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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
7457—
2007**

КОНСЕРВЫ-ПАШТЕТЫ ИЗ РЫБЫ

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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 № 31 от 28 декабря 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
Грузия	GE	Грузстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркменистан	TM	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины

4 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. № 486-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 7457—2007 «Консервы-паштеты из рыбы. Технические условия» введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2009 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 7457—91

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 «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-ПАШТЕТЫ ИЗ РЫБЫ

Технические условия

Canned fish pastes.
Specifications

Дата введения — 2009—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы-паштеты, изготовленные из рыбы, пищевого рыбного фарша, а также тушек, кусков и кусочков рыб, китового мяса, икры, молок, печени и сердца рыб, образующихся в процессе изготовления консервов и рыбной продукции с использованием растительных компонентов и пищевых добавок, пряностей, с добавлением или без добавления белковой пасты «Океан» (далее — консервы).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:
ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия
ГОСТ 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия
ГОСТ 37—91 Масло коровье. Технические условия
ГОСТ 240—85 Маргарин. Общие технические условия*
ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия
ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия
ГОСТ 1128—75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия
ГОСТ 1129—93 Масло подсолнечное. Технические условия**
ГОСТ 1168—86 Рыба мороженая. Технические условия
ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия
ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия
ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством***
ГОСТ 3343—89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия
ГОСТ 3898—56 Мука соевая дезодорированная. Технические условия
ГОСТ 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия
ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры
ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия
ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия
ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52178—2003 «Маргарины. Общие технические условия».

** 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».

Издание официальное

ГОСТ 6968—76 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия
ГОСТ 7022—97 Крупа манная. Технические условия
ГОСТ 7587—71 Лук репчатый сушеный. Технические условия*
ГОСТ 7588—71 Морковь столовая сушеная. Технические условия*
ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия
ГОСТ 7825—96 Масло соевое. Технические условия
ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. 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. Метод 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
ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 10970—87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия***
ГОСТ 11771—93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка
ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия*[4]
ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
ГОСТ 17471—83 Соусы томатные. Технические условия*[5]
ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия
ГОСТ 17661—72 Тунец, парусник, макрель, марлин и меч-рыба мороженые. Технические условия
ГОСТ 20057—96 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия
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 24645—81 Паста белковая мороженая «Океан». Технические условия
ГОСТ 25292—82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия
ГОСТ 26574—85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия*[6]
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

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52622—2006 «Овощи сушеные. Общие технические условия».

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

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52791—2007 «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия».

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

*[5] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 50903—96 «Консервы. Соусы овощные. Технические условия».

*[6] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52189—2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26767—85 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия*

ГОСТ 26808—86 Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ

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 27082—89 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения общей кислотности

ГОСТ 27166—86 Лук репчатый свежий реализуемый. Технические условия**

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

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29047—91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 30004.1—93 Майонезы. Общие технические условия

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

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод 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
Паштет из камбалы	314
Паштет из минтая и китового мяса «Восток»	949
Паштет из молок осетровых рыб	П01
Паштет из мяса, печени, молок и сердца тихоокеанских лососевых рыб	284
Паштет из осетровых рыб	103
Паштет из печени и икры тресковых рыб	317
Паштет из океанических рыб (путассу, сардина, скумбрия, ставрида)	080

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51782—2001 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия».

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51783—2001 «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия».

