ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53619— 2009

Рыба, нерыбные объекты и продукция из них

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ

Правила построения, изложения, оформления, обозначения, утверждения и регистрации

Издание официальное

БЗ 3—2009/79

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом «Научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт по развитию и эксплуатации флота» (ОАО «Гипрорыбфлот»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 299 «Консервы и пресервы из рыбы и нерыбных объектов, тара, методы контроля»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 954-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2010

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

Содержание

1 Область применения . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . 1
3 Термины и определения . . . 2
4 Правила построения технологической инструкции . . . 2
4.1 Элементы технологической инструкции . . . 2
4.2 Титульный лист . . . 2
4.3 Предисловие . . . 2
4.4 Содержание . . . 3
4.5 Наименование . . . 3
4.6 Область применения . . . 3
4.7 Термины и определения . . . 4
4.8 Классификация . . . 4
4.9 Основные положения . . . 4
4.10 Приложения . . . 5
5 Правила изложения технологической инструкции . . . 6
6 Правила оформления технологической инструкции . . . 6
7 Правила обозначения технологической инструкции . . . 6
8 Правила утверждения и регистрации технологической инструкции . . . 6
9 Правила учета, хранения и передачи технологической инструкции . . . 7
10 Правила оформления и изложения изменений к технологической инструкции . . . 7
Приложение А (обязательное) Расположение данных на титульном листе технологической инструкции . . . 8
Приложение Б (справочное) Пример оформления титульного листа технологической инструкции . . . 9
Приложение В (обязательное) Правила оформления страницы технологической инструкции с элементом «Предисловие» . . . 10
Приложение Г (рекомендуемое) Пример оформления таблицы норм закладки компонентов в банку . . . 11
Приложение Д (рекомендуемое) Пример оформления расхода количества сырья и материалов на 100 кг продукции . . . 11
Приложение Е (обязательное) Правила оформления режима стерилизации консервов . . . 12
Приложение Ж (рекомендуемое) Пример оформления фрагмента схемы контроля технологического процесса . . . 13
Приложение И (обязательное) Правила оформления страниц технологической инструкции . . . 14
Приложение К (обязательное) Правила оформления страниц изменения технологической инструкции . . . 16
Библиография . . . 19

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Рыба, нерыбные объекты и продукция из них

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ

Правила построения, изложения, оформления, обозначения, утверждения и регистрации

Fish, non-fish objects and products from them. Technological instruction. Rules of structure, drafting, presentation, indication, taking over and registry

Дата введения — 2010—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает правила построения, изложения, оформления, обозначения, утверждения и регистрации технологической инструкции по производству продукции из рыбы и нерыбных объектов (далее — продукции), а также правила оформления и изложения изменений к ней.

Настоящий стандарт не распространяется на действующие технологические инструкции (далее — ТИ), которые были утверждены до введения его в действие. Их приведение в соответствие с требованиями настоящего стандарта осуществляют при очередном пересмотре указанных ТИ, а в обоснованных случаях — при разработке очередных изменений к ним.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 50380—2005 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Термины и определения

ГОСТ 1.5—2001 Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению

ГОСТ 8.417—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Единицы величин

ГОСТ 12.0.001—82 Система стандартов безопасности труда. Основные положения

ГОСТ 12.0.002—80 Система стандартов безопасности труда. Термины и определения

ГОСТ 12.0.003—74 Система стандартов безопасности труда. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация

ГОСТ 12.0.004—90 Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения

ГОСТ 12.0.005—84 Система стандартов безопасности труда. Метрологическое обеспечение в области безопасности труда. Основные положения

ГОСТ 30054—2003 Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым 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, применяют в части, не затрагивающей эту ссылку.

Издание официальное

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 50380 и ГОСТ 30054, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **производственный процесс:** Совокупность производственных операций, обеспечивающих получение определенной продукции.

3.2 **технологический процесс:** Часть производственного процесса, состоящего из последовательных технологических операций, осуществляемых определенным образом для подготовки и(или) получения готовой продукции.

