

SUROWIEC RYBNY I PRZETWORY	NORMA BRANŻOWA		BN-79 8027-06
	Konserwy rybne		
	Konserwy rybne w zalewach olejowych, sosie własnym i tłuszczu własnym		Zamiast BN-67/8027-03 1)
			Grupa katalogowa 1223

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są konserwy rybne w zalewach olejowych, sosie własnym i tłuszczu własnym, przeznaczone do bezpośredniego spożycia.

1.2. Określenia

1.2.1. Zalewa olejowa — zalewa, której podstawowym składnikiem jest olej roślinny, zwykle przyprawiony.

1.2.2. Olej aromatyzowany — zalewa olejowa z dodatkiem koncentratu pomidorowego i lub papryki, warzyw, przypraw korzennych, o charakterystycznej barwie i smaku.

1.2.3. Sos własny — bulion powstający podczas sterylizacji konserw z ryb surowych lub w wyniku parowania ryb, a nie usunięty z opakowań, stanowiący składnik ciekły w wyrobie.

1.2.4. Tłuszcz własny — ciekły składnik konserwy z wątrób rybich, przeważnie dorszowych, wydzielonych z nich podczas sterylizacji.

1.2.5. Dodatki — warzywa i (lub) owoce, i (lub) grzyby stanowiące jeden ze składników konserwy, których ilość, w % wagowo, określono w tabl. 1.

Jeżeli dodatki w konserwie stanowią niewielką ilość, ale nadają jej określone właściwości (smak i zapach), to nie określa się ich udziału ilościowego.

1.2.6. Dekoracja konserwy — warzywa i (lub) owoce, i (lub) grzyby, i (lub) przyprawy użyte do udekorowania lustra konserwy, których ilości się nie określa.

1.2.7. Octowanie — metoda obróbki chemicznej surowca, głównie ryb śledziowatych, polegająca na działaniu roztworu kwasu octowego w celu nadania tkance mięsnej smaku kwaśnego oraz podniesienia termooporności skóry.

¹⁾ W zakresie asortymentów podanych w Informacjach dodatkowych p. 2.

1.2.8. Pozostałe określenia — wg BN-73/8020-06.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział

2.1.1. Grupy asortymentowe konserw. Rozróżnia się następujące grupy asortymentowe konserw:

- a) w zalewie olejowej,
- b) w sosie własnym,
- c) w tłuszczu własnym.

2.1.2. Odmiany konserw w zalewie olejowej. W zależności od użytej zalewy olejowej rozróżnia się następujące odmiany konserw:

- a) w oliwie,
- b) w oleju,
- c) w oleju aromatyzowanym.

2.1.3. Klasy jakości. W zależności od zróżnicowania cech organoleptycznych, fizycznych i chemicznych konserw ustala się dwie klasy jakości i oznacza cyframi rzymskimi I lub II.

Dla asortymentów: Szprot popularny w oleju, Popular smoked winter sprats i Szprot mercantil w oleju — klasy jakości nie ustala się.

2.2. Przykład oznaczenia konserwy rybnej o nazwie handlowej śledź w oleju, w puszcze typu 0,300, pierwszej klasy jakości:

ŚLEDŹ W OLEJU 300-I BN-79/8027-06
lub 2345-323-300-I BN-79/8027-06

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania wspólne. Konserwy rybne powinny odpowiadać wymaganiom PN-76/A-86763.

3.2. Surowce rybne, dodatki i przyprawy użyte do produkcji powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych ²⁾.

3.3. Nazwy handlowe i charakterystyka konserw — wg tabl. 1.

²⁾ Patrz Informacje dodatkowe.

Zgłoszona przez Zjednoczenie Gospodarki Rybnej
Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Gospodarki Rybnej dnia 30 marca 1979 r. jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1980 r. (Dz. Norm. i Miar nr 13/1979 poz. 69)

Tablica 1

Lp.	Kod	Nazwa handlowa konserw	Charakterystyka wyrobu
I. SZPROTY			
1	66	a) podsuszone Brisling w oliwie	szproty odgłowione, o zawartości tłuszczu w surowcu powyżej 70%, w oliwie
2	73	Brisling w oleju słonecznikowym	szproty odgłowione, o zawartości tłuszczu w surowcu powyżej 70%, w oleju słonecznikowym
3	25	b) podwędzone Szprot w oleju	ryby odgłowione, o zawartości tłuszczu w surowcu powyżej 70%, w oleju
4	311	Szprot mercantil w oleju	ryby odgłowione o zawartości tłuszczu w surowcu powyżej 70%, w oleju, w puszkach aluminiowych litografowanych
5	25	Szprot popularny w oleju	ryby odgłowione, w oleju; zawartości tłuszczu w surowcu nie normalizuje się
6	25	Smoked winter sprats	wymagania jak dla szprota w oleju, w puszkach 100 g aluminiowych z otwarciem typu „Ring Pull”
7	25	Popular smoked winter sprats	wymagania jak dla szprotów w oleju, w puszkach 160 g aluminiowych
8	38	Szprot z owocami i warzywami w oleju	ryby odgłowione, o zawartości tłuszczu w surowcu powyżej 70%, z dodatkiem owoców, warzyw i grzybów w ilości 15÷20%, w oleju
9	450	Szprot w oleju „Piknik”	ryby odgłowione, o zawartości tłuszczu w surowcu powyżej 70%, z dodatkiem pasty pomidorowej, udekorowane groszkiem lub plasterkiem ogórka, w oleju
10	306	Sprattus	szproty odgłowione, o zawartości tłuszczu w surowcu powyżej 10%, w oliwie, w opakowaniu aluminiowym
11	114	c) parowane Szprot w oleju aromatyzowanym	ryby odgłowione i odgardlone, octowane, w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, papryką mieloną, cebulą, zieleń angielskim, liściem laurowym i pieprzem

cd. tabl. 1

Lp.	Kod	Nazwa handlowa konserw	Charakterystyka wyrobu
12	37	Brisling w oleju aromatyzowanym	ryby odgłowione i odgardlone, o zawartości tłuszczu w surowcu powyżej 70%, octowane, w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, papryką mieloną, cebulą, zieleń angielskim, liściem laurowym i pieprzem
13	36	Szproty delikatowe w oleju aromatyzowanym „Imperial”	ryby odgłowione i odgardlone, o zawartości tłuszczu w surowcu powyżej 70%, octowane, udekorowane plasterkami marchwi i ogórka, w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, papryką mieloną, cebulą, zieleń angielskim, liściem laurowym i pieprzem
14	362	Szprot po poznańsku w oleju	ryby odgłowione i odgardlone, o zawartości tłuszczu w surowcu powyżej 70%, octowane, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną i majerankiem
15	449	Szprot po sło-wiańsku w oleju	ryby odgłowione i odgardlone, o zawartości tłuszczu w surowcu 70%, octowane w oleju aromatyzowanym cząbrem, majerankiem, rozmarynem, papryką mieloną, tymiankiem i pieprzem ziołowym
16	247	Szproty garnirowane w oleju	ryby odgłowione i odgardlone, o zawartości tłuszczu w surowcu powyżej 70%, octowane, z dodatkiem owoców, warzyw i grzybów w ilości 10÷15%, w oleju
17	458	Szprot z sałatką białowieską	ryby odgłowione i odgardlone, o zawartości tłuszczu w surowcu powyżej 70%, octowane, z dodatkiem warzyw i grzybów w ilości 20÷35%, w oleju
II. ŚLEDZIE, SARDYNKI I POZOSTAŁE RYBY ŚLEDZIOWATE			
18	62	a) podsuszone Sildsardine	śledzie bałtyckie odgłowione, w oleju
19	292	Sardynki w oleju oliwkowym	sardynki o zawartości tłuszczu w surowcu powyżej 10%, odgłowione i odgardlone, w oliwie