Окончание таблицы 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Паштет из печени, молок, икры лососевых рыб «Особый»	704
Паштет из сардины тихоокеанской (иваси) копченой	Б79
Паштет из печени нототении	776
Паштет из печени осетровых рыб с добавлением молок	23Д
Паштет из печени трески бланшированной	076
Паштет из печени тресковых рыб «Деликатесный»	645
Паштет из сайры	455
Паштет из салаки, кильки или мойвы жирной копченой «Маяк»	028
Паштет из сардины тихоокеанской (иваси) или скумбрии «Дальневосточный»	565
Паштет из сиговых рыб	102
Паштет из тунца (мясо, сердце, печень, молоки и икра)	365
Паштет из тунца «Парус»	82Д
Паштет из пресноводных (частиковых) рыб	101
Паштет рыбный «Здоровье»	009
Паштет рыбный с томатным соусом «Бриз»	463
Паштет рыбный с томатным соусом «Волна»	464
Паштет шпротный из кильки и салаки горячего копчения или подсушенной	316
Паштет шпротный из кильки и салаки горячего копчения или подсушенной и белковой пасты «Океан» «Любительский»	105

3.2 Допускается изготовлять 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 технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 Рыба, рыбный пищевой фарш, тушки, куски и кусочки рыб, мясо кита, икра, молоки, печень и сердце рыб, образующиеся в процессе изготовления консервов и рыбной продукции, растительные пищевые компоненты должны быть тонко измельчены, перемешаны с добавлением или без добавления белковой пасты «Океан», томатного соуса, пищевых добавок, пряностей и фасованы в банки.

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

4.2.3 У рыбы, направляемой на изготовление паштетов, должны быть удалены голова, внутренности, чешуя, жучки (костные образования), плавники.

Могут быть использованы тушки сардины тихоокеанской (иваси) длиной не более 14 см с оставлением киля брюшка, икры или молок, остатков внутренностей и плавников (кроме хвостового) и неразделанные салака длиной не более 10 см, балтийская и черноморская килька, тюлька.

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

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	1,0—2,0	По ГОСТ 27207
Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту) для паштетов с добавлением кислых заливок или томатного соуса, %	0,3—0,6	По ГОСТ 27082
Массовая доля сухих веществ в консервах, %, не менее:		По ГОСТ 26808
паштет из тунца (мясо, сердце, печень, молоки, икра)	55	
паштет из сайры	46	
паштет из бланшированной печени; паштет из мяса, печени, молок и сердца тихоокеанских лососевых рыб; паштет из печени осетровых рыб с добавлением молок	40	
паштет из печени, молок, икры лососевых рыб «Особый», паштет из сардины тихоокеанской (иваси) или скумбрии «Дальневосточный»	35	
паштет шпротный из кильки и салаки горячего копчения или подсушенной; паштет рыбный с томатным соусом «Волна»; паштет из океанических рыб (путассу, сардина, скумбрия, ставрида); паштет из пресноводных рыб; паштет из молок осетровых рыб и остальные виды паштетов	30	

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

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса; слабый привкус горечи у паштетов с использованием рыбы горячего копчения и незначительный естественный привкус горечи для паштетов из печени осетровых рыб
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида, с ароматом пряностей, компонентов, копчености, без постороннего запаха
Консистенция	Нежная, сочная, мажущаяся
Состояние	Однородная, тонко измельченная, равномерно перемешанная масса без волокнистости и нерастертых костей. В паштетах с икрой — наличие в массе отдельных икринок Может быть: - наличие небольшого количества отделившегося жира или масла; - наличие мелких частиц пряностей
Цвет	Однородный, от светло-серого или кремового до серого или коричневого, или оранжевого с коричневым оттенком, соответствующий цвету измельченного сырья и компонентов
Наличие посторонних примесей	Не допускается

4.3 Требования к сырью и материалам

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

- рыба-сырец — нормативным документам;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814 и нормативным документам;
- рыба мороженая — ГОСТ 1168, ГОСТ 17661, ГОСТ 20057 и нормативным документам;
- фарш рыбный пищевой мороженый — нормативным документам;
- печень, сердце, икра, молоки рыбные охлажденные и мороженые — нормативным документам;
- паста белковая мороженая «Океан» — ГОСТ 24645;
- мясо китовое пищевое мороженое — нормативным документам;

