

Tomat sousunda balıq konservləri.

Ümumi Texniki şərtlər

Canned fish in tomato souse.

Specifications



Bu standart "Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu" PHŞ-nin icazəsi olmadan tam və ya hissə-hissə yenidən çap oluna, çoxaldıla və yayıla bilməz

Elçin İsaqzadə küç., 7-ci köndələn

Telefon: +994125149603

Email: office@azstand.gov.az

MÜQƏDDİMƏ

1 Bu standart "AZERLAND" MMC tərəfindən hazırlanıb.

2 "Qida məhsullarının keyfiyyəti və texnologiyası"ın standartlaşdırılması üzrə Texniki Komitə (AZSTAND/TK33) tərəfindən təqdim edilib.

3 "Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu" publik hüquqi şəxsin _____ sayılı "_____" _____ 2024-cü il tarixli qərarı ilə təsdiq edilmişdir.

4 Bu standart ГОСТ 16978-2019 "Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия " standartı əsasında hazırlanıb.

This standard is modified (MOD) to the ГОСТ 16978-2019 "Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия ".

5 İlk dəfə tətbiq olunur.

6 Dövlət standartında müəyyən edilən tələblərin beynəlxalq standartlara, norma, qayda və tövsiyələrə və digər dövlətlərin müvafiq mütərəqqi milli standartlarına, elm, texnika və texnologiyanın müasir nailiyyətlərinə əsaslanmasını müəyyən etmək üçün standartın dövrü yoxlama müddəti 1 ildir.

MÜNDƏRİCAT

1. TƏTBİQ SAHƏSİ.....	1
2. NORMATİV İSTİNADLAR.....	1
3. TEXNİKİ TƏLƏBLƏR.....	1
4. QƏBUL QAYDALARI.....	4
5. SINAQ METODLARI.....	4
6. Qablaşdırma,markirləmə,nəqletmə və saxlama.....	5

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ DÖVLƏT STANDARTI

Tomat sousunda balıq konservləri.
Ümumi Texniki şərtlər

AZS 948:2024
(ГОСТ 16978-2019)

Canned fish in tomato souse.
Specifications

Tətbiq edilmə tarixi “___” _____ 2024-cü il

1 TƏTBİQ SAHƏSİ

Bu standart tomat sousunda balıq konservləri təzə, soyudulmuş və dondurulmuş və ya yeyinti üçün yararlı balıq farşından səhiyyə nazirliyinin qaydalarına riayət etməklə müvafiq qaydada təsdiq olunmuş texnologiyaya əsasən hazırlanmalıdır.

2 NORMATİV İSTİNADLAR

Bu standartda aşağıdakı dövlətlərarası standartlara normativ istinadlar kimi istifadə edilir: Partiyanın müəyyən edilməsi və həcmnin seçilməsi 8756.0-70 sayılı Qost üzrə aparılır; sınaq metodu-QOST 8756.1-79, QOST8756.2-79, QOST 5370-58, QOST 10444.0-75, QOST 10444.1-75, QOST 10444.3-75, QOST 10444.4-75 uyğun aparılır;

Əgər mikrobioloji xarab, zay olma təsdiq olunarsa o zaman törədicilərin müəyyən edilməsi üçün analizlər aparılır. Analizlər QOST 10444.0-75, QOST 10444.15-75, QOST 10444.1-75, QOST 10444.3-75, QOST 10444.6-75, QOST 10444.15-75 tələblər çərçivəsində aparılır;

Patogen mikroorqanizmlərin analizi Dövlət sanitariya nəzarət orqanlarının tələbi zamanı həmin Dövlət orqanların təyin etdiyi laboratoriyalarda QOST 10444.0-75, QOST 10444.1-75, QOST 10444.2-75, QOST 10444.7-75, QOST 10444.8-75, QOST 10444.9-75, QOST 10444.10-75 uyğun aparılır;

Konservlərin qablaşdırılması və markirləməsi QOST 11771-77 sayılı tələblərinə uyğun konservlərin həcmi 353 ml-dən çox olmayan metal bankalarda, həcmi 350 ml-dən çox olmayan şüşə bankalarda 5981-71 sayılı QOST-un tələblərinə uyğun olaraq yığılır.

3 TEXNİKİ TƏLƏBLƏR

3.1 Konservlər hazırlanır:

Mintay balığının və bütöv tikəsi və filesindən;

Farş məmulatından;

Nərə cinsli balıqların qığırdaq və qarınaltısından;

Döğranılmamış Tyulka, Kilkə və Snetok balıqlarından ölçüləri:

Tyulka- 5,0 sm.;

kilkə 6,0 sm.;

Snetok bütün ölçülərdə koryuşka balığı 11 sm-dən çox olmamaqla;

Tyulka balığı 20 % həcmində 5 sm-dən az olmamaqla yönəldilə bilər.

3.2 Balıq, nərə cinsli balıqların qığırdağı və qarınaltısı, farş məmulatları, termiki emal edilmiş və ya çiy bankaya yönəlməli müxtəlif tomat sousları ilə bankaya doldurulmalı, germetik bağlanaraq +100 C yuxarı temperaturda sterilizə edilməlidir.

3.3 Konservlərin hazırlanması üçün istifadə edilən xammal və materiallar birinci növdən aşağı olmamalıdır:

Buğda unu-ikinci növdən aşağı olmamalı,müvafiq qaydada təsdiq olunmuş standartların tələblərinə və digər texniki sənədlərə uyğun gəlməlidir;

Bitki yağı Rafinə olunmuş və ya Rafina edilməmiş əla növ istifadə oluna bilər;

3.4 Doğranmış balıq konservlərində balığın üzgəclərinin pulcuqları, daxili orqanları, başı, sümük hissələri və birləşmələri,qığırdaq, qan qalıqları olmamalıdır.

Filedən hazırlanan konservlərdə isə bel sütunu sümükləri olmamalıdır.

Saxlanıla bilər:

üzgəclər, xırda balıqlarda quyğuq üzgəcləri (çay Jersi və Okun balıqlarından savayı) balığın başsız təmizlənmiş bədəninin uzunluğu 10 sm-dən artıq olmadıqda üzgəcləri;

quyruq üzgəclərindən sonra 14 sm uzunluqdan artıq olmayan xırda balıqlar(çay Yerşi və Okun balıqlarından başqa), Sarqan, Putassu Merlan, Sayra, Sardina, Polyar Treska balığı, Moyva, Merlanka, o cümlədən xırda Nalimi sousu ölçüsü çox olmayan, maşınla doğranılmış Skumbriya, Stavrida və siyənəklərdə Kombala balığının bütün ölçüdə küürü və nercüzlər, Çay Yerşi, Salaka, Koryuşka, Avropa Ryapuşkasında, Sayrada, Sardinada, o cümlədən başı kəsilmiş qanı təmizlənməmiş balıqlarda, bədən uzunluqları 14 sm-dən çox olmamaqla Piska balığından savayı Treska balıqlarının pulcuqları, Kambala, Skumbriya, Qara dəniz xul(bıçaq) balığı movla, Ryapuşka, uzaq Şərq qızıl balıqları və bel sümüyü 11 sm-dən uzun olmayan xırda Qara dəniz Stavridası, orta Nərə, Şip, Uzunburun, Sterlyad balıqlarının qığırdaqları;

Xek balığında qara pərdənin qalığı, eynilə Putassi və digər treskakimilərə aid balıqlarda başsız bədən uzunluğu 14 sm-dən çox olmayan doğranmış, qarnı təmizlənməmiş balıqlar, o cümlədən Sakit okean Pescankası konservləşdiriləndə Merlanka balığında qarınaltının aşağı hissəsini kəsmək olar.

3.5 Konservlərin mikrobioloji göstəriciləri istehsal sahələri, topdansatış bazaları, pərakəndə satış və ictimai iaişə müəssisələrində sanitar texniki nəzarət qaydaları və tələblərinə uyğun yoxlanılır və təyin edilir.

3.6 Konservlərin kimyəvi göstəriciləri 1 sayılı cədvələ uyğun olmalıdır.

Cədvəl 1 Konservlərin kimyəvi göstəriciləri

S/n	Göstəricinin adı	Norma (%)
1	Nərəcinsli balıq (qızardılmış və farş məmulatları) konservlərdə quru maddələr (az olmamalı)	30,0
	Digər balıq növləri	25,0
	çiy və pörtülmüş bütün balıq növləri üçün tomat sousunun qatılığı(briks)	10-14,0
	Nərəcinsli balıqların qığırdaqları	30,0
2	Konservlərin turşuluğu (alma turşusu hesabına), Skumbriya, Stavrida, Sardina	0,3-0,7
	digər bütün balıq növləri	0,3-0,6
3	Xörək duzunun kütlə payı	1.2-2,0
4	Qalay duzunun kütlə payı(qalay metal) çox olmamalı	0,02
5	Mis duzlarının tərkibi(misə çevirdikdə) çox olmamalı	0,0008
6	Qurğuşun duzları	yol verilmir

Xüsusi qeyd: Konservlərdə quru maddələrin tərkibi istehsalçı tərəfindən vaxtaşırı aparılan analizlərin nəticələri, sayı və müddəti müəyyən edilir ki, bu da konservlərin tətbiq edilən standartların tələblərinə cavab verməsinə zəmanət verir.

3.7 Konservlər orqanoleptik və fiziki göstəricilərinə əsasən 2 sayılı cədvəldə göstərilən norma və tələblərə uyğun olmalıdır

Cədvəl 2 Konservlərin orqanoleptik və fiziki göstəriciləri

S/n	Göstəricinin adı	Xarakteristika və normalar
1	Xarici görünüşü	Balıqların filesi, tikələri, bədənləri bütöv olmalı, xırda balıqların bütövlüyü (Tyulka, Snetok, Kilkə) nəzərdə tutulmur
2	Farş məmulatı	Forma və ölçülərinə əsasən məmulatlar eyni olmalıdır. Bankalar ehmalla çıxarılanda ayrı-ayrı tikələr, balığın filesi ayrılmalı, farş məmulatı dağılmamalı
3	İyi və dadı	Xoş, qızardılmış və ya pörtülmüş balığın farş məmulatı, qığırdaqların tomat sousunun (qırmızı bibər kürüsü əlavə edilmiş və ya əlavə edilməmiş) ədviyyatların ətirli aromatlının xos iyə malik olmalı
4	Balığın və farş məmulatının konsistensiyası	Tərəvətli, möhkəm olmalı (bir az quruluğa yol verilir, tam bərk və quruluğa yol verilmir)
5	Tomat sousunun vəziyyəti	Tomat sousu eyni cinsli, yəni bütöv, su hissəsi sousdan ayrılmalı
6	Tikələrin sayı, döğranmamış balıqlarda, tikə və farş məmulatları	353ml-dək həcmli bankalarda iri balıq növlərinin tikələrinin sayı 3 tikədən çox olmamalı, əgər çəkini düzəldən tikə nəzərə alınmasa xırda balıqların tikələrinin sayı, döğranmamış bütöv balıqlar və tikələrin məhdudiyyəti yoxdur. İri balıqların quyruq tərəfi tikələri bankada 1 tikədən artıq olmamalı. İki yerə bölünmüş balığın yarısından çoxu quyruq tikələri, yarısından çox olmamalı, xırda balıqlarda köndələn kəsilmiş tikələr bankanın içəri hündürlüyündə tikələrin 1/3-i qədər olmalı. Quyruq tərəfin tikələrinin sayı məhdudlandırılmır. Maşınla kəsildikdə əsasən Siyənək, Skumbriya, Stavrida, Sardin və Treska balıqları əgər 20 sm –dən artıq olmamaqla okean balıqlarından konserv məmulatı istehsal olunursa kotletlər 4-dən çox olmamaqla Teftel, Frikodel, Knel üçün məhdudiyyət yoxdur
7	Balığın bankaya düzülüşü	Balıq tikələri ehtiyatla bankanın içinə köndələn tərəfi ilə bankanın dibinə düzülür. Balıq tikələrinin hündürlüyü bankanın daxili hündürlüyünə uyğun olmalı, xırda balıqların tikələri, Mintay balığının beli bankaya köndələn yığıla bilər. Xırda balıqların tikələri (Tyuski), fileləri köndələn və ya bir-birinə paralel yığıla bilər. Sardin balığının başsız təmizlənmiş bədənini köndələn və qarnı yuxarı baş tərəfilə quyruq tərəfə bankaya yerləşdirilə bilər, tikələr eyni uzunluqda olmalıdır. İcazə verilir:

		Maşınla bankaya yığılma zamanı ayrı-ayrı balıq tikələri 2 cərgə üst-üstə, eyni zamanda tikələr köndələn və ya çəpəki olaraq bankaya yığıla bilər. Kilkə, Tyulka, Kokyuska balıqları (10 sm –dək ölçüdə) və Snetok balığı naval bankada tarazlığı düzəltməklə yığıla bilər. Şüşə bankalara xırda balıqların düz vertikal yığılması 2 cərgə hündürlüyündə yerləşdirilir.
--	--	--

8	Kotlet balığının sayı və ya farş məmulatının netto kütlədə (%)	70-90
9	Qığırdaqların və kəsiklərin sayı	Müəyyən olunmur
10	Yad qarışıqlar	Yol verilmir

4 QƏBUL QAYDALARI

4.1 Partiyanın müəyyən edilməsi və həcmnin seçilməsi 8756.0-70 sayılı Qost üzrə aparılır.

4.2 Ağır metalların duzları vaxtaşırı yoxlanılır.

Ağır metalların yoxlama müddətləri vaxtaşırı konservlərə tətbiq edilən sanitariya texniki yollar çərçivəsində istehsal müəssisələrində, topdansatış bazalarında, pərakəndə satış və ictimai iaişə yerlərində səhiyyə nazirliyinin təsdiq etdiyi tələblərə uyğun aparılır.

4.3 Aparılan sınaqlar zamanı göstəricilərdən birində qeyri qənaətbəxş nəticə əldə olunarsa 2-ci sınaq 2 qat həcmdə seçməklə eyni partiyadan götürülmüş konservlərdən təkrar sınaqların nəticələri bütün partiyalar üçün məqbul hesab olunur.

5 SINAQ METODLARI

5.1 Nümunənin seçilmə üsulu-QOST 8756.0-70, sınaq metodu-QOST 8756.1-79, QOST8756.2-79, QOST 5370-58, QOST 10444.0-75, QOST 10444.1-75, QOST 10444.3-75, QOST 10444.4-75 uyğun aparılır.

5.2 Əgər mikrobioloji xarab, zay olma təsdiq olunarsa o zaman törədicilərin müəyyən edilməsi üçün analizlər aparılır. Analizlər QOST 10444.0-75, QOST 10444.15-75, QOST 10444.1-75, QOST 10444.3-75, QOST 10444.6-75, QOST 10444.15-75 tələblər çərçivəsində aparılır.

5.3 Patogen mikroorqanizmlərin analizi Dövlət sanitariya nəzarət orqanlarının tələbi zamanı həmin Dövlət orqanların təyin etdiyi laboratoriyalarda QOST 10444.0-75, QOST 10444.1-75, QOST 10444.2-75, QOST 10444.7-75, QOST 10444.8-75, QOST 10444.9-75, QOST 10444.10-75 uyğun aparılır.

5.4 Tomat sousunda çiy və pörtülmüş bütün balıq növləri konservlərdə briksin 10%-dən az olmaması nəzərə alınmalı.

6 Qablaşdırma , markirləmə, nəqləmə və saxlama

6.1 Konservlərin qablaşdırılması və markirləməsi QOST 11771-77 sayılı tələblərinə uyğun konservlərin həcmi 353 ml-dən çox olmayan metal bankalarda, həcmi 350 ml-dən çox olmayan şüşə bankalarda 5981-71 sayılı QOST-un tələblərinə uyğun olaraq yığılır. Qorbuşa, Keta balıqlarından hazırlanan konservlərdə mövsüm dəyişiklikləri ilə əlaqədar (zubatka) markirləmədə "tomat sousunda uzaq Şərqlə Lososu" yazılır. Bankalarda göstərilən çəkiddən artıq məhsulun yığılmasına, yalnız istehlakçıların sifarişi ilə icazə verilə bilər. Metal bankaların və qapaqların daxili səthinin səhiyyə nazirliyi tərəfindən istifadəsi təsdiq edilmiş konserv lakı ilə örtülməsinə icazə verilir.

Okean balıqlarından hazırlanan konservlərdən savayı digər balıq konservləri laklanmamış bankalar (n=8 sayılı tökməştanlanmış bankadan savayı), isti lehimlə hazırlanmış dəmir bankalar da mövcuddur.

6.2 Konservlər yüklərin daşınma qaydalarına uyğun olan bütün növ nəqliyyat vasitələrində daşına bilər.

6.3 Konservlər havanın şərti nəmliyi 75%-dən çox olmamaq 0 C –dən aşağı olmayan temperaturalarda saxlanılır.

ICS

Əsas sözlər:



Rəsmi nəşr

“Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu”
publik hüquqi şəxs

AZS 948
Tomat sousunda balıq konservləri.
Ümumi Texniki şərtlər