

ГОСТ 16978—99

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

---

# КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Технические условия

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ  
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
М и н и с к

## Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Научно-производственным акционерным обществом «Каспрыбтехцентр» и Государственным ордена «Знак Почета» научно-исследовательским и проектно-конструкторским институтом по развитию и эксплуатации флота

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 15 от 28 мая 1999 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 30 октября 1999 г. № 468-ст ГОСТ 16978—99 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с датой введения 1 октября 2000 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 16978—89

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2009 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2000  
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

**Поправка к ГОСТ 16978—99 Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия**

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	Минэкономразвития Республики Армения

(ИУС № 6 2019 г.)

## КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

### Технические условия

Canned fish in tomato souse.  
Specifications

Дата введения 2000—10—01

### 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из рыбы всех видов, фаршевых изделий из рыбы, хрящей и срезков осетровых рыб в томатном соусе.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 4.1, 4.2.2, 4.2.3, 4.2.5 (показатели «Вкус», «Запах», «Наличие посторонних примесей»), 4.3.3, 4.4, 4.5.3, 5.1, 5.3, 5.4, 7.1, 7.3, разделе 6.

Иные требования стандарта подлежат обязательному соблюдению субъектами хозяйственной деятельности при указании их и стандарта в договоре.

### 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

- ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия
- ГОСТ 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия
- ГОСТ 61—75 Кислота уксусная. Технические условия
- ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия
- ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия
- ГОСТ 1128—75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия
- ГОСТ 1129—93 Масло подсолнечное. Технические условия\*
- ГОСТ 1168—86 Рыба мороженая. Технические условия
- ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия
- ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия
- ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством\*\*
- ГОСТ 3343—89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия
- ГОСТ 3898—56 Мука соевая дезодорированная. Технические условия
- ГОСТ 3948—90 Филе рыбное мороженое. Технические условия
- ГОСТ 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия
- ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры
- ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия
- ГОСТ 6968—76 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия
- ГОСТ 7208—93 Вина виноградные и виноматериалы виноградные обработанные. Общие технические условия
- ГОСТ 7587—71 Лук репчатый сушеный. Технические условия\*\*\*
- ГОСТ 7588—71 Морковь столовая сушеная. Технические условия
- ГОСТ 7825—96 Масло соевое. Технические условия
- ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52465—2005.

\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

\*\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52622—2006.

- ГОСТ 7981—68 Масло арахисовое. Технические условия  
 ГОСТ 8756.0—70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию  
 ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары  
 ГОСТ 8807—94 Масло горчичное. Технические условия  
 ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия  
 ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе  
 ГОСТ 10444.2—94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus* \*  
 ГОСТ 10444.7—86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и *Clostridium botulinum*  
 ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus*  
 ГОСТ 10444.9—88 Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens*  
 ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов  
 ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов  
 ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов  
 ГОСТ 11771—93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка  
 ГОСТ 12307—66 Мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий. Технические условия  
 ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия\*\*  
 ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия  
 ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов  
 ГОСТ 16729—71 Чеснок сушеный. Технические условия\*\*\*  
 ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия  
 ГОСТ 20057—96 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия  
 ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия  
 ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры  
 ГОСТ 24645—81 Паста белковая мороженая «Океан». Технические условия  
 ГОСТ 26574—85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия\*<sup>4</sup>  
 ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования  
 ГОСТ 26664—85 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей  
 ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов  
 ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов  
 ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов  
 ГОСТ 26808—86 Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ  
 ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути  
 ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов  
 ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка  
 ГОСТ 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди  
 ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца  
 ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия  
 ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка  
 ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52815—2007.

\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

\*\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52622—2006.

\*<sup>4</sup> На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52189—2003.