3.3 **технологическая операция:** Самостоятельная часть технологического процесса.

3.4 **технологическая инструкция;** ТИ: Технический документ, устанавливающий требования к технологическим процессам изготовления, контроля, внутризаводского хранения и транспортирования сырья, материалов и готовой продукции.

4 Правила построения технологической инструкции

4.1 Элементы технологической инструкции

4.1.1 ТИ состоит из отдельных элементов.

4.1.2 ТИ в общем случае содержит следующие элементы:

- титульный лист;
- предисловие;
- содержание;
- наименование;
- область применения;
- термины и определения;
- классификация;
- основные положения;
- приложения.

Элементы «Содержание», «Термины и определения», «Классификация» и «Приложения» приводят в ТИ при необходимости, исходя из особенностей ее содержания, изложения и области распространения.

4.2 Титульный лист

4.2.1 На титульном листе ТИ приводят следующие данные:

- полное наименование предприятия (организации), утвердившей ТИ — держателя подлинника ТИ (при необходимости, под полным наименованием приводят краткое);
- утверждающая подпись;
- наименование ТИ;
- обозначение ТИ;
- сведения о местонахождении держателя подлинника ТИ.

4.2.2 Титульный лист ТИ оформляют в соответствии с А.1 и А.2 (приложение А).

Пример оформления титульного листа ТИ приведен в приложении Б.

4.2.3 При необходимости несколько ТИ могут быть сброшюрованы в тематический сборник ТИ. При этом в него дополнительно включают специальный титульный лист сборника, а также элемент «Содержание сборника».

На специальном титульном листе сборника ТИ приводят следующие данные:

- наименование сборника ТИ;
- слова «Издание официальное»,
- номер тома (при наличии);
- год издания.

4.3 Предисловие

4.3.1 В предисловии ТИ приводят общие сведения о данной ТИ или сборнике ТИ.

4.3.2 Общие сведения о ТИ, приводимые в предисловии, размещают после заголовка «Сведения о ТИ», нумеруют арабскими цифрами и располагают в следующей последовательности с использованием приведенных ниже типовых формулировок:

а) сведения о разработке ТИ:

«1 РАЗРАБОТАНА _____

полное наименование предприятия (организации), разработавшего ТИ

2 УТВЕРЖДЕНА И ВВЕДЕНА В ДЕЙСТВИЕ_____
полное наименование предприятия (организации),

_____с_____200____ г.»
утвердившего ТИ, дата введения в действие;

б) сведения о ТИ, взамен которой разработана утвержденная ТИ:

«3 ВЗАМЕН_____»
обозначение и наименование ТИ

или сведения о том, что ТИ вводится впервые:
«3 ВВЕДЕНА ВПЕРВЫЕ»
в) сведения о документе, в комплекте с которым действует ТИ:
«4 Настоящая технологическая инструкция действует в комплекте с ...»;
г) сведения об использованных объектах патентного права (при наличии);
д) предисловие дополняют следующей записью: «Настоящая технологическая инструкция не может быть полностью или частично воспроизведена, тиражирована и распространена в качестве официального документа без разрешения

_____».
наименование держателя подлинника ТИ

Предисловие размещают на следующей странице после титульного листа и начинают с соответствующего заголовка, который помещают в верхней части страницы, посередине, записывают с прописной буквы и выделяют полужирным шрифтом. Оформление страницы ТИ с элементом «Предисловие» приведено в приложении В.

4.4 Содержание

4.4.1 Если объем ТИ превышает 24 страницы или отдельные ТИ объединены в сборник ТИ, рекомендуется включать в нее элемент «Содержание».

4.4.2 Оформление элемента «Содержание» проводить в соответствии с требованиями ГОСТ 1.5 (подраздел 3.4).

4.5 Наименование

4.5.1 Наименование ТИ печатают строчными буквами с первой прописной.

4.5.2 Наименование ТИ должно быть кратким, состоять из одного предложения, точно характеризовать объект и обобщенное содержание устанавливаемых ТИ требований.

