



**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР**

---

**КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ**

**САРДИНЫ АТЛАНТИЧЕСКИЕ  
И ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ В МАСЛЕ**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

**ГОСТ 10119—62**

**Издание официальное**

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ  
Москва**

Цена 3 коп.

Консервы рыбные  
**САРДИНЫ АТЛАНТИЧЕСКИЕ  
И ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ В МАСЛЕ**

Технические условия

Canned fish.  
Atlantic and Far East sardines in oil.  
Specifications

**ГОСТ  
10119-62\***

ОКП 92 7111

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР 27 апреля 1962 г. Срок введения установлен

с 01.01.63

Проверен в 1986 г. Постановлением Госстандарта от 22.08.86 № 2468 срок действия продлен

до 01.01.92

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

**I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1. Консервы должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

2. Рыба должна быть уложена в банки в виде тушек, термически обработана, залита растительным маслом, герметично укупорена и стерилизована при температуре выше 100°C.

3. Для приготовления консервов используют сырье и материалы не ниже первого сорта (при наличии сортов):

сардины атлантические и сардинопс — сырец и охлажденные по нормативно-технической документации;

сардины атлантические, мексиканские, марокканские и сардинопс мороженные по ГОСТ 21230—75;

сельдь-иваси — сырец, охлажденная и мороженная по нормативно-технической документации.

Длина сардинопса не более 20 см;

соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830—84;

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

★ \* Переиздание (декабрь 1986 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, утвержденными в ноябре 1977 г., июле 1979 г., апреле 1980 г., декабре 1981 г., октябре 1982 г., марте 1984 г., августе 1986 г. (ИУС 11—77, 8—79, 5—80, 3—82, 1—83, 6—84, 11—86).

© Издательство стандартов, 1987

масло подсолнечное высокоолеиновое или масло подсолнечное рафинированное дезодорированное по ГОСТ 1129—73;  
масло оливковое.

Остаточное количество пестицидов и содержание ртути в рыбе не должно превышать максимально допустимых уровней и норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1—3. (Измененная редакция, Изм. № 7).

4. (Исключен, Изм. № 7).

5. Микробиологические показатели консервов устанавливаются 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. № 1).

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

Таблица 1

| Наименование показателя   | Норма  | Метод испытания    |
|---|--|--------------------|
| Размер тушек рыб  | Тушки должны быть равномерными по длине и соответствовать размеру банки. Допускается отклонение по длине тушки до 2 см, а также наличие одной тушки ненормированной длины при машинном укладывании |                    |
| Массовая доля, %:<br>рыбы<br>масла                              | От 75 до 90<br>» 25 » 10   | По ГОСТ 26664—85   |
| Массовая доля поваренной соли, %                                | От 1,3 до 2,3  | По ГОСТ 8756.20—70 |
| Массовая доля олова, %, не более                                | 0,02   | По ГОСТ 26935—86   |
| Наличие свинца  | Не допускается   | По ГОСТ 26932—86   |
| Массовая доля отстоя в масле к массе рыбы и отстоя, %, не более | 10   | По ГОСТ 20221—74   |

(Измененная редакция, Изм. № 7).

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

Таблица 2

| Наименование показателя                                    | Характеристика и норма  |
|--|---|
| Вкус   | Приятный, свойственный выдержанным консервам данного вида, со слегка кисловатым привкусом   |
| Запах  | Приятный, свойственный выдержанным консервам данного вида   |
| Консистенция мяса рыбы<br>Состояние рыбы и кожного покрова | Сочная. Допускается суховатость мяса<br><br>При аккуратном выкладывании из банки тушки рыбы не должны разламываться. Кожный покров не нарушен. Допускаются: разламывание отдельных тушек при выкладывании из банки;<br>нарушение кожного покрова в местах соприкосновения тушек рыбы между собой и стенками банки; наличие свернувшегося белка; легкие следы от прутков или проколы в хвостовой части тушки   |
| Характеристика разделки                                    | Голова и внутренности удалены, хвостовые плавники удалены или подрезаны.<br>Допускаются:<br>плавники (кроме хвостового); икра или молоки; кровяная почка;<br>остатки кишочки у отдельных тушек;<br>поперечный надрез брюшка в области анального отверстия — у рыбы, разделанной без вспарывания брюшка;<br>срезание брюшка — при машинной разделке у сельди-иваси   |
| Цвет кожных покровов                                       | Серебристый, с легким желтоватым оттенком, без признаков окисления жира   |
| Наличие чешуи  | Чешуя удалена. Допускаются единичные чешуйки на кожном покрове  |
| Порядок укладки рыбы                                       | Тушки укладывают наклонно брюшком вверх, головной частью к хвостовой, допускается в отдельных банках укладывание отдельных тушек брюшками вверх или плашмя, при машинном укладывании — параллельными рядами плашмя.<br>Тушки должны быть равномерными по длине и соответствовать размеру банки. Допускается отклонение по длине тушки до 2 см.<br>Ломтики укладывают плотно плашмя или поперечным срезом к донышку и крышке банки.<br>При механизированном укладывании ломтиков в цилиндрические банки высота порции рыбы должна быть на 4—5 мм ниже ее, с гладкими ровными срезами порций. Допускается число прихвостовых и маломерных кусков в банке — не более 50%, в отдельных банках (в пределах до 3% в партии) — не более 60% от общего количества ломтиков в банке; укладывание в отдельных банках единичных ломтиков плашмя. |

| Наименование показателя      | Характеристика и норма   |
|------------------------------|--|
| Состояние масла              | После отстаивания масло должно быть прозрачным с небольшим отстоем в нижних слоях.<br>Допускается помутнение масла при использовании подсолнечного рафинированного дезодорированного масла с легким помутнением или «сеткой» |
| Наличие посторонних примесей | Не допускается   |

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7).

## II. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

8. Методы отбора 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 и п. 6 настоящего стандарта.

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.

(Измененная редакция, Изм. № 7).

## IIa. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

8а. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0—70.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

8б. 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).

8в. (Исключен, Изм. № 5).

## III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

9. Упаковывают и маркируют консервы по ГОСТ 11771—77.

10. Тушки рыб фасуют в металлические фигурные (прямоугольные, овальные, эллипсоидные) банки вместимостью от 55 до

320 см<sup>3</sup> по ГОСТ 5981—82 или другой нормативно-технической документации.

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

11. Консервы транспортируют транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

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

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

Срок хранения консервов 2,5 года с даты изготовления.

В розничную торговую сеть консервы отгружают после их созревания:

из сардины и сардинопса — через 6 мес;

из сельди-иваси — через 3 мес.

Пп. 9—12. (Измененная редакция, Изм. № 7).

---

*(Продолжение изменения к ГОСТ 10119—62)*

Методы испытаний — по ГОСТ 26664—85, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3—85, ГОСТ 10444.4—85, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26935-86 и п. 6 настоящего стандарта.

Содержание пестицидов определяют по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробильной порчи по 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 26669—85, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.7—86, ГОСТ 10444.8—88, ГОСТ 10444.9—88, ГОСТ 26670—85.

86. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР».

Пункт 10. Заменить ссылку: ГОСТ 5981—82 на ГОСТ 5981—88.

Пункт 12. Заменить слова: «от 0 до 20 °С» на «от 0 до 15 °С».

(ИУС № 11 1990 г.)

**Изменение № 8 ГОСТ 10119—62 Консервы рыбные. Сардины атлантические и дальневосточные в масле. Технические условия**

**Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 24.08.90 № 2459**

**Дата введения 01.04.91**

Пункт 6. Таблица 1. Исключить показатели «Массовая доля олова, %, не более», «Наличие свинца» и соответствующие им нормы;  
заменить ссылку: ГОСТ 8756.20—70 на ГОСТ 27207—87.

Раздел I дополнить пунктом — 7а (после п. 7): «7а. Содержание токсичных элементов и пестицидов в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР».

Пункты 8, 8б изложить в новой редакции: «8. Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0—70 и ГОСТ 26668—85.

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



Редактор *Р. С. Федорова*  
Технический редактор *Э. В. Митяй*  
Корректор *М. М. Герасименко*

Сдано в наб. 24.11.86 Подп. в печ. 05.01.87 0,5 усл. п. л. 0,5 усл. кр.-отт. 0,37 уч.-изд. л.  
Тираж 8000 Цена 3 коп.

---

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП,  
Новопресненский пер., д. 3.  
Вильнюсская типография Издательства стандартов, ул. Миндауго, 12/14. Зак. 5350.