СССР
ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ

КОНСЕРВЫ И ПРЕЗЕРВЫ РЫБНЫЕ

Издание официальное

МОСКВА
1958

Настоящий сборник составлен издательством «Стандартгиз» с целью представления в собранном виде действующих на 1 февраля 1958 г. стандартов на рыбные консервы и презервы, а также вспомогательные материалы, применяемые при консервировании, упаковке и маркировке рыбы.

Для удобства пользования в стандарты внесены изменения, действующие к моменту издания. Эти стандарты в индексе (возле номера) имеют знак *.

В связи с тем, что Государственные стандарты периодически пересматриваются в целях дальнейшего улучшения ассортимента и качества выпускаемой продукции и в них вносятся изменения, а сборник составлен на определенную дату, необходимо при пользовании им проверять действие публикуемых стандартов, а также наличие изменений к ним.

Текущая информация обо всех вновь установленных и пересмотренных стандартах, а также изменениях публикуется в ежемесячном издании «Информационном указателе стандартов», заказы на который следует направлять в отдел распространения Стандартгиза (Москва И-90, 2-я Мещанская ул., д. 51).

IV. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ. УПАКОВКА. МАРКИРОВКА

Издание официальное

СССР Управление по стандартизации при Совете Министров Союза ССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ КОНСЕРВЫ В МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ И СТЕКЛЯННОЙ ТАРЕ Расфасовка, упаковка и маркировка	ГОСТ 1506—52* Взамен ГОСТ 1506—47 Группа Н09

Настоящий стандарт распространяется на расфасовку, упаковку и маркировку консервной продукции, т. е. консервов (мясных, молочных, рыбных, овощных, фруктово-ягодных и специальных — детских, диэтических), а также презервов (рыбных, овощных, фруктово-ягодных), расфасованных в металлическую или стеклянную тару.

Примечание. Особые требования потребителей к расфасовке, упаковке и маркировке консервной продукции, предназначенной для экспорта и для снабжения отдаленных местностей и районов Крайнего Севера, должны быть оговорены в письменном соглашении сторон.

I. КОНСЕРВНАЯ ПРОДУКЦИЯ В МЕТАЛЛИЧЕСКИХ БАНКАХ

1. Расфасовка. Консервную продукцию расфасовывают в металлические банки, не превышая максимальный вес нетто, указываемый в стандартах или технических условиях на соответствующую продукцию.

2. Вес нетто. Вес нетто банки консерва должен соответствовать указанному на этикетке.

3. В арбитражных случаях от каждой партии консервов, подлежащей сдаче, приемке или осмотру, отбирают из разных штабелей или ящиков не менее 10 банок и не более 0,03% общего количества банок в партии и определяют средний вес, который должен быть не меньше указанного на этикетке; для отдельных банок допускаются отклонения от веса нетто, указанного на этикетке:

а) для всех консервов и презервов, расфасованных в банки емкостью до 1 *кг* . . . ±3%

б) для всех консервов и презервов, расфасованных в банки емкостью более 1 *кг* . . ±2%

4. Укупорка. Металлические консервные банки с расфасованной в них продукцией должны быть герметически укупорены.

Примечание. Герметичность банок не обязательна для уваренных с сахаром фруктово-ягодных, сухих молочных продуктов и молочных нестерилизуемых консервов; при этом течь не допускается.

Внесен Министерством рыбной промышленности СССР	Утвержден Управлением по стандартизации 31/XII 1952 г.	Срок введения 1/I 1953 г.

5. Металлические банки должны соответствовать требованиям ГОСТ 5981—56.

6. Резиновые прокладочные кольца, паста и другие материалы, применяемые для создания герметичности укупорки, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям, предъявляемым к материалам для затаривания пищевых продуктов (быть безвредными, не сообщать им постороннего привкуса, запаха, не окрашивать их и т. д.).

7. Требования к внешнему виду металлических банок с продукцией.

а) Банки могут быть с лакированной или нелакированной внутренней и наружной поверхностью.

Поверхности нелакированных банок должны быть гладкими, без трещин, резких деформаций, царапин и ржавчины.

Лакировка внутренних поверхностей банок должна быть произведена пищевым консервным лаком по техническим условиям, согласованным с Всесоюзной государственной санитарной инспекцией.

Внутренние поверхности лакированных банок должны быть гладкими, без резких деформаций, царапин, нарушений лакового покрытия и пузырчатости.

б) Донышко и крышка банки должны быть снабжены уплотняющими прокладками из резины или специальной пасты.

Уплотняющая прокладка у крышки и донышка банки не должна иметь выступов. У фигурных банок допускается незначительное выступление прокладки.