cd. tabl. 1

Lp.	Kod	Nazwa handlowa konserw	Charakterystyka wyrobu
20	34	b) podwędzane Śledź w oleju	ryby odgłowione i odgardłone lub patroszone, z tym że w puszkach okrągłych tusze pokrojone na dzwonka, w oleju
21	106	Śledź podwędzany w oleju aromatyzowanym	ryby odgłowione i odgardłone lub patroszone, lub dzwonka ryb w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, papryką mieloną, cebulą, zielem angielskim i pieprzem
22	169	Śledź z owocami i warzywami w oleju	ryby odgłowione, odgardłone, z dodatkiem owoców, warzyw w ilości 5÷15%, w oleju
23	221	Podwędzane filety śledziowe w oleju „Harengo”	filety śledziowe w oleju
24	158	Filety śledziowe w oleju po rybacku	filety śledziowe w oleju
25	321	Filety z piklinga w oleju	filety śledziowe w oleju
26	358	Filety z piklinga z cebulką w oleju	filety śledziowe z dodatkiem cebuli, w oleju
27	451	Filety śledziowe w oleju „Piknik”	filety śledziowe z dodatkiem pasty pomidorowej, udekorowane groszkiem zielonym lub plasterkiem ogórka, w oleju
28	380	Podwędzane filety śledziowe z warzywami w oleju	filety śledziowe z dodatkiem marchwi i groszku zielonego w ilości 10÷15%, w oleju
29	443	Filety śledziowe podwędzane w oleju aromatyzowanym	filety śledziowe w oleju aromatyzowanym, koncentratem pomidorowym, papryką mieloną i pieprzem
30	392	Sardynka po nicejsku	ryby odgłowione, odgardłone lub patroszone w oliwie nicejskiej
31	289	Podwędzane sardynki w oleju oliwkowym	sardynki o zawartości tłuszczu w surowcu powyżej 10%, odgłowione, odgardłone, octowane, w oliwie
32	363	Sardynki podwędzane w oleju	ryby odgłowione, odgardłone lub patroszone w oleju
33	204	Sardynka popularna z owocami i warzywami w oleju	ryby odgłowione, odgardłone, z dodatkiem owoców i warzyw w ilości 5÷15%, w oleju

cd. tabl. 1

Lp.	Kod	Nazwa handlowa konserw	Charakterystyka wyrobu
34	438	Filety z sardynki podwędzane	filety w oleju aromatyzowanym goździkami
35	255	Podwędzane filety z ałozы w oleju	filety w oleju
36	256	Podwędzane filety z ałozы z groszkiem w oleju	filety z dodatkiem groszku zielonego i papryki w ilości 8÷15%, w oleju
37	364	Filety wędzone w oleju „Wiking”	filety śledziowe, udekorowane plasterkiem cytryny, w oleju
38	67	c) parowane Parowany śledź w oleju	ryby odgłowione, patroszone, w oleju
39	102	Śledź po gdańsku w oleju	ryby odgłowione, odgardłone lub patroszone, octowane, w oleju
40	307	Śledź ekstra w oleju	śledzie bałtyckie odgłowione, patroszone, w oleju aromatyzowanym ekstraktem cytryny
41	103	Śledź w oleju aromatyzowanym	ryby odgłowione, odgardłone lub patroszone, octowane, w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, papryką mieloną, cebulą, zielem angielskim, liściem laurowym i pieprzem
42	374	Śledź po poznańsku w oleju	dzwonka ryb octowane, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną i majerankiem
43	483	Śledź w oleju z papryką	ryby odgłowione, odgardłone lub patroszone, octowane, z dodatkiem papryki konserwowej w ilości 5÷10%, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną, estragonem, zielem angielskim, liściem laurowym, kolendrem i pieprzem
44	128	Śledź z jarzynami w oleju aromatyzowanym	ryby odgłowione, odgardłone z dodatkiem groszku, marchwi i papryki w ilości 5÷10%, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną
45	132	Śledź winegret	śledzie bałtyckie, odgłowione, odgardłone lub patroszone, octowane, z dodatkiem warzyw i koncentratu pomidorowego w ilości 10÷20%, w oleju
46	457	Śledź z sałatką białowieską	ryby odgłowione, odgardłone, octowane, z dodatkiem warzyw i grzybów w ilości 20÷35%, w oleju

cd. tabl. 1

Lp.	Kod	Nazwa handlowa konserw	Charakterystyka wyrobu
47	346	Śledź po myśliwsku	śledzie bałtyckie odgłowione, patroszone, octowane, z dodatkiem warzyw, grzybów, jałowca i gorczycy, w ilości 15÷20%, w oleju
48	33	Filety śledziowe w oleju	filety w oleju
49	104	Filety śledziowe w oleju aromatyzowanym	filety octowane, udekorowane plasterkami marchwi i ogórka, w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, papryką mieloną, cebulą, zieleń angielskim, liściem laurowym i pieprzem
50	475	Filety śledziowe w oleju z curry	filety udekorowane śliwką suszoną, w oleju, z dodatkiem przyprawy curry
51	214	Filety śledziowe z jarzynami w oleju „Filos”	filety z dodatkiem rozdrobnionej marchwi lub papryki, groszku lub fasolki szparagowej w ilości 5÷15%, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną
52	465	Filety śledziowe w oleju i pomidorach „Pirat”	filety z dodatkiem pasty pomidorowej, w oleju aromatyzowanym ekstraktem papryki ostrej
53	267	Sardynki	ryby odgłowione, odgardłone, octowane, w oleju, w puszkach 0,125 i 0,105
54	180	Sardynka popularna w oleju	ryby odgłowione, odgardłone lub patroszone, octowane, w oleju
55	290	Sardynka w oleju arachidowym	ryby odgłowione, odgardłone lub patroszone, w oleju arachidowym
56	384	Sardynka ekstra w oleju	ryby odgłowione, odgardłone lub patroszone, w oleju aromatyzowanym ekstraktem cytryny
57	407	Sardynka po nigeryjsku	ryby odgłowione, odgardłone lub patroszone, octowane, w oleju aromatyzowanym pimą (pieprzem)
58	387	Sardynka w oleju pikantnym	ryby odgłowione, odgardłone lub patroszone albo pokrojone na kawałki z dodatkiem papryki marynowanej lub konserwowanej w ilości 10÷15%, w oleju aromatyzowanym ekstraktem papryki ostrej
59	343	Delikatesowa sardynka pikantna	ryby o zawartości tłuszczu w surowcu powyżej 10% odgłowione, odgardłone lub patroszone, octowane, w oliwie aromatyzowanej pimą (pieprzem)