- ГОСТ 27082—89 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения общей кислотности
- ГОСТ 27207—87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли
- ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия
- ГОСТ 29046—91 Пряности. Имбирь. Технические условия
- ГОСТ 29047—91 Пряности. Гвоздика. Технические условия
- ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия
- ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия
- ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
- ГОСТ 29051—91 Пряности. Мускатный цвет. Технические условия
- ГОСТ 29052—91 Пряности. Кардамон. Технические условия
- ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия
- ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия
- ГОСТ 30004.1—93 Майонезы. Общие технические условия
- ГОСТ 30054—2003 Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения
- ГОСТ 30425—97 Консервы. Методы определения промышленной стерильности

### 3 Классификация

3.1 Наименование и ассортиментные знаки консервов указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Анчоус бланшированный в томатном соусе	H01
Анчоус в томатном соусе	H02
Анчоус обжаренный в томатном соусе	Ж
Ассорти из дальневосточных лососевых рыб в томатном соусе	893
Барабуля обжаренная в томатном соусе	074
Белочия обжаренная в томатном соусе	80Д
Белуга обжаренная в томатном соусе	031
Бычки обжаренные в томатном соусе	072
Голец в томатном соусе	520
Голец обжаренный в томатном соусе	Х
Горбуша бланшированная в томатном соусе	B80
Горбуша в томатном соусе	L78
Горбуша с нерестовыми изменениями в томатном соусе	M13
Горбуша в томатном соусе «Отгонек»	X95
Горбуша обжаренная в томатном соусе	88Д
Ерш речной обжаренный в томатном соусе	066
Желтоперка обжаренная в томатном соусе	963
Жерех обжаренный в томатном соусе	061
Зубатка обжаренная в томатном соусе	108
Камбала бланшированная в томатном соусе	П33
Камбала обжаренная в томатном соусе	Ш
Карась обжаренный в томатном соусе	665
Карп в томатном соусе	Ф71
Кета обжаренная в томатном соусе	84Д
Кефаль обжаренная в томатном соусе	057
Кижуч обжаренный в томатном соусе	В
Килька балтийская неразделанная в томатном соусе	352
Килька балтийская неразделанная обжаренная в остром томатном соусе	C69
Килька балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе	C28
Килька балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе с чесноком	H58
Килька балтийская разделанная обжаренная в томатном соусе	C71
Килька каспийская неразделанная в томатном соусе	78K
Килька каспийская неразделанная бланшированная в томатном соусе	53Д
Килька каспийская неразделанная обжаренная в томатном соусе	100
Килька каспийская неразделанная обжаренная в томатном соусе с чесноком	H57
Килька каспийская неразделанная обжаренная в остром томатном соусе	C68
Килька каспийская разделанная обжаренная в томатном соусе	C70
	78K

Продолжение таблицы 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Килька черноморская неразделанная бланшированная в томатном соусе	48Д
Килька черноморская неразделанная обжаренная в остром томатном соусе	334
Килька черноморская неразделанная обжаренная в томатном соусе	532
Килька черноморская неразделанная обжаренная в томатном соусе с чесноком	61Д
Килька черноморская разделанная обжаренная в томатном соусе	509
Кнедли рыбные бланшированные в томатном соусе	П11
Корюшка неразделанная бланшированная в томатном соусе	094
Корюшка неразделанная обжаренная в томатном соусе	079
Корюшка разделанная обжаренная в томатном соусе	793
Котлеты из лососевых рыб обжаренные в томатном соусе	Б37
Котлеты из океанических рыб обжаренные в томатном соусе	113
Котлеты из осетровых рыб обжаренные в томатном соусе	082
Котлеты из салаки обжаренные в томатном соусе	515
Котлеты из сиговых рыб обжаренные в томатном соусе	083
Котлеты из тресковых рыб обжаренные в томатном соусе	115
Котлеты из частичковых рыб обжаренные в томатном соусе	081
Красноперка обжаренная в томатном соусе	086
Кусочки рыбные в томатном соусе «Провансаль»	Ф20
Кусочки рыбные в томатном соусе по-херсонесски	Ф21
Ледяная рыба обжаренная в томатном соусе	456
Лещ бланшированный в томатном соусе	П84
Лещ обжаренный в томатном соусе	052
Лосось дальневосточный с нерестовыми изменениями бланшированный в томатном соусе	Г32
Лосось дальневосточный с нерестовыми изменениями обжаренный в томатном соусе	315
Мерланка обжаренная в остром томатном соусе	25Д
Мерланка обжаренная в томатном соусе	24Д
Мерланка обжаренная в томатном соусе кубанском	26Д
Минтай бланшированный в томатном соусе	73К
Минтай обжаренный в томатном соусе	129
Мойва разделанная обжаренная в томатном соусе	109
Мухомор обжаренный в томатном соусе	036
Навага обжаренная в томатном соусе	088
Налим обжаренный в томатном соусе	А94
Налим пресноводный обжаренный в томатном соусе	063
Налим филе в томатном соусе	Т27
Нототения обжаренная в томатном соусе	815
Окунь пресноводный в томатном соусе	483
Окунь пресноводный обжаренный в томатном соусе	664
Омудь в томатном соусе	21Д
Осетр в желированном томатном соусе	575
Осетр обжаренный в томатном соусе	032
Пелагида в остром томатном соусе	363
Пелагида обжаренная в томатном соусе	110
Пеленгас обжаренный в томатном соусе	068
Песчанка тихоокеанская бланшированная в томатном соусе	304
Песчанка тихоокеанская обжаренная в томатном соусе	303
Плотва в томатном соусе	663
Путассу бланшированная в домашнем томатном соусе	11Д
Путассу бланшированная в томатном соусе	070
Путассу обжаренная в томатном соусе	938
Пыжьян обжаренный в томатном соусе	039
Рагу из дальневосточных лососей в томатном соусе	598
Рыба пресноводная мелкая обжаренная в томатном соусе	060
Рыба рубленая в томатном соусе	Н22
Рыба-сабля обжаренная в томатном соусе	952
Ряпушка неразделанная обжаренная в томатном соусе	69Д
Ряпушка разделанная обжаренная в томатном соусе	047
Ряпушка сибирская разделанная обжаренная в томатном соусе	П15
Сазан обжаренный в остром томатном соусе	55Д
Сазан обжаренный в томатном соусе	051