4.5.3 Для формирования наименования используется словосочетание «Технологическая инструкция ...», а последующие слова устанавливают область распространения ТИ, например: ТИ по подготовке, сбору или обработке рыбы и нерыбных объектов для выпуска различных видов полуфабрикатов и продукции, в том числе консервов и пресервов, или ТИ на виды технологических операций, необходимых для выпуска продукции, ее товарного оформления, хранения и т. д.

Примеры

1 Технологическая инструкция по разделке и мойке рыбы.

2 Технологическая инструкция по изготовлению соленой рыбы.

3 Технологическая инструкция по изготовлению крабов варено-мороженых.

4 Технологическая инструкция по изготовлению угря горячего копчения.

5 Технологическая инструкция по изготовлению натуральных рыбных консервов.

6 Технологическая инструкция по изготовлению пресервов из морских беспозвоночных и водорослей.

4.5.4 При указании области распространения следует учитывать соответствие требованиям различных классификаторов или видов классификационных группировок, а также требованиям терминологических стандартов.

4.6 Область применения

В элементе «Область применения» указывают область распространения ТИ, применяя следующие формулировки: «Настоящая технологическая инструкция распространяется на процесс ....» или «Настоящая технологическая инструкция предусматривает порядок ...».

4.7 Термины и определения

4.7.1 В ТИ элемент «Термины и определения» приводят при необходимости терминологического обеспечения взаимопонимания между различными пользователями данной ТИ путем определения нестандартизованных или путем уточнения стандартизованных терминов.

4.7.2 Элемент «Термины и определения» оформляют в виде одноименного раздела и начинают со слов:

«В настоящей технологической инструкции применены следующие термины с соответствующими определениями».

4.7.3 Определение должно быть оптимально кратким и состоять из одного предложения. При этом дополнительные пояснения приводят в примечаниях.

4.7.4 Каждой терминологической статье присваивают номер, состоящий из номера элемента «Термины и определения» и отделенного от него точкой порядкового номера статьи в этом элементе. После каждой терминологической статьи ставят точку.

Термин записывают со строчной буквы, а определение — с прописной буквы.

Термин отделяют от определения двоеточием.

Примеры*

1 соленый полуфабрикат: Соленая обезглавленная потрошеная рыба, изготовленная с применением протина или препарата протеолитических ферментов, полученного из внутренностей рыб.

2 протин: Комплекс ферментов протеолитического действия, получаемый из пилорических придатков тихоокеанских лососевых рыб.

4.8 Классификация

В элементе «Классификация» приводят перечень наименований продукции, изготавливаемой по данной ТИ.

Дополнительно указывают ассортиментные знаки:

- для консервов из рыбы и нерыбных объектов;
- для пресервов из рыбы и нерыбных объектов, изготовленных в металлической таре.

4.9 Основные положения

4.9.1 Основные положения ТИ оформляют в виде разделов, состав и содержание которых устанавливают с учетом области распространения ТИ.

Изложение требований разделов должно соответствовать требованиям раздела 5.

4.9.2 Основные положения ТИ в общем случае включают разделы:

- сырье и материалы;
- схема технологического процесса;
- описание технологического процесса;
- метрологическое обеспечение технологического процесса;
- контроль процесса производства;
- санитарная обработка;
- требования к оборудованию;
- требования по безопасности.

Подраздел «Требования к оборудованию» приводят в ТИ при необходимости.

4.9.2.1 Раздел «Сырье и материалы» должен содержать требования к каждому виду сырья, материалов, пищевых добавок и др. со ссылкой на нормативный (и/или технический) документ или технический регламент, в соответствии с которыми их изготавливают и (или) идентифицируют.

Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, по показателям безопасности должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, техническим регламентам и нормативно-правовым актам.

При необходимости могут быть указаны особые требования к отдельным видам сырья и материалов.

4.9.2.2 Раздел «Схема технологического процесса» должен содержать последовательность технологических операций с указанием технологических взаимосвязей между ними по потокам сырья, материалов и тары, используемых при изготовлении продукции. Схему технологического процесса рекомендуется представлять в графическом изображении.

---

* В данных примерах нумерация терминологических статей не приведена, а цифра 1 и 2 означают номера примеров.

4.9.2.3 Раздел «Описание технологического процесса» должен содержать последовательное описание технологических операций, включая правила и условия хранения сырья и материалов до обработки, порядок их подготовки для использования в технологическом процессе, требования к фасованию, маркированию, упаковыванию и хранению.

В разделе указывают параметры и технологические режимы операций (температуру, влажность, давление, продолжительность процесса и др.), приводят рецептуру соусов, заливок, фаршевых, паштетных, пряных смесей, гарниров и др., норму закладки компонентов на учетную или физическую банку (пример приведен в приложении Г) или количество сырья и материалов на 100 кг продукции (пример приведен в приложении Д).

Для каждого наименования консервов с учетом типоразмера банки, способа стерилизации, типа автоклава должен быть указан режим стерилизации, оформляемый в соответствии с приложением Е.

Режимы стерилизации консервов разрабатывают в соответствии с порядком, установленным в инструкции [1].

При описании предусмотренных технологическим процессом операций рекомендуется приводить перечень фактически используемого оборудования.

При описании процесса изготовления продукции могут приводиться требования к маркированию и упаковыванию.

Сроки и условия хранения, приводимые в ТИ, должны соответствовать требованиям нормативных (технических) документов на продукцию.

4.9.2.4 Раздел «Метрологическое обеспечение технологического процесса» должен содержать перечень средств измерений, обеспечивающих контроль параметров технологического процесса с необходимой точностью.

В разделе должны быть предусмотрены требования по использованию других средств измерений, в том числе импортных, при отсутствии рекомендуемых, а также требования о необходимости периодической поверки всех средств измерений.

4.9.2.5 Раздел «Контроль процесса производства» включает в себя порядок организации и проведения производственного контроля, а также перечень документов, в соответствии с требованиями которых осуществляется контроль.

Производственный контроль продукции осуществляется в соответствии с инструкциями [2] и [3], санитарными правилами [4] и с учетом требований безопасности [5].

Раздел рекомендуется дополнить приложением в виде таблицы с указанием:

- контролируемого параметра технологической операции (точка контроля);
- нормируемого значения контролируемого параметра с допускаемым технологическим отклонением;
- нормативного (и/или технического) документа или технического регламента, устанавливающего технологические отклонения;
- методов контроля.

Пример схемы контроля технологического процесса приведен в приложении Ж.

4.9.2.6 Раздел «Санитарная обработка» содержит описание операций по санитарной обработке и мойке производственных помещений, оборудования, инвентаря и тары, проводимых в соответствии с инструкциями [6] и [7].

Моющие и дезинфицирующие средства должны быть допущены к использованию для этих целей. Подготовка, режим обработки и дозировка должны соответствовать требованиям, указанным в инструкциях по их применению и инструкции [7].

4.9.2.7 В разделе «Требования к оборудованию» при установлении требований к технологическому оборудованию, которое используется для изготовления продукции, следует руководствоваться [6].

4.9.2.8 Раздел «Требования безопасности» должен содержать требования по безопасности к процессу производства продукции, соответствующие требованиям, установленным системой стандартов безопасности труда ГОСТ 12.0.001, ГОСТ 12.0.002, ГОСТ 12.0.003, ГОСТ 12.0.004, ГОСТ 12.0.005.

4.10 Приложения

Технологические инструкции могут быть дополнены, при необходимости, обязательными, рекомендуемыми и справочными приложениями. В приложениях может быть представлен материал, дополняющий основную часть ТИ, в том числе описания технологического оборудования, формулы, расчеты, вычисления различных параметров и т. д.

5 Правила изложения технологической инструкции

5.1 Текст ТИ должен быть, по возможности, кратким, точным, не допускающим различных толкований, логически последовательным, необходимым и достаточным для использования ТИ в соответствии с ее областью применения.

5.2 В ТИ применяют термины, определения к которым приведены в данной ТИ, или стандартизованные термины, установленные национальными стандартами Российской Федерации на термины и определения, в том числе межгосударственными стандартами, действующими в качестве национальных стандартов Российской Федерации, а также техническими регламентами или сводами правил.

5.3 В ТИ допускаются нормативные ссылки на нормативный (и/или технический) документ, технический регламент или свод правил.

5.4 При изложении в тексте ТИ требований, необходимых для обязательного применения, используют слова: «должен», «следует», «подлежит», «необходимо», «не допускается», «не должен», «не следует» и т. п.

При изложении в ТИ положений, допускающих отступления от требований, применяют слова: «могут быть», «при необходимости», «допускается» и т. п.

5.5 Приводя наибольшие и наименьшие значения величин, следует применять словосочетания: «должно быть не более (не менее)» или «не должно превышать».

5.6 Текст основной части ТИ делят на элементы: разделы, подразделы, пункты. Разделы могут делиться на пункты или подразделы с соответствующими пунктами или подпунктами.

5.7 Разделы, подразделы, пункты нумеруют арабскими цифрами.

5.8 Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста основной части ТИ. Если раздел, подраздел или приложение ТИ имеет только один пункт, то нумеровать его не следует.

5.9 Числовые значения показателей, устанавливаемых в ТИ, как правило, указывают в виде наибольших и (или) наименьших значений или приводят с предельными отклонениями с соблюдением требований ГОСТ 8.417.

5.10 Заголовки, таблицы, графический материал, формулы, примечания, единицы величин оформляют в соответствии с требованиями ГОСТ 1.5 (пункты 4.3, 4.5—4.7, 4.9, 4.14).

6 Правила оформления технологической инструкции

6.1 Текст ТИ оформляют в соответствии с ГОСТ 1.5 (пункты 6.1—6.2).

6.2 Оформление титульного листа приведено в приложении Б, пример страницы ТИ с элементом «Предисловие» приведен в приложении В.

6.3 Оформление остальных страниц ТИ приведено в приложении И. При этом используют сквозную нумерацию арабскими цифрами с учетом приложений и титульного листа ТИ. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

7 Правила обозначения технологической инструкции

7.1 Обозначение технологической инструкции включает в себя аббревиатуру «ТИ», через пробел трехзначный регистрационный номер, присваиваемый держателем подлинника, через тире год утверждения.

Пример — ТИ 015—2007.

7.2 Если предприятие приобретает ТИ с правом выпуска по ним продукции, то обозначение ТИ, присвоенное держателем подлинника данных ТИ, изменению не подлежит.

7.3 При пересмотре ТИ в обозначении изменяют две последние цифры года утверждения.

8 Правила утверждения и регистрации технологической инструкции

8.1 При необходимости проект ТИ может быть представлен на рассмотрение в компетентную организацию, в том числе в технические комитеты (подкомитеты) по стандартизации. Заключение направляется в организацию, представившую проект ТИ на рассмотрение.

8.2 Проект ТИ утверждает руководитель (заместитель руководителя) держателя подлинника ТИ под грифом «Утверждаю» на титульном листе, проставляя личную подпись и дату утверждения.

ТИ утверждают без ограничения срока действия.

8.3 Регистрацию ТИ осуществляет держатель подлинника в установленном им порядке. При этом каждой ТИ присваивают отдельный регистрационный номер в порядке очередности их регистрации, начиная с номера «001».

9 Правила учета, хранения и передачи технологической инструкции

9.1 Учет и хранение всех экземпляров, утвержденных ТИ, и сведений об изменениях к ним, включая учет экземпляров, переданных пользователям, осуществляет держатель подлинника ТИ в установленном им порядке.

9.2 Передачу ТИ пользователям, доведение до них сведений об изменениях, а также информирование об их отмене осуществляет держатель подлинника ТИ на договорной основе с пользователями.

10 Правила оформления и изложения изменений к технологической инструкции

10.1 Изменения в ТИ может вносить только держатель подлинника, если по договору он не передал вместе с документами и право самостоятельно вносить изменения в приобретенный документ.