cd. tabl. 1

Lp.	Kod	Nazwa handlowa konserw	Charakterystyka wyrobu
60	385	Sardynka z cebulką	ryby odgłowione, odgardłone lub patroszone, octowane, z dodatkiem cebuli w ilości 10÷15%, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną, zieleń angielskim i liściem laurowym
61	474	Sardynka w oleju z czosnkiem	ryby odgłowione, odgardłone, lub patroszone w oleju, z dodatkiem koncentratu pomidorowego i czosnku
62	350	Sardynka z papryką	ryby odgłowione, odgardłone, lub patroszone, z dodatkiem kawałków papryki, cebuli w ilości 10÷20% i koncentratu pomidorowego, w oleju
63	411	Sardynka w oleju z papryką i groszkiem	ryby odgłowione, odgardłone lub patroszone, octowane, z dodatkiem papryki i groszku, w oleju
64	412	Sardynka w oleju z marchewką i groszkiem	ryby odgłowione, odgardłone lub patroszone, octowane, z dodatkiem marchwi i groszku, w oleju
65	413	Sardynka w oleju aromatyzowanym	ryby odgłowione, odgardłone lub patroszone, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną, cebulą, zieleń angielskim, liściem laurowym i pieprzem
66	386	Sardynka z jarzynami	ryby odgłowione, odgardłone lub patroszone, pokrojone na kawałki, z dodatkiem warzyw w ilości 20÷30%, w oleju
67	427	Sardynka po myśliwsku	ryby odgłowione, odgardłone lub patroszone, octowane, z dodatkiem cebuli, marchwi, papryki, ogórków, jałowca i gorczycy w ilości 15÷20%, w oleju
68	437	Filety z sardynki w oleju aromatyzowanym	filety w oleju aromatyzowanym papryką mieloną i maggi
69	439	Koreczki z sardynki	filety zwinięte spiralnie, na koreczku — groszek zielony lub kawałek papryki czerwonej, koreczki w oleju aromatyzowanym papryką mieloną i pieprzem
70	242	Filety z ałozы w oleju	filety w oleju
71	206	Filety z sardynki w oleju	filety w oleju

cd. tabl. 1

Lp.	Kod	Nazwa handlowa konserw	Charakterystyka wyrobu
72	153	Filety z sardyneli w oleju aromatyzowanym z cebulką	filety z dodatkiem cebuli, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną, cebulą, zielem angielskim, liściem laurowym i pieprzem
72	473	Sardynela w oleju aromatyzowanym z cebulą	ryby odgłowione, patroszone, z dodatkiem cebuli, w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, papryką mieloną i pieprzem
74	472	Sardynela w oleju aromatyzowanym ze śliwkami	ryby odgłowione, patroszone, z dodatkiem śliwek, w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, papryką mieloną i pieprzem

III. DORSZE, MORSZCZUKI I POZOSTAŁE RYBY DORSZOWATE

		a) podwędzane	
75	35	Bałtyk w oleju	dzwonka z dorsza w oleju
76	287	Bałtyk z rozmarynem w oleju	dzwonka z dorsza z dodatkiem rozmarynu, w oleju
77	58	Dorsz w oleju aromatyzowanym	kawałki dorsza bez skóry udekorowane papryką i cebulą, w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, papryką mieloną, cebulą i pieprzem
78	420	Filety z dorsza podwędzane w oleju	kawałki filetów w oleju
79	423	Filety z dorsza podwędzane w oleju z cebulką	kawałki filetów z dodatkiem cebuli, w oleju
80	422	Filety z dorsza podwędzane w oleju aromatyzowanym z papryką	kawałki filetów z dodatkiem rozdrobnionej papryki, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną i cebulą
81	421	Filety z dorsza podwędzane w oleju i pomidorach z czosnkiem	kawałki filetów z dodatkiem koncentratu pomidorowego, czosnku, papryki mielonej, ziela angielskiego i pieprzu, w oleju
82	396	Morszczuk podwędzany w oleju	dzwonka ryb w oleju
83	366	Mintaj w oleju	ryby odgłowione, patroszone lub dzwonka ryb, w oleju
84	401	Podwędzane filety z morszczuka w oleju aromatyzowanym	filety bez skóry, w oleju aromatyzowanym pieprzem ziołowym i czosnkiem

cd. tabl. 1

Lp.	Kod	Nazwa handlowa konserw	Charakterystyka wyrobu
85	389	Filety z morszczuka w oleju aromatyzowanym	kawałki filetów w oleju aromatyzowanym papryką mieloną i cebulą
86	390	Filety z morszczuka z cebulką w oleju aromatyzowanym	kawałki filetów z dodatkiem cebuli w ilości 5÷10%, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną i cebulą
87	429	Błkitek podwędzany w oleju	ryby odgłowione, patroszone, w oleju
88	440	Błkitek podwędzany w oleju z papryką	ryby odgłowione, patroszone lub dzwonka ryb z dodatkiem papryki, w oleju
		b) parowane	
89	285	Dorsz z warzywami w oleju	dzwonka ryb z dodatkiem warzyw, koncentratu pomidorowego i sera tyłżyckiego, w ilości 20÷25%, w oleju
90	286	Dorsz z warzywami w oleju z curry	dzwonka ryb z dodatkiem warzyw, koncentratu pomidorowego, sera tyłżyckiego w ilości 20÷25% i przyprawy curry, w oleju
91	202	Dorsz po mazursku	dzwonka ryb octowane, udekorowane groszkiem zielonym i plasterkami cebuli, w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, papryką mieloną, cebulą, zielem angielskim i pieprzem
92	416	Filety z dorsza po mazursku	kawałki filetów z dorsza bez skóry, udekorowane plasterkami marchwi, cebuli i ogórków, w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, papryką mieloną, cebulą, pieprzem i zielem angielskim
93	305	Filety z dorsza w oleju aromatyzowanym	kawałki filetów z dorsza bez skóry, udekorowane papryką, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną, liściem laurowym, zielem angielskim i pieprzem
94	360	Morszczuk po mazursku	dzwonka ryb octowane, udekorowane groszkiem zielonym i plasterkami cebuli, w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, papryką mieloną, cebulą, zielem angielskim i pieprzem

cd. tabl. 1

Lp.	Kod	Nazwa handlowa konserw	Charakterystyka wyrobu
95	426	Morszczuk w oleju aromatyzowanym	dzwonka ryb octowane, udekorowane groszkiem zielonym i plasterkiem marchwi, w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, papryką mieloną, cebulą, zielem angielskim i pieprzem
96	367	Mintaj po mazursku	dzwonka ryb octowane, udekorowane groszkiem zielonym, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną
97	371	Mintaj w oleju aromatyzowanym	dzwonka ryb udekorowane groszkiem zielonym, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną
98	391	Mintaj w oleju i pomidorach	dzwonka ryb z dodatkiem pasty pomidorowej i czosnku, w oleju
99	414	Mintaj z warzywami w oleju	kawałki ryb bez ości, z dodatkiem warzyw w ilości 20÷30%, w oleju
100	430	Błkitek w oleju aromatyzowanym z papryką	ryby odgłowione, patroszone lub kawałki ryb, z dodatkiem rozdrobnionej papryki w ilości 5÷10%, w oleju aromatyzowanym majerankiem, piętą, papryką, pieprzem i goździkami

IV. MAKRELE

101	39	a) podwędzane Makrela w oleju	ryby odgłowione, patroszone lub dzwonka ryb, w oleju
102	239	Podwędzane filety z makreli w oleju „Scumbrina”	filety w oleju
103	322	Gdyńskie filety podwędzane w oleju	kawałki filetów z makreli w oleju
104	359	Gdyńskie filety z cebulką w oleju	kawałki filetów z makreli z dodatkiem cebuli, w oleju
105	379	Podwędzane filety z makreli z warzywami w oleju	filety z dodatkiem groszku zielonego i marchwi w ilości 10—15%, w oleju
106	365	Filety wędzone w oleju pikantnym „Korsarz”	filety z makreli w oleju aromatyzowanym ekstraktem papryki ostrej
107	40	b) parowane Filety z makreli w oleju	filety w oleju
108	226	Filety z makreli w oleju „Makos”	filety z makreli colias odskórzane, w oleju

