

NSVL RIIKLIKUD STANDARDID

280—55, 3945—55, 6065—55, 7144—55, 7403—55,
7451—55, 7452—55, 7453—55, 7454—55, 7455—55,
7456—55, 7457—55

KALAKONSERVID



TALLINN 1956

2/40533

A-21185

NSVL RIIKLIKUD STANDARDID

280—55, 3945—55, 6065—55, 7144—55, 7403—55,
7451—55, 7452—55, 7453—55, 7454—55, 7455—55,
7456—55, 7457—55

KALAKONSERVID

ARHIIVIKOGU
1956

ARHIIVIKOGU



EESTI RIIKLIK KIRJASTUS
TALLINN 1956

Tartu Riikliku Ülikooli
Raamatukogu
40533

ARHIIVKOGU

NSVL	RIIKLIK STANDARD	GOST 7451—55
NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures asuv Standardite, Mõõtude ja Mõöduriistade Komitee	KALAKONSERVID TOMATIKASTMES Tehnilised tingimused	Asendab GOST-e 1934—51, 0213—52 ja OST-i NKPP 327 Grupp N 23

I. TEHNILISED TINGIMUSED

1. «Kalakonservid tomatikastmes» tuleb valmistada värskest, jahutatud või külmutatud kalast NSV Liidu Kalatööstuse Ministeeriumi tehnoloogilise instruksiooni järgi, mis on kooskõlastatud NSV Liidu Tervishoiuministeeriumiga, ja NSV Liidu Kaubandusministeeriumi retseptuuri kohaselt.

Kala praetakse taimeõlis, asetatakse purkidesse, kaetakse tomatikastmega (kaste on valmistatud magusa punase pipra püreega või ilma selleta), suletakse hermeetiliselt ja steriliseeritakse temperatuuris üle 100° C.

Lõhelistest ja kefaalsetest kalaliikidest võib valmistada tomatikastmes konserve ka praadimata kaladest.

2. «Kalakonservid tomatikastmes» valmistatakse:

- a) tervetest kaladest, tükeldatud kaladest ja kalafileest;
- b) tuuralaste kõhredest ja lõigetest;
- c) värsketest töötlemata kaladest järgmistes suurustes: hamsa 6,5 sm, kilud 6 sm, tülka 5 sm ja tindist. 20% tülkadest võivad olla väiksemad kui 5 sm.

Kalakotletid valmistatakse värskest kalast, kas deformeerunud ja katkiste praetud kalatükkide, samuti tuuralaste ja lõheliste kalade niisa lisandiga või ilma.

3. Värske, jahutatud või külmutatud kala, mida kasutatakse konservide valmistamiseks, ei või olla alla esimest sorti. On lubatud kasutada teise sordi kaug-ida lõhesid, tingimusel, et nende teise sorti liigitamine on tingitud ainult kalade kudemise tõttu toimunud muudatustest. Samuti võib kasutada rohkem kui 30% ulatuses katkise kõhualusega mudilasi, kui kõik teised näitajad vastavad esimese sordi nõuetele.

Taimeõli peab olema rafineeritud; on lubatud kasutada kõrgema sordi rafineerimata päevalilleõli.

Konservide valmistamiseks kasutatav nisujahu ei tohi olla alla 85% ja peab kuuluma ühte sorti.

Esitanud NSV Liidu
Kalatööstuse
Ministeerium

Kinnitanud Standardite, Mõõtude
ja Mõöduriistade Komitee
31. märtsil 1955

Kehtestamise
kuupäev
1. okt. 1955

Tomatipüree ja tomatipasta, suhkur ja kõik vürtsid peavad kuuluma vähemalt esimesse sorti.

Kõik toormaterjalid ja materjalid peavad vastama kehtivate standardite nõuetele, viimaste puudumisel aga tehniliste tingimuste nõuetele.

4. Kalakonservides ei tohi olla: soomuseid, uimi, siskondi, päid ja verejätmeid; tuuralaste konservides — luukilbikesi ja kõhri; musta mere lesta (kalkani) konservides — luukilbikesi; fileekonservides — selgrooluid.

Barabuli, mudilaste, vobla, smariidi, väikeste kefaalide, väikeste heeringate, meretindi, räimede, musta mere skumbria, väikeste stevriidide, meivade, rääbiste ja väikeste soomkalade kasutamisel võib külge jätta selja-, kõhualused ja pärakuuimed. Tuurakala, sevrjuuga, väikeste šippide ja igas mõõdus sterlettide kasutamisel on lubatud kõhred alles jätta. Lestaliste kalade juures võib alles jätta kalamarja (või niisa), tursalistel ja lestalistel kaladel, mudilastel, meivadel, rääbistel, sägadel ja kaug-ida lõhelistel kaladel võib soomused alles jätta.

5. Konservid peavad vastama bakterioloogiliste näitajate poolest NSVL Tervishoiuministeeriumi poolt kinnitatud instruksiooni «Konservide sanitaartehnilise kontrollimise korras» nõuetele.

6. Konservid peavad vastama keemiliste näitajate poolest järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Normid
a) Kuivaine kogus %-des konservi netokaalust	
tuuralaste konservides	Mitte vähem kui 30%
kõigist teistest kalaliikidest valmistatud konservides	Mitte vähem kui 25%
kõhredest valmistatud konservides	Mitte vähem kui 30%
praadimata kaladest valmistatud konservides	Mitte vähem kui 20%
b) Happesus (ümberarvestatult õunhappele) %-des konservi netokaalust	0,3—0,6
c) Keedusoola (kloornaatrium) sisaldus %-des konservi netokaalust	1,2—2,5

Näitajate nimetused	Normid
d) Inglise soolade sisaldus (ümberarvestatult tinale) mg-des 1 kg konservi kohta, mitte rohkem kui	200
e) Vasesoolade sisaldus (ümberarvestatult vasele) mg-des 1 kg konservi kohta, mitte rohkem kui	8
f) Seatina soolade sisaldus	Ei ole lubatud

Märkus. Hankijad peavad garanteerima perioodiliste analüüsidega konservide kuivainesisalduse vastavust käesoleva standardi nõuetele. Selleks tuleb analüüse teostada küllaldasel hulgal ja tähtaegadel.

7. Konservid peavad vastama järgmiste organoleptiliste ja füüsikaliste näitajate nõuetele:

Näitajate nimetused	Iseloomustus ja normid
1. Maitse ja lõhn	Meeldiv, omane praetud või keedetud kaladele, kotlettidele ja kõhredele, tomatikastmele (punase pipra püree lisandiga või ilma) ja vürtsidele
2. Kotlettide välimus	Kotletid peavad olema korrapärase kujuga, ühetaoliselt paneeritud ja praetud, lõikepinna värvus võib olla liivkollasest kuni mitmesugustes toonides hallini
3. Kalaliha ja kotleti konsistents	Tihe, mitte kõva ega kuiv. Kalatükid, kalakehad ja kotletid peavad olema terved. Lubatud on kalade ja kotlettide nõrk ülekeetmine või kuivus. Ettevaatlikul purgist väljavõtmisel on lubatud üksikute kalatükkide purunemine ja kotlettide murenemine
4. Tomatikastme värvus	Hamsa, kilude, tülkade ja peipsi tindi purunemist ei normeerita Oranžpunasest kuni pruunini

Näitajate nimetused	Iseloomustus ja normid
5. Kalatükkide või -kerede ja kotlettide hulk	Suurte kalatükkide puhul ei või tükkide hulk kuni 35 g mahutavusega purgis olla üle kolme, arvestamata ühte kaalulisa tükki, kõigis teistes purkides aga mitte üle kuue, arvestamata ühte kaalulisa tükki
6. Paigutus	<p>Kalatükid tuleb korralikult purki asetada, ristlõikega purgi põhja poole, väikeste kalade tükid asetatakse ristlõikega purgi põhja poole või lapiti</p> <p>Kalatükkide kõrgus peab vastama purgi sisemisele kõrgusele. Väikeste kalade kered peavad olema ühepikkused ja need asetatakse purki lapiti vastastikku ristuvates ridades. Klaaspurkidesse on kalatükke lubatud ladata kaherealiselt</p> <p>Hamsa, kilud, tülkad ja peipsi tinid puistatakse purki ning tasandatakse hoolikalt</p> <p>Kotletid laotakse purki serviti või lapiti ühes reas või kahes reas paari-kaupa ristamisi</p>
7. Kaalu suhe %-des	$\frac{70}{30} - \frac{90}{10}$ <p>Kõhrede, lõigete ja tomatikastme kaalulist vahekorda valmiskonservides ei määrata</p>
8. Võõrlisandid	Ei ole lubatud

II. VASTUVÖTUEESKIRJAD JA KATSETAMISMEETODID

8. Konservide vastuvõtmist, proovide võtmist ja katsetamist teostatakse vastavalt OST-ile NKPP 559 «Konservitud toiduproduktid. Katsetamismeetodid».

Raskete metallide sisalduse määramist konservides teostatakse vastavalt GOST-ile 5370—50 «Toiduained ja joogid ning maitseained. Seatina, vase, tsingi ja inglistina määramise meetodid».

III. PAKEND, MARKEERING, TRANSPORTIMINE JA SÄILITAMINE

9. Konservide pakkimist ja markeerimist tuleb teostada vastavalt GOST-ile 1506—52 «Konservid metall- ja klaas- taaras. Pakkimine, pakend ja markeering».

Konservid tuleb pakkida plekkpurkidesse mahuga kuni 520 ml.

Tarbijate tellimisel võib konserve väljastada ka suurema mahuga purkides.

Tursalisi kalu (välja arvatud luts) pakitakse plekkpurki- desse, mille sisemine pind on kaetud toiduainete pakkimiseks kasutatava püsiva lakiga.

10. Konservide transportimine peab toimuma NSV Liidu Teedeministeriumi, NSV Liidu Merelaevastiku Ministeriumi ja NSV Liidu Jõelaevastiku Ministeriumi poolt kiirestirikne- vate veoste vedamise kohta kinnitatud instruksiooni koha- selt.

11. Konserve tuleb säilitada tööstuslike ettevõtete ladudes NSV Liidu Kalatööstuse Ministeriumi poolt kinnitatud inst- ruktsiooni kohaselt ja kaubandusvõrgu baasides ja ladudes — NSV Liidu Kaubandusministeriumi poolt kinnitatud instrukt- siooni kohaselt.

NSVL	RIIKLIK STANDARD	GOST 7452—55
NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures asuv Standardite, Mõõtude ja Mööduriistade Komitee	KALAKONSERVID, NATURAALSED Tehnilised tingimused	Asendab GOST-e 5788—51, 5790—51, 6274—52 ja OST-i NKPP 4 Grupp N 23

I. TEHNILISED TINGIMUSED

1. Naturaalseid kalakonserve tuleb valmistada värskest, jahutatud või külmutatud kalast. Kalad asetatakse purki (kaug-ida skumbria valatakse buljongiga üle), suletakse hermeetiliselt ja steriliseeritakse temperatuuris üle 100° C.

2. Naturaalseid kalakonserve valmistatakse NSV Liidu Kalatööstuse Ministeeriumi tehnoloogilise instruksiooni järgi, mis on kooskõlastatud NSV Liidu Tervishoiu Ministeeriumiga ja retseptuuri osas NSV Liidu Kaubandusministeeriumiga.

3. Toormaterjal ja materjalid ei tohi olla alla esimest sorti, peavad vastama kehtivate standardite nõuetele, viimaste puudumisel aga tehniliste tingimuste nõuetele.

4. Naturaalseid kalakonserve valmistatakse järgmiste nimetustega:

- a) «Keta»,
- b) «Gorbuša»,
- c) «Nerka»,
- d) «Tšavõtša»,
- e) «Sima»,
- f) «Golets»,
- g) «Kisutš»,
- h) «Heeringas, atlandi»,
- i) «Paltus»,
- j) «Stavriid, suur»,
- k) «Skumbria, kaug-ida, puljongis»,
- l) «Beluuga»,
- m) «Tuurakala»,
- n) «Sevrjuuga»,
- o) «Kaluuga»,
- p) «Šipp».

5. Konservides ei tohi olla päid, uimi, sisikondi, soomseid ega verejätmeid, tuuralaste konservides aga luukilbikesi (luuosakesi) ega kõhri.

Esitanud NSV Liidu
Kalatööstuse
Ministeerium

Kinnitanud Standardite, Mõõtude
ja Mööduriistade Komitee
31. märtsil 1955

Kehtestamise
kuupäev
1. okt. 1955

Lõheliste, kaug-ida skumbria, stavnida ja paltuse konserve võib soomused säilitada.

6. Konservid peavad vastama bakterioloogiliste näitajate poolest NSV Liidu Tervishoiuministeeriumi poolt kinnitatud instruksiooni «Konservide sanitaartehnilise kontrollimise korras» nõuetele.

7. Konservid peavad vastama füüsikalise-keemiliste ja organoleptiliste näitajate poolest järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Iseloomustus ja normid
1. Maitse ja lõhn	Antud keedetud kalale omane maitse ja lõhn. Kibeda kõrvalmaitseta; konservid, mille valmistamisel on kasutatud vürtse, nõrga vürtside aroomiga
2. Keedusoola (kloornaatrium) sisaldus %-des konservi netokaalust	Alates 1,2-st kuni 2,0-ni, paltusest valmistatud konservidel aga kuni 2,5
3. Kalaliha ja puljongi värvus	Antud kalalihale omane värvus. On lubatud vähemärgataval hulgal tumedaid täppe ja plekke pealispinal, punasel kalal nerka aga ka tükide sisemuses Puljong peab olema läbipaistev. Puljong võib olla läbipaistmatu, kui see on tingitud kala valkudest
4. Kalaliha konsistents ja tükide asetus	Kalaliha peab olema mahlakas, mitte üle keedetud, kalatükid terved, purgist väljavõtmisel ei tohi laguneda On lubatud vähemärgatavat selgroolüli osakeste väljapaistmist kalalihast, samuti lubatakse hõõrdunud kalaliha esinemist konservipurgi põhjal ja kaane all, kalaliha kerget ülekeetmist, purgist väljavõtmisel võivad üksikud kalatükid ka laguneda
5. Kalatükkide arv purgis	Kalatükkide arv purkides kaaluga kuni 260 g ei või olla üle kahe, arvestamata ühte kaalulisa tükki, purkides kuni 480 g aga mitte üle kolme, arvestamata ühte kaalulisa tükki

Näitajate nimetused	Iseloomustus ja normid
6. Paigutus	<p>Konservipurgis võib sabaosast olla ainult üks tükk</p> <p>Üksikutes purkides võib olla veel üks lisa sabaosa tükk või üks kaalulisa tükk</p> <p>Heeringa, kaug-ida skumbria, stavriidi ja goletsi tükkide arv ei ole normeeritud</p> <p>Suuremahulistesse konservipurkidesse mahutamise puhul ei normeerita kalatükkide hulka</p> <p>Kalatükid peavad olema tihedalt purki asetatud, ristlõikega purgi põhja või kaane poole</p> <p>Lõheliste ja skumbria masina abil purkidesse asetamise puhul on lubatud üksikute tükkide lapiti asetust</p>
7. Konservi «Skumbria tomati» kaalu protsentuaalne suhe, maksimaalselt:	
$\frac{\text{kala}}{\text{puljong}}$	$\begin{array}{r} 85 \quad 75 \\ 15 \quad 25 \end{array}$
8. Võõrlisandid	Ei ole lubatud

II. VASTUVÖTUEESKIRJAD JA KATSETAMISMEETODID

8. Konservide vastuvõtmist, proovide võtmist ja katsetamist teostatakse vastavalt OST-ile NKPP 559 «Konservitud toiduproduktid, katsetamismeetodid».

III. PAKEND, MARKEERING, TRANSPORTIMINE JA SÄILITAMINE

9. Konservide pakkimist ja markeerimist tuleb teostada vastavalt GOST-ile 1506—52 «Konservid metall- ja klaastaras. Pakkimine, pakend ja markeering».

Konserve tuleb pakkida plekkpurkidesse mahuga kuni 520 ml.

Vastavalt tarbija tellimisele võib konserve väljastada ka suurema mahuga purkides.

10. Konservide transportimine peab toimuma NSV Liidu Teedeministeeriumi, NSV Liidu Merelaevastiku Ministeeriumi ja NSV Liidu Jõelaevastiku Ministeeriumi poolt kiirestiriknevate veoste vedamise kohta kinnitatud instruksiooni kohaselt.

11. Konserve tuleb säilitada tööstuslike ettevõtete ladudes NSV Liidu Kalatööstuse Ministeeriumi poolt kinnitatud instruksiooni kohaselt ja kaubandusvõrgu baasides ja ladudes NSV Liidu Kaubandusministeeriumi poolt kinnitatud instruksiooni kohaselt.

NSVL	RIIKLIK STANDARD	GOST 7403—55
NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures asuv Standardite, Mõõtude ja Mõöduriistade Komitee	KRABIKONSERVID, KRABI MAHLAS Tehnilised tingimused	Asendab OST-i NKPP 348
		Grupp N 23

I. TEHNILISED TINGIMUSED

1. Konservid tuleb valmistada krabidest Paralithodes Camtsehtica ja Paralithodes platopus, mis on püütud Jaapani, Ohhoota või Beringi merest ja Vaiksest ookeanist.

2. Konservide valmistamiseks kasutatavad krabid peavad olema värsked, täiskaalulised, mitte külmunud olekus, terved (haigusteta), mitte kesta ajanud, kõva soomusega — mõõduga 125 mm ja üle selle; emaseid krabisid, samuti krabi vigastatud jäsemete osasid ei lubata konservide valmistamiseks kasutada.

3. Konserve valmistatakse NSV Liidu Kalatööstuse Ministeeriumi tehnoloogilise instruksiooni järgi, mis on kooskõlastatud NSV Liidu Tervishoiuministeeriumiga.

4. Konservide valmistamiseks lisatav sool ei tohi olla alla esimest sorti ja peab vastama kvaliteedilt GOST-i 153—41 «Keedetud söögisool» nõuetele.

5. Krabiliha pakkimiseks kasutatav pergament peab vastama sellele kehtestatud tehniliste tingimuste nõuetele.

6. Konservide valmistamiseks võib kasutada krabiliha ainult järgmistest krabi osadest:

- õlaliigesest saadav liha, «roosike»;
- suure jäseme teisest liigendist — «jämeliha»;
- jäseme kolmandast liigendist — «lüliliha»;
- jäseme neljandast liigendist — «peenliha»;
- parempoolsest sõrast — «parempoolne sõrg»;
- vasakpoolsest sõrast — «vasak sõrg»;

samuti lõikmeid sõraliigendite liha ja peenemaid lihatükikesi — «nuudleid».

Konservides ei tohi esineda liha, mis on saadud jäseme viimase liikme jätkust, krabi soomuse osakesi, vetikaid või muid võõrkehi.

7. Vastavalt konservide kvaliteedile jaotatakse need kahte sorti: kõrgem ja esimene.

Esitanud NSV Liidu
Kalatööstuse
Ministeerium

Kinnitanud Standardite, Mõõtude
ja Mõöduriistade Komitee
28. II 1955

Kehtestamise
kuupäev
1. VII 1955

8. Kõrgema sordi konservid peavad koosnema ainult tervest lihatükist: roosikesest, jämeliha, lüliliha, peenliha, parempoolse sõra lihast ja valitud valgest nuudeliha.

Esimese sordi konservidesse asetatakse suuremate krabiosade purunenud liha, lüliliha, roosike, tagakehalülidest pärinev peenliha, sõraliigendite liha, vasaku sõra liha ja lõikmed, mis on järele jäänud kõrgema sordi konservide pakkimisel, samuti nuudelliha.

9. Konservid peavad vastama bakterioloogiliste näitajate poolest NSV Liidu Tervishoiuministeeriumi poolt kinnitatud instruksiooni «Konservide sanitaartehnilise kontrollimise korrast» nõuetele.

10. Organoleptiliste näitajate poolest peavad konservid vastama järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Sortide iselcomustus	
	Kõrgem	Esimene
1. Krabi liha välimus ja seisukord	Normaalne liha värvus, mis on omane keedetud krabilihale, tiheda konsistentsiga, punaka katttega, jämelihatükid otstest lõigatud, rikkumise ja värvuse tumenemise tunnusteta	Sama, mis kõrgemal sordil On lubatud hüübunud vere jäänuseid
2. Maitse ja lõhn	Omane keedetud krabilihale, ilma kõrvalmaitse ja lõhnata	
3. Puljong	Mahl (puljong), mis eritub konservide steriliseerimisel, peab olema puhas	
4. Paigutus	Purgi pealmine ja alumine pool peavad olema kaetud tervete 6—8 sm pikkuste jämelihatükkidega ja vähemalt 4 sm pikkuse kaalulisa tükiga sõra- või liigendiliha. Ringikujulisele pealmisele ja alumisele küljele paigutatakse terved tükid, peen lüliliha,	Purgi pealmine ja alumine pool peab olema kaetud tervete või purunenud jämeliha- või peenlihatükikestega, sõraliigendite või liigendite lihast. Jämelihatükkide otsad võivad olla lõikamata. Purgi sisemusse paigutatakse suuremate krabiosade pu-

Näitajate nimetused	Sortide iseloomustus	
	Kõrgem	Esimene
	<p>lüliliha vähemalt 4 sm pikkune kaalulisa tükk</p> <p>Keskosa täidetakse roosliha ja valge nuudelihaga</p> <p>Suurtest krabidest konservide valmistamisel Sahhalini, Lõuna-Kuriilide, Vaikse ookeani ranniku ja Kamtšatka rajoonides on lubatud konservide pealmisele ja alumisele pinnale 6—8 sm pikkusi jämelihtatükke, mis on diagonaalselt pooleks lõigatud, samuti peenliha ja nimelt:</p> <p>a) konservi pealpinna katmise juures asetatakse purgi keskele üks 6—8 sm pikkune paralleelselt lõigatud otstega jämelihtatükk, külgedele ja purgi seinte vastu aga diagonaalselt poolitatud jämelihtatükid;</p> <p>b) peenliha otsad lõigatakse sirge lõikega;</p> <p>c) sõraliha kasutatakse ainult purgi põhja katmiseks</p>	<p>runenud liha, peenliha, peen- ja jämeliha lõikmed, purunenud ja terve lüliliha, vasaku sõra liha, sõraliigendite liha ja nuudelliha</p>

Märkus. Lõuna-Kuriilide rajoonides valmistatud konservide juures on lubatud üksikute lihtatükkide sinakaks tõmbumine. Vähemärgatavalt siniseks tõmbunud lihaga konserve väljastatakse ainult esimese sordina, olgugi et kõik teised näitajad vastavad kõrgema sordi nõuetele.

11. Krabilihatükkide koguseline suhe purkides:

Sort	Konservi kaal koos mahlaga neto g	Tükkide arv või kaal								Netokaal ilma pergamentita ja mahlata pärast sterilliseerimist g
		Jämelihha mitte alla 6 sm tk.	Peenliha tk.	Lüüliha	Roosliha tk.	Sõraliha tk.	Jämelihha mitte alla 4 sm	Nuudelliha või killustatud liha g		
Kõrgem	240	2—6	2—4	1—5	0—4	0—1	1—3	27—32	198—207	
„	227	2—6	2—4	1—5	0—4	0—1	1—3	15—20	184—195	
Esimene	240	Purunenud lihatükid, nuudelliha ja lõikmed								198—207
„	227	Sama								184—195

Märkus. Sisemiste kihtide purki paigutamisel loetakse roos- ja sõraliha võrdseks.

12. Keedetud krabiliha peab olema sorteeritud, pestud ja kõrgemasse sorti määratud, jämelihatükid peavad olema lõigatud.

Kõrgema sordi konservide valmistamiseks määratud liha tuleb paigutada purki ranges vastavuses juuresolevatele joonistele.

Esimese sordi konservide kohta on paigutamisjoonised toodud näitlikena.

II. VASTUVÖTUESKIRJAD JA KATSETAMISMEETODID

13. Tööstusest väljastatavad konservid peab vastu võtma tehnilise kontrolli osakond või tootja ettevõtte laboratoorium.

Konservitööstus peab garanteerima väljastatavate konservide vastavust käesoleva standardi nõuetele.

14. Partii all tuleb mõista ühes tööstuses valmistatud ühesuguses pakendis ühenimelisi konserve, mis on määratud ühekordseks väljasaatmiseks, vastuvõtmiseks või esitatakse järelevaatuseks.

15. Tarbijal on õigus teostada konservide kvaliteedi kohta kontrolljärelevaatusi, et kindlaks määrata konservide vastavust käesolevale standardile, kusjuures proovide võtmine ja katsetamismeetodid peavad vastama OST-ile NKPP 559 «Konservitud toiduproduktid, katsetamismeetodid».

16. Katsetamisel selgunud ebarahuldava tulemuse puhul teostatakse korduskatse kahekordse hulga proovidega.

Kui korduskatse tulemused osutuvad samuti ebarahuldavaks kas või üheainsa näitaja poolest, prakeeritakse kogu konservide partii.

III. PAKEND, MARKEERING, TRANSPORTIMINE JA SÄILITAMINE

17. Konservide pakkimist ja markeerimist tuleb teostada vastavalt GOST-ile 1506—52 «Konservide metall- ja klaastaras. Pakkimine, pakend ja markeering».

18. Konservid tuleb pakkida plekkpurkidesse mahuga kuni 240 g. Kooskõlastatult NSV Liidu Tervishoiuministeeriumiga kaetakse purgid seest ja väljast püsiva lakiga (purgi seesmised pinnad kaetakse toiduainete pakkimiseks ettenähtud lakiga).

