевших частей	1.11. Отстой в масле	1.12. Массовая доля сухих веществ	1.13. Массовая доля жира	1.14. Кислотность	1.15. Буферность	1.17. Масса рыбы
обжаренной копченой, кроме того: шпроты	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-
бланшированной, или подсушенной, кроме того: сардины	-	-	+	-	-	+	+	-	-	-	-	-
сардины с добавлением томатного соуса	-	-	+	-	-	+	+	-	-	-	-	-
тунец	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-
из беззвоночных копченых	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-
бланшированных, кроме того: в ароматизированном масле	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-
Консервы в маринаде	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-
из рыбы	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-
из беззвоночных	-	-	-	-	+	+	+	-	-	-	-	-
Консервы из измельченной рыбы, кроме того: паштет с добавлением томатного соуса	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-

Классификационные группировки консервов и пресервов	Наименование специализированного											
	Показатели назначения											
	1.5. Консистенция костей	1.6. Консистенция хрящей	1.7. Наличие чешуи	1.8. Консистенция среды	1.9. Консистенция круп, овощей, бобовых	1.10. Массовая доля составных частей	1.11. Отстой в масле	1.12. Массовая доля сухих веществ	1.13. Массовая доля жира	1.14. Кислотность	1.15. Буферность	1.17. Масса рыбы
из измельченных беспозвоночных, кроме того: с добавлением томатного соуса	-	-	-	-	+	-	-	-	-	+	-	-
белковая паста «Океан»	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
из измельченных водорослей, кроме того: с добавлением томатного соуса	-	-	-	-	+	-	-	-	-	+	-	-
Консервы рыбо-растительные	-	-	-	-	+	-	-	-	-	+	-	-
в томатном соусе	-	-	-	-	+	+	+	-	-	+	-	-
в масле	-	-	-	-	+	+	+	-	-	+	-	-
в маринаде	-	-	-	-	+	+	+	-	-	+	-	-
в бульоне, заливках и различных соусах	-	-	-	-	+	+	+	-	-	+	-	-
с гарнирами для детского питания	-	-	-	-	+	+	+	-	-	+	-	-
Рыбные фарши с растительными добавками	-	-	-	-	+	-	+	-	-	+	-	-
Консервы из рыбы, морской капусты беспозвоночных с овощами в томатном соусе	-	-	-	-	+	+	-	-	-	+	-	-

Классификационные группировки консервов и пресервов	Наименование специализированного											
	Показатели назначения											
	1.5. Консистенция костей	1.6. Консистенция краешей	1.7. Наличие чешуи	1.8. Консистенция среды	1.9. Консистенция круп, злащей, бобовых	1.10. Массовая доля составных частей	1.11. Отстой в масле	1.12. Массовая доля сухих веществ	1.13. Массовая доля жира	1.14. Кислотность	1.15. Буферность	1.17. Масса рыбы
Консервы из мясного мяса с растительными добавками, кроме того:	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-
в томатном соусе	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-
Икра и молоки рыб с растительными добавками, кроме того:	-	-	-	-	+	+	+	-	-	-	-	-
молоки рыб в томатном соусе	-	-	-	-	+	+	+	-	+	-	-	-
в маринаде или с добавлением уксусной кислоты	-	-	-	-	+	+	+	-	+	-	-	-
Печень рыб с растительными добавками	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	-	-
Консервы из печени рыб, кроме того:	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
для детского питания с добавлением томатного соуса	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	-	-
Консервы диетические из рыбы, кроме того:	+	-	-	-	+	+	+	-	-	-	-	-
в желе	-	-	-	-	+	+	+	-	+	-	-	-
в маринаде	-	-	-	-	+	+	+	-	+	-	-	-
в томатном соусе	-	-	-	-	+	+	+	-	+	-	-	-