cd. tabl. 1

Lp.	Kod	Nazwa handlowa konserw	Charakterystyka wyrobu
109	101	Filety z makreli w oleju aromatyzowanym	filety w oleju aromatyzowanym papryką mieloną
110	294	Makfil aromatyzowany	filety z makreli w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, papryką mieloną, cebulką, zielem angielskim, liściem laurowym i pieprzem
111	309	Gdańska makrela w oleju	dzwonka ryb octowane, udekorowane cebulą, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną, zielem angielskim i liściem laurowym
112	60	„Salamina” Makrela w oleju i pomidorach	dzwonka ryb w oleju z dodatkiem pasty pomidorowej i czosnku
113	108	Scomber z czosnkiem	filety z dodatkiem czosnku, w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, czosnkiem, papryką mieloną, zielem angielskim, liściem laurowym i pieprzem
114	107	Scomber z cebulką	filety z dodatkiem cebuli, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną, cebulą, zielem angielskim, liściem laurowym i pieprzem
115	134	Scomber z musztardą	filety z dodatkiem musztardy, udekorowane plasterkami ogórka lub marchwi albo papryki, w oleju aromatyzowanym papryką
116	133	Scomber z chrzanem	filety z dodatkiem chrzanu, udekorowane paskami jabłka lub papryki i plasterkiem ogórka, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną
117	270	Scomber z ogórkiem	filety z dodatkiem ogórka w ilości 5÷10%, w oleju
118	269	Konserwa domowa z makreli w oleju	filety z dodatkiem cebuli, ziela angielskiego i liści laurowych w ilości 5÷10%, w oleju
119	160	Filety z makreli w pikantnym oleju	filety udekorowane kawałkami papryki marynowanej lub ogórka, w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym i pieprzem ziołowym

cd. tabl. 1

Lp.	Kod	Nazwa handlowa konserw	Charakterystyka wyrobu
120	201	Scomber z jarzynami	filety z dodatkiem rozdrobnionej cebuli, marchwi i papryki w ilości 20÷30%, w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, papryką mieloną, cebulą, zielem angielskim i pieprzem
121	127	Filety z makreli z jarzynami w oleju	filety z dodatkiem papryki, marchwi i groszku w ilości 5÷10%, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną
122	182	Scomber z kapustą	filety z makreli, z dodatkiem kwaszonej kapusty w ilości 30÷40%, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną
V. POZOSTAŁE GATUNKI RYB			
123	119	a) podwędzane Tuńczyk podwędzany w oleju	kawałki ryb w oleju
124	188	Płastuga delikatesowa w oleju aromatyzowanym	dzwonka ryb udekorowane plasterkami ogórka i marchwi lub papryki, w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, cebulą, papryką mieloną, zielem angielskim, liściem laurowym i pieprzem
125	27	Węgorz w oleju	dzwonka ryb w oleju
126	26	Certa podwędzana w oleju	dzwonka ryb w oleju
127	143	Leszcz podwędzany w oleju	dzwonka ryb w oleju
128	32	Sielawa w oleju	ryby odgłowione, patroszone, w oleju
129	31	Certa delikatesowa w oleju aromatyzowanym	mięso ryb bez kości i skóry, w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, cebulą, papryką mieloną, zielem angielskim, liściem laurowym i pieprzem
130	238	b) parowane Halibut w oleju aromatyzowanym	dzwonka ryb, udekorowane plasterkami ogórka i marchwi, w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, papryką mieloną, zielem angielskim, liściem laurowym i pieprzem
131	251	Ostrobok w oleju aromatyzowanym	kawałki mięsa ryb pozabawione skóry, udekorowane plasterkami marchwi i ogórka, w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, papryką mieloną, cebulą, zielem angielskim, liściem laurowym i pieprzem

cd. tabl. 1

Lp.	Kod	Nazwa handlowa konserw	Charakterystyka wyrobu
132	76	Ostrobok w oleju aromatyzowanym z cebulką	dzwonka ryb z dodatkiem cebuli, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną i cebulą
133	77	Ostrobok w oleju aromatyzowanym z czosnkiem	dzwonka ryb z dodatkiem czosnku, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną i czosnkiem
134	250	Ostrobok z cebulką w oleju	kawałki mięsa ryb pozabawione skóry, z dodatkiem papryki i cebuli, w oleju
135	181	Ostrobok w oleju i pomidorach	dzwonka ryb z dodatkiem pasty pomidorowej i czosnku, w oleju
136	213	Filety z ostroboka z jarzynami w oleju „Ostrofil”	filety octowane, z dodatkiem groszku, marchwi lub papryki w ilości 10÷15%, w oleju
137	85	Pelamida w oleju	kawałki ryb w oleju aromatyzowanym papryką mieloną
138	89	Pelamida z jarzynami w oleju	filety z dodatkiem groszku, plasterków cebuli i marchwi w ilości 15÷25%, w oleju
139	280	Flądra po turecku	dzwonka płastug, octowane, udekorowane plasterkiem ogórka i grzybkami marynowanym, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną, pieprzem tureckim, kolen-drem, estragonem, zielem angielskim i liściem laurowym
140	281	Flądra po staropolsku	dzwonka płastug, octowane, udekorowane śliwką suszoną i kawałkami jabłka suszonego, w oleju aromatyzowanym bazylią, cząbrem, estragonem, zielem angielskim i liściem laurowym
141	302	Winny specjal z płastugi	dzwonka płastuga, octowane, udekorowane śliwką suszoną lub morelą, w oleju aromatyzowanym rumowym
142	192	Flądra w oleju aromatyzowanym z papryką i cebulą	dzwonka płastug octowane, z dodatkiem cebuli i papryki, w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, papryką mieloną, zielem angielskim, liściem laurowym i pieprzem
143	197	leszcz w oleju aromatyzowanym z groszkiem	dzwonka ryb octowane, z dodatkiem groszku w ilości 5÷10%, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną

cd. tabl. 1

Lp.	Kod	Nazwa handlowa konserw	Charakterystyka wyrobu
144	222	Leszcze w oleju aromatyzowanym	dzwonka ryb octowane, udekorowane plasterkami cebuli lub ogórka albo kawałkami papryki, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną i goździkami
145	245	Sielawa mazureńska w oleju	ryby odgłowione, patroszone, w oleju sojowym aromatyzowanym gałką muszkatołową
146	342	Przysmak szczeciński	krap, płóć, okoń: odgłowione i patroszone lub tusze pocięte na kawałki, z dodatkiem śliwki suszonej i warzyw w ilości 10÷15%, w oleju aromatyzowanym papryką mieloną
147	148	Ukleja mazureńska	ryby odgłowione, odgardłone, octowane, w oleju aromatyzowanym koncentratem pomidorowym, papryką mieloną, cebulą, zielem angielskim, liściem laurowym i pieprzem
148	111	c) pieczone Minogi z rusztu z cebulą w oleju	ryby pozbawione śluzu, odgłowione, pokrojone na kawałki, z dodatkiem cebuli, w oleju
149	118	d) gotowane Tuńczyk gotowany w oleju	mięso ryb w oleju

VI. KONSERWY W SOSIE WŁASNYM

150	41	Śledź w sosie własnym	dzwonka ryb w sosie własnym
151	43	Makrela w sosie własnym	dzwonka ryb w sosie własnym
152	300	Scomber w sosie własnym	kawałki filetów makreli w sosie własnym
153	395	Pstrąg w sosie własnym z koprem	dzwonka ryb z dodatkiem liści kopru, w sosie własnym
154	325	Łosoś w sosie własnym z koprem	dzwonka ryb z dodatkiem liści kopru, w sosie własnym

VII. KONSERWY W TŁUSZCZU WŁASNYM

155	42	Wątróbki rybne w tłuszczu własnym	wątroby rybne blanszowane lub pakowane na surowo, w tłuszczu własnym
156	189	Wątróbki rybne w tłuszczu własnym z cytryną	wątroby rybne pakowane na surowo, udekorowane cytryną, w tłuszczu własnym

cd. tabl. 1

Lp.	Kod	Nazwa handlowa konserw	Charakterystyka wyrobu
157	131	Wątróbka rybna po kaukasu	wątroby rybne blanszowane, z dodatkiem pasty pomidorowej i czosnku, w tłuszczu własnym
158	129	Wątróbka rybna z pieczarkami	wątroby rybne blanszowane, z dodatkiem pieczarek z cebulą, w tłuszczu własnym

3.4. Wymagania szczegółowe**3.4.1. Wymagania szczegółowe dotyczące konserw ze szprotów w zalewach olejowych — wg tabl. 2.****Tablica 2**

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
1	Wygląd ogólny	lustro stanowią tusze ryb bez dodatków i przypraw lub z dodatkami i przyprawami albo tylko z przyprawami, w zalewie olejowej	
2	Ułożenie	tusze ryb o wyrównanej wielkości, ułożone warstwami naprzemiennie, lekko skośnie brzuskami do góry lub płasko — w puszkach kształtnych; krzyżującymi się warstwami — w puszkach okrągłych; „Popular smoked winter sprats” — duże tusze złożone wzdłuż dłuższego boku puszki, małe tusze — poprzecznie, wzdłuż krótszego boku puszki	
3	Przygotowanie	szproty bez głów, a szproty parowane również odgardłone, o długości powyżej 6 cm; płetwy pozostawione	
4	Barwa skóry — ryb poduszanych lub parowanych — ryb podwędzanych	srebrzysta, charakterystyczna jasnozłocista do ciemnozłocistej, na grzbiecie brunatna dla ryb podwędzanych dopuszcza się barwę srebrzysto - złocistą	
5	Uszkodzenia	tusze bez uszkodzeń skóry i brzusków dopuszcza się do 10% sztuk w jednostce opakowania z popękaną skórą dopuszcza się do 40% sztuk ryb w jednostce opakowania z popękaną skórą i do 20% sztuk	

cd. tabl. 2

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
5	Uszkodzenia		z popękkanymi brzuskami dla szproty mercantil w oleju — dopuszcza się do 50% sztuk ryb w jednostce opakowania z nieznacznie popękaną skórą i 20% sztuk ryb z popękkanymi brzuszkami, dla asortymentów „Szprot popularny w oleju” oraz „Popular smoked winter sprats” uszkodzeń skóry nie normalizuje się oraz dopuszcza się do 60% sztuk ryb z popękkanymi brzuszkami
6	Mięso Barwa	kremowa, charakterystyczna dla szprota	dopuszcza się nieznaczne po-ciemnienia
7	Smak i za-pach — ryb podsuszanych lub parowa-nych — ryb pod-wędzanych — ryb z przy-prawami i, (lub) dodat-kami — ryb octo-wych	słonawy, zharmonizowany lekko dymny, słonawy, zharmoni-zowany słonawy, zharmonizowany, z po-smakiem użytych przypraw i (lub) dodatków słonawo-kwaskowy, zharmonizo-wany dla asortymentów: Szproty mercantil w oleju, Szprot popu-larny w oleju i Popular smoked winter sprats— dopuszcza się smak i zapach lekko jełki	
8	Tekstura	delikatna, soczysta, nierozpada-jąca się	dopuszcza się miękką lub su-chawą
9	Dodatki warzywa i (lub) owoce i (lub) grzy-by Barwa	właściwa dla użytych składników	
10	Tekstura	warzyw i owoców — miękka, so-czysta, grzybów — właściwa	dopuszcza się lekko twardą
11	Zalewa ole-jowa Ilość, % wag., w granicach	15÷25	15÷30

cd. tabl. 2

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
12	Barwa — oleju i oliwy — oleju aro-matyzowa-nego	słomkowożółta do żółtej dopuszcza się ciemnożółtą właściwa dla użytych składników do aromatyzacji oleju np. poma-rańczowa — dla oleju aromatyzo-wanego koncentratem pomidoro-wym lub papryką; dopuszcza się występowanie małych grudek koncentratu pomidorowego	
13	Smak i za-pach — ryb pod-suszanych lub parowa-nych — ryb pod-wędzanych	olejowy olejowodymny	
14	Udział war-stwy wodnej, %, nie wię-cej niż	9	
15	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, %, wag., w gra-nicach	0,3÷0,6	0,3÷0,8
16	Zawartość NaCl, %, w granicach	1,4÷2,0	1,2÷2,2
17	Masa netto konserw, g, zgodnie z de-klarowaną na opakowaniu, z tolerancją, %, wag.	-5 +10	

3.4.2. Wymagania szczegółowe dotyczące konserw ze śledzi, sardynek i pozostałych ryb śle-dziowatych — wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
1	Wygląd ogólny	lustro stanowią tusze lub filety albo dzwonka ryb bez dodatków i przypraw lub z dodatkami i przyprawami albo tylko z przyprawami, w zalewie olejowej	
2	Ułożenie — filety	filety lub kawałki filetów o wy-równanej wielkości ułożone sta-rannie, naprzemianlegle, skórą do	

cd. tabl. 3

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
2	Ułożenie — filety	dna lub stroną odskórną do dna, filety wędzone w oleju „Wiking” i filety śledziowe z jarzynami w oleju „Filos” ułożone stroną wewnętrzną do dna i wieczka puszki; filety śledziowe w oleju w puszkach okrągłych układane skórą do płaszcza puszki; dopuszcza się w dolnej warstwie opakowania kawałek filetu dla wyrównania masy	
	— tusze	tusze ryb o wyrównanej wielkości ułożone wzdłuż puszki naprzemianlegle, lekko skośnie, brzuskami do góry lub płasko; przy tuszach patroszonych dopuszcza się układanie grzbietami do góry; dopuszcza się kawałek tuszy w dolnej warstwie	
	— dzwonka	dzwonka lub kawałki ryb ułożone płasko; w opakowaniach 0,3 i 0,17 — ułożone pionowo, grzbietami do płaszcza puszki; przy pakowaniu mechanicznym nie wymaga się ułożenia dzwonek grzbietami do płaszcza puszki dopuszcza się ułożenie mniej staranne oraz zróżnicowanie wielkości filetów, tusz lub kawałków	
3	Przygotowanie — filety	pozbawione płetw z wyjątkiem grzbietowej oraz błony otrzewnej; linie cięć równe, nieposzarpane; filety lub kawałki filetów o długości odpowiadającej długości puszki; dopuszcza się odgniecenia od siatki powstałe w procesie parowania dopuszcza się sporadyczne występowanie śladów błony otrzewnej oraz nierówną powierzchnię cięć	
	— tusze	ryby odgłowione i odgardlone lub odgłowione i patroszone, pozbawione płetw piersiowych i ogonowej; ryby patroszone pozbawione również błony otrzewnej i skrzipów krwi; dopuszcza się sporadyczne występowanie ryb z wykształconymi gonadami w przypadku ryb odgardlonych; sardynki mogą być z łuskami	

cd. tabl. 3

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
3	Przygotowanie — tusze		dopuszcza się sporadycznie niedokładnie obcięte płetwy oraz niewielkie pozostałości błony otrzewnej i skrzipów krwi
	— dzwonka	ryby odgłowione, patroszone, pozbawione błony otrzewnej, skrzipów krwi i płetw z wyjątkiem grzbietowej pokrojone na dzwonka o wyrównanej wielkości równej wysokości lub długości puszki; linie cięć równe, nie poszarpane;	dopuszcza się nierówną powierzchnię cięć, sporadycznie niedokładnie obcięte płetwy oraz niewielkie pozostałości błony otrzewnej i skrzipów krwi
4	Barwa skóry — ryb poduszanych lub parowanych — ryb podwędzanych	srebrzysta jasnozłocista do złocistej, na grzbiecie brunatna dla ryb podwędzanych dopuszcza się barwę srebrzystozłocistą	
5	Uszkodzenia — sardynki	ryby bez uszkodzeń skóry i brzusków, dopuszcza się nieznaczne popękania skóry, a u ryb parowanych i tkanki mięsnej dopuszcza się niewielkie ubytki skóry oraz popękania brzusków u ryb odgardlonych, dla „Sardynki popularnej w oleju” i „Sardynki popularnej z owocami i warzywami” dopuszcza się uszkodzenia skóry i brzusków	
	— pozostałe ryby śledziowate	ryby bez uszkodzeń skóry i brzusków; dopuszcza się nieznaczne popękania skóry	