Изменение оформляют в виде отдельного документа «Изменение №_____», согласованного и утвержденного в соответствии с разделом 7 с присвоением учетного номера.

10.2 Титульный лист и последующие страницы изменения к ТИ оформляют в соответствии с приложением К.

10.3 Текст изменения ТИ оформляют и излагают в соответствии с ГОСТ 1.5 (пункты 5.2—5.4).

Приложение А
(обязательное)

Расположение данных на титульном листе технологической инструкции

А.1 Данные, приводимые на титульном листе ТИ, размещают в соответствии с рисунком А.1.

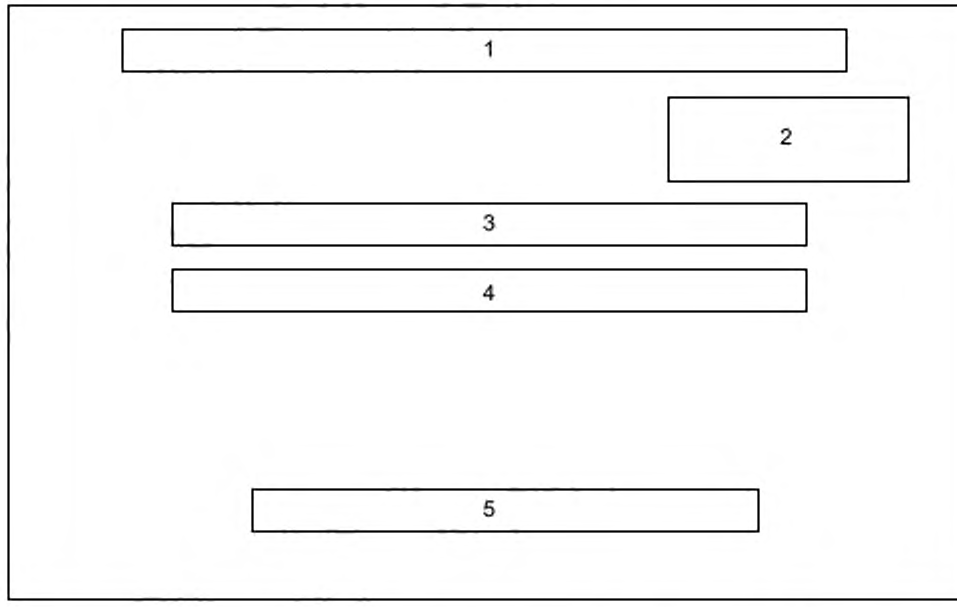

Рисунок А.1 — Схема размещения данных на титульном листе ТИ

А.2 Данные, указанные в подразделе 4.2.1, размещают на титульном листе на следующих полях:

- на поле 1 — полное наименование предприятия (организации), утвердившей ТИ — держателя подлинника ТИ;
- на поле 2 — утверждающая подпись и дата утверждения;
- на поле 3 — наименование ТИ;
- на поле 4 — обозначение ТИ;
- на поле 5 —сведения о местонахождении держателя подлинника ТИ.

Приложение Б
(справочное)

Пример оформления титульного листа технологической инструкции

Открытое акционерное общество «Научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт
по развитию и эксплуатации флота»
(ОАО «Гипрорыбфлот»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОАО «Гипрорыбфлот»

_____ В.А. Романов
05.07.2008

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ

по изготовлению пресервов из сельди — кусочки с пряностями
ТИ 152—2008

190000, Санкт-Петербург,
ул. Малая Морская, д. 18—20

Приложение В
(обязательное)

Правила оформления страницы технологической инструкции с элементом «Предисловие»

В.1 Страницу ТИ с элементом «Предисловие» оформляют в соответствии с рисунком В.1.