Продолжение табл. 2

показатели качества

Эстетические показатели		Показатели сохранности		Санитарно-гигиенические показатели	
2.2. Цвет основного продукта	+	+	+	+	+
2.3. Характеристика запаха	+	+	+	+	+
2.4. Наличие уплотнений в дождевом проходе	+	+	+	+	+
2.5. Состояние кожаной обшивки	+	+	+	+	+
2.6. Цвет кожаной обшивки	+	+	+	+	+
2.7. Прозрачность стекла	+	+	+	+	+
2.8. Цвет среза	+	+	+	+	+
2.9. Состояние среза	+	+	+	+	+
2.10. Состояние круп, осадка, боковых	+	+	+	+	+
2.11. Наличие влета беленого происхождения	+	+	+	+	+
2.12. Количество кусков рыбы	+	+	+	+	+
2.13. Размер основного продукта	+	+	+	+	+
3.1. Вакуум в банках	+	+	+	+	+
3.2. Активная кислотность	+	+	+	+	+
3.3. Массовая доля безводного натрия	+	+	+	+	+
4.1. Массовая доля соли	+	+	+	+	+
4.2. Массовая доля соли	+	+	+	+	+
4.3. Массовая доля соли	+	+	+	+	+
4.4. Наличие солей селенита	+	+	+	+	+
4.5. Массовая доля солей ртути	+	+	+	+	+
4.6. Массовая доля ванадия А	+	+	+	+	+
4.7. Микробиологические показатели	+	+	+	+	+

Классификационные группировки консер- вов и пресервов	Наименование специализированного											
	Показатели назначения											
	1.5. Консистенция костей	1.6. Консистенция хрящей	1.7. Наличие чешуи	1.8. Консистенция срезов	1.9. Консистенция круп, овощей, бобовых	1.10. Массовая доля сос- тавных частей	1.11. Отстой в масле	1.12. Массовая доля сухих вещества	1.13. Массовая доля жира	1.14. Кислотность	1.15. Вуферность	1.17. Масса рыбы
из беспозвоноч- ных, кроме того: в томатном соусе	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-
из водорослей, кроме того: в томатном соусе	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-
Пресервы из рыбы разделанной, кроме того: с кислотами заливками	-	-	+	-	+	+	-	-	+	-	-	+
из соленых дальневосточных лососевых рыб	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	-	-
из балтийского лосося	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-
из океанической сельди, курлянской скумбрии	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	+	+
неразделанной и обезглавленной, кроме того: из мойвы жир- ной, хамсы, тихо- океанской мелкой (озерной) сельди, тихоокеанской жирной мелкой сельди, атлантической сельди, круглой сельди, сельди- ивасы	-	-	+	-	-	+	-	-	-	+	+	+
масты	-	-	+	-	-	+	-	-	+	-	+	+

Система показателей качества продукции
**КОНСЕРВЫ И ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ И
МОРЕПРОДУКТОВ**

Номенклатура показателей

System of quality indices. Canned and preserved fish,
other sea products. Nomenclature of indices.

**ГОСТ
4.31—82**

Взамен
ГОСТ 4.31—71

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 30 декабря
1982 г. № 5290 срок действия установлен

с 01.01. 1983 г.*
до 01.01. 1988 г.

Настоящий стандарт распространяется на консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов (беспозвоночных, млекопитающих, водорослей) и устанавливает номенклатуру показателей качества этой продукции.

Показатели качества, установленные настоящим стандартом, должны применяться при разработке нормативно-технической документации.

**1. НОМЕНКЛАТУРА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА
КОНСЕРВОВ И ПРЕСЕРВОВ**

1.1. Номенклатура, условные обозначения показателей качества и характеризующие свойства указаны в табл. 1.

* В части показателей «Отстой в масле» и «Прозрачность масла» (для консервов «Шпроты в масле», «Сардины в масле» и «Рыба обжаренная в масле») — с 01.01. 1983 г.,

для остальных рыбных консервов в масле с 01.01. 1985 г.

Классификационные группировки консервов и пресервов	Наименование свежеезамороженного											
	Показатели назначения											
	1.5. Консистенция костей	1.6. Консистенция хрящей	1.7. Наличие чешуи	1.8. Консистенция срезы	1.9. Консистенция круп, оливок, бобовых	1.10. Массовая доля сухих твердых частей	1.11. Отстой в масле	1.12. Массовая доля сухих веществ	1.13. Массовая доля жира	1.14. Кислотность	1.15. Буферность	1.17. Масса рыбы
из беспозвоночных												
в маринаде, заливках и различных соусах, кроме того:												
с овощными добавками	-	-	-	-	+	+	-	-	-	+	-	-
из водорослей	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Примечания:

- Знак «+» означает, что данный показатель применяется, знак «-» — не применяется.
- Показатель «Массовая доля жира» для натуральных консервов из ку-
 - Показатель «Вакуум в банках» применяют для натуральных консервов из
 - Показатель «Массовая доля солей ртути» применяют для консервов из океанских лососевых рыб, поставляемых на экспорт (определяют по требованию)
 - Показатель «Активная кислотность» применяют для консервов, выраба-
 - Показатель «Масса рыбы» применяют для пресервов в банках вместе-
 - Показатель «Буферность» применяют для пресервов из неразделанных
 - Микробиологические показатели определяют для пресервов с приме-

Продолжение табл. 2

Показатели качества		Эстетические показатели	Показатели сохранности	Санитарно-гигиенические показатели
2.2. Цвет основного продукта				
+	+	2.2. Цвет основного продукта	3.1. Вакуум в банках	
—	—	2.3. Характеристика раз- делки	3.2. Активная кислотность	
—	—	2.4. Поренок устанавливал основного продукта	3.3. Массовая доля бензой- ной кислоты натрия	
—	—	2.5. Состояние колпач- ков	4.2. Массовая доля солей олова	
—	—	2.6. Цвет ножных кромок	4.3. Массовая доля солей меди	
—	—	2.7. Прозрачность срезы	4.4. Наличие солей свинца	
—	+	2.8. Цвет срезы	4.5. Массовая доля солей ртути	
—	—	2.9. Состояние срезы	4.6. Массовая доля вита- мина А	
—	+	2.10. Состояние круп, олошей, бобовых	4.7. Микробиологические показатели	
—	—	2.11. Наличие нелета бел- кового происхождения		
—	—	2.12. Количество кусков рыбы		
—	—	2.18. Размер основного продукта		

меняется.

рильской скумбрии (определяют по требованию потребителя).

тихоокеанских лососей, поставляемых на экспорт.

тунца бланшированного в масле, а также для натуральных консервов из тихо-
потребителя).

тываемых по ОСТ 15—148—77.

мостью 3030 см³ и более.

балтийской кильки и салаки (определяют при разногласиях в оценке качества),
нем пасты «Океан».

Т. ОБЩЕТЕХНИЧЕСКИЕ И ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ
СТАНДАРТЫ

Компр.

Группа Т51

Изменение № 1 ГОСТ 4.31—82 Система показателей качества продукции. Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Номенклатура показателей

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 06.04.89 № 953

Дата введения 01.10.89

Срок действия. Исключить знак сноски и сноску.

Пункт 1.1. Таблица 1. Графа «Наименование показателя качества». Пункты 1.1—1.3, 1.5—1.10, 1.16, 1.17. Заменить ссылку: ГОСТ 8756.1—79 на ГОСТ 26664—85;

пункт 1.4. Заменить ссылку: ГОСТ 8756.20—70 на ГОСТ 27207—87;

пункт 1.11. изложить в новой редакции: «1.11. Массовая доля отстоя в масле (ГОСТ 20221—74), %»;

пункт 1.12. Заменить ссылку: ГОСТ 8756.2—70 на ГОСТ 26808—86;

пункт 1.13. Наименование показателя дополнить словами: «в мясе рыбы»;

заменить ссылку: ГОСТ 8756.21—70 на ГОСТ 26829—86;

(Продолжение см. с. 292)