в) Наружная поверхность банки должна быть чистая, без зубцов, зазубрин, «птичек» (деформация донышек и крышек в виде уголков у бортиков банки) и «язычков».

г) Донышки и крышки должны быть вогнутыми или плоскими.

8. Допускается (при условии герметичности) реализация консервов, имеющих:

а) деформацию корпуса (вследствие вакуума) в виде нескольких неострых граней (в банках 3 *кг* и более);

б) наружную пропайку фальцев донышка и крышки у фасонных, крупных (3 *кг* и более) цилиндрических и специальных банок для молочных консервов;

в) легкую побежалость на внешней поверхности банки;

г) незначительные зубцы или зазубрины в количестве не более двух по окружности каждого фальца;

д) незначительные наплывы припоя по шву банки;

е) незначительные наружные повреждения лака в виде царапин на литографированных и лакированных банках;

ж) незначительную помятость без острых граней;

з) на поверхности банок матовость, легкие отпечатки от вальков, поверхностные точки диаметром до 1 *мм* и легкие поверхностные царапины и скобки без нарушения целостности полуды, мелкие крупинки олова, хорошо облуженную рябоватость и пузырьки диаметром до 3 *мм* в количестве не более 2 шт.

9. Не допускаются к реализации консервы в банках, имеющих следующие дефекты:

а) бомбажные — с вздутыми донышками и крышками, не принимающими нормального положения (после надавливания пальцами);

б) пробитые, подтечные, с «птичками», черными пятнами (места, не покрытые полудой), имеющие острые изгибы жести, помятость фальцев, нарушение целости полуды на фальцах и продольных швах, а также банки с «хлопающими» концами.

Примечание. Вопрос об использовании консервов в банках с «хлопающими» концами, ржавых, сильно помятых, бомбажных (фруктово-ягодных, томатных, сгущенных молочных с сахаром и рыбных презервов) разрешается органами санитарного надзора после лабораторного исследования

10. Этикетная надпись. На корпус банки должна быть нанесена литографским способом художественно выполненная этикетная надпись. Литографский оттиск должен быть четкий — нерасплывчатый.

11. Этикетная надпись должна быть следующего содержания:

а) наименование организации, в систему которой входит завод;

б) наименование главного управления или треста;

в) » завода;

г) местонахождение завода;

д) марка главного управления или товарный знак треста или завода;

е) наименование продукции;

ж) сорт;

з) вес нетто;

и) «ГОСТ . . . » (или ВТУ) на упакованную продукцию;

к) условия хранения (для продукции, требующей особых условий хранения);

л) одобрено Министерством здравоохранения СССР (для детских и диэтических консервов).

Примечание. Допускается перештамповка сорта—высшего на низший.

12. Для отдельных видов продукции этикетная надпись в части условий хранения должна быть изложена:

а) «Продукт не подлежит длительному хранению. Хранить при температуре не выше 0°С и не ниже минус 5°С» (для рыбных презервов—килек, рольмопсов, анчоусов, маринадов и т. д.).

б) «Хранить в сухом прохладном месте» (для сухих молочных консервов).

в) «Хранить в сухом прохладном месте, но не на морозе» (для сгущенных стерилизованных молочных консервов и консервов, содержащих желе).

г) «Хранить при температуре не ниже 0° и не выше 5°С» (для мясных консервов «свиная шейка» и ветчинных).

13. На этикетках детских и диэтических консервов, кроме данных пп. 11—12, должен быть указан их состав (рецептура или содержание пищевых веществ), а на этикетках витаминизированных консервов следующие данные:

а) название витамина;

б) содержание витамина в единице веса или объема в *мг*, а витамина «Д» — в интернациональных единицах (И. Е.);

в) рекомендуемая суточная доза для взрослых.

14. На крышке литографированной банки выштамповывают: номер смены, год, месяц и число изготовления продукции

15. Допускается замена литографирования банок наклейкой на корпус банки бумажной этикетки.

Примечание. Консервы в нелитографированных банках, отгружаемые Министерству обороны СССР, Главному управлению государственных материальных резервов при Совете Министров СССР, в районы Арктики, Крайнего Севера и отдаленные районы, должны быть без этикеток. При отгрузке консервов Министерству обороны СССР в каждый ящик должен быть вложен контрольный талон с этикетной надписью, установленной п. 11.

При отгрузке консервов Главному управлению государственных материальных резервов при Совете Министров СССР, в районы Арктики, Крайнего Севера и отдаленные районы, этикетки по числу банок должны быть в отдельном пакете, обеспечивающем сохранность их качества, вложены в каждый ящик с консервами.

