

KALAKONSERVID

Üldised tehnilised tingimused

Canned fish

General specifications



EESTI VABARIIGI STANDARD

KALAKONSERVID

Üldised tehnilised tingimused

EV ST 618-92

CANNED FISH
General Specifications

Jõustumistähtpäev 01.01.93

kuni 01.01.2000

Käesolev standard kehtib kõikidest toidukaladest ja kalmaarist valmistatud konservide kohta kastmete, õli, aed- ja puuviljade, tangainete lisamisega või ilma.

Standard ei kehti konservide kohta, kus kala kogus pakkeühikus moodustab alla 50 % konservi netomassist.

I. TEHNILISED NÕUDED

I.1. Kalakonservid peavad vastama käesoleva standardi ja tehniliste kirjelduste nõuetele ja olema valmistatud tehnoloogiajuhendite ning retseptuuride järgi, pidades kinni kehtivatest sanitaarnormidest ja eeskirjadest.

Kala peab olema pakitud müügipakendisse (karp, purk, tuub jt.); taara peab olema hermeetiliselt suletud ja steriliseeritud temperatuuril üle 100 °C.

I.2. Vedeliku liigid, millised võivad olla kalakonservides:

I.2.1. naturaalne kalapuljong;

I.2.2. naturaalne kalapuljong koos taimeõli või loomsete ja taimsete rasvadega;

I.2.3. kaste;

I.2.4. taimeõli;

I.2.5. marinaad;

I.2.6. tarrend.