- пункт 1.14. Заменить ссылку: ГОСТ 8756.15—70 на ГОСТ 27082—86;
пункты 2.1—2.6, 2.8, 2.10—2.13. Заменить ссылку: ГОСТ 8756.1—79 на ГОСТ 26664—85;
пункт 2.7 исключить;
пункт 2.9 изложить в новой редакции: «2.9. Состояние среды — желе, соусов (заливок), бульона, масла (ГОСТ 26664—85)»;
пункт 2.10. Наименование показателя дополнить словом: «фруктов»;
пункт 2.12 изложить в новой редакции: «2.12. Количество кусков, тушек рыбы, фаршевых изделий (ГОСТ 26664—85)»;
пункт 3.1 после ссылки на ГОСТ 7403—74 дополнить ссылкой: ГОСТ 7452—80;
пункт 3.3. Заменить ссылку: ГОСТ 5431—50 на ГОСТ 27001—86;
раздел 3 дополнить показателем — 3.4:

Наименование показателя качества	Обозначение показателя качества	Наименование характеризующего свойства
3.4. Срок хранения	—	Сохраняемость

(Продолжение см. с. 293)

Раздел 4. Пункты 4.2—4.5 исключить;
пункт 4.7. Заменить ссылку: (ГОСТ 10444.0-75 — ГОСТ 10444.15-75) на (ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.3-85 — ГОСТ 10444.6-85, ГОСТ 10444.7—86, ГОСТ 10444.9—75, ГОСТ 10444.10—75, ГОСТ 10444.15—75, ГОСТ 26670—85);
дополнить показателями — 4.8, 4.9:

Наименование показателя качества	Обозначение показателя качества	Наименование характеризующего свойства
4.8. Массовая доля токсичных элементов (ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26935—86)	—	Гигиеническое
4.9. Остаточное количество пестицидов	—	То же

Пункт 2.1. Группировка «Консервы натуральные и натуральные с добавлением масла». Исключить слова: «мясо китовое»;

заменить слова: «молоки осетровых рыб» на «молоки»; «из позвоночных» на «беспозвоночных»;

после слов «мидии в собственном соку» дополнить абзацем: «из мяса китового и дальневосточных ластоногих»

Группировка «Уха и супы». Исключить слова: «кроме того: рассольник из мидий».

Группировку «Консервы из измельченной рыбы» после слов «из измельченной рыбы, кроме того: «дополнить абзацем: «пудинг рыбный для детского питания»;

после слов «с добавлением томатного соуса» дополнить абзацем: «из измельченного китового мяса».

Группировку «Рыбные фарши с растительными добавками» дополнить словами: «и с крупой».

Заменить наименование группировки: «Консервы из китового мяса с растительными добавками, кроме того: в томатном соусе» на «Консервы из мяса дальневосточных ластоногих с растительными добавками, кроме того: в томатном соусе».

Группировку «Печень рыб с растительными добавками» исключить.

Группировку «Консервы из печени рыб» дополнить абзацем: «печень рыб с растительными добавками».

Заменить наименование группировки: «Консервы диетические из рыбы, кроме того:» на «Консервы диетические из рыбы с растительными добавками, кроме того:».

Пункт 2.2. Третий абзац. Заменить слова: «из рыбы» на «из рыбы»;

седьмой абзац. Заменить слова: «из балтийского лосося» на «из балтийского и каспийского лосося, семги, форели»;

восьмой абзац после слов «курильской скумбрии» дополнить словами: «сельди-иваси, жирной мойвы, теши атлантической скумбрии»;

десятый абзац после слов «сельди-иваси» дополнить словами: «балтийской и североморской кильки»;

одинадцатый абзац после слова «пасты» дополнить абзацем: «паштеты».

Пункт 3.2 дополнить абзацами: «массовую долю токсичных элементов;

остаточное количество пестицидов;

срок хранения».

Пункт 3.3. Таблица 2. Головка. Наименование показателя 1.11 изложить в новой редакции: «1.11. Массовая доля отстоя в масле».

Наименование показателя 1.13 дополнить словами: «в мясе рыбы».

Наименование показателя 2.7 исключить.

Наименование показателя 2.9 изложить в новой редакции: «2.9. Состояние среды — желе, соусов (заливок), бульона, масла».

Наименование показателя 2.10 дополнить словом: «фруктов».

Наименование показателя 2.12 изложить в новой редакции: «2.12. Количество кусков, тушек рыбы, фаршевых изделий».

Наименования показателей 4.2—4.5 исключить.

Графа «Наименование специализированного показателя качества».

Группировка «Консервы натуральные и натуральные с добавленным маслом из рыбы». Для показателя 1.5 заменить знак: — на +;

группировку «мясо китовое» и относящиеся к нему показатели исключить;

группировка «молоки осетровых рыб». Заменить слова: «молоки осетровых рыб» на «молоки»;

после группировки «мидии в собственном соку» дополнить абзацем: «из мяса китового и дальневосточных ластоногих» (для показателей 1.10, 2.2, 2.8, 2.12, 4.7 проставить знак: +, для остальных показателей: —).

Группировка «Уха и супы». Исключить слова: «кроме того, рассольник из мидий» и относящиеся к нему показатели.

Группировка «Консервы в томатном соусе, молоки рыб в томатном соусе». Для показателей 1.12, 2.4, 2.9 заменить знак: — на +.

Группировка «Консервы в различных соусах из рыбы, кроме того».

Для показателя 1.5 заменить знак: — на +.

Группировка «Консервы в масле»:

из рыбы обжаренной. Для показателей 1.5, 2.12, 2.13 заменить знак: — на +;

из рыбы копченой. Для показателей 1.5, 1.7, 2.12 заменить знак: — на +;

из рыбы бланшированной или подсушенной, кроме того. Для показателей 1.5, 1.7 заменить знак: — на +;

сардины. Для показателей 1.5, 2.13 заменить знак: — на +;

сардины с добавлением томатного соуса. Для показателей 1.5, 2.13 заменить знак: — на +.

Группировка «Консервы в маринаде из рыбы». Для показателя 1.5 заменить знак: — на +.

Группировку «Консервы из измельченной рыбы» после слов «из измельченной рыбы, кроме того» дополнить абзацем: «пудинг рыбный для детского питания» (для показателей 1.12, 1.13, 2.2, 4.7 проставить знак: +, для остальных показателей: —);

после слов «с добавлением томатного соуса» дополнить абзацем: «из измельченного китового мяса» (для показателей 2.2, 4.7 проставить знак: +, для остальных показателей: —).

Группировка «Консервы рыбораствительные»:

в томатном соусе

в масле

в маринаде

в бульоне, заливках и различных соусах. Для показателя 1.5 заменить знак: — на +.

Группировка «Консервы рыбораствительные с гарнирами». Для показателей 1.5, 1.14 заменить знак: — на +.

Группировка «Консервы рыбораствительные для детского питания». Для показателей 1.13, 2.13 заменить знак: — на +.

Группировку «Рыбные фарши с растительными добавками» дополнить словами: «и с крупой».

Заменить наименование группировки «Консервы из китового мяса с растительными добавками» на «Консервы из мяса дальневосточных ластоногих с растительными добавками» (для показателей 1.9, 1.10, 1.12, 2.4, 2.10, 4.7 проставить знак: +, для остальных показателей: —);

для этой группировки «кроме того: в томатном соусе» для показателей 1.9, 1.10, 1.12, 1.14, 2.4, 2.8, 2.10, 4.7 проставить знак: +; для остальных показателей: —.

(Продолжение изменения к ГОСТ 4.31—82)

Группировку «Печень рыб с растительными добавками» и относящиеся к ней показатели исключить.

Группировку «Консервы из печени рыб» дополнить абзацем: «печень рыб с растительными добавками» (для показателей 1.9, 1.10, 1.14, 2.2, 2.4, 2.8, 2.10, 4.7 проставить знак: +, для остальных показателей: —).

Группировка «Консервы диетические из рыбы». Заменить слова: «Консервы диетические из рыбы, кроме того:» на «Консервы диетические из рыбы с растительными добавками, кроме того:»;

в желе. Для показателей 1.5, 1.8, 2.2, 2.3, 2.9 заменить знак: — на +;

в маринаде. Для показателей 1.5, 2.3 заменить знак: — на +;

в томатном соусе. Для показателей 1.5, 2.3 заменить знак: — на +;

из беспозвоночных в томатном соусе. Для показателя 1.12 заменить знак: — на +;

из водорослей в томатном соусе. Для показателя 1.12 заменить знак: — на +;

Группировка «Пресервы из рыбы». Заменить слова: «из рыбы» на «из рыбы:».

Группировка «Пресервы из рыбы разделанной, кроме того». Для показателя 2.13 заменить знак: — на +.

(Продолжение см. с. 296)

(Продолжение изменения к ГОСТ 4.31—82)

«Пресервы из рыбы разделанной»:

с кислыми заливками. Для показателей 2.5, 2.13 заменить знак: — на +;

из солёных дальневосточных лососевых рыб. Для показателя 2.13 заменить знак: — на +;

заменить слова: «из балтийского лосося» на «из балтийского и каспийского лосося, семги, форели»; для показателя 2.13 заменить знак: — на +;

после слов «курильской скумбрии» дополнить словами: «сельди-иваси, жирной мойвы, тешы атлантической скумбрии»; для показателя 2.13 заменить знак: — на +.

Группировку «Пресервы из рыбы неразделанной и обезглавленной» после слов «сельди-иваси» дополнить словами: «балтийской и североморской кильки»; для показателя 2.13 заменить знак: — на +;

после слова «пасты» дополнить абзацем: «паштеты» (для показателей 1.14, 2.2, 3.3 проставить знак: +, для показателя 4.7: +⁷, для остальных показателей: —).

Примечание 1 после слова «жира» дополнить словом: «определяют»; исключить слова: «(определяют по требованию потребителя)»;

примечание 3 исключить;

примечание 5. Заменить значение: 3030 на 1300.

(ИУС № 7 1989 г.)

Редактор *Т. И. Василенко*
Технический редактор *О. Н. Никитина*
Корректор *В. И. Камуркина*

Сдано в наб. 17.01.83 Подп. к печ. 03.03.83 1,5 п. л. 1,30 уч.-изд. л. Тир. 12000 Цена 5 коп.
Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123557, Москва, Новопресненский пер., 3.
Калужская типография стандартов, ул. Московская, 256. Зак. 151

Таблица 1

Наименование показателя качества	Обозначение показателя качества	Наименование характеристического свойства
1. Показатели назначения		
1.1. Вкус (ГОСТ 8756.1—79)	—	Вкусовое
1.2. Запах (ГОСТ 8756.1—79)	—	То же
1.3. Консистенция основного продукта (ГОСТ 8756.1—79)	—	>
1.4. Массовая доля поваренной соли (ГОСТ 8756.20—70), %	—	>
1.5. Консистенция костей (ГОСТ 8756.1—79)	—	>
1.6. Консистенция хрящей (ГОСТ 8756.1—79)	—	>
1.7. Наличие чешуи (ГОСТ 8756.1—79)	—	>
1.8. Консистенция среды — соусов, желе (ГОСТ 8756.1—79)	—	>
1.9. Консистенция круп, овощей, бобовых (ГОСТ 8756.1—79)	—	>
1.10. Массовая доля составных частей (ГОСТ 8756.1—79), %	—	>
1.11. Отстой в масле (ГОСТ 20221—74), % к массе рыбы	—	>
1.12. Массовая доля сухих веществ (ГОСТ 8756.2—70), %	—	>
1.13. Массовая доля жира (ГОСТ 8756.21—70), %	—	>
1.14. Кислотность (ГОСТ 8756.15—70), %	—	>
1.15. Буферность (ГОСТ 19182—73), градусы	—	>
1.16. Масса нетто (ГОСТ 8756.1—70), г	—	Функциональное назначение
1.17. Масса рыбы (ГОСТ 8756.1—70), г	—	То же

Продолжение табл. 1

Наименование показателя качества	Обозначение показателя качества	Наименование характеризующего свойства
2. Эстетические показатели		
2.1. Состояние основного продукта (ГОСТ 8756.1—79)	—	Привлекательность
2.2. Цвет основного продукта (ГОСТ 8756.1—79)	—	То же
2.3. Характеристика разделки (ГОСТ 8756.1—79)	—	»
2.4. Порядок укладки основного продукта (ГОСТ 8756.1—79)	—	»
2.5. Состояние кожных покровов (ГОСТ 8756.1—79)	—	»
2.6. Цвет кожных покровов (ГОСТ 8756.1—79)	—	»
2.7. Прозрачность среды — масла, желе (ГОСТ 8756.1—79)	—	»
2.8. Цвет среды — соусов, масла, желе (ГОСТ 8756.1—79)	—	»
2.9. Состояние среды — желе, соусов, бульона (ГОСТ 8756.1—79)	—	»
2.10. Состояние круп, овощей, бобовых (ГОСТ 8756.1—79)	—	»
2.11. Наличие налета белкового происхождения (ГОСТ 8756.1—79)	—	»
2.12. Количество кусков рыбы — для консервов из крупной рыбы (ГОСТ 8756.1—79)	—	»
2.13. Размер основного продукта (ГОСТ 1368—55, ГОСТ 8756.1—79)	—	»

Наименование показателя качества	Обозначение показателя качества	Наименование характеризующего свойства
3. Показатели сохраняемости		
3.1. Вакуум в банках (ГОСТ 7403—74) гПа (мм рт. ст.)	—	Сохраняемость
3.2. Активная кислотность (ГОСТ 8756.16—70)	pH	То же
3.3. Массовая доля бензойно-кислого натрия (ГОСТ 5431—50), %	—	»
4. Санитарно-гигиенические показатели		
4.1. Наличие посторонних примесей	—	Гигиеническое
4.2. Массовая доля солей олова (ГОСТ 5370—58), % в пересчете на металлическое олово	—	То же
4.3. Массовая доля солей меди (ГОСТ 5370—58), % в пересчете на медь	—	»
4.4. Наличие солей свинца (ГОСТ 5370—58)	—	»
4.5. Массовая доля солей ртути (СТ СЭВ 2481—80), %	—	»
4.6. Массовая доля витамина А (ГОСТ 7047—55)	—	»
4.7. Микробиологические показатели (ГОСТ 10444.0—75 — ГОСТ 10444.15—75)	—	Санитарно-гигиеническое

2. КЛАССИФИКАЦИОННЫЕ ГРУППИРОВКИ КОНСЕРВОВ И ПРЕСЕРВОВ

2.1. Консервы из рыбы и морепродуктов в зависимости от применяемого сырья, материалов, заливки и способа термической обработки подразделяют на следующие группировки:

Консервы натуральные и натуральные с добавлением масла из рыбы, кроме того:

рагу из дальневосточных лососевых рыб,
мясо китовое,
молоки осетровых рыб,
хрящи осетровых рыб,
икра рыб;

из позвоночных, кроме того:
креветки и креветки антарктические (криль),
крабы в собственном соку,
мидии в собственном соку.

Консервы в желе
из рыбы, кроме того:
с добавлением уксусной кислоты.

Уха и супы
из рыбы, кроме того:
уха из срезов и хрящей осетровых рыб,
уха и супы с добавлением томата;
из беспозвоночных, кроме того:
рассольник из мидий.

Консервы в томатном соусе
из рыбы, кроме того:
изделия из фарша,
молоки рыб в томатном соусе;
из беспозвоночных.

Консервы в различных соусах
из рыбы, кроме того:
изделия из фарша;
из беспозвоночных.

Консервы в масле
из рыбы
обжаренной,
копченой, кроме того:
шпроты,
бланшированной или подсушенной, кроме того:
сардины,
сардины с добавлением томатного соуса,
тунец;

из беспозвоночных
копченых
бланшированных, кроме того:
в ароматизированном масле.