- отходы осетровых рыб пищевые мороженые — нормативным документам;
- пищевые отходы тихоокеанских лососевых рыб мороженые — нормативным документам;
- сахар-песок — ГОСТ 21;
- сахар-рафинад — ГОСТ 22;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128;
- масло подсолнечное высокоолеиновое — нормативным документам;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;
- масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981;
- масло горчичное — ГОСТ 8807;
- масло соевое рафинированное — ГОСТ 7825;
- масло оливковое — нормативным документам;
- масло коровье — ГОСТ 37;
- маргарин сливочный — ГОСТ 240;
- жир свиной — ГОСТ 25292;
- жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные — нормативным документам;
- майонез столовый — ГОСТ 30004.1;
- сало свиное — нормативным документам;
- сметана — нормативным документам;
- вода питьевая — ГОСТ 2874;
- овощи быстрозамороженные — нормативным документам;
- крупа перловая — ГОСТ 5784;
- крупа рисовая, мука рисовая — ГОСТ 6292;
- крупа манная — ГОСТ 7022;
- мука пшеничная хлебопекарная — ГОСТ 26574;
- мука соевая дезодорированная — ГОСТ 3898;
- сухари панировочные — нормативным документам;
- крахмал картофельный — ГОСТ 7699;
- соус томатный — ГОСТ 17471;
- паста томатная, пюре томатное — ГОСТ 3343;
- морковь столовая свежая — ГОСТ 1721, ГОСТ 26767;
- морковь столовая сушеная — ГОСТ 7588;
- лук репчатый свежий — ГОСТ 1723, ГОСТ 27166;
- лук репчатый сушеный — ГОСТ 7587;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
- кислота уксусная пищевая — ГОСТ 6968 и нормативным документам;
- кислота лимонная пищевая — ГОСТ 908;
- натрия глютаминат — нормативным документам;
- чеснок свежий — ГОСТ 7977;
- перец душистый — ГОСТ 29045;
- гвоздика — ГОСТ 29047;
- орех мускатный — ГОСТ 29048;
- перец черный — ГОСТ 29050;
- перец красный молотый — ГОСТ 29053;
- кориандр — ГОСТ 29055;
- масла пряностей эфирные — нормативным документам;
- экстракты пряностей — нормативным документам;
- масло эфирное укропное — нормативным документам;
- раствор масла эфирного укропного в этиловом спирте — нормативным документам.

Могут быть использованы:

- рыба с механическими повреждениями по качеству сырья не ниже первого сорта при условии удаления поврежденных частей;
- масло подсолнечное нерафинированное и гидратированное высшего сорта по ГОСТ 1129;
- масло арахисовое нерафинированное высшего сорта по ГОСТ 7981;
- мука пшеничная второго сорта по ГОСТ 26574.

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, техническим регламентам или нормативно-правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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 банках:

- металлических вместимостью не более 353 $см^3$ по ГОСТ 5981 и нормативным документам;
- стеклянных вместимостью не более 350 $см^3$ по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 и нормативным документам;
- импортных указанной вместимости.

4.5.3 Материал, используемый для изготовления и покрытия внутренней поверхности банок и крышек, должен быть допущен к применению для контакта с пищевыми продуктами нормативно-правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, гистамина, нитрозаминов, бенз(а)пирена, полихлорированных бифенилов, радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативно-правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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», «Общая кислотность», «Массовая доля сухих веществ» и «Наличие посторонних примесей» 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 4.2.5, токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

Содержание пестицидов, гистамина, нитрозаминов, бенз(а)пирена, полихлорированных бифенилов, радионуклидов определяют по методам, утвержденным нормативно-правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида при температуре от 0 °С до 30 °С в транспортном средстве.

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, мес, не более:

12 — из салаки, кильки или мойвы жирной копченой «Маяк»;

18 — из остальных рыб.

УДК 664.951:006.354 МКС 67.120.30 Н23 ОКП 92 7141

Ключевые слова: консервы из рыбы, паштеты, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru