ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

СИСТЕМА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

КОНСЕРВЫ И ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

НОМЕНКЛАТУРА ПОКАЗАТЕЛЕЙ

ГОСТ 4.31—82

Издание официальное

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. Герчикова; 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

УДК 664.951.7/8:658.562:006.354 Группа Т51

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

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 характеризуемые 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.

Издание официальное ★ Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1983

Таблица 1

Наименование показателя качества	Обозначение показателя качества	Наименование характеризуемого 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 характеризуемого 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 укладывания 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)	—	»

Продолжение табл. 1

Наименование показателя качества	Обозначение показателя качества	Наименование характеризуемого 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 срезков 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 рыборастительные
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 и пряного 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 консервов и пресервов	Наименование специализированного показателя 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
Консервы натуральные и натуральные с добавлением масла												
из рыбы, кроме того:	—	—	+	—	—	—	—	—	+[1]	—	—	—
рагу из дальневосточных лососевых рыб	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
мясо китовое	—	—	—	—	—	+	—	—	—	—	—	—
молоки осетровых рыб	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
хрящи осетровых рыб		+	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
икра рыб	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
из беспозвоночных, 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	+	—	+	+	+	+	—	—	—	+	—	—

Таблица 2

показателя качества

Эстетические показатели													Показатели сохраняемости			Санитарно-гигиенические показатели						
2.2. Цвет основного продукта	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	3.1. Вакуум в банках	+[2]		4.2. Массовая доля солей олова	+	+	+	+	+	+	+
2.3. Характеристика разделки	+	+	−	+	+	+	+	+	+	+	+	+	3.2. Активная кислотность	−		4.3. Массовая доля солей меди	−	−	−	−	−	−	−
2.4. Порядок укладывания основного продукта	+	+	−	+	+	+	+	+	+	+	+	+	3.3. Массовая доля бензойнокислого натрия	−		4.4. Наличие солей свинца	+	+	+	+	+	+	+
2.5. Состояние кожных покровов	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−				4.5. Массовая доля солей ртути	−	−	−	−	−	−	+[3]
2.6. Цвет кожных покровов	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−				4.6. Массовая доля витамина А	−	−	−	−	−	−	−
2.7. Прозрачность среды	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				4.7. Микробиологические показатели	+	+	+	+	+	+	+
2.8. Цвет среды	+	+	−	+	+	+	+	+	+	+	+	+										
2.9. Состояние среды	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+										
2.10. Состояние круп, овощей, бобовых	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+										
2.11. Наличие налета белкового происхождения	−	−	+	−	−	−	−	−	−	−	−	−										
2.12. Количество кусков рыбы	+	+	−	+	+	+	+	+	+	+	+	+										
2.13. Размер основного продукта	−	−	+	−	−	−	−	−	−	−	−	−										

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
Уха и супы из рыбы, кроме того:	+	—	+	—	+	+	—	+	—	—	—	—
уха из срезков 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												

Продолжение табл. 2

показателя качества

Эстетические показатели												Показатели сохраняемости			Санитарно-гигиенические показатели					
2.2. Цвет основного продукта	2.3. Характеристика разделки	2.4. Порядок укладывания основного продукта	2.5. Состояние кожных покровов	2.6. Цвет кожных покровов	2.7. Прозрачность среды	2.8. Цвет среды	2.9. Состояние среды	2.10. Состояние круп, овощей, бобовых	2.11. Наличие налета белкового происхождения	2.12. Количество кусков рыбы	2.13. Размер основного продукта	3.1. Вакуум в банках	3.2. Активная кислотность	3.3 Массовая доля бензойно-кислого натрия	4.2. Массовая доля солей олова	4.3. Массовая доля солей меди	4.4. Наличие солей свинца	4.5. Массовая доля солей ртути	4.6. Массовая доля витамина А	4.7. Микробиологические 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 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
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	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	—	—

Продолжение табл. 2

показателя качества

Эстетические показатели												Показатели сохраняемости			Санитарно-гигиенические показатели					
2.2. Цвет основного продукта	2.3. Характеристика разделки	2.4. Порядок укладывания основного продукта	2.5. Состояние кожных покровов	2.6. Цвет кожных покрозов	2.7. Прозрачность среды	2.8. Цвет среды	2.9. Состояние среды	2.10. Состояние круп, овощей, бобовых	2.11. Наличие налета белкового происхождения	2.12. Количество кусков рыбы	2.13. Размер основного продукта	3.1. Вакуум в банках	3.2. Активная кислотность	3.3. Массовая доля бензойно-кислого натрия	4.2. Массовая доля солей олова	4.3. Массовая доля солей меди	4.4. Наличие солей свинца	4.5. Массовая доля солей ртути	4.6. Массовая доля витамина А	4.7. Микробиологические показатели
—	+	+	—	—	+	—	+	—	—	—	—	—	—	—	+	—	+	—	—	+
—	+	+	+	+	+	—	+	—	—	—	—	—	—	—	+	—	+	—	—	+
—	+	+	+	+	+	—	+	—	—	—	+	—	—	—	+	—	+	—	—	+
—	+	+	+	—	+	+	+	—	—	+	—	—	—	—	+	—	+	—	—	+
—	+	+	+	+	+	—	+	—	—	—	—	—	—	—	+	—	+	—	—	+
—	+	+	+	—	—	+	+	—	—	—	—	—	—	—	+	+	+	—	—	+
+	+	+	—	—	+	—	+	—	—	—	—	—	—	—	+	—	+	+[3]	—	+
+	—	+	—	—	+	—	+	—	—	—	—	—	—	—	+	—	+	—	—	+
—	—	+	—	—	+	—	+	—	—	—	—	—	—	—	+	—	+	—	—	+
—	—	+	—	—	—	+	+	—	—	—	—	—	—	—	+	+	+	—	—	+
—	+	+	—	—	—	+	—	—	—	—	—	—	—	—	+	—	+	—	—	+
—	—	—	—	—	—	—	—	+	—	—	—	—	—	—	+	—	+	—	—	+
+	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	—	+	—	—	+
+	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+	+	—	—	+

Классификационные группировки консервов и пресервов	Наименование специализированного показателя 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 рыборастительные												
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	—	—	—	—	+	+	—	—	—	+	—	—

Продолжение табл. 2

показателя качества

Эстетические показатели												Показатели сохраняемости			Санитарно-гигиенические показатели					
2.2. Цвет основного продукта	2.3. Характеристика разделки	2.4. Порядок укладывания основного продукта	2.5. Состояние кожных покровов	2.6. Цвет кожных покровов	2.7. Прозрачность среды	2.8. Цвет среды	2.9. Состояние среды	2.10. Состояние круп, овощей, бобовых	2.11. Наличие налета белкового происхождения	2.12. Количество кусков рыбы	2.13. Размер основного продукта	3.1. Вакуум в банках	3.2. Активная кислотность	3.3. Массовая доля бензойнокислого натрия	4.2. Массовая доля солей олова	4.3. Массовая доля солей меди	4.4. Наличие солей свинца	4.5. Массовая доля солей ртути	4.6. Массовая доля витамина А	4.7. Микробиологические показатели
−	−	−	−	−	−	−	−	+	−	−	−	−	−	−	+	−	+	−	−	+
+	−	+	−	−	−	+	+	+	−	−	−	−	−	−	+	+	+	−	−	+
+	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	+	−	+	−	−	+
−	−	+	−	−	−	−	−	+	−	−	−	−	−	−	+	−	+	−	−	+
−	−	+	−	−	−	+	−	+	−	−	−	−	+[4]	−	+	+	+	−	−	+
−	+	+	−	−	−	+	+	+	−	+	−	−	−	−	+	+	+	−	−	+
−	+	+	+	−	−	−	−	+	−	+	−	−	−	−	+	−	+	−	−	+
−	+	+	+	−	−	−	−	+	−	+	−	−	−	−	+	+	+	−	−	+
−	+	+	+	−	−	−	+	+	−	+	−	−	−	−	+	+	+	−	−	+
−	+	+	+	−	−	−	−	+	−	+	−	−	−	−	+	−	+	−	−	+
+	−	−	−	−	−	−	−	+	−	−	−	−	−	−	+	−	+	−	−	+
+	−	−	−	−	−	−	−	+	−	−	−	−	−	−	+	+	+	−	−	+
+	−	+	−	−	−	+	+	+	−	−	−	−	+[4]	−	+	+	+	−	−	+

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
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	—	—	—	—	+	+	—	+	—	+	—	—

Продолжение табл. 2

показателя качества

Эстетические показатели												Показатели сохраняемости			Санитарно-гигиенические показатели					
2.2. Цвет основного продукта	2.3. Характеристика разделки	2.4. Порядок укладывания основного продукта	2.5. Состояние кожных покрозов	2.6. Цвет кожных покрозов	2.7. Прозрачность среды	2.8. Цвет среды	2.9. Состояние среды	2.10. Состояние круп, овощей, бобовых	2.11. Наличие налета белкового происхождения	2.12. Количество кусков рыбы	2.13. Размер основного продукта	3.1. Вакуум в банках	3.2. Активная кислотность	3.3. Массовая доля бензойнокислого натрия	4.2. Массовая доля солей олова	4.3. Массовая доля солей меди	4.4. Наличие солей свинца	4.5. Массовая доля солей ртути	4.6. Массовая доля витамина А	4.7. Микробиологические показатели
—	—	—	—	—	—	—	—	+	—	—	—	—	—	—	+	—	+	—	—	+
—	—	—	—	—	—	+	+	+	—	—	—	—	—	—	+	+	+	—	—	+
—	—	—	—	—	—	—	—	+	—	—	—	—	—	—	+	—	+	—	—	+
—	—	—	—	—	—	+	—	+	—	—	—	—	—	—	+	+	+	—	—	+
—	—	—	—	—	—	—	—	+	—	—	—	—	—	—	+	—	+	—	—	+
+	—	+	—	—	—	+	—	+	—	—	—	—	—	—	+	+	+	—	—	+
+	—	—	—	—	—	+	—	—	—	—	—	—	—	—	+	—	+	—	—	+
+	—	—	—	—	—	+	—	—	—	—	—	—	—	—	+	—	+	—	+	+
+	—	—	—	—	—	+	—	—	—	—	—	—	—	—	+	+	+	—	—	+
—	+	+	—	—	—	—	—	+	—	—	—	—	—	—	+	—	+	—	—	+
—	—	+	—	—	—	+	—	+	—	—	—	—	—	—	+	—	+	—	—	+
—	—	+	—	—	—	—	—	+	—	—	—	—	—	—	+	+	+	—	—	+
—	—	+	—	—	—	+	+	+	—	—	—	—	—	—	+	+	+	—	—	+

Классификационные группировки консервов и пресервов	Наименование специализированного показателя 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 беспозвоночных, кроме того:	—	—	—	—	+	—	—	—	—	—	—	—
в томатном соусе	—	—	—	+	+	—	—	—	—	+	—	—
из водорослей, кроме того:	—	—	—	—	+	—	—	—	—	—	—	—
в томатном соусе	—	—	—	—	+	—	—	—	—	+	—	—
Пресервы из рыбы разделанной, кроме того:	—	—	+	—	+	+	—	—	—	—	—	+[5]
с кислыми заливками	—	—	+	—	+	+	—	—	—	+	—	—
из соленых дальневосточных лососевых рыб	—	—	—	—	—	+	—	—	—	—	—	—
из балтийского лосося	—	—	—	—	—	+	—	—	—	—	—	—
из океанической сельди, курильской скумбрии	—	—	—	—	—	+	—	—	+	—	—	+[5]
неразделанной и обезглавленной, кроме того:	—	—	+	—	—	+	—	—	—	—	+[6]	+[5]
из мойвы жирной, хамсы, тихоокеанской мелкой (озерной) сельди, тихоокеанской жирной мелкой сельди, атлантической сельди, круглой сельди, сельди-иваси	—	—	+	—	—	+	—	—	+	—	—	+[5]
шпроты	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	—	—

Продолжение табл. 2

показателя качества	Эстетические показатели											Показатели сохраняемости			Санитарно-гигиенические показатели					
	2.2. Цвет основного продукта	2.3. Характеристика разделки	2.4. Порядок укладывания основного продукта	2.5. Состояние кожных покровов	2.6. Цвет кожных покровов	2.7. Прозрачность среды	2.8. Цвет среды	2.9. Состояние среды	2.10. Состояние круп, овощей, бобовых	2.11. Наличие налета белкового происхождения	2.12. Количество кусков рыбы	2.13. Размер основного продукта	3.1. Вакуум в банках	3.2. Активная кислотность	3.3. Массовая доля бензойнокислого натрия	4.2. Массовая доля солей олова	4.3. Массовая доля солей меди	4.4. Наличие солей свинца	4.5. Массовая доля солей ртути	4.6. Массовая доля витамина А	4.7. Микробиологические показатели
++	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
−−	−	+	+	−	−	−	−	+	−	+	−	−	−	−	+	+	+	+	−	−	−
−+	+	+	+	−	−	−	−	+	−	+	−	−	−	−	+	−	−	−	−	−	−
+−	+	+	+	+	−	−	−	+	−	+	−	−	−	−	+	+	+	+	−	−	−
−−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−
−−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−
−+	−	+	+	−	−	−	+	−	−	−	−	−	−	−	−	+	+	+	−	−	+
+−	+	+	+	−	−	−	−	+	−	+	−	−	−	−	+	−	−	−	−	−	−
−−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−
−+	−	+	+	−	−	−	−	+	+	+	−	−	−	−	+	+	+	+	−	−	+
−−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−
−−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−
++	+	+	+	−	−	−	+	−	−	−	−	−	−	−	+	−	−	−	−	−	+
−−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	+	+	+	−	−	+
−−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−
−−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−
−−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−
−+	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	+	+	+	−	−	+
−−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−
−−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−
−−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−
+−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	−	+	+	+	−	−	+[1]

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 беспозвоночных												
в маринаде, заливках и различных соусах, кроме того:	—	—	—	—	—	+	—	—	—	+	—	—
с овощными добавками	—	—	—	—	+	+	—	—	—	+	—	—
из водорослей	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	—	—

Примечания:

Знак «+» означает, что данный показатель применется, знак «—» — не при-

1. Показатель «Массовая доля жира» для натуральных консервов из ку-
2. Показатель «Вакуум в банках» применяют для натуральных консервов из
3. Показатель «Массовая доля солей ртути» применяют для консервов из океанских лососевых рыб, поставляемых на экспорт (определяют по требованию
4. Показатель «Активная кислотность» применяют для консервов, выраба-
5. Показатель «Масса рыбы» применяют для пресервов в банках вмести-
6. Показатель «Буферность» применяют для пресервов из неразделанных
7. Микробиологические показатели определяют для пресервов с примене-

Продолжение табл. 2

показателя качества

Эстетические показатели												Показатели сохраняемости			Санитарно-гигиенические показатели					
2.2. Цвет основного продукта	2.3. Характеристика разделки	2.4. Порядок укладывания основного продукта	2.5. Состояние кожных покровов	2.6. Цвет кожных покровов	2.7. Прозрачность среды	2.8. Цвет среды	2.9. Состояние среды	2.10. Состояние круп, овощей, бобовых	2.11. Наличие налета белкового происхождения	2.12. Количество кусков рыбы	2.13. Размер основного продукта	3.1. Вакуум в банках	3.2. Активная кислотность	3.3. Массовая доля бензойнокислого натрия	4.2. Массовая доля солей олова	4.3. Массовая доля солей меди	4.4. Наличие солей свинца	4.5. Массовая доля солей ртути	4.6. Массовая доля витамина А	4.7. Микробиологические показатели
+	—	—	—	—	—	+	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
+	—	—	—	—	—	—	—	+	—	—	—	—	—	—	—	—	+	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	—	—	—	—	—

меняется.

рильской скумбрии (определяют по требованию потребителя).

тихоокеанских лососей, поставляемых на экспорт.

туица бланшированного в масле, а также для натуральных консервов из тихопотребителя).

тываемых по ОСТ 15—148—77.

мостью 3030 см³ и более.

балтийской кильки и салаки (определяют при разногласиях в оценке качества).

нием пасты «Океан».

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)

(Продолжение изменения к ГОСТ 4.31—82)

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 характеризуемого 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 характеризуемого 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»;

одиннадцатый 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.

(Продолжение см. с. 294)

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 добавлением масла 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 рыборастительные»:

в томатном соусе

в масле

в маринаде

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

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

Группировка «Консервы рыборастительные 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 см. с. 295)

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)

«Пресервы из рыбы разделанной»:

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

из соленых 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, теши 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. Кануркина*

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