Консервы в маринаде
из рыбы,
из беспозвоночных.

Консервы из измельченной рыбы, кроме того:
паштет с добавлением томатного соуса;
из измельченных беспозвоночных, кроме того:

с добавлением томатного соуса,
белковая паста «Океан»;

из измельченных водорослей, кроме того:
с добавлением томатного соуса.

Консервы рыбораствительные

в томатном соусе,
в масле,
в маринаде,
в бульоне, заливках и различных соусах,
с гарнирами,
для детского питания.

Рыбные фарши с растительными добавками.

Консервы из рыбы, морской капусты, беспозвоночных с овощами в томатном соусе.

Консервы из китового мяса с растительными добавками, кроме того:

в томатном соусе.

Икра и молоки рыб с растительными добавками, кроме того:

молоки рыб в томатном соусе,
в маринаде или с добавлением уксусной кислоты.

Печень рыб с растительными добавками.

Консервы из печени рыб, кроме того:

для детского питания;
с добавлением томатного соуса.

Консервы диетические

из рыбы, кроме того:

в желе,
в маринаде,
в томатном соусе;

из беспозвоночных, кроме того:

в томатном соусе,

из водорослей, кроме того:

в томатном соусе.

2.2. Пресервы из рыбы и морепродуктов в зависимости от применяемого сырья, материалов, заливки и способов обработки подразделяют на следующие группировки:

пресервы специального ипряного посола

из рыбы

разделанной, кроме того:

с кислыми заливками,
из соленых дальневосточных лососевых рыб,
из балтийского лосося,
из океанической сельди, курильской скумбрии;

неразделанной и обезглавленной, кроме того:

из мойвы жирной, хамсы, тихоокеанской мелкой (озерной) сельди, тихоокеанской жирной мелкой сельди, атлантической

сельди, круглой сельди, сельди-иваси;
пасты;
из беспозвоночных:
в маринаде, заливках и различных соусах, кроме того:
с овощными добавками;
из водорослей.

3. ПРИМЕНЯЕМОСТЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА КОНСЕРВОВ И ПРЕСЕРВОВ

3.1. Показатели качества консервов и пресервов подразделяют на:

общие — применяемые для всех классификационных группировок;
специализированные — применяемые только для некоторых группировок.

3.2. К общим показателям качества относят:

вкус;
запах;
консистенцию основного продукта;
состояние основного продукта;
массовую долю поваренной соли;
наличие посторонних примесей;
массу нетто.

3.3. К специализированным показателям качества для некоторых классификационных группировок относят показатели, перечисленные в табл. 2.

3.4. Применяемость специализированных показателей качества приведена в табл. 2.

3.5. Допускается по согласованию с Министерством торговли СССР дополнять перечень показателей качества.

Классификационные группировки консер- вов и пресервов	Наименование специализированного											
	Показатели назначения											
	1.5. Консистенция костей	1.6. Консистенция хрящей	1.7. Наличие чешуи	1.8. Консистенция среды	1.9. Консистенция круп, овошей, бобовых	1.10. Масловая доля состав-ных частей	1.11. Отстой в масле	1.12. Масловая доля сухих веществ	1.13. Масловая доля жира	1.14. Кислотность	1.15. Буферность	1.17. Масса рыбы
Консервы нату- ральные и нату- ральные с добав- лением масла												
из рыбы, кроме того:	-	-	+	-	-	-	-	+	-	-	-	-
рагу из даль- невосточных лососевых рыб	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
мясо китовое	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
молоки осет- ровых рыб	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
хрящи осет- ровых рыб	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
икра рыб	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
из беспозвоноч- ных, кроме того:	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-
креветки и креветки ан- тарктические (крыль)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
крабы в собственном соку	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-
мидии в соб- ственном соку	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-
Консервы в же- ле из рыбы, кроме того:	+	-	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-
с добавле- нием уксус- ной кислоты	+	-	+	+	+	+	-	-	+	-	-	-