19. Vastavalt GOST-ile 1506—52 ei stantsita purkidele markeeringu märke, vaid esimesse sorti kuuluvate konservide eraldamiseks stantsitakse purgi kaanele punktikestekujulised märgid.

20. Iga hangitava konservide partiiga kaasneb dokument, mis tõendab nende vastavust käesoleva standardi nõuetele.

Dokumendis tuleb märkida:

1. ministeeriumi nimetus, mille süsteemi kuulub hankija ettevõte;

2. hankija ettevõtte nimetus ja aadress;

3. konservide nimetus ja taara liik;

4. partii järjekorra number;

5. konservide väljastamise kuupäev;

6. sort;

7. purgi netokaal ja purkide hulk;

8. katsetamiste teel väljaselgitatud konservide kvaliteedi näitajad;

9. «GOST 7403—55».

21. Konservide transportimine peab toimuma NSV Liidu Teedeministeeriumi, NSV Liidu Merelaevastiku Ministeeriumi ja NSV Liidu Jõelaevastiku Ministeeriumi poolt kiirestiriknevate veoste vedamise kohta kinnitatud istruksiooni kohaselt.

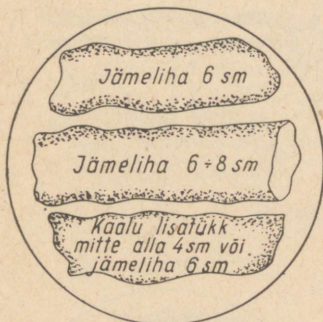
22. Konserve tuleb säilitada tööstuslike ettevõtete ladudes NSV Liidu Kalatööstuse Ministeeriumi poolt kinnitatud istruksiooni järgi, ja kaubandusvõrgu baasides ja ladudes — NSV Liidu Kaubandusministeeriumi poolt kinnitatud istruksiooni kohaselt.

LISA

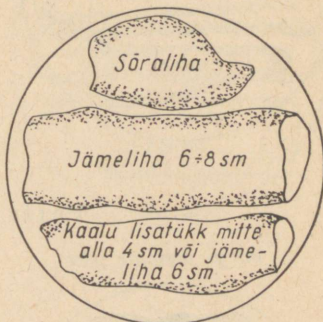
Joonised kõrgema sordi krabikonservide ladumise kohta
245 gr-se mahuga purkidesse

Variant nr. 1

Purgi ülemine pool

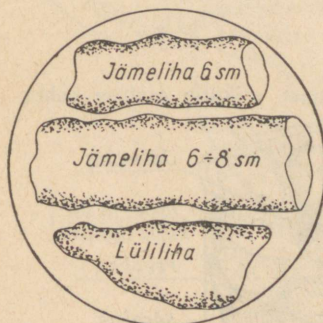


Purgi alumine pool

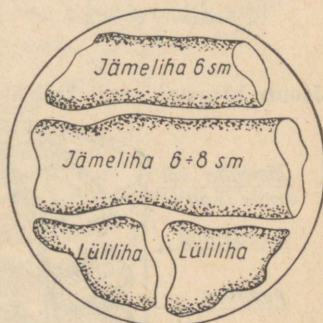


Variant nr. 2

Purgi ülemine pool

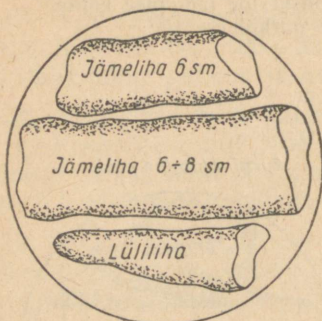


Purgi alumine pool

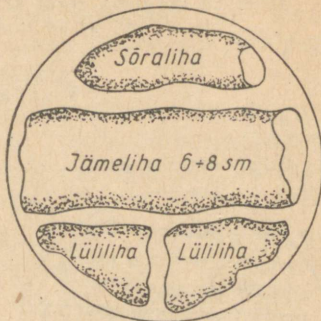


Variant nr. 3

Purgi ülemine pool

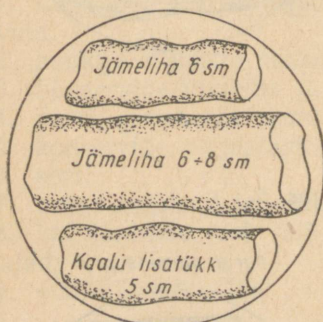


Purgi alumine pool

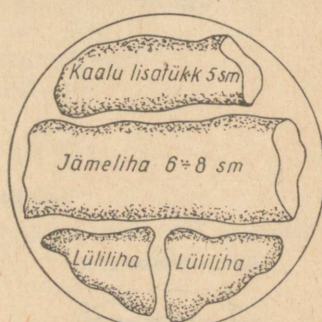


Variant nr. 4

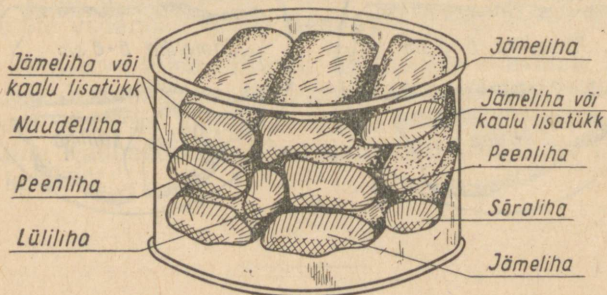
Purgi ülemine pool



Purgi alumine pool



Joonis kõrgema sordi krabikonservide esikülje asetuse kohta



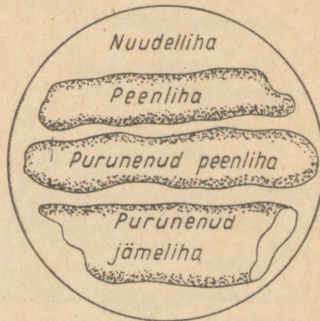
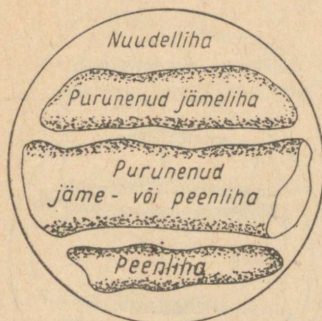
Joonised esimese sordi krabikonservide ladumise kohta

Variant nr. 1

Variant nr. 2

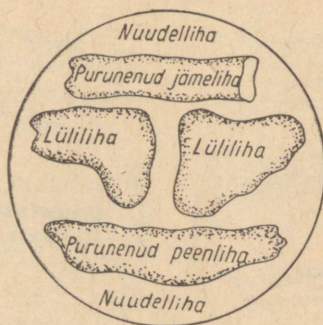
Purgi ülemine ja alumine pool

Purgi ülemine ja alumine pool



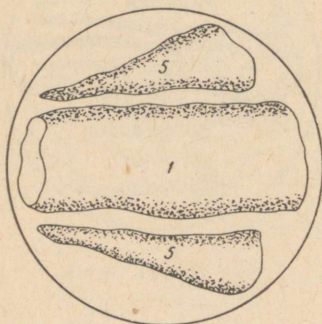
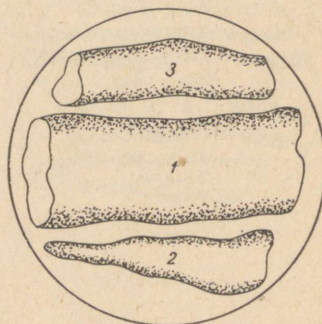
Variant nr. 3

Purgi ülemine ja alumine pool

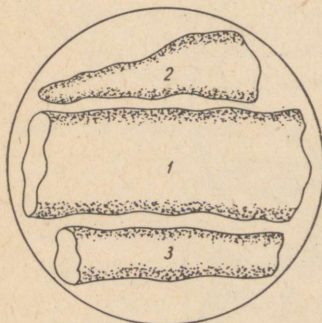
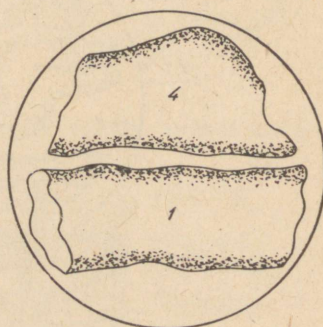


Joonised kõrgema sordi krabikonservide ladumise kohta suurtest krabidest, mida püütakse Lõuna-Sahhalini rajoonis, Vaikse ookeani rannikul, Lõuna-Kuriilidel ja Kamtšatkal

Variant nr. 1

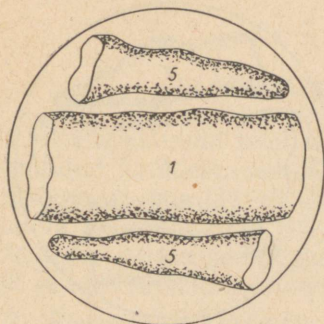
Purgi ülemine pool*Purgi alumine pool*

Variant nr. 2

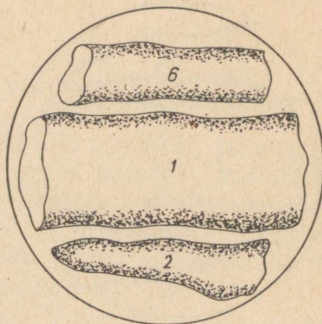
Purgi ülemine pool*Purgi alumine pool*

Variant nr. 3

Purgi ülemine pool

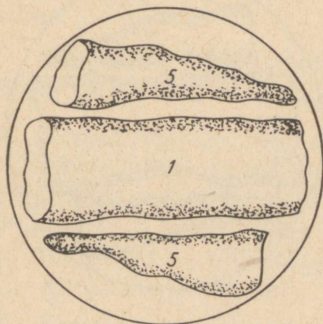


Purgi alumine pool

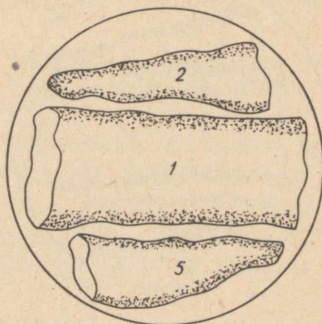


Variant nr. 4

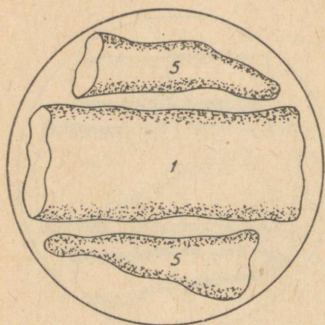
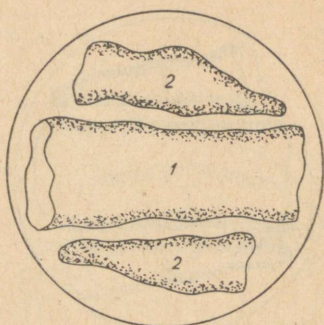
Purgi ülemine pool



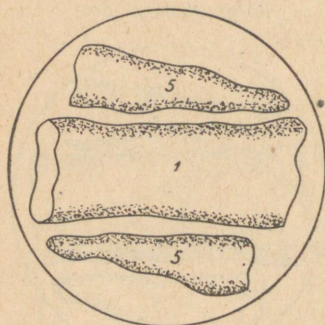
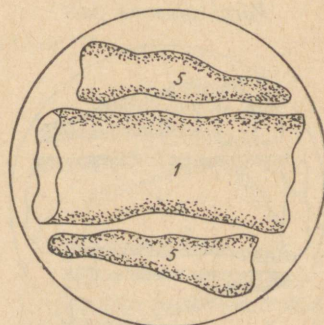
Purgi alumine pool



Variant nr. 5

Purgi ülemine pool*Purgi alumine pool*

Variant nr. 6

Purgi ülemine pool*Purgi alumine pool***Lihatükkide numbrid ja nimetused:**

- 1 — Jämeliha, pikkusega 6—8 sm
- 2 — Lüliliha
- 3 — Peenliha
- 4 — Sõraliha
- 5 — Jämeliha, pikkusega 6 sm, diagonaallõikega
- 6 — Kaalulisa tükk jämelihast alla 6 sm.

NSVL	RIIKLIK STANDARD	GOST 7457—55
NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures asuv Standardite, Mõõtude ja Mööduriistade Komitee	KALAKONSERVID PASTEET	Asendab GOST-e 5978—51 ja 6354—52
	Tehnilised tingimused	Grupp N 23

I. TEHNILISED TINGIMUSED

1. Kalapasteedid tuleb valmistada värskest, jahutatud või külmutatud kaladest, samuti tervetest kaladest, kalatükkidest ja tükikestest, mis jäävad üle konservide valmistamise juures. Kalaliha peenendatakse hoolikalt, segatakse tomatikastme ja vürtsidega, paigutatakse purkidesse, mis suletakse hermeetiliselt ja steriliseeritakse temperatuuris üle 100° C.

2. Pasteete valmistatakse NSV Liidu Kalatööstuse Ministriumi tehnoloogilise instruksiooni järgi, mis on kooskõlastatud NSV Liidu Tervishoiuministeeriumiga ja retseptuuri osas NSV Liidu Kaubandusministeeriumiga.

3. Toormaterjal, värske või külmutatud kala, poolfabriikat ja abimaterjalid ei tohi olla alla esimest sorti ja peavad vastama kehtivate standardite nõuetele.

4. Kalapasteetide valmistamiseks kasutatakse järgmisi kalaliike:

kilu, tülka, hamsa, peipsi tint, räim; tuuralised, lõhelised, soomkalad ja lestalised.

5. Konservides ei tohi olla soomuseid, sisikondi, päid, verejätmeid, uimi, tuuraliste kalaliikide konservides ka luukilbikesi (luu osakesi) ega kõhri.

Peenkala — kilud, tülka, hamsa, peipsi tint, räim, samuti kiisk alla 10 sm — töödeldakse pasteediks puhastamata; soomuste esinemist ei lubata.

6. Konservid peavad vastama bakterioloogiliste näitajate poolest NSV Liidu Tervishoiuministeeriumi poolt kinnitatud instruksiooni «Konservide sanitaartehnilise kontrollimise korrast» nõuetele.

Esitanud NSV Liidu
Kalatööstuse
Ministeerium

Kinnitanud Standardite, Mõõtude
ja Mööduriistade Komitee
31. III 1955

Kehtestamise
kuupäev
1. X 1955

7. Konservid peavad keemiliste näitajate poolest vastama järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Normid
a) Keedusoola (kloornaatrium) sisaldus %-des konservi netokaalu suhtes	1,5—2,5
b) Inglise soolade sisaldus (ümberarvestatult tinale) mg-des 1 kg konservi kohta, mitte rohkem kui	200
c) Vasesoolade sisaldus (ümberarvestatult vasele) mg-des 1 kg konservi kohta, mitte rohkem kui	8
d) Happesus ümberarvestatult õunhappele %-des	0,3—0,6
e) Seatina soolade sisaldus	Ei ole lubatud

8. Konservid peavad vastama organoleptiliste näitajate poolest järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Iseloomustus ja normid
1. Maitse ja lõhn	Meeldiv, omane antud kalast valmistatud pasteedile, nõrga vürtsilõhnaga, kõrvalmaitse ja lõhnata
2. Välimus ja pasteedi konsistents	Ühtlane, peenendatud, mahlane, võidmiskõlblik mass, ei tohi sisaldada kiude ega peenekshõõrumata luid
3. Pasteedi värvus	Ühetaoline heleoranžist kuni pruunini, omane tomatikastmega segatud antud praetud kala värvusele
4. Võõrlisandid	Ei ole lubatud

Märkus. Väikeste vürtsiosakeste esinemine on lubatud.

II. VASTUVÕTUEESKIRJAD JA KATSETAMISMEETODID

9. Konservide vastuvõtmist, proovide võtmist ja katsetamist teostatakse vastavalt OST-ile NKPP 559 «Konservitud toiduproduktid. Katsetamismeetodid».

Raskete metallide sisalduse määramist konservides teostatakse vastavalt GOST-ile 5370—50 «Toiduained ja joogid ning maitseained. Seatina, vase, tsingi ja inglisiin määramise meetodid».

III. PAKEND, MARKEERING, TRANSPORTIMINE JA SÄILITAMINE

10. Konservide pakkimist ja markeerimist tuleb teostada vastavalt GOST-ile 1506—52 «Konservid metall- ja klaastaa- ras, pakkimine ja markeering».

Pasteet kilust, tülkast, hamsast, peipsi tindist ja kiisast tuleb pakkida plekk- ja klaaspurkidesse, netokaaluga mitte üle 350 g, ülejäänud kalaliikidest valmistatud pasteete aga purkidesse kuni 520 g.

11. Konservide transportimine peab toimuma NSV Liidu Teedeministeeriumi, NSV Liidu Merelaevastiku Ministeeriumi ja NSV Liidu Jõelaevastiku Ministeeriumi poolt kiirestiriknevate veoste vedamise kohta kinnitatud instruksiooni kohaselt.

12. Konserve tuleb säilitada tööstuslike ettevõtete ladudes NSV Liidu Kalatööstuse Ministeeriumi poolt kinnitatud instruksiooni kohaselt, kaubandusvõrgu baasides ja ladudes — NSV Liidu Kaubandusministeeriumi poolt kinnitatud instruksiooni kohaselt.

NSVL	RIIKLIK STANDARD	GOST 7456—55
NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures asuv Standardite, Mõõtude ja Mõõduriistade Komitee	KALAKONSERVID TURSALISTE KALADE MAKSA Tehnilised tingimused	Asendab GOST-e 6273—52, 6947—54 ja OST-i NKPP 432 Grupp N 23
<p>I. TEHNILISED TINGIMUSED</p> <p>1. Konservid tuleb valmistada tursaliste kalade maksast NSV Liidu Kalatööstuse Ministeeriumi tehnoloogilise instruksiooni järgi, kooskõlastatult NSV Liidu Tervishoiuministeeriumiga ja NSV Liidu Kaubandusministeeriumi retseptuuri kohaselt.</p> <p>Maks tuleb asetada purkidesse, sulgeda hermeetiliselt ja steriliseerida temperatuuris üle 100° C.</p> <p>2. Toormaterjalina või poolfabrikaadina kasutatav tursaliste kalade maks, samuti abimaterjalid ei tohi olla alla esimest sorti ja peavad vastama kehtivate standardite nõuetele, viimaste puudumisel aga tehniliste tingimuste nõuetele.</p> <p>3. Tursaliste kalade maksa konserve väljastatakse järgmistele nimetustele all:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) «Naturaalne tursamaks»; b) «Tursamaks tomatikastmes»; c) «Tursamaks tangudega (kaera- ja tatratangudega)»; d) «Tursamaksa pasteet». <p>Märkus. Lutsumaksa konserve valmistatakse ainult tomatikastmes.</p> <p>4. Konservid peavad vastama bakterioloogiliste näitajate poolest NSV Liidu Tervishoiuministeeriumi poolt kinnitatud instruksiooni «Konservide sanitaartehnilise kontrollimise korrast» nõuetele.</p>		
Esitanud NSV Liidu Kalatööstuse Ministeerium	Kinnitanud Standardite, Mõõtude ja Mõõduriistade Komitee 31. III 1955	Kehtestamise kuupäev 1. X 1955

5. Konservid peavad keemiliste näitajate poolest vastama järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Normid
a) Keedusoola (kloornaatrium) sisaldus %-des konservi netokaalust: kruupe sisaldavate konservide ja pasteedi kohta	1,5—2,5
konservide «Maks tomatikastmes» kohta	1,2—2,0
b) Inglise soolade sisaldus (ümberarvestatult tinale mg-des 1 kg konservi kohta mitte rohkem kui)	200
c) Seatina soolade sisaldus	Ei ole lubatud
d) Vasesoolade sisaldus (ümberarvestatult vasele) mg-des 1 kg konservi kohta (konservidele tomatikastmes), mitte rohkem kui	15

6. Füüsikaliste näitajate poolest peavad konservid vastama järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Iseloomustus ja normid
1. Maitse ja lõhn	Meeldiv, omane antud tööstlusega tursaliste maksale, nõrga vürtside aroomiga. On lubatud nõrk joodi kõrvalmaitse
2. Konsistents	Maks peab olema mahlakas, õrn, krubid hästi läbi keedetud. On lubatud üksikuid ülekeedetud maksatükke. On lubatud maksa konsistentsi tihenemine
3. Välimus ja pasteedi konsistents	Ühtlane, peenendatud. Võidmiskõlblik mass. Pasteedi pealispinnale võib vähesel hulgal väljaeraldunud rasva koguneda
4. Tomatikastmes eraldunud steriliseeritud rasva värvus	Eraldunud rasva värvus peab olema õlgkollasest kuni kollaseni. Tomatikastmes maksal — oranž, tomatikaste peab olema oranž-punane
5. Värvus: a) maksal	Kreemikast kuni hallika varjundini, tursamaksa värvus — mitme varjundiline hall. Uhes purgis võib olla maksa eri värvitoonides

Näitajate nimetused	Iseloomustus ja normid
b) pasteetil c) kruupidel	Hallikas, kreemika varjundiga Omane antud kruubiliigile
6. Tervikkalamarja (pumbismarja) hulk konservis: «Tursaliste kalaliikide maks, naturaalne» «Maks tomatikastmes»	Suuremõduliste maksade juures — nelj, arvestamata kahte kaalulisa tükki Väiksemamõduliste maksade juures tervikkalamarja (pumbismarja) kogust ei normeerita Tervikkalamarja (pumbismarja) kogust purgis ei normeerita
7. Kaalu suhe %-des maks tomatikaste	65 75 35 25
8. Kaalu suhe %-des karastamata maks (не- бланшированной), puder koos rasvaga Karastatud maks (блан- шированной), puder koos maksaga	30 45 70 55 40 60 60 40

II. VASTUVÕTU EESKIRJAD JA KATSETAMISMEETODID

7. Konservide vastuvõtmist, proovide võtmist ja katsetamist teostatakse vastavalt OST-ile NKPP 559 «Konservitud toiduproduktid. Katsetamismeetodid».

Raskete metallide sisalduse määramist konservides teostatakse vastavalt GOST-ile 5370—50 «Toiduained ja joogid ning maitseained. Seatina, vase, tsingi ja inglistina määramise meetodid».

III. PAKEND, MARKEERING, TRANSPORTIMINE JA SÄILITAMINE

8. Konservide pakkimist ja markeerimist tuleb teostada vastavalt GOST-ile 1506-52 «Konservid metall- ja klaastaras. Pakkimine ja markeering».

Plekkpurkidesse pakitud konservide maht ei tohi ületada 480 ml.

Tarbijate tellimisel võib väljastada konserve ka suurema mahuga purkides.

9. Konservide transportimine peab toimuma NSV Liidu Teedeministeeriumi, NSV Liidu Merelaevastiku Ministeeriumi ja NSV Liidu Jõelaevastiku Ministeeriumi poolt kiirestiriknevate veoste vedamise kohta kinnitatud instruksiooni kohaselt.

10. Konserve tuleb säilitada tööstuslike ettevõtete ladudes NSV Liidu Kalatööstuse Ministeeriumi poolt kinnitatud instruksiooni kohaselt, kaubandusvõrgu baasides ja ladudes NSV Liidu Kaubandusministeeriumi poolt kinnitatud instruksiooni kohaselt.

NSVL	RIIKLIK STANDARD	GOST 7455—55
NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures asuv Standardite, Mõõtude ja Mõöduriistade Komitee	KALAKONSERVID KALA ZELEES Tehnilised tingimused	Grupp N 23

I. TEHNILISED TINGIMUSED

1. «Kalakonservid želees» tuleb valmistada jahutatud või külmutatud kaladest, samuti ka värskest kalast NSV Liidu Kalatööstuse Ministeeriumi tehnoloogilise instruksiooni kohaselt, mis on kooskõlastatud NSV Liidu Tervishoiuministeeriumiga ja retsepti osas NSV Liidu Kaubandusministeeriumiga.

Kala tuleb asetada purki, üle valada kuuma želatiini või agar-agar'i lahusega, hermeetiliselt sulgeda ja steriliseerida temperatuuris üle 100° C.

2. Värske kala, jahutatud või külmutatud kala ja abimaterjalid peavad kuuluma vähemalt esimesse sorti ja vastama kehtivate standardite nõuetele, viimaste puudumisel tehniliste tingimuste nõuetele.

3. Konservides ei tohi esineda soomuseid, sisikondi, päid ja verejäätmelid.

4. Konservide valmistamiseks kasutatakse järgmisi kalaliike: angerjat, nelmat, muksuni, tširi, sõrokki, põzjani, siiga, harjust, omuli, magevee ahvenat ja räime.

5. Konservid peavad vastama bakterioloogiliste näitajate poolest NSV Liidu Tervishoiuministeeriumi poolt kinnitatud instruksiooni «Konservide sanitaartehnilise kontrollimise korrast» nõuetele.

6. Konservid peavad vastama keemiliste näitajate poolest järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Normid
a) Keedusoola (kloornaatrium) sisaldus %-des konservi netokaalust	1,2—2,5
b) Ingliseina soolade sisaldus (ümberarvestatult tinale) mg-des 1 kg konservi kohta, mitte rohkem kui	200

Esitanud NSV Liidu Kalatööstuse Ministeerium	Kinnitanud Standardite, Mõõtude ja Mõöduriistade Komitee 31. III 1955	Kehtestamise kuupäev 1. X 1955
----------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------

Näitajate nimetused	Normid
c) Seatina soolade sisaldus	Ei ole lubatud
d) Konservide happesus, kui konservi retseptuuris esineb äädikas, ei või olla (ümberarvestatult õunhappele) %-des netokaalust suurem kui	0,6

7. Organoleptiliste ja füüsikaliste näitajate poolst peavad konservid vastama järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Iseloomustus ja normid
1. Maitse ja lõhn	Meeldiv, omane antud keedetud kalaliigile, ülevalatud aromaatsaid vürtse sisaldava tarretuva lahusega
2. Kalaliha konsistents	Õrn, mahlane, on lubatud kalatükkide kerget ülekeetmist ja kõvu selgroolülisid
3. Liha värvus	Omane antud keedetud kalalihale, selgroo ümbrus ilma punaka värvusega. Kalatükkides ja želees on lubatud tumedamaid täppe ja plekke
4. Zelee konsistents ja värvus	Helé, ühtlane, sülditaoline, kalatükke täiesti kattev. On lubatud, tingituna eraldunud kalaosakestest, vähemärgatav sogasus
5. Paigutus	Suurte kalade tügid paigutatakse, löikepool all, tihedalt purgi põhjale, kuid väikeste kalade tügid või kehad — lapiti ridamisi, kusjuures ühe kala peapoolne osa asetatakse teise kala sabapoolse osa vastu Kalatükkide ja kehade hulka ei normeerita
6. Kaalu suhe %-des $\frac{\text{kala}}{\text{zelee}}$	$\frac{60}{40} \quad \frac{80}{20}$
7. Kõrvalised lisandid	Ei ole lubatud

II. VASTUVÖTUEESKIRJAD JA KATSETAMISMEETODID

8. Konservide vastuvõtmist, proovide võtmist ja katsetamist teostatakse vastavalt OST-ile NKPP 559 «Konservitud toiduproduktid. Katsetamismeetodid».

Raskete metallide sisalduse määramist konservides teostatakse vastavalt GOST-ile 5370—50 «Toiduained ja joogid ning maitseained. Seatina, vase, tsingi ja inglistina määramise meetodid».

III. PAKEND, MARKEERING, TRANSPORTIMINE JA SÄILITAMINE

9. Konservide pakkimist ja markeerimist tuleb teostada vastavalt GOST-ile 1506—52 «Konservid metall- ja klaas- taaras. Pakkimine, pakend ja markeering». Etikettidel peab olema kirjutatud:

«Soovitav säilitada külmas».

Konservid tuleb pakkida plekkpurkidesse mahuga kuni 350 ml.

Tarbijate tellimisel võib konserve väljastada ka suurema mahuga purkides.

10. Konservide transportimine peab toimuma NSV Liidu Teedeministeeriumi, NSV Liidu Merelaevastiku Ministeeriumi ja NSV Liidu Jõelaevastiku Ministeeriumi poolt kiirestiriknevate veoste vedamise kohta kinnitatud instruksiooni kohaselt.

11. Konserve tuleb säilitada tööstuslike ettevõtete ladudes NSV Liidu Kalatööstuse Ministeeriumi poolt kinnitatud instruksiooni kohaselt ja kaubandusvõrgu baasides ja ladudes NSV Liidu Kaubandusministeeriumi poolt kinnitatud instruksiooni kohaselt.

NSVL	RIIKLIK STANDARD	GOST 7144—55
NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures asuv Standardite, Mõõtude ja Mõöduriistade Komitee	KALAKONSERVID SUITSUTATUD KALA ÕLIS Tehnilised tingimused	Asendab GOST-i 7144—54
		Grupp N 23

I. TEHNILISED TINGIMUSED

1. Konservid «Suutsutatud kala õlis» peavad olema valmistatud jahutatud või külmutatud kalast, samuti värskest kalast NSV Liidu Kalatööstuse Ministeeriumi tehnoloogilise instruksiooni kohaselt, kooskõlastatult NSV Liidu Tervishoiu-ministeeriumiga retsepti osas NSV Liidu Kaubandusministeeriumiga.

Kala peab olema suutsutatud, purkidesse asetatud, taimeõliga üle valatud, hermeetiliselt suletud ja steriliseeritud temperatuuris üle 100° C.

2. Värske, jahutatud või külmutatud kala ja keedusool, mida kasutatakse konservide valmistamiseks, peavad kuuluma vähemalt esimesse sorti.

Taimeõli — seesami-, arahiisi- ja sinepiõli — ei tohi olla alla esimest sorti, päevalilleõli ja puuvilla seemneõli peab olema rafineeritud. On lubatud kasutada kõrgemat sorti päevalilleõli rafineerimatult.

Toormaterjal ja abimaterjalid peavad vastama kehtivate standardi nõuetele, viimaste puudumisel aga tehniliste tingimuste nõuetele.

3. Konservides ei tohi olla soomuseid, päid, sisikondi, verejätmeid ega luukilbikesi (luumoodustisi).

Väikestel heeringatel, pikkusega alla 15 sm, räimel, moival, meritindil, tuulehaugil ja räabisel võib soomused, sisikonnad ja uimed alles jätta, tursalistel, sägal ja angerjal — ainult soomused, lestal aga mari (või niisk) ja soomused.

4. Konservide valmistamiseks kasutatakse järgmisi kala-liike: tuurakala, sevrjuugat, beluugat, säga, heeringat, turska, pikšat, siiskat, lutsu, lesta, räabist, meritinti, muksuni, tširi, siiga, põžjani, peljadi, omuli, kiiska, räime, angerjat, tuulehaugi, moivat, magevee ahvenat, sterletti, viidikat.

Eitanud NSV Liidu Kalatööstuse Ministeerium	Kinnitanud Standardite, Mõõtude ja Mõöduriistade Komitee 31. III 1955	Kehtestamise kuupäev 1. X 1955
---------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------

5. Konservid peavad vastama bakterioloogiliste näitajate poolest NSV Liidu Tervishoiu-ministeeriumi poolt kinnitatud instruksioonile «Konservide sanitaartechnilise kontrollimise korrast» nõuetele.

6. Konservid peavad keemiliste näitajate poolest vastama järgmistele nõuetele.

Näitajate nimetused	Normid
a) Keedusoola (kloornaatriumi) sisaldus %-des konservide netokaalust . . .	1,3—2,5
b) Inglise-tina soolade sisaldus (ümberarvestatult tinalle) mg-des 1 kg konservi kohta, mitte rohkem kui	200
c) Seatina soolade sisaldus	Ei ole lubatud

7. Konservid peavad vastama organoleptiliste ja füüsikaliste näitajate poolest järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Iseloomustus ja normid
1. Maitse ja lõhn	Meeldiv, omane suitsutatud kalale õlis
2. Õli läbipaistvus	Pärast seismist peab õli olema läbipaistev, vähemärgatava sadestuse ja väikeste kalaosakestega
3. Liha konsistents	Liha peab olema õrn ja tiheda koostisega, kuid sealjuures mitte kuiv, meritindil, põžjanil ja tursalastel võib liha olla kuivavõitu. Kalatükid ja terved kalad ei tohi purgist väljavõtmisel laguneda. On lubatud vintskevõitu ja kergelt ülekeedetud liha, samuti ka tükkide ja tervete kalade osaline lagunemine purgist väljavõtmisel
4. Kalade purki paigutamine	Suurte kalade tükid peavad olema laotud põiklõikega purgi põhja suunas, väikesed tükid ja terved kalad aga lapiti. Väikesed lestad laotakse lapiti Väikesed kalad laotakse paralleelsetesse ridade, silindrilistesse purkidesse ristuvate ridade

Näitajate nimetused	Iseloomustus ja normid
5. Tükide hulk purgis	<p>Iga kala laotakse ritta nii, et peapool jääks kõrvalasuva kala sabapoolle vastu. Põhja pool olevad kalad peavad olema laotud kõhuga väljapoole. Kalade pikkus peab olema ühesugune, pikkuse vahe ei või ületada 3 sm. Väikeste kalade sabauimi võib alles jätta kuni 5 sm ulatuses.</p> <p>Väikest kõrvalekaldumist õigest ladumisviisist ei ole lubatud.</p> <p>Tükide hulk purgis tuuraliste ja teiste suurte kalade puhul, kaasa arvamata ühte kaalulisa tükki, peab olema 260 ml mahuga purkides kuni 2 tükki, 350 ml mahuga purkides kuni kolm tükki, kuid 480 ml mahuga purkides kuni 4 tükki.</p> <p>Kalatükide mõõtmed purki paigutamisel peavad vastama selle kõrgusele.</p> <p>Väikeste kalade ja nende tükide arvu purgis ei normeerita.</p>
6. Kaalu suhe %-des	$\frac{70}{30} \frac{85}{15}$
7. Kõrvalised lisan-did	Ei ole lubatud

II. VASTUVÕTUEESKIRJAD JA KATSETAMISMEETODID

8. Konservide vastuvõtmist, proovide võtmist ja katsetamist teostatakse vastavalt OST-ile ja NKPP 559 «Konservitud toiduproduktid. Katsetamismeetodid».

Raskete metallide sisalduse määramist konservides teostatakse vastavalt GOST-ile 5370—50 «Toiduained ja joogid ning maitseained. Seatina, vase, tsingi ja inglistina määramise meetodid».

III. PAKEND, MARKEERING, TRANSPORTIMINE JA SÄILITAMINE

9. Konservide pakkimist ja markeerimist tuleb teostada vastavalt GOST-ile 1506—52 «Konservid metall- ja klaastaras. Pakkimine, pakend ja markeering».

Konserve tuleb pakkida plekkpurkidesse mahuga mitte üle 350 ml, kuid Kaug-Itta saadetavad konservid 480 ml mahulis-tesse purkidesse.

Tursalisi kalu (välja arvatud luts) pakitakse aga plekkpurkidesse mahuga kuni 480 ml, mille sisemine pind on kaetud NSV Liidu Toiduainetetööstuse Ministeriumi poolt lubatud püsiva lakiga.

10. Konservide transportimine peab toimuma NSV Liidu Teedeministeriumi, NSV Liidu Merelaevastiku Ministeriumi ja NSV Liidu Jõelaevastiku Ministeriumi poolt kiirestiriknevate veoste vedamise kohta kinnitatud instruksiooni kohaselt.

11. Konserve tuleb säilitada tööstuslike ettevõtete ladudes NSV Liidu Kalatööstuse Ministeriumi poolt kinnitatud instruksiooni kohaselt ja kaubandusvõrgu baasides ja ladudes — NSV Liidu Kaubandusministeriumi poolt kinnitatud instruksiooni kohaselt.

NSVL	RIIKLIK STANDARD	GOST 6065—55
NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures asuv Standardite, Mõõtude ja Mööduriistade Komitee	KALAKONSERVID PRAETUD KALA ÕLIS Tehnilised tingimused	Asendab GOST-i 6065—54 Grupp N 23

I. TEHNILISED TINGIMUSED

1. Konservid «Praetud kala õlis» peavad olema valmistatud värskest, jahutatud või külmutatud kalast vastavalt NSV Liidu Kalatööstuse Ministeeriumi tehnoloogilisele instruksioonile, kooskõlastatult NSV Liidu Tervishoiuministeeriumiga ja retsepti osas NSV Liidu Kaubandusministeeriumiga.

Kala peab olema praetud, asetatud purkidesse, üle valatud õliga, hermeetiliselt suletud ja steriliseeritud temperatuuris üle 100° C.

2. Konservide valmistamiseks kasutatav toormaterjal ja abimaterjalid ei tohi olla alla esimest sorti ja peavad vastama kehtivate standardite nõuetele, viimaste puudumisel — tehniliste tingimuste nõuetele.

3. Konservides ei tohi olla soomuseid, uimi, sisikondi, verejäätmekid ja päid.

Väikestel kaladel — meritindil, räimel, räabisel, väikestel heeringatel, stavriidil, smariidil, särjel, musta mere skumbrial, siberi teibil ja põhja tursal — võib uimed alles jätta.

Tursalistel kaladel ja mudilastel võib soomuse külge jätta, lestal võib marja ja niisa sisse jätta.

4. Konserve tuleb valmistada järgmistest kalaliikidest:

Sugukondade nimetused	Kalaliikide nimetused
a) mudilased b) karplased	mudilane verhoglad, siberi teib (megdöm), tõugjas, roosärg, tolstolobik, säinas, sevani hromulja, särg

Esitanud NSV Liidu Kalatööstuse Ministeerium	Kinnitanud Standardite, Mõõtude ja Mööduriistade Komitee 31. III 1955	Kehtestamise kuupäev 1. X 1955
----------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------

Sugukondade nimetused	Kalaliikide nimetused
c) lestalased	lest
d) kefaallased	kefaal
e) tintlased	meritint
f) ahvenlased	ahven, kiisk
g) heeringlased	väikesed heeringad, räim
h) lõhelised	rääbis, siig, sõrok, põžjan
i) skarpenoovid	meriahven
j) skumbrijalased	pelamiid, skumbria
k) smariidid	smariid
l) sägalased	säga
m) stavriidlased	stavriid
n) tursalased	navaaga, tursk, pikša, luts
o) hauglased	haug

5. Konservid peavad vastama bakterioloogiliste näitajate poolest NSV Liidu Tervishoiuministeeriumi poolt kinnitatud instruksiooni «Konservide sanitaartehnilise kontrollimise korrast» nõuetele.

6. Konservid peavad keemiliste näitajate poolest vastama järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Normid
a) Keedusoola (kloornaatriumi) sisaldus %-des konservide netokaalust	1,5—2,5
b) Ingliseina soolade sisaldus (ümberarvestatult tinale) mg-des 1 kg konservi kohta, mitte rohkem kui	200
c) Seatina soolade sisaldus	Ei ole lubatud

7. Konservid peavad vastama organoleptiliste ja füüsikaliste näitajate poolest järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Iseloomustus ja normid
1. Maitse ja lõhn	Meeldiv, omane antud õlis praetud kala-liigile

Näitajate nimetused	Iseloomustus ja normid
2. Liha konsistents	<p>Mahlakas, tihe, kuid mitte kuiv ega vintske. Kalatükid ja terved kalad ei tohi purgist väljavõtmisel laguneda</p> <p>On lubatud vähest kuivust ja vintskust või kerget liha ülekeetmist. Üksikute tükide purgist väljavõtmisel on lubatud nende lagunemine</p>
3. Õli läbipaistvus	Pärast seismist peab õli olema läbipaistev, valgutükikestest koosneva sadestusega ja vähesel määral eristunud niiskusega
4. Tükide hulk	<p>Suurte kalade tükide hulk purgis, kaasa arvamata ühte kaalulisa tükki, ei või ületada kolme</p> <p>Väikeste kalade ja nende tükide arvu ei normeerita</p> <p>Sabapoolseid tükke ei või olla purgis üle ühe</p>
5. Kalade purki paigutamine	<p>Kalatükid laotakse põiklõikega purgi põhja poole. Kalatükide kõrgus peab vastama purgi sisemisele kõrgusele</p> <p>Terved väikesed kalad peavad olema asetatud lapiti, ridadena, iga kala kõrvaloleva suhtes vastassuunas. Tervete kalade pikkuse vahe ühes purgis ei tohi ületada 3 sm. Väikesed kalad, mida oma mõõtmete tõttu ei asetata purki tervetena, võivad olla laotud tükkidena lapiti või põiklõikega purgi põhja poole. Sellest ladumisviisist on lubatud vähene kõrvalekaldu mine</p>
6. Kaalu suhe %-des	$\frac{\text{kala}}{\text{õli}} \quad \frac{75}{25} \quad \frac{90}{10}$
7. Kõrvalised lisandid	Ei ole lubatud

II. VASTUVÕTUEESKIRJAD JA KATSETAMISMEETODID

8. Konservide vastuvõtmist, proovide võtmist ja katsetamist teostatakse vastavalt OST-ile NKPP 559 «Konservitud toiduproduktid. Katsetamismeetodid».

Raskete metallide sisalduse määramist konservides teostatakse vastavalt GOST-ile 5370—50 «Toiduained ja joogid ning maitseained. Seatina, vase, tsingi ja inglistina määramise meetodid».

III. PAKEND, MARKEERING, TRANSPORTIMINE JA SÄILITAMINE

9. Konservide pakkimist ja markeerimist tuleb teostada vastavalt GOST-ile 1506—53 «Konservid metall- ja klaas- taaras. Pakkimine, pakend ja markeering».

Konservid tuleb pakkida plekkpurkidesse netokaaluga kuni 350 g, Kaug-Itta saadetavad konservid aga purkidesse netokaaluga kuni 480 g.

Tursalisi kalu (välja arvatud luts) pakitakse purkidesse, mille sisemine pind on kaetud toiduainete pakkimiseks kasutava püsiva lakiga.

Tarbijate tellimisel võib konserve väljastada üle 530 ml mahuga plekk- või klaaspurkides.

10. Konservide transportimine peab toimuma NSV Liidu Teedeministeeriumi, NSV Liidu Merelaevastiku Ministeeriumi ja NSV Liidu Jõelaevastiku Ministeeriumi poolt kiirestiriknevate veoste vedamise kohta kinnitatud instruksiooni kohaselt.

11. Konserve tuleb säilitada tööstuslike ettevõtete ladudes NSV Liidu Kalatööstuse Ministeeriumi poolt kinnitatud instruksiooni kohaselt ja kaubandusvõrgu baasides ja ladudes NSV Liidu Kaubandusministeeriumi poolt kinnitatud instruksiooni kohaselt.

NSVL	RIIKLIK STANDARD	GOST 7454—55
NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures asuv Standardite, Mõõtude ja Mõöduriistade Komitee	KALAKONSERVID SARDIINID ÕLIS (PEALE SARDIINI-IVASSI) JA KALA ÕLIS Tehnilised tingimused	Asendab GOST-e 6209—52, 5977—51 ja OST-i NKPP 393
		Grupp N 23

I. TEHNILISED TINGIMUSED

1. Kalakonservid «Sardiinid õlis» ja «Kuivatatud või termiliselt töödeldud kala õlis» — tuleb valmistada NSV Liidu Kalatööstuse Ministeeriumi tehnoloogilise instruksiooni kohaselt värskest, jahutatud või külmutatud kalast. Kala peab olema kuivatatud või termiliselt töödeldud, asetatud purkidesse, õliga üle valatud, hermeetiliselt suletud ja steriliseeritud temperatuuris üle 100° C.

2. Tehnoloogiline instruksioon, mille kohaselt konserve valmistatakse, peab olema kooskõlastatud NSV Liidu Tervishoiuministeeriumiga, retseptuuri osas NSV Liidu Kaubandusministeeriumiga.

3. Sardiinidel ja kuivatatud või termiliselt töödeldud kaladel kõrvaldatakse pead otselõikega, sabauimed jäetakse alles 2—5 mm ulatuses, soomused kõrvaldatakse, sisikonnad võib alles jätta.

Suurtel kuivatatud või termiliselt töödeldud kaladel (või nende tükkidel) ei ole lubatud alles jätta päid, soomuseid, sisikondi, uimi ega verejäätmekid.

4. Värske, jahutatud või külmutatud kala ja abimaterjalid ei tohi olla alla esimest sorti. Konservide ülevalamiseks kasutatakse oliivi-, arahiisi- või rafineeritud päevalilleõli (või nende segu), mille kvaliteet vastava standardi kohaselt ei või olla alla esimest sorti. Kasutada võib rafineerimatult kõrgema sordi päevalilleõli.

Toor- ja abimaterjalid peavad vastama kehtivate standardite nõuetele, viimaste puudumisel aga tehniliste tingimuste nõuetele.

5. Konserve tuleb väljastada järgmistes liikides:

a) «Balti sardiinid õlis» — valmistatakse räimedest ja balti kiludest;

b) «Kaspia sardiinid õlis» — valmistatakse kaspia kiludest;

Esitanud NSV Liidu
Kalatööstuse
Ministeerium

Kinnitanud Standardite, Mõõtude
ja Mõöduriistade Komitee
31. III 1955

Kehtestamise
kuupäev
1. X 1955

c) «Põhja sardiinid õlis» — valmistatakse atlandi ja valge mere heeringatest;

d) «Musta mere sardiinid» — valmistatakse barabulidest;

e) «Sardiinid õlis (hamsast)» — valmistatakse hamsadest;

f) «Kaug-ida sardiinid õlis (skumbriast)» — valmistatakse väikestest kaug-ida skumbriatest;

g) «Kefaal õlis», «Stavriid õlis», «Rääbis õlis», «Skumbria õlis», «Tuulehaug õlis», «Heeringas õlis».

6. Olenevalt kvaliteedist liigitatakse «Sardiinid õlis» kahte sorti: kõrgema sordi sardiinid ja sardiinid. «Kala õlis» ei liigitata sortide järgi.

7. Konservid peavad vastama bakterioloogiliste näitajate poolest NSV Liidu Tervishoiuministeeriumi poolt kinnitatud instruksiooni «Konservide sanitaartehnilise kontrollimise korralduse» nõuetele.

8. Konservid peavad keemiliste näitajate poolest vastama järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Normid
1. Keedusoola (kloornaatrium) sisaldus %-des konservide netokaalust	1,5—2,5
2. Inglistina soolade sisaldus (ümberarvestatult tinale) mg-des 1 kg konservi kohta, mitte rohkem kui	200
3. Seatina soolade sisaldus	Ei ole lubatud

9. Sardiinid õlis ja kuivatatud või termiliselt töödeldud kala õlis peavad vastama organoleptiliste ja füüsikaliste näitajate poolest järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Iseloomustus ja normid		
	Kõrgema sordi sardiinid	Sardiinid	Kuivatatud kala õlis
1. Maitse ja lõhn	Meeldiv, antud konservi liigile omase nõrga aroomiga, mõru kõrvalmaitseta	Sama, mis kõrgema sordi sardiinidel. On lubatud vähemärgatav lisamaitse	Sama, mis kõrgema sordi sardiinidel. On lubatud vähemärgatav mõru lisamaitse

Näitajate nimetused	Iseloomustus ja normid		
	Kõrgema sordi sardiinid	Sardiinid	Kuivatatud kala õlis
2. Konsistents	Õrn, mahlakas. Korralikult purgist väljavõtmisel ei tohi kalad puruneda	Sama, mis kõrgema sordi sardiinidel. Purgist väljavõtmisel võivad üksikud kalad puruneda	Sama, mis kõrgema sordi sardiinidel. Üksikud kalad ja kalatükid võivad puruneda
3. Nahakatte seisukord	Nahakate vigastamata, välja arvatud kalade kokkupuute kohad. On lubatud katkiste kõhualustega ja rikutud nahakatttega kalu kuni 15% (arvestamata kalade kokkupuute kohati) ja üksikuid soomuseid	Sama, mis kõrgema sordi sardiinidel. Katkised kõhualused ja rikutud nahakate on lubatud	Sama, mis kõrgema sordi sardiinidel. Katkised kõhualused ja rikutud nahakate on lubatud
4. Paigutus	Kalad laotakse kõhupoolega ülispoole ja iga kala oma kõrvaloleva suhtes nii, et ühe peapool on teise sabapoollega kohakuti Kalad peavad purgis olema suuruselt võrdsed Kõrvalekaldumine kala pikkustes on lubatud kuni 10 mm piires. Kalu võib laduda ovaalsetesse purkidesse nn. kuusekese taoliselt, s. t. peapoollega purgi seinte poole,	Sama, mis kõrgema sordi sardiinidel. Kalade pikkustes kõrvalekaldumine on lubatud kuni 20 mm	Sama, mis kõrgema sordi kaladel. Kalade pikkustes kõrvalekaldumine on lubatud kuni 20 mm Suurte kefaalide, skumbria, stavriidi tükid laotakse lõikepinnaga purgi põhja poole või lapiti

Näitajate nimetused	Iseloomustus ja normid		
	Kõrgema sordi sardiinid	Sardiinid	Kuivatatud kala õlis
	täisnurksetesse purkidesse aga paralleelsete riidadena		
5. Oli läbipaistvus	Pärast seismist peab õli olema läbipaistev, settega alumistes kihtides Barabulist musta mere sardiinidel võib õli olla roosaka tooniga		
6. Kaalu suhe %-des			
kala		75	90
õli		25	10
7. Kõrvalised lisan- did		Ei ole lubatud	

II. VASTUVÕTUEESKIRJAD JA KATSETAMISMEETODID

10. Konservide vastuvõtmist, proovide võtmist ja katsetamist teostatakse vastavalt OST-ile ja NKPP 559 «Konservitud toiduproduktid. Katsetamismeetodid».

Raskete metallide sisalduse määramist konservides teostatakse vastavalt GOST-ile 5370—50 «Toiduained ja joogid ning maitseained. Seatina, vase, tsingi ja inglistina määramise meetodid».

III. PAKEND, MARKEERING, TRANSPORTIMINE JA SÄILITAMINE

11. Konservide pakkimist ja markeerimist tuleb teostada vastavalt GOST-ile 1506—52 «Konservid metall- ja klaas- taaras. Pakkimine, pakend ja markeering».

Konserve tuleb pakkida silindrilistesse või muu kujulis- tesse plekkpurkidesse mahuga kuni 260 g. Konserve õlis võib väljastada kuni 480 g netokaaluga purkides.

Tarbijate tellimise kohaselt võib väljastada konserve pur- kides ka suurema netokaaluga.

12. Konservide transportimine peab toimuma NSV Liidu Teedeministeeriumi, NSV Liidu Merelaevastiku Ministeeriumi ja NSV Liidu Jõelaevastiku Ministeeriumi poolt kiirestiriknevate veoste vedamise kohta kinnitatud instruksiooni kohaselt.

13. Konserve tuleb säilitada tööstuslike ettevõtete ladudes NSV Liidu Kalatööstuse Ministeeriumi poolt kinnitatud instruksiooni kohaselt ja kaubandusvõrgu baasides ja ladudes NSV Liidu Kaubandusministeeriumi poolt kinnitatud instruksiooni kohaselt.

NSVL	RIIKLIK STANDARD	GOST 280—55
NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures asuv Standardite, Mõõtude ja Mööduriistade Komitee	KALAKONSERVID SPROTID ÕLIS Tehnilised tingimused	Asendab GOST-i 280—41
		Grupp N 23

I. TEHNILISED TINGIMUSED

1. Kalakonservid «Sprotid õlis» peavad olema valmistatud värskest kalast: räimedest, balti kiludest, kaspia kiludest, valge mere heeringatest, väikestest atlandi heeringatest, rasvastest atlandi heeringatest ja hamsast.

Suitsutatud kala asetatakse purki, valatakse üle taimeõli või taimeõli seguga, suletakse hermeetiliselt ja steriliseeritakse temperatuuris üle 100° C.

2. Konservid valmistatakse vastavalt NSV Liidu Kalatööstuse Ministeriumi tehnoloogilisele instruksioonile, mis on kooskõlastatud NSV Liidu Tervishoiuministeriumiga, retseptuuri osas NSV Liidu Kaubandusministeriumiga.

3. Värske kala, jahutatud või külmutatud kala, poolfabrikaat (suitsutatud kala) keedusool, mida kasutatakse konserve valmistamiseks, ei tohi olla alla esimest sorti.

Taimeõli ei tohi olla alla esimest sorti, päevalilleõli peab olema rafineeritud, kõrgema sordi päevalilleõli on lubatud kasutada ka rafineerimatult. Toormaterjal ja abimaterjalid peavad vastama kehtivate standardite nõuetele, viimaste puudumisel aga tehnilistele tingimustele.

4. Konserve «Sprotid õlis» valmistatakse järgmiste nimetustega:

a) «Sprotid õlis» — räimedest, balti kiludest, kaspia kiludest, valge mere heeringatest, atlandi heeringatest, rasvastest väikestest atlandi heeringatest;

b) «Suured sprotid õlis» — üle 12 sm pikkustest räimedest;

c) «Musta mere sprotid õlis» — hamsast.

5. Sprotid jaotatakse vastavalt kvaliteedile kõrgema sordi sprottideks ja sprottideks.

Esitanud NSV Liidu
Kalatööstuse
Ministerium

Kinnitanud Standardite, Mõõtude
ja Mööduriistade Komitee
31. III 1955

Kehtestamise
kuupäev
1. X 1955

6. Konservid peavad vastama bakterioloogiliste näitajate poolest NSV Liidu Tervishoiuministeeriumi poolt kinnitatud instruksiooni «Konservide sanitaartechnilise kontrollimise korrast» nõuetele.

7. Konservid peavad keemiliste näitajate poolest vastama järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Normid	
	Kõrgema sordi sprotid	Sprotid
a) Keedusoola (kloornaatrium) sisaldus %-des konservide netokaalust	1,3—2,5	1,0—3,0
b) Ingliseina soolade sisaldus (ümberarvestatult tinale) mg-des 1 kg konservile, mitte enam kui	200	200
c) Seatina soolade sisaldus	Ei ole lubatud	

8. Konservid peavad füüsikaliste ja organoleptiliste näitajate poolest vastama järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Iseloomustus ja normid	
	Kõrgema sordi sprotid	Sprotid
1. Maitse ja lõhn	Meeldiv, õrn, omane suitsutatud kalale õlis, mõru kõrvalmaitseta	Sama, mis kõrgema sordi sprotidel. On lubatav mõru kõrvalmaitse ja märgatav suitsulõhn
2. Töötlus	Pead tuleb eemaldada täpse sirge või viltuse löikega; soomused kõrvaldatakse, sabauimed kuni 5 sm võivad alles jääda	
3. Paigutus	Kalad laotakse purki paralleelsete ridadena, silindrilistesse purkidesse aga üksteist ristavate ridadena, kusjuures ühe kala peapoolne osa asetatakse kõrvaloleva kala sabapoolse osa vastu	
	Pealmise ja alumise rea kalad tuleb paigutada kõhupoolega purgi kaane ja põhja poole	
4. Oli läbipaistvus	Pärast seismist peab õli olema läbipaistev, sadestusega alumistes kihtides	Sama, mis kõrgema sordi sprotide kohta. On lubatud niiskuse settimist ja hõljuvatest osakestest põhjustatud sadestust

Näitajate nimetused	Iseloomustus ja normid	
	Kõrgema sordi sprotid	Sprotid
5. Kalade mõõtmised: Kalade pikkus peab olema:		
kiludel	50 kuni	110 mm
räimedel	70 ..	110 ..
heeringatel	70 ..	110 ..
hamsal	mitte alla	50 ..
	Suuri sprotte valmistatakse üle 110 mm pikkustest räimedest. Kalad peavad olema purgis ühesuurused. On lubatud kõrvalekaldumine pikkustes kuni 20 mm, kuid suurtel sprottidel mitte üle 30 mm	
6. Nahakatte värvus	Kalade nahakatte värvus peab olema ühtlaselt kuldkollane või tumekollane	Sama, mis kõrgema sordi sprottidel. Nahakatte värvus võib olla ebahütlane helekuldsest kuni pruunini
7. Kalade seisukord	Kalad ja nende nahakatte peab olema terve. On lubatud osaliselt äratulnud nahaga ja katkiste kõhtudega kalu kuni 30% ja nahakattel üksikuid soomuseid	Sama, mis kõrgema sordi sprottidel. On lubatud: a) laduda ühte purki vastu purgi põhja ja kaant 100% katkiste kõhtude ja selgadega kalu; b) soomuseid; c) üle 30% katkiste kõhtudega ja rikitud nahaga kalu
8. Konsistents	Kalaliha peab olema õrn, mitte kuiv. Kala ei tohi laguneda ettevaatlikul purgist väljavõtmisel	Sama, mis kõrgema sordi sprottidel. On lubatud kuivavõitu ja osaliselt ülekeedetud kalaliha. Üksikud kalad võivad purgist väljavõtmisel puruneda

Näitajate nimetused	Iseloomustus ja normid	
	Kõrgema sordi sprotid	Sprotid
9. Kaalu suhe %-des:		
kala	75 — 90	70 — 90
õli	25 — 10	30 — 10
10. Kõrvalised lisandid	Ei ole lubatud	

II. VASTUVÖTUEESKIRJAD JA KATSETAMISMEETODID

9. Konservide vastuvõtmist, proovide võtmist ja katsetamist teostatakse vastavalt OST-ile NKPP 559 «Konservitud toiduproduktid. Katsetamismeetodid».

Raskete metallide sisalduse määramist konservides teostatakse vastavalt GOST-ile 5370—50 «Toiduained ja joogid ning maitseained. Seatina, vase, tsingi ja inglistina määramise meetodid».

III. PAKEND, MARKEERING, TRANSPORTIMINE JA SÄILITAMINE

10. Konservide pakkimist ja markeerimist tuleb teostada vastavalt GOST-ile 1506—53 «Konservid metall- ja klaastaras. Pakkimine, pakend ja markeering».

Konservid tuleb pakkida plekkpurkidesse netokaaluga kuni 350 ml.

Suuri sprotte õlis peab pakkima ainult ovaalsetesse purkidesse.

11. Konservide transportimine peab toimuma NSV Liidu Teedeministeeriumi, NSV Liidu Merelaevastiku Ministeeriumi ja NSV Liidu Jõelaevastiku Ministeeriumi poolt kiirestiriknevate veoste vedamise kohta kinnitatud instruksiooni kohaselt.

12. Konserve tuleb säilitada tööstuslike ettevõtete ladudes NSV Liidu Kalatööstuse Ministeeriumi poolt kinnitatud instruksiooni kohaselt ja kaubandusvõrgu baasides ja ladudes NSV Liidu Kaubandusministeeriumi poolt kinnitatud instruksiooni kohaselt.

NSVL	RIIKLIK STANDARD	GOST 7453—55
NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures asuv Standardite, Mõõtude ja Mööduriistade Komitee	PRESERVID TÖÖDELDUD KALADEST	Asendab GOST-e 3946—47
	Tehnilised tingimused	Grupp N 23

I. TEHNILISED TINGIMUSED

1. Kalapreserveid peavad olema valmistatud NSV Liidu Kalatööstuse Ministeeriumi tehnoloogilise juhendi järgi värskest kalast, samuti ka vürtssoolas kaladest.

Kalad peavad olema töödeldud, asetatud purkidesse, soola ja vürtsi seguga üle puistatud, üle valatud vürtsi või marinaadkastmega või sinepisoustiga, purgid peavad olema hermeetiliselt suletud.

2. Preservide valmistamise tehnoloogiline instruksioon peab olema kooskõlastatud NSV Liidu Tervishoiuministeeriumiga ja retsepti osas NSV Liidu Kaubandusministeeriumiga.

3. Värsked kalad, poolfabrikaadid ja abimaterjalid ei tohi olla alla esimest sorti ja peavad vastama kehtivate standardite nõuetele.

Kasutada on lubatud mehaaniliste vigastustega heeringaid, kui muud näitajad vastavad esimese sordi nõuetele.

Bensoehappenaatrium peab vastama NSVL Riikliku Farmakopöa nõuetele.

4. Olenevalt heeringate nimetusest ja töötlustest valmistatakse järgmisi preserve:

1) vürtssoolas valge mere räimed ja heeringad, marineeritud ja sinepikastmes:

- a) «Terved kalakered»,
- b) «Filee»,
- c) «Rulett»,
- d) «Anšoovis»;

Esitanud NSV Liidu
Kalatööstuse
Ministeerium

Kinnitanud Standardite, Mõõtude
ja Mööduriistade Komitee
31. III 1955

Kehtestamise
kuupäev
1. X 1955

2) kaspia heeringas (peale tšernospinka), vaikse ookeani rasvaheeringas ja vaikse ookeani heeringas vürtssoolas, marineeritud ja sinepikastmes:

- a) «Terved kalakered»,
- b) «Heeringas — tükeldatud»,
- c) «Filee»,
- d) «Heeringa filee — tükeldatud»,
- e) «Rulett»;

3) rasvane atlandi heeringas ja atlandi heeringas vürtssoolas, marineeritud ja sinepikastmes:

- a) «Terved kalakered»,
- b) «Heeringas — tükeldatud»,
- c) «Filee»,
- d) «Heeringa filee — tükeldatud»,
- e) «Rulett»,
- f) «Anšoovis»;

4) Šosvini heeringas vürtssoolas: «Terved kalakered»;

5) Balti kilud vürtssoolas:

- a) «Terved kalad»,
- b) «Anšoovis».

5. «Kalakeredeks» nimetatakse kalu, millel on eraldatud pea, kõhualune teravik, uimed, sisikond, mari või niisk, soomused ning kõhuõõs hoolikalt pestud ja puhastatud verest ja kiledest.

Räime, kilu, sosvini, valge mere, atlandi ja rasvase atlandi heeringa keredel pikkusega alla 12 sm on lubatud uimed alles jätta, välja arvatud sabauimed.

6. Tükeldatud heeringat valmistatakse üle 14 sm pikkusega keredest, täpselt risti lõigatud 2—5 sm suurustest tükkidest.

7. Fileed valmistatakse suurte kalade keredest, mis on lõigatud pikuti pooleks, nahk, selgroog ja ribiluud kõrvaldatud.

Räimedel ja väikestel heeringatel on lubatud nahk ja üksikud ribiluud alles jätta.

8. «Heeringa filee — tükeldatud» valmistatakse fileest 2—3 sm suuruste ristlõikega tükkidega.

9. Rulett valmistatakse rullikeeratud fileest. Rullide ühtlase kõrguse saamiseks võib õgvendada filee kõhualust osa.

10. «Anšoovis» valmistatakse pikuti poolitatud kalafileest ja asetatakse purki.

11. Preservid peavad keemiliste näitajate poolest vastama järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Normid
a) Keedusoola (kloornaatriumi) sisaldus %-des preservidel sinepikastmes	7 kuni 10
preservidel vürtssoolas ja marineeritud anšoovisel	8 „ 12 6 „ 12
b) Bensoehappenaatriumi sisaldus grammides 1 kg purgi sisu suhtes mitte üle	1,0
c) Kalaliha happesus (ümberarvestatult äädikhappele) %-des (preservidel sinepikastmes ja marineeritud)	0,6 kuni 1,2

Märkus. Preservidel, mis väljastatakse Balti vabariikide ettevõtete poolt, võib olla kalaliha happesus kuni 2%.

12. Preservid peavad vastama organoleptiliste ja füüsikaliste näitajate poolest järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Iseloomustus ja normid
1. Maitse ja lõhn	Meeldiv, omane küpsele kalale, vürtside aroomiga ja kastmele vastava lõhnaga
2. Kala liha konsistents	Õrn, mahlakas, mitte pude ega vintske. On lubatud vähene vintsus ja üliküpsus
3. Kala seisukord	Terved kalakered, filee, rulett ja kalatükid peavad olema terved, sirge löikega ja vigastusteta. Kalakeredel, fileel, tükkidel või ruletil võib esineda sisselõikeid ja naha murdumisi kuni 20%
4. Mõõtmed	Kalakered, fileed, rulett ja kalatükid peavad olema suuruselt võrdsed Lubatav kõrvalekaldumine mõõdetes ühes purgis: kalakeredel ja fileel 2 sm, ruletil kõrguse vahe 1,5 sm ja tükkidel kuni 1 sm
5. Liha värvus	Omane antud töötusega kalale, ilma rasva hapnemisest tingitud kollaka värvuseta

Näitajate nimetused	Iseloomustus ja normid
6. Kala kerede paigutus	<p>Ladumine toimub paralleelsete ridadena, silindrilistesse purkidesse üksteisega ristuvate ridadena või ringitaoliselt nii, et ülemise kala peapoolne osa asub allpoolse kala sabapoolsel osal. Silindrilistesse plekkpurkidesse laotakse kalad alumisse ritta seljaga allapoole, kuid alates teisest reast seljaga ülespoole</p>
Filee	<p>Kui ruum võimaldab, laotakse kalad klaaspurkide keskosas vertikaalselt</p> <p>Klaaspurkidesse on lubatud laduda kalakereid vertikaalselt küljega vastu klaasi, kuid ülalosas asuv vaba ruum täidetakse horisontaalse ridadena laotud kaladest</p>
Heeringas, tükeldatud	<p>Filee tuleb laduda plekk- ja klaaspurkidesse, välisküljed ühtlaste omavahel ristuvate ridadena ülespoole</p> <p>Klaastaarasse on lubatud laduda fileed (millel on nahk maha võetud) piki purgi seinu, välisküljega vastu purgi seinu, purgi keskkõhta aga täidetakse rullikeeratud fileega</p>
Heeringa filee tükeldatult	<p>Tükeldatud heeringat tuleb laduda plekk- või klaaspurkidesse põiklõikega purgi põhja poole</p> <p>Heeringa sabapoolseid osasid ei tohi purgis olla üle 20%</p> <p>Heeringa filee tükeldatult tuleb laduda purki tihedalt, hoolikalt ja ühetaoliselt lapiti või põiklõikega purgi põhja poole</p> <p>Heeringa sabapoolseid osasid ei tohi purgis olla üle 20%</p>
Ruletid	<p>Filee (millelt nahk on eemaldatud) sisemine külg puistatakse vürtsi seguga üle, keeratakse rulli nii, et selle väline külg on pöördunud väljapoole</p> <p>Ruletid tuleb asetada purkidesse tihedalt vertikaalse suunaga ülespoole, säilitades nende silindrilist kuju</p>
«Anšoovis»	<p>Filee «Anšoovis» tuleb laduda ühtlaste omavahel ristuvate ridadena silindrilistesse purkidesse, kuid täisnurksetesse purkidesse paralleelsete ridadena. Väline nahaalune filee külg peab olema pööratud purgi kaane poole. Ülemise filee rea peale kaane alla asetatakse üks loorberileht</p>

Näitajate nimetused	Iseloomustus ja normid
7. Kaalu suhe %-des	
kala	75 — 90
kaste	25 — 10
8. Kõrvalised li- sandid	Ei ole lubatud

II. VASTUVÖTUEESKIRJAD JA KATSETAMISMEETODID

13. Preservide vastuvõtmist, proovide võtmist ja katsetamist teostatakse vastavalt OST-ile NKPP 559 «Konservitud toiduproduktid. Katsetamismeetodid».

III. PAKEND, MARKEERING, TRANSPORTIMINE JA SÄILITAMINE

14. Preservide pakkimist ja markeerimist tuleb teostada vastavalt GOST-ile 1506—53 «Konservid metall- ja klaastaa- ras. Pakkimine, pakend ja markeering».

Preserve tuleb pakkida purkidesse netokaaluga kuni 350 ml. Tarbijate tellimisel on lubatud kuni 3000 ml-se mahutavusega, samuti ka lahtikäiva kaanega purke.

15. Preservide transportimine peab toimuma NSV Liidu Teedeministeeriumi, NSV Liidu Merelaevastiku Ministeeriumi ja NSV Liidu Jõelaevastiku Ministeeriumi poolt kiirestiriknevate veoste vedamise kohta kinnitatud instruksiooni kohaselt.

16. Preserve tuleb säilitada tööstuslike ettevõtete ladudes NSV Liidu Kalatööstuse Ministeeriumi poolt kinnitatud instruksiooni kohaselt ja kaubandusvõrgu baasides ja ladudes NSV Liidu Kaubandusministeeriumi poolt kinnitatud instruksiooni kohaselt.

NSVL	RIIKLIK STANDARD	GOST 3945—55
NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures asuv Standardite, Mõõtude ja Mõöduriistade Komitee	PRESERVID KALAST VÜRTSSOOLAS	Asendab GOST-i 3945—47
	Tehnilised tingimused	Grupp N 23

I. TEHNILISED TINGIMUSED

1. Preserve valmistatakse värskest kalast, samuti ka erivürtssoola- või harilikust soolakalast järgmistest kalaliikidest: kiludest, räimedest, väikesest atlandi rasvaheeringast, atlandi ja valge mere heeringast, tülkast, hamsast, tugunist ja sosvini heeringast. Keedusoolasisaldus preservative valmistamiseks kasutatavates poolfabrikaatides ei või ületada 12%.

Hoolikalt pestud ja soomustest ning limast puhastatud kalad asetatakse purkidesse, puistatakse üle soola ja vürtsi seguga või valatakse üle vürtskastmega ning suletakse hermeetiliselt.

2. Preserve tuleb valmistada NSV Liidu Kalatööstuse Ministeriumi tehnoloogilise instruksiooni kohaselt, kooskõlastatult NSV Liidu Tervishoiuministeriumiga ja retseptuuri osas NSV Liidu Kaubandusministeriumiga.

3. Värske kala, poolfabrikaadid ja abimaterjalid ei või olla alla esimest sorti ja peavad vastama kehtivate standardite nõuetele, viimaste puudumisel aga tehniliste tingimuste nõuetele.

Bensoehappenaatrium peab vastama NSV Liidu Riikliku Farmakopöa nõuetele.

4. Preserve vürtssoolas väljastatakse järgmiste nimetustega:

- a) kilud: balti, tallinna, riia, kaspia ja musta mere kilud;
- b) räimed;
- c) väikesed heeringad: valge mere, atlandi rasvaheeringad ja atlandi heeringad;
- d) hamsa;
- e) tülka;
- f) tugun;
- g) sosvini heeringad.

Esitanud NSV Liidu
Kalatööstuse
Ministerium

Kinnitanud Standardite, Mõõtude
ja Mõöduriistade Komitee
31. III 1955

Kehtestamise
kuupäev
1. X 1955

5. Preservid peavad keemiliste näitajate poolst vastama järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Normid
a) Keedusoola (kloornaatriumi) sisalduse %	8 kuni 12
b) Bensoehappenaatriumi sisaldus grammides 1 kg purgi sisu kohta mitte üle	1,0

Märkus. Tallinna kiludele lubatakse 1 kg purgi sisule 2,6 g bensoehappenaatriumi.

6. Preservid peavad vastama organoleptiliste ja füüsikaliste näitajate poolst järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Iseloomustus ja normid
1. Maitse ja lõhn	Meeldiv, omane küpsele kalale, vürtside aroomiga
2. Konsistents	Kalaliha peab olema õrn, mahlakas, kuid mitte pude ega vintske. On lubatud kõvavõitu ja üliküpset liha
3. Kalade seisukord	Kalad peavad olema terved, vigastusteta, puhta välimusega, kollaka värvusega. On lubatud katkiste kõhualustega kalu, kuid sisikondade väljalangemiseta. Kvaliteedi alanemiseks ei loeta küpsenud kalade liitumist nii, et neid ei saa üksteisest eraldada nahakatet rikkumata
4. Kalade mõõtmad: kalade pikkus purgis (lõuaotsast kuni sabauime keskmiste kiirte alguseni) peab olema:	
kiludel	mitte alla 7,6 sm
hamsal	„ „ 6,6 „
räimedel ja heeringatel	8,5 kuni 19 „
tülkadel ja turgunidel	mitte alla 5,7 „
	Kalad peavad olema suuruselt võrdsed. Mõõdudest kõrvalekaldumine on lubatud 2 sm ulatuses, suurtel räimedel ja heeringatel aga mitte üle 3 sm

Näitajate nimetused	Iseloomustus ja normid						
5. Ladumine	<p>Kalad laotakse paralleelsete ridadena silindrilistesse purkidesse aga üksteisega ristuvate ridadena viltu, nii et ühe kala peapoolse osa kõrvale asetatakse teise kala sabapoolne osa. Alumise rea kalad asetatakse kõhuga purgi põhja poole ja ülejäänud ridades kõhuga ülespoole</p> <p>Kaane alla on lubatud asetada kaks kala, et katta ülemise rea kalade päid ja sabauimi</p> <p>Klaasist purkides on lubatud:</p> <p>a) laduda vertikaalselt piki purgi kõrgust, külgedega purgi seina poole, peadega purgi põhja suunas, purgi ülemist vaba ruumi on lubatud täita horisontaalseisse ridadesse laotud kaladega</p> <p>b) horisontaalset ladumist teostatakse vindikujuliselt, asetades purgi kõrguse ulatuses kalad külgepidi vastu purgi seina, nii et kalade sabapoolsed osad kataksid allasuvate kalade peapoolseid osasid.</p> <p>Alumine kalarida laotakse selgadega allapoole, kuid teine ja järgmised read selgadega ülespoole, purgi tühjaksjäänud osasse laotakse kalad vertikaalselt, peadega allapoole, painutades sabauimed purgi keskele</p>						
6. Kaalu suhe %-des	<table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">kala</td> <td style="text-align: center;">75</td> <td style="text-align: center;">90</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">kaste</td> <td style="text-align: center;">25</td> <td style="text-align: center;">10</td> </tr> </table>	kala	75	90	kaste	25	10
kala	75	90					
kaste	25	10					
7. Kõrvalised lisandid	Ei ole lubatud						

Märkus. Purgis on lubatud üksikuid soomuseid ja hüübinud valgu helbeid.

II. VASTUVÕTUEESKIRJAD JA KATSETAMISMEETODID

7. Preservide vastuvõtmist, proovide võtmist ja katsetamist teostatakse vastavalt OST-ile NKPP 559 «Konservitud toiduproduktid. Katsetamismeetodid».

III. PAKEND, MARKEERING, TRANSPORTIMINE JA SÄILITAMINE

8. Preservide pakkimist ja markeerimist tuleb teostada vastavalt GOST-ile 1506—53 «Konservid metall- ja klaas- taaras. Pakkimine, pakend ja markeering».

Preserve tuleb pakkida plekkpurkidesse, mahuga kuni 600 ml, klaaspurkidesse mahuga kuni 1000 ml.

Räimi ja heeringaid 12 kuni 19 sm pikkusega võib asetada pealt kaanega suletavasse purkidesse.

Tarbijate tellimisel on lubatud muude preserve asetamist suurema mahuga purkidesse.

9. Preserve transportimine peab toimuma NSV Liidu Teedeministeeriumi, NSV Liidu Merelaevastiku Ministeeriumi ja NSV Liidu Jõelaevastiku Ministeeriumi poolt kiirestiriknevate veoste vedamise kohta kinnitatud instruksiooni kohaselt.

10. Purke tuleb säilitada tööstuslike ettevõtete ladudes NSV Liidu Kalatööstuse Ministeeriumi poolt kinnitatud instruksiooni kohaselt ja kaubandusvõrgu baasides ja ladudes NSV Liidu Kaubandusministeeriumi poolt kinnitatud instruksiooni kohaselt.

SISUKORD

GOST 7451—55.	Kalakonservid tomatikastmes	3
GOST 7452—55.	Kalakonservid, naturaalsed	8
GOST 7403—55.	Krabikonservid krabi mahlas	12
GOST 7457—55.	Kalakonservid, pasteet	23
GOST 7456—55.	Kalakonservid, tursaliste kalade maks	26
GOST 7455—55.	Kalakonservid, kala želees	30
GOST 7144—55.	Kalakonservid, suitsutatud kala õlis	33
GOST 6065—55.	Kalakonservid, praetud kala õlis	37
GOST 7454—55.	Kalakonservid, sardiinid õlis	41
GOST 280—55.	Kalakonservid, sprotid õlis	46
GOST 7453—55.	Preservid töödeldud kaladest	50
GOST 3945—55.	Preservid kalast vürtssoolas	55

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ
На эстонском языке
Эстонское Государственное Издательство
Таллин, Пярну маantee 10

*

Toimetaja Ü. Anto
Tehniline toimetaja I. Vahtre
Korrektorid H. Alik ja V. Antje

Ladumisele antud 11. IV 1956. Trükkimisele antud
21. V 1956. Paber 60×92, 1/16. Trükipoognaid 3,75.
Arvutuspoognaid 2,99. Trükiarv 550. MB-04814. Tellimise nr. 994. Trükikoda „Pioneer“, Tartu, Kastani 38.

Tasuta

TASUTA

A-21185

TÜ RAAMATUKOGU



1 0300 00365670 1