Продолжение таблицы 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Сайда бланшированная в томатном соусе	73Д
Сайда обжаренная в томатном соусе	66Д
Сайра бланшированная в томатном соусе	97К
Сайра в томатном соусе	А20
Сайра обжаренная в томатном соусе	13Д
Салака бланшированная в томатном соусе	519
Салака в остром томатном соусе	643
Салака в томатном соусе	И84
Салака обжаренная в томатном соусе	093
Сардина атлантическая бланшированная в томатном соусе	347
Сардина атлантическая в томатном соусе	П13
Сардина атлантическая обжаренная в томатном соусе	574
Сардина атлантическая обжаренная в томатном соусе кубанском	705
Сардина в томатном соусе «Огонек»	В01
Сардина филе обжаренная в остром томатном соусе	Т64
Сардина филе обжаренная в томатном соусе	Т63
Сардинопе бланшированный в томатном соусе	П60
Сардинопе обжаренный в томатном соусе	П59
Сеvрюга обжаренная в томатном соусе	033
Сельдь атлантическая бланшированная в томатном соусе	521
Сельдь атлантическая в томатном соусе	353
Сельдь атлантическая в томатном соусе «Огонек»	Х49
Сельдь атлантическая обжаренная в остром томатном соусе	661
Сельдь атлантическая обжаренная в томатном соусе	048
Сельдь атлантическая филе бланшированная в томатном соусе	671
Сельдь иваси бланшированная в томатном соусе	332
Сельдь иваси в томатном соусе	150
Сельдь иваси обжаренная в томатном соусе	56К
Сельдь круглая обжаренная в томатном соусе	891
Сельдь тихоокеанская в томатном соусе	Х48
Сиг обжаренный в томатном соусе	043
Сквама обжаренная в томатном соусе	909
Скумбрия атлантическая бланшированная в томатном соусе	906
Скумбрия атлантическая обжаренная в томатном соусе «Закусочная»	436
Скумбрия атлантическая обжаренная в томатном соусе	409
Скумбрия атлантическая обжаренная в томатном соусе «Провансаль»	П19
Скумбрия атлантическая в томатном соусе	907
Скумбрия дальневосточная бланшированная в томатном соусе	019
Скумбрия дальневосточная в томатном соусе	948
Скумбрия дальневосточная обжаренная в томатном соусе	903
Скумбрия черноморская обжаренная в томатном соусе	073
Снеток неразделанный обжаренный в томатном соусе	098
Сом в томатном соусе «Огонек»	Н45
Сом обжаренный в остром томатном соусе	56Д
Сом обжаренный в томатном соусе	053
Сом океанический обжаренный в томатном соусе	634
Сом океанический обжаренный в томатном соусе с чесноком	973
Ставрида океаническая бланшированная в томатном соусе	912
Ставрида океаническая в томатном соусе	941
Ставрида океаническая обжаренная в остром томатном соусе	800
Ставрида океаническая обжаренная в томатном соусе	886
Ставрида океаническая обжаренная в томатном соусе «Провансаль»	П20
Ставрида океаническая обжаренная в томатном соусе кубанском	707
Ставрида океаническая обжаренная в томатном соусе с чесноком	684
Ставрида черноморская обжаренная в томатном соусе	720
Судак обжаренный в томатном соусе	049
Сырок обжаренный в томатном соусе	038
Терпуг бланшированный в томатном соусе	719
Терпуг в томатном соусе	876
Терпуг обжаренный в томатном соусе	321
Толстолобик бланшированный в томатном соусе	Ф38
Толстолобик в томатном соусе «Огонек»	Н90



