МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 10119— 2007

КОНСЕРВЫ ИЗ САРДИН АТЛАНТИЧЕСКИХ И ТИХООКЕАНСКИХ В МАСЛЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—97 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Порядок разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным унитарным предприятием «Государственный ордена «Знак Почета» научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт по развитию и эксплуатации флота» (ФГУП «Гипрорыбфлот») и Федеральным государственным унитарным предприятием «Атлантический научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «АтлантНИРО»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации по переписке (протокол № 27 от 8 февраля 2007 г.)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Армения	AM	Минторгэкономразвития
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркменистан	TM	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14 февраля 2008 г. № 18-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 10119—2007 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2009 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 10119—97

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2009 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в указателе «Национальные стандарты».

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе (каталоге) «Национальные стандарты», а текст изменений — в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ ИЗ САРДИН АТЛАНТИЧЕСКИХ И ТИХООКЕАНСКИХ В МАСЛЕ

Технические условия

Canned atlantic and pacific sardines in oil.
Specifications

Дата введения — 2009—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы из атлантических и тихоокеанских сардин в масле (далее — консервы).

Видовой состав рыб приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1128—75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129—93 Масло подсолнечное. Технические условия*

ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством**

ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7825—96 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 7981—68 Масло арахисовое. Технические условия

ГОСТ 8756.0—70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8807—94 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 10444.2—94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus***

ГОСТ 10444.7—86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum

ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

ГОСТ 10444.9—88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52465—2005 «Масло подсолнечное. Технические условия»

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества».

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52815—2007 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus».

Издание официальное

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 11771—93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия*

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 20057—96 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия

ГОСТ 20221—90 Консервы рыбные. Метод определения отстоя в масле**

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26664—85 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27207—87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30425—97 Консервы. Методы определения промышленной стерильности

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Классификация

3.1 Наименование и ассортиментные знаки консервов указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Сардина атлантическая в масле	Т45
Сардина атлантическая в оливковом масле	С08
Сардина тихоокеанская (иваси) в масле	42Д
Примечание — Консервы с наименованием «Сардина атлантическая в масле» и «Сардина атлантическая в оливковом масле» изготавливают из всех биологических видов сардин, кроме тихоокеанской (иваси) и сардинопса.	

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

** На территории Российской Федерации для экспортируемых или импортируемых консервов действует ГОСТ Р 51492—99 «Консервы рыбные. Метод определения массовой доли отстоя в масле».

3.2 По стандарту допускается изготавливать другой ассортимент консервов, соответствующий требованиям настоящего стандарта, при наличии ассортиментного знака и с использованием предусмотренных стандартом сырья и материалов.

4 Технические требования

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

4.2 Характеристики

4.2.1 Рыба должна быть разделана на тушку, термически обработана, уложена в банки и залита растительным маслом.

4.2.2 Банки с продуктом должны быть герметично укупорены и стерилизованы при температуре свыше 100 °С.

4.2.3 По показателям безопасности консервы должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам или техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	1,0—2,0	По ГОСТ 27207
Массовая доля отстоя в масле, %, не более*	10,0	По ГОСТ 20221
Массовая доля составных частей, %, не менее: - рыбы - масла	 70,0 10,0	По ГОСТ 26664
Длина тушек	Равномерная. Может быть отклонение не более 2,0 см	По 6.4
* В консервах, изготавливаемых на экспорт или импортируемых, массовая доля отстоя в масле определяется с учетом массы нетто.		

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

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Приятный, свойственный созревшим консервам данного вида с естественным кисловатым привкусом, без постороннего привкуса
Запах	Приятный, свойственный созревшим консервам данного вида, без постороннего запаха
Консистенция: - рыбы - костей, плавников	 От сочной до суховатой Мягкая (легко разжевываются или разламываются)
Состояние: - рыбы	 Тушки целые. Могут быть: - лопнувшее брюшко у отдельных экземпляров рыб; - разламывание отдельных тушек при выкладывании их из банки