cd. tabl. 3

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
5	— pozostałe ryby śledziowate		dopuszcza się nieznaczne uszkodzenia skóry i brzuszków
6	Mięso Barwa — śledzi — pozostałych ryb śledziowatych	jasnokremowa do kremowej kremowa z odcieniem różowym	dopuszcza się nieznaczne pociemnienia
7	Smak i zapach — ryb poduszanych lub parowanych — ryb podwędzanych — ryb z przyprawami i (lub) dodatkami — ryb octowanych	słonawy, zharmonizowany lekko dymny, słonawy, zharmonizowany, słonawy, zharmonizowany, z posmakiem użytych przypraw i (lub) dodatków słonawokwaskowy, zharmonizowany, bez posmaków i zapachów obcych	dopuszcza się smak i zapach mniej zharmonizowany lub mniej intensywny oraz posmak lekko jełki
8	Tekstura — sardynek — pozostałych ryb śledziowatych	krucha, zwięzła delikatna, soczysta	dopuszcza się suchawą lub miękką
9	Dodatki warzywa i (lub) owoce i (lub) grzyby Barwa	właściwa dla użytych składników	
10	Tekstura	warzyw i owców — miękka, soczysta, a grzybów — właściwa	dopuszcza się lekko twardą

cd. tabl. 3

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
11	Zalewa olejowa Ilość, % wag., w granicach	15 ÷ 25	15 ÷ 30
12	Barwa — oleju lub oliwy — oleju aromatyzowanego	słomkowożółta do żółtej	dopuszcza się ciemnożółtą właściwa dla użytych składników do aromatyzacji oleju np. pomarańczowa — oleju aromatyzowanego koncentratem pomidorowym lub papryką; dopuszcza się występowanie małych grudek koncentratu pomidorowego
13	Smak i zapach — ryb poduszanych lub parowanych — ryb podwędzanych	olejowy olejowodymny	
14	Udział warstwy wodnej, %, nie więcej niż	9	
15	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % wag., w granicach	0,3 ÷ 0,6	0,3 ÷ 0,8
16	Zawartość NaCl, % wag., w granicach	1,2 ÷ 2,0	1,0 ÷ 2,2
17	Masa netto konserw, g, zgodnie z deklarowaną na opakowaniu, z tolerancją, % wag., w granicach	-5 +10	

3.4.3. Wymagania szczegółowe dotyczące konserw z dorszy, morszczuków i pozostałych ryb dorszowatych — wg tabl. 4.

Tablica 4

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
1	Wygląd ogólny	lustro stanowią filety lub tusze albo dzwonka ryb bez dodatków i przypraw, lub z dodatkami i przyprawami albo tylko z przyprawami, w zalewie olejowej	
2	Ułożenie — filety	filety lub kawałki filetów o wyrównanej wielkości, ułożone starannie, płasko, wzdłuż puszek, skórą lub stroną odskórną do dna	
	— tusze	tusze ryb lub kawałki tusz o wyrównanej długości, ułożone wzdłuż puszek naprzemianlegle płasko; dopuszcza się kawałek tuszy w dolnej warstwie	
	— dzwonka	ułożone pionowo grzbietami do płaszcza puszek	dopuszcza się ułożenie mniej staranne oraz zróżnicowane wielkości filetów lub dzwonek
3	Przygotowanie — filety	pozbawione płetw, błony otrzewnej; linie cięć równe, nie poszarpane	dopuszcza się sporadyczne występowanie śladów błony otrzewnej oraz nierówną powierzchnię cięć
	— tusze	ryby odgłowione i patroszone, pozbawione płetw, błony otrzewnej i skrzipów krwi	dopuszcza się sporadycznie niedokładnie obcięte płetwy oraz niewielkie pozostałości błony otrzewnej i skrzipów krwi
	— dzwonka	ryby odgłowione, patroszone, pozbawione błony otrzewnej, skrzipów krwi i płetw pokrojone na dzwonka o wyrównanej wielkości równej wysokości lub długości puszek	dopuszcza się nierówną powierzchnię cięć, sporadycznie niedokładnie ob-

cd. tabl. 4

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
3	Przygotowanie — dzwonka		cięte płetwy oraz niewielkie pozostałości błony otrzewnej i skrzipów krwi
4	Barwa skóry	jasnobrunatna, na grzbiecie brunatna	
5	Mięso Barwa	kremowa filetów podwędzonych — kremowo-beżowa	dopuszcza się nieznaczne pociemnienia
6	Smak i zapach — ryb parowanych	słonawy, zharmonizowany	
	— ryb podwędzanych	lekko dymny, słonawy zharmonizowany	
	— ryb z przyprawami i lub dodatkami	słonawy, zharmonizowany, z posmakiem użytych przypraw i (lub) dodatków	
7	Tekstura	zwięzła, łupliwa	dopuszcza się dla dorsza i mintaja — zwartą lub włóknistą; dla morskiczka — miękką lecz niemazistą i niegalaretowatą
8	Dodatki warzywa i (lub) owoce i (lub) grzyby		
	Barwa	właściwa dla użytych składników	
9	Tekstura	warzyw i owoców — miękka, soczysta, grzybów — właściwa	dopuszcza się lekko twardą
10	Zalewa olejowa Ilość, % wag., w granicach	15 ÷ 25	15 ÷ 35

cd. tabl. 4

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
11	Barwa — oleju lub oliwy — oleju aromatyzowanego	słomkowożółta do żółtej właściwa dla użytych składników do aromatyzacji oleju np. pomarańczowa dla oleju aromatyzowanego, koncentratem pomidorowym lub papryką; dopuszcza się występowanie małych grudek koncentratu pomidorowego	dopuszcza się ciemnożółtą
12	Smak i zapach — ryb parowanych — ryb podwędzanych	olejowy olejowodymny	
13	Udział warstwy wodnej, %, nie więcej niż	14	
14	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % wag., w granicach	0,3 ÷ 0,6	0,3 ÷ 0,8
15	Zawartość NaCl, % wag., w granicach	1,2 ÷ 2,2	1,0 ÷ 2,5
16	Masa netto konserw, g, zgodnie z deklarowaną na opakowaniu, z tolerancją, % wag.,	-5 +10	

3.4.4. Wymagania szczegółowe dotyczące konserw z makreli — wg tabl. 5.

Tablica 5

Lp	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
1	Wygląd i ułożenie	lustro stanowią filety lub tusze albo dzwonka ryb bez dodatków i przypraw lub z dodatkami i przyprawami albo tylko z przyprawami, w zalewie olejowej	
2	Ułożenie — filety	filety lub kawałki filetów o wyrównanej wielkości, ułożone starannie, naprzemianlegle, płasko, wzdłuż dłuższego boku puszki,	

cd. tabl. 5

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
2	Ułożenie — filety — tusze — dzwonka	skórą do dna lub stroną wewnętrzną do dna i wieczka; dla wyrównania masy dopuszcza się w dolnej warstwie ułożenie kawałka filetu tusze ryb o wyrównanej wielkości ułożone wzdłuż puszki naprzemianlegle lekko skośnie, brzuskami do góry lub grzbietami do góry; dopuszcza się kawałek tuszy w dolnej warstwie ułożone pionowo, grzbietami do płaszcza puszki	dopuszcza się ułożenie mniej staranne oraz zróżnicowanie wielkości filetów, tusz, lub kawałków
3	Przygotowanie — filety — tusze — dzwonka	pozbawione płetw z wyjątkiem grzbietowej oraz błony otrzewnej; filety lub kawałki filetów o długości odpowiadającej długości puszki; linie cięć równe, nie poszarpane ryby odgłowione, patroszone, pozbawione błony otrzewnej, skrępow krwi i płetw; linie cięć równe, nie poszarpane ryby odgłowione, patroszone, pozbawione błony otrzewnej, skrępow krwi i płetw, pocięte na dzwonka o wyrównanej długości (równej wysokości lub długości puszki); linie cięć równe, nieposzarpane	dopuszcza się sporadyczne występowanie śladów błony otrzewnej oraz nierówną powierzchnię cięć dopuszcza się sporadycznie niedokładnie obcięte płetwy oraz niewielkie pozostałości błony otrzewnej i skrępow krwi

cd. tabl. 5

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
4	Barwa skóry	srebrzystobrunatna do brunatnej, charakterystyczna dla makreli parowanej lub złocista dla podwędzanej	
5	Uszkodzenia	ryby bez uszkodzeń skóry	
6	Mięso Barwa — ryb parowanych — ryb podwędzanych	kremowa, dla makreli colias — różowa na powierzchni — od jasnobrązowej do brązowej, na przekroju — kremowa do kremowobeżowej dopuszcza się nieznaczne pociemnienia	
7	Smak i zapach — ryb parowanych — ryb podwędzanych — ryb z przyprawami i (lub) dodatkami — ryb octowanych	słonawy, zharmonizowany lekko dymny, słonawy, zharmonizowany słonawy, zharmonizowany z posmakiem użytych przypraw i (lub) dodatków słonawokwaskowy, zharmonizowany; bez posmaków i zapachów obcych dopuszcza się posmak lekko jełki	
8	Tekstura	zwięzła, lekko suchawa, dla makreli colias — krucha dopuszcza się miękką lub włóknistą	
9	Dodatki warzywa i (lub) owoce i (lub) grzyby Barwa	właściwa dla użytych składników	
10	Tekstura	warzyw i owoców — miękka, soczysta, grzybów — właściwa dopuszcza się lekko twardą	
11	Zalewa olejowa ilość, % wag., w granicach	15 ÷ 25	15 ÷ 30
12	Barwa — oleju lub oliwy	słomkowożółta do żółtej dopuszcza się ciemnożółtą	

cd. tabl. 5

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
12	Barwa — oleju aromatyzowanego	właściwa dla użytych składników do aromatyzacji, np. pomarańczowa dla oleju aromatyzowanego koncentratem pomidorowym lub papryką; dopuszcza się występowanie małych grudek koncentratu pomidorowego	
13	Smak i zapach — ryb parowanych — ryb podwędzanych	olejowy olejowodymny	
14	Udział warstwy wodnej, %, nie więcej niż	9	
15	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % wag., w granicach	0,3 ÷ 0,6	0,3 ÷ 0,8
16	Zawartość NaCl, % wag., w granicach	1,2 ÷ 2,0	1,0 ÷ 2,2
17	Masa netto konserw, g, zgodnie z deklarowaną na opakowaniu, z tolerancją, % wag.	-5 +10	

3.4.5. Wymagania szczegółowe dotyczące konserw z pozostałych gatunków ryb — wg tabl. 6.

Tablica 6

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
1	Wygląd ogólny	lustro stanowią tusze lub filety albo dzwonka ryb bez dodatków i przypraw lub z dodatkami i przyprawami albo tylko z przyprawami, w zalewie olejowej	
2	Ułożenie — filety — tusze	filety lub kawałki filetów z wyrównanej wielkości, starannie ułożone naprzemianlegle, skórą lub stroną odskórną do dna; dopuszcza się w dolnej warstwie opakowania 1 kawałek filetów dla wyrównania masy tusze ryb o wyrównanej wielkości ułożone wzdłuż puszek naprzemianlegle, lekko skośnie, brzuskami do góry lub płasko; przy	

cd. tabl. 6

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
8	Tekstura — pozostających ryb		dopuszcza się mniej soczystą, suchawą lub miękką
9	Dodatki warzywa i (lub) owoce i (lub) grzyby Barwa	właściwa dla użytych składników	
10	Tekstura	warzyw i owoców — miękka, soczysta grzybów — właściwa	dopuszcza się lekko twardą
11	Zalewa olejowa Ilość, % wag., w granicach	15 ÷ 25	15 ÷ 30
12	Barwa — oleju i oliwy — oleju aromatyzowanego	jasnożółta do żółtej dopuszcza się ciemnożółtą właściwa dla użytych składników do aromatyzacji zalewy np. pomarańczowa dla zalewy aromatyzowanej koncentratem pomidorowym lub papryką; dopuszcza się występowanie małych grudek koncentratu pomidorowego lub papryki	
13	Smak i zapach — ryb podwędzanych — pozostałych rodzajów obróbki termicznej	olejowódymny olejowy	
14	Udział warstwy wodnej, %, nie więcej niż	9	
15	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % wag., w granicach	0,3 ÷ 0,6	0,3 ÷ 0,8
16	Zawartość NaCl, % wag., w granicach	1,2 ÷ 2,0	1,0 ÷ 2,2

cd. tabl. 6

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
17	Masa netto konserw, g, zgodnie z deklarowaną na opakowaniu, z tolerancją, % wag.	-5 +10	

3.4.6. Wymagania szczegółowe dotyczące konserw rybnych w sosie własnym — wg tabl. 7.

Tablica 7

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
1	Wygląd ogólny	lustro stanowią dzwonka ryb lub kawałki filetów z przyprawami i (lub) dodatkami lub bez przypraw i dodatków, w sosie własnym	
2	Ułożenie — dzwonka — kawałki filetów	ułożone pionowo, grzbietami do płaszcza puszki ułożone starannie, naprzemianległe, skórą do dna	dopuszcza się ułożenie mniej staranne oraz zróżnicowanie wielkości dzwonek
3	Przygotowanie — dzwonka — filety	ryby odgłowione, patroszone, pozbawione błony otrzewnej, skrępow krwi i płetw z wyjątkiem grzbietowej, pocięte na dzwonka o zbliżonej długości równej wysokości puszki, linie cięć równe pozbawione płetw, błony otrzewnej; dopuszcza się obecność płetwy grzbietowej w filetach z ryb śledziowatych; filety lub kawałki filetów o długości odpowiadającej długości puszki; linie cięć równe	dopuszcza się sporadycznie niedokładnie obcięte płetwy oraz niewielkie pozostałości błony otrzewnej i skrępow krwi dopuszcza się sporadyczne występowanie śladów błony otrzewnej oraz nierówną powierzchnię cięć

cd. tabl. 7

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
4	Mięso Barwa — makreli colias i łososia — pozostałych ryb	kremoworóżowa kremowa do ciemnokremowej dopuszcza się nieznaczne pociemnienia	
5	Smak i zapach	słonawy, zharmonizowany, dla ryb z dodatkami wyczuwa się również lekki posmak dodatków, bez posmaków i zapachów obcych dopuszcza się posmak lekko jełki	
6	Tekstura — makreli — pozostałych ryb	zwięzła, lekko włóknista, dla makreli colias — krucha delikatna, soczysta dopuszcza się mniej soczystą	
7	Sos Ilość sosu, % wag., w granicach	15 ÷ 25	
8	Barwa	jasnoszara, płyn opalizujący z zawiesiną	
9	Smak i zapach	bulionoworybny, słonawy	
10	Zawartość NaCl w produkcie, % wag., w granicach	1,2 ÷ 2,0	1,0 ÷ 2,2
11	Masa netto konserwy, g, zgodna z deklarowaną na opakowaniu, z tolerancją, % wag.	-5 +10	

3.4.7. Wymagania szczegółowe dotyczące konserw rybnych w tłuszczu własnym — wg tabl. 8.

Tablica 8

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
1	Wygląd ogólny	lustro stanowią wątroby w tłuszczu własnym z przyprawami	

cd. tabl. 8

Lp.	Cechy	Wymagania	
		klasa I	klasa II
1	Wygląd ogólny Ułożenie	i (lub) z dodatkami lub bez dodatków i przypraw wątroby całe lub ich kawałki, ułożone starannie	
2	Przygotowanie	wątroby starannie oczyszczone, pozbawione resztek wnętrzości i worków żółciowych, bez znacznych przebarwień i przekrwień	
3	Mięso Barwa	na powierzchni — lekko różowa, na przekroju — beżowa; dopuszcza się lekkie powierzchowne pociemnienia dopuszcza się pociemnienia i nieznaczne pożółcenia	
4	Smak i zapach — konserw w tłuszczu własnym — konserw w tłuszczu własnym z dodatkami	słonawy, zharmonizowany słonawy z wyraźnym posmakiem użytych dodatków, zapach zharmonizowany, bez posmaków i zapachów obcych	
5	Tekstura	delikatna, nie rozpadająca się	
6	Tłuszcz własny Ilość, % wag., w granicach — wątroby blanszowanej — wątroby surowej, % wag., w granicach	15 ÷ 30 20 ÷ 40	
7	Barwa	charakterystyczna dla tłuszczu wydzielonego z wątroby	
8	Smak i zapach	właściwy dla oleju z ryb	
9	Zawartość NaCl, % wag., w granicach	1,0 ÷ 2,0	1,0 ÷ 2,5
10	Masa netto konserw, g, — zgodna z deklarowaną na opakowaniu, z tolerancją, % wag.	-5 +10	

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie — wg PN-76/A-86763 p. 4.1.

Masa netto zbadanych konserw powinna być zgodna z deklarowaną.

4.2. Przechowywanie

4.2.1. Warunki przechowywania — wg PN-76/A-86763 p. 4.2.

4.2.2. Okres przechowywania w warunkach wg 4.2.1, licząc od daty produkcji, wynosi:

- dla konserw w zalewach olejowych i tłuszczu własnym — 18 miesięcy,
- dla konserw w sosie własnym — 12 miesięcy.

4.3. Transport — wg PN-71/A-87057.

5. BADANIA

5.1. Program badań — wg PN-83/A-86732.

5.2. Kontrola jakości — wg PN-72/A-86731.

5.3. Opis badań — wg PN-83/A-86732.

5.4. Ocena wyników badań — wg PN-83/A-86732.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do czasu wyczerpania zapasów etykiet można stosować etykiety z dotychczasowymi numerami norm.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Zjednoczenie Gospodarki Rybnej, Szczecin.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-67/8027-03 w zakresie następujących asortymentów:

- Szprot w oleju (p. 3.2.19),
 - Szprot popularny w oleju (p. 3.2.20),
 - Smoked winter sprats (p. 3.2.19),
 - Popular smoked winter sprats (p. 3.2.20),
 - węgorz w oleju (p. 3.2.21),
 - Sielawa w oleju (p. 3.2.23),
 - Śledź w oleju (p. 3.2.24),
 - Bałtyk w oleju (p. 3.2.25),
 - Makrela w oleju (p. 3.2.26),
 - Certa podwędzana w oleju (p. 3.2.28),
 - Filety śledziowe w oleju (p. 3.2.29),
 - Filety z makreli w oleju (p. 3.2.30),
 - Parowany śledź w oleju (p. 3.2.31),
 - Silsardine (p. 3.2.32),
 - Certa delikatesowa w oleju aromatyzowanym (p. 3.2.33),
 - Brisling w oleju aromatyzowanym (p. 3.2.34),
 - Dorsz w oleju aromatyzowanym (p. 3.2.35),
 - Filety z makreli w oleju aromatyzowanym (p. 3.2.36),
 - Szproty delikatesowe w oleju aromatyzowanym (p. 3.2.37),
 - Brisling w oliwie (p. 3.2.38),
 - Śledź po Gdańsku w oleju (p. 3.2.39),
 - Makrela w oleju w pomidorach „Salamina” (p. 3.2.40),
 - Szprot z owocami i warzywami w oleju (p. 3.2.41),
 - Wątróbka w tłuszczu własnym (p. 3.2.42),
 - Śledź w sosie własnym (p. 3.2.43),
 - Makrela w sosie własnym (p. 3.2.44)
- Ponadto wprowadzono następujące zmiany:

a) wprowadzono podział konserw na grupy asortymentowe i odmiany,

b) podano nazwy handlowe i składniki konserw,

c) opracowano wspólne wymagania szczegółowe dotyczące poszczególnych grup surowcowych,

d) zaktualizowano wymagania jakościowe, dostosowując do wymagań rynku krajowego i eksportu.

3. Normy i dokumenty związane

PN-72/A-74850 Cukier biały

PN-75/A-77601 Przetwory warzywne. Koncentrat pomidorowy

PN-72/A-77603 Przetwory warzywne. Warzywa suszone
PN-75/A-77801 Przetwory warzywne. Ogórki konserwowe
PN-76/A-77803 Przetwory warzywne. Groszek konserwowy

PN-75/A-78503 Produkty grzybowe. Grzyby marynowane
PN-72/A-79733 Ocet spirytusowy

PN-72/A-86731 Konserwy i przerwy rybne. Pobieranie próbek

PN-83/A-86732 Konserwy rybne. Badanie jakości

PN-76/A-86763 Konserwy rybne. Wspólne wymagania

PN-75/A-86908 Tłuszcze roślinne jadalne. Rafinowane oleje roślinne

PN-71/A-87057 Ryby i przetwory rybne. Transport

PN-80/C-84081/02 Sól (chlorek sodowy). Wymagania

PN-72/R-75357 Warzywa świeże. Cebula

PN-72/R-75358 Warzywa świeże. Marchew

BN-73/8020-06 Ryby i przetwory rybne. Nazwy i określenia

BN-83/8022-02 Ryby świeże i mrożone. Śledziowate

BN-72/8022-03 Ryby świeże i mrożone. Słodkowodne

BN-80/8022-04 Ryby świeże i mrożone. Filety

BN-77/8022-05 Ryby świeże i mrożone. Dorszowate

BN-77/8022-07 Ryby świeże i mrożone. Morskie różne

BN-75/8052-01 Oliwa z oliwek i jej pochodne

BN-80/8125-04 Przetwory owocowe. Owoce suszone

BN-63/8132-01 Pieprz naturalny ziarnisty

BN-64/8132-02 Goździki

BN-67/8132-06 Papryka mielona

BN-72/9137-18 Warzywa świeże. Pietruszka

Systematyczny Wykaz Wyrobów. GUS T. III, Warszawa: Wydawnictwo Katalogów i Cenników 1975.

4. Symbol wg SWW — 2345-3.

5. Autorzy projektu normy — inż. Krystyna Góralczyk, inż. Leonida Jackiewicz — Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego, Gdynia, inż. Teresa Michalska — Zjednoczenie Gospodarki Rybnej, Szczecin.

6. Kwasowość ogólna. Wymagania dotyczące kwasowości ogólnej odnoszą się wyłącznie do konserw, których ryby w procesie technologicznym były octowane (p. tabl. 1).

7. Wydanie 2 — stan aktualny: lipiec 1984 — uaktualniono normy związane oraz wprowadzono:
zmianę 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 1/1981,
poprawkę 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 8/1981.