16. Этикетка должна быть художественно оформлена и отпечатана литографским способом на плотной белой бумаге.

Содержание этикетки должно соответствовать пп. 11—13.

Допускается:

а) доштамповка каучуковым штампом на этикетке: названия завода, сорта и веса нетто консерва;

б) наклеивание на банку на стыке концов этикетки ярлыка, отпечатанного типографским способом, с указанием наиме-

нования главного управления, наименования завода, его местонахождения, сорта, номера ГОСТа и веса нетто консерва.

17. Этикетка должна быть чистой, целой, плотно и аккуратно покрывать весь корпус банки. Для крупных (3 *кг* и более) банок допускается этикетка в виде бандероли шириной не менее 60 *мм*.

18. Маркировка банок. На дне и крышке нелитографированной банки должны быть выштампованы условные обозначения.

19. На дне банки последовательно в один ряд штампуют три-шесть знаков:

а) индекс министерства:

«К» — Министерства пищевой промышленности СССР;

«М» — Министерства мясной и молочной промышленности СССР;

«Р» — Министерства рыбной промышленности СССР;

б) номер завода;

в) год изготовления, обозначаемый последней цифрой этого года.

Пример. Консервный завод № 25 Главмяса ММиМП СССР в 1948 г. должен иметь марку: «М258».

Примечания:

1. Если жестянобаночный цех изготовляет банки для нескольких консервных предприятий, то на дне банки штампуют только индекс министерства.

2. На дне банок, предназначаемых под консервы, вырабатываемые на траулерах Главрыбпрома МРП СССР, рядом с индексом Министерства штампуют букву «Т».

20. На крышке банки последовательно в один ряд штампуют пять-семь знаков:

а) номер смены (одной цифрой);

б) дата изготовления (двумя цифрами); до 9-го числа включительно впереди ставить ноль;

в) индекс месяца изготовления:

«А» — январь, «Б» — февраль и т. п. по алфавиту (исключая букву «З»);

г) ассортиментный номер консерва (один-три знака).

Пример. Консерв под ассортиментным номером 37, выработанный 25 января в первую смену, должен иметь марку «125А37».

Примечания:

1. Береговые консервные заводы, плавзаводы и траулеры, работающие в одну смену, порядковый номер смены не выштамповывают.

2. Консервные заводы, получающие банки с выштампованным на дне индексом министерства, остальные данные (по п. 19) штампуют на крышке. Допускается штамповка в два ряда (в верхнем ряду — данные п. 19, в нижнем — данные п. 20).

21. Штампуемые знаки должны иметь размер 3,5×5 *мм*, при глубине лунки 0,5±0,05 *мм*.

22. Упаковка. Продукция, расфасованная в металлические банки весом нетто менее 5 *кг*, должна быть упакована в деревянные или картонные ящики.

23. Консервную продукцию в нелакированных банках без этикеток упаковывают в ящики, предварительно покрыв банки нейтральной антикоррозионной смазкой.

24. Каждый горизонтальный ряд банок в ящике должен быть переложен картонными или плотными бумажными прокладками.

25. Ящики должны быть крепкие, исправные, чистые, без старой маркировки.

26. Консервные банки должны быть уложены в ящики так, чтобы исключалась возможность перемещения их внутри ящика. Размеры ящика должны соответствовать размеру упакованных в него банок.

27. Деревянный ящик с упакованной в него продукцией должен быть крепко забит и плотно обтянут по торцам вязальной проволокой или металлической упаковочной лентой, обеспечивающей целость упаковки при транспортировании ящиков, уложенных штабелями.

28. Картонный ящик должен быть прочным, обеспечивающим сохранность продукта при хранении в надлежащих условиях и при транспортировании к месту назначения. Конструкция картонных ящиков должна соответствовать техническим условиям, утверждаемым министерством-производителем и согласованным с заинтересованными организациями.

29. Продукция в жестяных банках весом нетто 5 *кг* и более должна быть упакована в деревянные ящики, клетки или прочные картонные ящики.

30. Клетки должны быть прочные, выдерживающие многократное транспортирование. Днище и боковые стенки клетки должны быть обтянуты металлическими полосками или металлическими уголками шириной не менее 20 *мм*.

31. В клетку должно быть упаковано:

а) жестяных банок с продукцией весом нетто 5 *кг* . . . . . не более 4 шт.,

б) жестяных банок с продукцией весом нетто более 5 *кг* . . . . . не более 4 шт.

32. Маркировка клеток и ящиков. Клетка должна быть снабжена биркой с этикетной надписью (согласно п. 11).

33. В ящик с консервной продукцией должен быть вложен контрольный талон (рекомендуемый размер его 85×100 *мм*) следующего содержания:

а)—д) — **Отменены** («Информ. указатель стандартов» № 5 1956 г.).

е) номер укладчика;

ж) «О всех недостатках, обнаруженных при вскрытии ящика, немедленно сообщите заводу, приложив акт и данный талон».

34. На торцевых сторонах деревянного ящика прочной темной краской с помощью трафарета должно быть четко обозначено:

а) наименование организации, в систему которой входит предприятие;

б) наименование главного управления;

в) » завода;

г) местонахождение завода;

д) название продукции;

е) сорт;

ж) количество банок и их номер и вес нетто банки;

з) дата изготовления консерва.

Примечания:

1. На картонных ящиках этикетная надпись должна быть отпечатана типографским способом; допускается наклеивать этикетку, напечатанную типографским способом.

2. Допускается нанесение трафарета на боковых сторонах деревянных ящиков.

(**Измененная редакция**—«Информ. указатель стандартов» № 5 1956 г.)

35. На одну из боковых сторон ящика наносят надпись: «Хранить в сухом прохладном месте». Для отдельных видов продукции указанную надпись уточняют (по пп. 11 и 12).

II. КОНСЕРВНАЯ ПРОДУКЦИЯ В СТЕКЛЯННОЙ ТАРЕ

36. Расфасовка. Консервную продукцию должны расфасовывать в стеклянную тару, не превышая максимальный вес нетто или объем, указываемый в стандартах или технических условиях на соответствующую продукцию.

37. Вес нетто или объем продукции должен соответствовать указанному на этикетке.

Примечание. В арбитражных случаях определяют средний вес (как указано в п. 3). Для отдельных банок, стаканов, бутылок, флаконов допускаются отклонения от веса нетто или объема, указанного на этикетке, в пределах ±3%, для отдельных баллонов это отклонение не должно превышать ±2%.

38. Требования к стеклотаре:

а) стекло должно быть прозрачное, чистое, без внутренних и поверхностных пузырей, заусенцев и щербин;

б) не должно быть острых, грубых швов и скалывающихся углов (все углы должны быть гладкими);

в) корпус должен быть гладкий — без выпуклостей и вдавленностей;

г) толщина стенок должна быть равномерная; без утонченний (продутости) и без значительных утолщений (заливов) у дна.

Допускается темно-зеленый цвет стекла, незначительные складки, волнистость.

Не допускается тара с дефектами, искажающими внешний вид содержимого: с значительными складками и волнистостью, с цветными полосами.

39. Укупорка. Стеклянная тара с расфасованной в нее продукцией должна быть герметически укупорена (см. примечание к п. 4): банки и стаканы—крышками, баллоны, бутылки и флаконы — пробками или крышками.

Пробки, применяемые для укупорки, должны быть корковые; для укупорки баллонов допускаются деревянные пробки из хорошо выдержанного дерева.

Не допускается реализация продукции в стеклотаре треснутой, подтечной, с признаками бомбажа (выпуклая крышка).

Примечание. Вопрос об использовании бомбажных консервов (уваренных с сахаром фруктово-ягодных, томатных, овощных и фруктовых маринадов, сгущенных молочных с сахаром и рыбных презервов), а также консервов с крышками, покрывшимися ржавчиной, разрешается органами санитарного надзора после лабораторного исследования.

40. Крышки для укупорки стеклотары должны быть из жести (белой, белой лакированной, черной лакированной) или алюминия. Крышки из черной жести или алюминия должны быть сплошь покрыты с двух сторон прочным термоустойчивым лаком или эмалью. Для покрытия с внутренней стороны должны применять пищевой лак или эмаль. Допускаются крышки с незначительными повреждениями лака или эмали в виде царапин, а также с потертостью в местах обжима крышки.

41. Под крышки должны быть уложены корковые или резиновые прокладки — ровные, гладкие, без трещин.

42. Литографированные крышки должны иметь художественно исполненные надписи. Оттиск должен быть четкий — нерасплывчатый.

43. При укупорке баллона или бутылки под пробку должен быть подложен пергамент, а верх пробки залит смолкой, которая должна быть распределена равномерным слоем по

верху пробки и по кончику горла, не должна иметь трещин и других повреждений, нарушающих герметичность укупорки. Для бутылок и флаконов вместо заливки смолкой допускается укупорка цветным вискозным колпачком.

44. Этикетная надпись. На стеклянные банки, стаканы, баллоны, бутылки и флаконы с продукцией должны быть наклеены этикетки (см. пп. 11, 12, 13 и 16). Этикетка должна быть чистой, целой, плотно и аккуратно наклеена на банку. С обратной стороны на этикетке должно быть отпечатано каучуковым штампом: номер смены, число, месяц и год выработки продукции.

Допускается печатание этикетной надписи непосредственно на стекле.

45. Упаковка. Консервную продукцию, расфасованную в стеклянную тару, упаковывают так же, как и консервную продукцию, расфасованную в металлическую тару (по пп. 22, 25, 26, 27, 28 и 30).

46. Продукцию в баллонах упаковывают в клетки. В клетку должно быть упаковано:

а) стеклянных баллонов 15-литровых . . не более 2 шт.
б) » » 10 » . . » » 2 »
в) » » 3 » . . » » 4 »

Примечание. Допускается упаковка трехлитровых баллонов в картонные ящики.

47. Для предупреждения боя дно и боковые стенки клетки должны быть выложены сухим, чистым и однородным упаковочным материалом.

48. Стеклянные банки, стаканы, бутылки и флаконы с продукцией при упаковке в ящики должны быть отделены друг от друга перегородками, образующими клетки, для предупреждения боя стекла. Картонные перегородки должны быть из толстого картона.

Бутылки и флаконы, обернутые бумагой, допускается упаковывать в ящики без перегородок.

49. Маркировка ящиков и клеток. Ящики и клетки с продукцией в стеклотаре должны быть маркированы по пп. 32—35.

50. На крышку ящика с продукцией в стеклотаре наносят с помощью трафарета хорошо заметную надпись: «Верх!» Осторожно — стекло!».

Замена

ГОСТ 5981—56 введен взамен ГОСТ 5981—51.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

I. Консервы рыбные

ГОСТ 7451—55 Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия 5
ГОСТ 7452—55 Консервы рыбные натуральные. Технические условия . . 10
ГОСТ 7403—55 Консервы из краба в собственном соку. Технические условия 14
ГОСТ 7457—55 Консервы рыбные. Паштеты. Технические условия . . 25
ГОСТ 7456—55 Консервы рыбные. Печень тресковых рыб. Технические условия 28
ГОСТ 7455—55 Консервы рыбные. Рыба в желе. Технические условия . 32
ГОСТ 7144—55 Консервы рыбные. Рыба копченая в масле. Технические условия 35
ГОСТ 6065—55 Консервы рыбные. Рыба обжаренная в масле. Технические условия 39
ГОСТ 7454—55 Консервы рыбные. Сардины в масле (кроме сардины-иваси) и рыба в масле. Технические условия 43
ГОСТ 281—41 Сардины в масле 48
ОСТ НКПП 429 Консервы «Сардины в томате» 53
ГОСТ 280—55 Консервы рыбные. Шпроты в масле. Технические условия 58

II. Презервы рыбные

ГОСТ 7453—55 Презервы из разделанной рыбы. Технические условия . 65
ГОСТ 3945—55 Презервы рыбные. Рыба пряного посола. Технические условия 71

III. Вспомогательные материалы для изготовления консервов и презервов

ГОСТ 7981—56 Масло арахисовое 77
ОСТ НКПП 309 Масло горчичное (жирное) 82
ОСТ 3670 Масло кедровое пищевое нерафинированное 86
ГОСТ 1129—55 Масло подсолнечное 88
ГОСТ 21—57 Сахар-песок 94
ГОСТ 153—57 Соль поваренная пищевая 98

IV. Методы испытаний, упаковка, маркировка

ОСТ НКПП 559 Методы испытания консервированных пищевых продуктов 123
ГОСТ 8558—57 Мясные продукты. Методы определения содержания нитритов 181
ГОСТ 5370—50 Продукты и напитки пищевые и вкусовые. Методы определения свинца, меди, цинка и олова 189
ГОСТ 1506—52 Консервы в металлической и стеклянной таре. Расфасовка, упаковка и маркировка 204

Стр.

ГОСТ 5717—51 Банки, бутыли и стаканы стеклянные для консервов 213
ГОСТ 8416—57 Ящики дощатые решетчатые для продукции пищевой промышленности 233
ГОСТ 6954—54 Ящики картонные для консервов 247
ГОСТ 5981—56 Банки жестяные для консервов 254
ГОСТ 1127—57 Жесть черная полированная 261
ГОСТ 5343—54 Жесть белая 266
ГОСТ 7530—55 Жесть белая рулонная горячего лужения 276

Редактор Н. В. Баужес Техн. редактор А. Е. Матвеева
Корректоры: О. И. Афанасьева, Г. А. Чеботарева

Стандартгиз. Подп. к печ. 17/IV 1958 г. 17,75 п. л. Тир. 15000

Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 528