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика
- кожных покровов	Целые. Могут быть: - незначительные нарушения в местах соприкосновения тушек между собой и припекания к внутренней поверхности банки; - незначительная вдавленность или проколы в мясе хвостовой части; - наличие хлопьев свернувшегося белка
- масла	Прозрачное над водно-белковым отстоем. Может быть легкое помутнение или «сетка»
Цвет кожных покровов	Серебристый, с легким желтоватым оттенком, не связанным с окислением жира
Характеристика разделки	Голова, внутренности удалены, хвостовой плавник удален или подрезан. Могут быть: - икра или молоки, почки и черная пленка; - остатки кишочки не более чем у двух тушек в банке; - поперечный надрез брюшка около анального отверстия у рыбы, разделанной без разрезания брюшка; - срезание брюшка
Наличие чешуи	Удалена. Возможно наличие у всех видов сардин, кроме сардины тихоокеанской
Порядок укладывания	Тушки уложены головной частью к хвостовой, наклонно брюшком вверх или плашмя параллельными рядами. Возможна укладка одной-двух тушек в банке плашмя или брюшком вверх
Наличие посторонних примесей	Не допускается

4.3 Требования к сырью и материалам

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

- рыба-сырец — нормативным документам;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814 и нормативным документам;
- рыба мороженая — ГОСТ 20057 и нормативным документам;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- масло подсолнечное рафинированное – ГОСТ 1129;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;
- масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981;
- масло соевое рафинированное — ГОСТ 7825;
- масло горчичное рафинированное — ГОСТ 8807;
- масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128;
- масло оливковое — нормативным документам;
- масло подсолнечное высокоолеиновое — нормативным документам;
- вода питьевая — ГОСТ 2874.

Рыба-сырец, охлажденная или мороженая, используемая для изготовления тушек, должна быть длиной не более 20 см.

Может быть использовано масло подсолнечное нерафинированное и гидратированное высшего сорта по ГОСТ 1129.

4.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам или техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, или должны быть разрешены к применению органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

4.4 Маркировка

4.4.1 Консервы маркируют по ГОСТ 11771.

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 11771 и ГОСТ 14192.

4.5 Упаковка

4.5.1 Консервы упаковывают по ГОСТ 11771.

4.5.2 Консервы выпускают в фигурных металлических банках вместимостью не более 320 $см^3$ по ГОСТ 5981 и нормативным документам, а также импортных банках указанной вместимости.

4.5.3 Банки должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы для контакта с пищевыми продуктами.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью, или их смесью, или другими материалами, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы для контакта с пищевыми продуктами.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

5.3 Контроль микробиологического качества консервов проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли», «Массовая доля отстоя в масле», «Массовая доля составных частей», «Наличие посторонних примесей», «Длина тушек» устанавливает изготовитель.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения физических и химических показателей —по ГОСТ 8756.0, токсичных элементов — по ГОСТ 26929, микробиологических анализов — по ГОСТ 26669.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ 10444.1.

6.2 Методы контроля физических, химических и органолептических показателей — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664 и в соответствии с 4.2.4, токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

Содержание пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов определяют по методам, утвержденным органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

6.3 Анализ на промышленную стерильность проводят по ГОСТ 30425.

Анализ на возбудителей порчи проводят по ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят в аттестованных для проведения этих исследований лабораториях по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9.

6.4 Длину тушек рыб измеряют линейкой по ГОСТ 427 по прямой линии на уровне позвоночника от головного среза до края среза (подреза) хвостового плавника.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта при температуре от 0 °С до 30 °С.

7.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.3 Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %, с даты изготовления — не более 30 мес.

В розничную торговую сеть консервы отгружают после их созревания через 3 мес.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

А.1 Названия рыб на латинском и русском языках приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Название рыб	
русское	латинское
Сардина австралийско-новозеландская (австралийская)	Sardinops neopilchardus
Сардина атлантическая (европейская, марокканская, пильчард, обыкновенная)	Sardina pilchardus
Сардина калифорнийская (мексиканская)	Sardinops caeruleus
Сардина перуанская (тихоокеанская, иваси, сардинопс тихоокеанский)	Sardinops sagax
Сардина тихоокеанская (иваси, дальневосточная, японская)	Sardinops melanostict
Сардина (сардинелла) бразильская	Sardinella brasiliensis
Сардина жирная индийская (сардинелла жирная, большеголовая)	Sardinella longiceps
Сардина венесуэльская (алаша, круглая, тропическая, аурита, сардинелла атлантическая)	Sardinella aurita
Сардина (сардинопс) южно-африканская	Sardinops ocellata

УДК 664.951: 006.354 МКС 67.120.30 Н23 ОКП 92 7111

Ключевые слова: консервы в масле, сардины атлантические и тихоокеанские, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru