

**Группа Н23**

**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)*

(Продолжение изменения к ГОСТ 13865—68)

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, приностей или ароматизированного масла, с легким ароматом составных компонентов	
Консистенция мяса рыбы Состояние: рыбы	Сочная у ставриды допускается плотная	
бульона Цвет: мяса рыбы бульона	Куски и тушки целые, неразваренные. Поперечный срез кусков или порций рыбы гладкий, ровный. Допускается: частичное припекание мяса и кожи к внутренней поверхности банки; незначительный выступ позвоночной кости над уровнем мяса; распадение отдельных кусков рыбы при выкладывании; наличие косых срезов в отдельных кусках рыбы	
Прозрачность бульона	Бульон с наличием добавленного масла Свойственный вареному мясу данного вида рыбы Светлый. Допускается изменение цвета бульона при добавлении ароматизированного масла Прозрачный. Допускается незначительное помутнение бульона от взвешенных частиц белка	
Характеристика разделки	Голова, внутренности, остатки крови, жучки (костные образования), черная пленка и плавники удалены Допускаются: срезание брюшной части при разделке 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	

(Продолжение см. с. 304)

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	высшего	первого
Порядок укладки	Куски рыбы должны быть плотно уложены поперечным срезом к доньшку 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	<p>Допускается укладывание отдельных кусков рыбы плашмя при машинном укладывании</p> <p>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</p>	
Наличие чешуи	<p>При машинном укладывании количество прихвостовых кусков в отдельных банках не более 50 %</p> <p>Чешуя удалена</p>	
Наличие посторонних примесей	<p>Допускается у ставриды и скумбрии</p> <p>Не допускается</p>	

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.)