Окончание таблицы 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Толстолобик обжаренный в томатном соусе	069
Треска бланшированная в домашнем томатном соусе	31К
Треска бланшированная в томатном соусе	79Д
Треска обжаренная в томатном соусе	090
Треска обжаренная в томатном соусе «Провансаль»	Т82
Тресочка полярная обжаренная в томатном соусе	783
Тюлька неразделанная обжаренная в остром томатном соусе	57Д
Тюлька неразделанная обжаренная в томатном соусе	078
Умбрина обжаренная в томатном соусе	727
Усач обжаренный в томатном соусе	062
Форель морская в томатном соусе	725
Форель обжаренная в томатном соусе	Е39
Хамса неразделанная в томатном соусе	Б29
Хамса разделанная обжаренная в томатном соусе	099
Хек бланшированный в томатном соусе	642
Хек обжаренный в томатном соусе «Провансаль»	П21
Хек серебристый обжаренный в томатном соусе	716
Хек тихоокеанский обжаренный в томатном соусе	957
Хрящи и срезки осетровых рыб обжаренные в томатном соусе	322
Частик мелкий в остром томатном соусе	С26
Чехонь обжаренная в томатном соусе	056
Чир обжаренный в томатном соусе	044
Шип обжаренный в томатном соусе	114
Щука обжаренная в томатном соусе	058
Язь бланшированный в томатном соусе	А23
Язь обжаренный в томатном соусе	065

Возможно изготовление консервов другого ассортимента, соответствующего требованиям настоящего стандарта при наличии ассортиментного знака.

#### 4 Технические требования

4.1 Консервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

##### 4.2 Характеристики

4.2.1 Рыба неразделанная, разделанная на куски, рубленые кусочки, спинку, тушку с разрезанием или без разрезания брюшка, филе, хрящи и срезки осетровых рыб, фаршевые изделия термически обработанные или сырые должны быть уложены в банки и залиты томатным соусом.

Консервы из неразделанной рыбы изготавливают только из кильки, корюшки, ряпушки, снетка, тюльки. На спинку разделяют только минтай.

Требования по разделке рыбы устанавливают в соответствии с ГОСТ 30054.

4.2.2 Банки должны быть герметично закупорены и стерилизованы при температуре свыше 100 °С.

4.2.3 По показателям безопасности консервы должны соответствовать гигиеническим требованиям, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

4.2.4 По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля сухих веществ в консервах, %, не менее:		По ГОСТ 26808
- из обжаренной рыбы, фаршевых изделий, хрящей и срезков осетровых рыб	30	
- из обжаренной рыбы и фаршевых изделий остальных видов рыбы	25	
- из сырой и бланшированной рыбы всех видов	20	

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %: - из скумбрии, ставриды, сардины, сардинеллы, сардинопса - из остальных видов рыб, хрящей и срезков осетровых рыб и фаршевых изделий	0,3—0,7 0,3—0,6	По ГОСТ 27082
Массовая доля поваренной соли, % Массовая доля составных частей, %: - рыбы, фаршевых изделий, хрящей и срезков осетровых рыб - соуса	1,2—2,0 70—90 10—30	По ГОСТ 27207 По ГОСТ 26664

4.2.5 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха
Консистенция: - рыбы, фаршевых изделий - костей, плавников, «жучек»	Сочная, нежная или плотная. Может быть суховатая Мягкая. Может быть жестковатая позвоночных и реберных костей у крупных пресноводных рыб
Состояние: - рыбы	Куски рыбы или спинки, тушки, филе рыб целые. Может быть легкая разваренность рыбы, разламывание отдельных кусков, спинок, тушек и филе рыб при их выкладывании из банки. Целостность кильки, корюшки, ряпушки, снетка, тюльки, рубленых кусочков рыбы не нормируется
- фаршевых изделий	Целые, правильной формы, одинаковые по размеру. При выкладывании из банки сохраняют свою форму. Могут быть незначительные отклонения от правильной формы; надламывание отдельных изделий при их выкладывании из банки.
- соуса	Однородный, без отделения водянистой части
Цвет соуса	От оранжевого до светло-коричневого с оттенками, свойственными внесенным добавкам. Может быть коричневый в консервах из камбалы, минтая, наваги, терпуга, шуки, котлет из крупных пресноводных рыб, трески, ставриды океанической, скумбрии, сайды
Характеристика разделки	Голова, внутренности, чешуя, плавники, жучки, черная пленка, хрящи удалены; сгустки крови зачищены, срезы ровные. У рыбы, разделанной на филе, удалена позвоночная кость, у минтая, разделанного на спинку, — брюшная часть или брюшная часть вместе с позвоночной костью не более чем на $\frac{1}{3}$ длины спинки. Могут быть: - плавники, включая хвостовой, при длине тушки не более 10 см (кроме речных ерша и окуня); - плавники, кроме хвостового, при длине тушки не более 14 см (кроме речных ерша и окуня); у налима длиной не более 30 см; у сибирской ряпушки при длине тушки не более 22 см; у мерланки, мойвы, путассу, сайры, салаки, саргана, сардины; у сельди, скумбрии, ставриды, сардинеллы, сардинопса; - икра или молоки у ерша речного, камбалы всех размеров, корюшки, ряпушки европейской, сайры, салаки, сардины, а также у рыбы при длине тушки не более 14 см и при разделке рыбы без разрезания брюшка; - хрящи у севрюги, стерляди, средних осетра и шипа; - срез нижней части брюшка; - поперечный надрез брюшка в области анального отверстия у рыбы, разделанной без разрезания брюшка;

Наименование показателя	Характеристика
Характеристика разделки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- косые срезы в отдельных кусках и тушках рыб;</li> <li>- «жучки» у черноморской ставриды при длине тушки не более 11 см;</li> <li>- незначительные остатки черной пленки в отдельных кусках мерланки, пикши, путассу, сайды, сардинеллы, сельди, скумбрии, ставриды, толстолобика, трески, хамсы, хека и рыбы, разделанной без разрезания брюшка; остатки внутренностей в отдельных кусках и тушках рыб, разделанных без разрезания брюшка, и у песчанки тихоокеанской при длине тушки не более 14 см</li> </ul>
Порядок укладки:	<p>Куски тушек рыбы и спинки, филе уложены поперечным срезом к донышку банки. Тушки и филе мелких рыб уложены плашмя, параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами.</p> <p>Тушки сардин уложены брюшком вверх, головной частью к хвостовой; тушки мелкой сельди иваси — кольцеобразно в цилиндрические банки.</p> <p>Тушки рыб должны быть равномерными по длине.</p> <p>Рубленые кусочки рыбы, хрящи и срезки осетровых рыб, неразделанные килька, корюшка, ряпушка, снеток, тюлька уложены насыпью с разравниванием.</p> <p>Может быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- безрядовое укладывание тушек кильки и отдельных кусков мелких рыб;</li> <li>- укладывание кусков спинки минтая плашмя;</li> <li>- укладывание отдельных кусков в банке в два ряда, а также плашмя;</li> <li>- укладывание в стеклянные банки тушек мелких рыб вертикально, кусков рыбы — в два ряда</li> </ul>
- котлет	Уложены на ребро, плашмя или плашмя накрест попарно
- фаршевых изделий	В один или несколько рядов в зависимости от высоты банки
Количество:	Количество кусков крупных экземпляров рыб должно быть не более трех, не считая одного довеска, и не более одного прихвостового куска.
- кусков, филе, тушек	Количество кусков мелких рыб, спинок, тушек, рубленых кусочков, филе, неразделанных рыб — не нормируется.
	Прихвостовых кусков в консервах из рыбы, разрезанной пополам, должно быть не более половины, а в консервах из мелкой рыбы, разрезанной на поперечные куски, — не более одной трети от общего количества кусков.
	Количество прихвостовых кусков не нормируется:
	- в консервах из сардин, сельди, скумбрии, ставриды, тресковых рыб;
	- в консервах из океанических рыб длиной не более 20 см.
	Может быть один довесок при укладывании в банки тушек или филе рыб
- фаршевых изделий	Котлет — не более четырех, кнелей — не нормируется
- хрящей и срезов	Не нормируется
Наличие чешуи	Удалена
	Могут быть:
	- единичные чешуйки у толстолобика (при длине рыбы более 30 см), у камбаловых и тресковых рыб (кроме пикши), желтоперки, зубатки, карпа, мойвы, ряпушки, салаки, сардинеллы (сардинопса), сардины, скумбрии, ставриды;
	- чешуя у толстолобика (при длине рыбы не более 30 см), у дальневосточных лососевых рыб, бычка, скумбрии черноморской
Наличие посторонних примесей	Не допускается

#### 4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют:

- рыба-сырец — нормативному документу;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814 и нормативным документам;
- рыба мороженая — ГОСТ 1168, ГОСТ 3948, ГОСТ 20057 и нормативным документам;

- лососи дальневосточные с нерестовыми изменениями сырец — нормативному документу;
- лососи дальневосточные с нерестовыми изменениями мороженые — нормативному документу;
- фарш пищевой мороженый — нормативному документу;
- хрящи и срезки осетровых рыб охлажденные и мороженые — нормативному документу;
- паста белковая «Океан» — ГОСТ 24645;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129;
- масло соевое рафинированное — ГОСТ 7825;
- масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981;
- масло горчичное — ГОСТ 8807;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;
- масло подсолнечное высокоолеиновое — нормативному документу;
- сахар-песок — ГОСТ 21 и нормативным документам;
- сахар-рафинад — ГОСТ 22;
- паста томатная, пюре томатное — ГОСТ 3343;
- вода питьевая — ГОСТ 2874;
- кислота уксусная пищевая — ГОСТ 61, ГОСТ 6968 и нормативным документам;
- уксус пищевой синтетический, уксус столовый — нормативным документам;
- уксус спиртовой пищевой натуральный — нормативному документу;
- мука пшеничная хлебопекарная — ГОСТ 26574;
- мука из твердой пшеницы (дурум) — ГОСТ 12307;
- мука соевая дезодорированная — ГОСТ 3898;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
- вино виноградное сухое — ГОСТ 7208;
- перец красный сладкий свежий — ГОСТ 13908;
- лук репчатый свежий — ГОСТ 1723;
- лук сушеный — ГОСТ 7587;
- лук жареный пюре, лук обжаренный — нормативным документам;
- лук шинкованный полуфабрикат — нормативному документу;
- чеснок свежий — ГОСТ 7977;
- чеснок сушеный — ГОСТ 16729;
- чеснок соленый по-домашнему, чеснок солено-маринованный — нормативным доку-  
ментам;
- морковь столовая свежая — ГОСТ 1721;
- морковь сушеная — ГОСТ 7588;
- морковь обжаренная, морковь резаная быстрозамороженная — нормативным документам;
- перец душистый — ГОСТ 29045;
- имбирь — ГОСТ 29046;
- гвоздика — ГОСТ 29047;
- орех мускатный — ГОСТ 29048;
- корица — ГОСТ 29049;
- перец черный и белый — ГОСТ 29050;
- цвет мускатный — ГОСТ 29051;
- кардамон — ГОСТ 29052;
- перец красный молотый — ГОСТ 29053;
- кориандр — ГОСТ 29055;
- майонез — ГОСТ 30004.1 и нормативным документам;
- порошок горчичный — нормативному документу;
- полуфабрикаты овощные для промышленного использования — нормативным документам;
- перец стручковый горький свежий — нормативному документу;
- пюре-полуфабрикаты плодовые и ягодные — нормативным документам;
- пюре красного сладкого перца — нормативному документу;
- пюре яблочное — нормативному документу;
- пюре яблочно-сливовое — нормативному документу;
- концентрат пищевкусовой гвоздичный — нормативному документу;
- перец сладкий быстрозамороженный — нормативному документу;
- экстракты пряностей — нормативным документам.

Могут быть использованы:

- мелочь океаническая третьей группы;
- рыба с механическими повреждениями по качеству сырья не ниже первого сорта при условии удаления поврежденных частей;
- масло подсолнечное нерафинированное и гидратированное высшего сорта по ГОСТ 1129;
- мука пшеничная второго сорта.

4.3.2 Консервы из неразделанной рыбы изготавливают из кильки длиной не менее 6 см, корюшки — не более 11 см, ряпушки — не более 10 см; сетка всех размеров, тюльки — не менее 5 см.

Может быть в консервах из тюльки не более 20 % (по счету) рыб длиной менее 5 см.

4.3.3 Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности должны соответствовать санитарным правилам и нормам, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

#### 4.4 Маркировка

Маркируют консервы по ГОСТ 11771. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192.

#### 4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковывают консервы по ГОСТ 11771.

4.5.2 Консервы выпускают в:

- металлических банках вместимостью не более 353 см<sup>3</sup> по ГОСТ 5981 и нормативному документу;
- банках из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом по нормативному документу;
- стеклянных банках вместимостью не более 350 см<sup>3</sup> по ГОСТ 5717.1—ГОСТ 5717.2 и нормативному документу;
- импортных банках указанной вместимости.

4.5.3 Банки должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью или их смесью, или другими материалами, разрешенными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.4 Возможен выпуск консервов (за исключением консервов из рыб океанического промысла) в нелакированных банках (кроме цельных), изготовленных из жести горячего лужения.

## 5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Периодичность определения массовой доли сухих веществ, массовой доли поваренной соли, массовой доли составных частей и общей кислотности устанавливает изготовитель.

5.3 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5.4 Контроль микробиологического качества консервов проводят в соответствии с требованиями, установленными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

## 6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668. Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических испытаний — по ГОСТ 26669.

6.2 Методы испытаний — по ГОСТ 26664, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935, ГОСТ 30425 и в соответствии с 4.2.4.

Содержание пестицидов, гистамина, нитрозаминов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6.3 Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7 — ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

6.4 Длину рыб измеряют металлической линейкой по ГОСТ 427.

## 7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортируют консервы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.3 Хранят консервы в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок хранения консервов с даты изготовления, мес:

- 6 — килька каспийская в банках из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом, минтай в жестяных цельных банках;
- 12 — путассу в жестяных сборных банках;
- 15 — мойва в жестяных сборных банках; корюшка; сырок в жестяных цельных банках; треска, килька черноморская и балтийская в жестяных банках, тюлька в алюминиевых банках;
- 18 — камбала; лососевые дальневосточные, минтай, терпуг в сборных жестяных банках, снеток в жестяных цельных банках, треска и путассу в алюминиевых банках;
- 20 — сардина атлантическая с добавлением пасты «Океан» в алюминиевых банках;
- 21 — ряпушка сибирская в жестяных цельных банках, сом, щука в жестяных сборных банках, хек в алюминиевых банках;
- 22 — килька каспийская в алюминиевых и жестяных банках;
- 25 — килька каспийская разделанная в алюминиевых и жестяных банках;
- 24 — голец, горбуша, кета, кижуч, котлеты из океанических, пресноводных, тресковых рыб, налим; килька черноморская в алюминиевых банках, осетр в жестяных сборных банках, сардина атлантическая в алюминиевых банках; скумбрия атлантическая, ставрида океаническая, толстолобик и другие рыбы.

### ПРИЛОЖЕНИЕ А (справочное)

#### Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации

СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

СанПиН 3.2.569—96 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации. Санитарные правила и нормы, утвержденные Постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 31 октября 1996 г. № 43

Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госкомсанэпиднадзором России 21 июля 1992 г. № 01-19/9-11

Ключевые слова: консервы рыбные, соус томатный, обязательные требования, ассортимент, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

---

**Поправка к ГОСТ 16978—99 Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия**

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	Минэкономразвития Республики Армения

(ИУС № 6 2019 г.)