ТИ XXX—XXXX

обозначение ТИ

Предисловие

Сведения о технологической инструкции

1 РАЗРАБОТАНА_____

2 УТВЕРЖДЕНА И ВВЕДЕНА В ДЕЙСТВИЕ_____

3 ВВЕДЕНА ВПЕРВЫЕ (ВЗАМЕН)_____

4 Настоящая технологическая инструкция действует в комплекте с_____

_____

Настоящая технологическая инструкция не может быть полностью или частично воспроизведена, тиражирована и распространена в качестве официального документа без разрешения _____

_____
номер страницы

Рисунок В.1 — Форма страницы ТИ с элементом «Предисловие»

Приложение Г
(рекомендуемое)

Пример оформления таблицы норм закладки компонентов в банку

Г.1 Пример оформления таблицы норм закладки компонентов в банку приведен в таблице Г.1.

Таблица Г.1

Наименование консерва	Номер банки	Масса нетто, г	Нормы закладки в одну банку, г	
			рыба	масло
Мойва жирная копченая в масле «Полярная»	Учетная 3	350 247,7	294,0 208,1	56,0 39,6

Приложение Д
(рекомендуемое)

Пример оформления расхода количества сырья и материалов на 100 кг продукции

Д.1 Пример оформления расхода количества сырья и материалов на 100 кг продукции приведен в таблице Д.1.

Таблица Д.1

Компоненты	Расход компонентов, кг		
	для пересыпки 100 кг		для приготовления 100 $дм^3$ пряно-солевой заливки
	рыбы-сырца, охлажденной и размороженной рыбы	соленой рыбы	
Гвоздика	0,075	0,0824	0,100
Корица	0,075	0,0824	—
Лист лавровый	0,110	0,1209	—
Мускатный орех	0,034	0,0374	—
Мускатный цвет	0,020	0,0220	—
Перец душистый	0,190	0,2088	0,200
Перец черный	0,110	0,1209	0,100
Сахар-песок	0,445	0,4890	1,500
Соль поваренная	9,000	—	16,000
Примечание — При изготовлении продукции из соленого полуфабриката массу соли, которую требуется добавлять к пряному отвару для получения пряно-солевой заливки, соответствующей концентрации с учетом массовой доли поваренной соли в мясе рыбы, следует определять расчетным способом.			

Приложение Е
(обязательное)

Правила оформления режима стерилизации консервов

Таблица Е.1

Наименование консервов	Номер банки	Продолжительность, мин	Температура, °С	Давление при охлаждении, МПа	F-эффект, усл. мин при Z = 10 °С	Примечание

Приложение Ж
(рекомендуемое)

Пример оформления фрагмента схемы контроля технологического процесса

Ж.1 Пример оформления фрагмента схемы контроля технологического процесса приведен в таблице Ж.1.

Таблица Ж.1 — Фрагмент схемы контроля технологического процесса изготовления мойвы жирной пряного посола

Точки контроля	Контролируемый параметр	Характеристика (значение) контролируемого параметра	Метод контроля
1 Прием сырья (мойва жирная-сырец, охлажденная, мороженая, соленая), материалы и тара	Качество сырья, материалов, тары	В соответствии с требованиями НД	Органолептический, физический, паразитологический, химический
Хранение сырья	Сроки хранения Температура, °С	В соответствии с требованиями НД	Визуальный Физический
Вода опресненная	Водородный показатель воды, pH Жесткость воды, мг-экв./л, не более	6,9—7,3 4,8	Химический Химический
2 Размораживание	Температура, °С, не выше: - воды - воздуха Массовое соотношение рыбы и воды	 15 20 1:2	Физический Физический
3 Приготовление солевого раствора	Плотность, г/см^3 Температура солевого раствора, °С	1,01—1,03 5—10	Физический Физический
4 Мойка рыбы	Температура воды, °С, не выше Солевой раствор: - плотность, г/см^3 - температура, °С, не выше Массовое соотношение рыбы и солевого раствора (воды)	15 1,01—1,03 15 1:2	Физический Физический Физический Физический
5 Стекание	Время, мин	20—30	Физический
6 Сортирование	Длина рыбы, см, не менее	13	Физический

Приложение И
(обязательное)

Правила оформления страниц технологической инструкции

И.1 При подготовке проекта ТИ вторую и последующие страницы оформляют в соответствии с рисунком И.1.

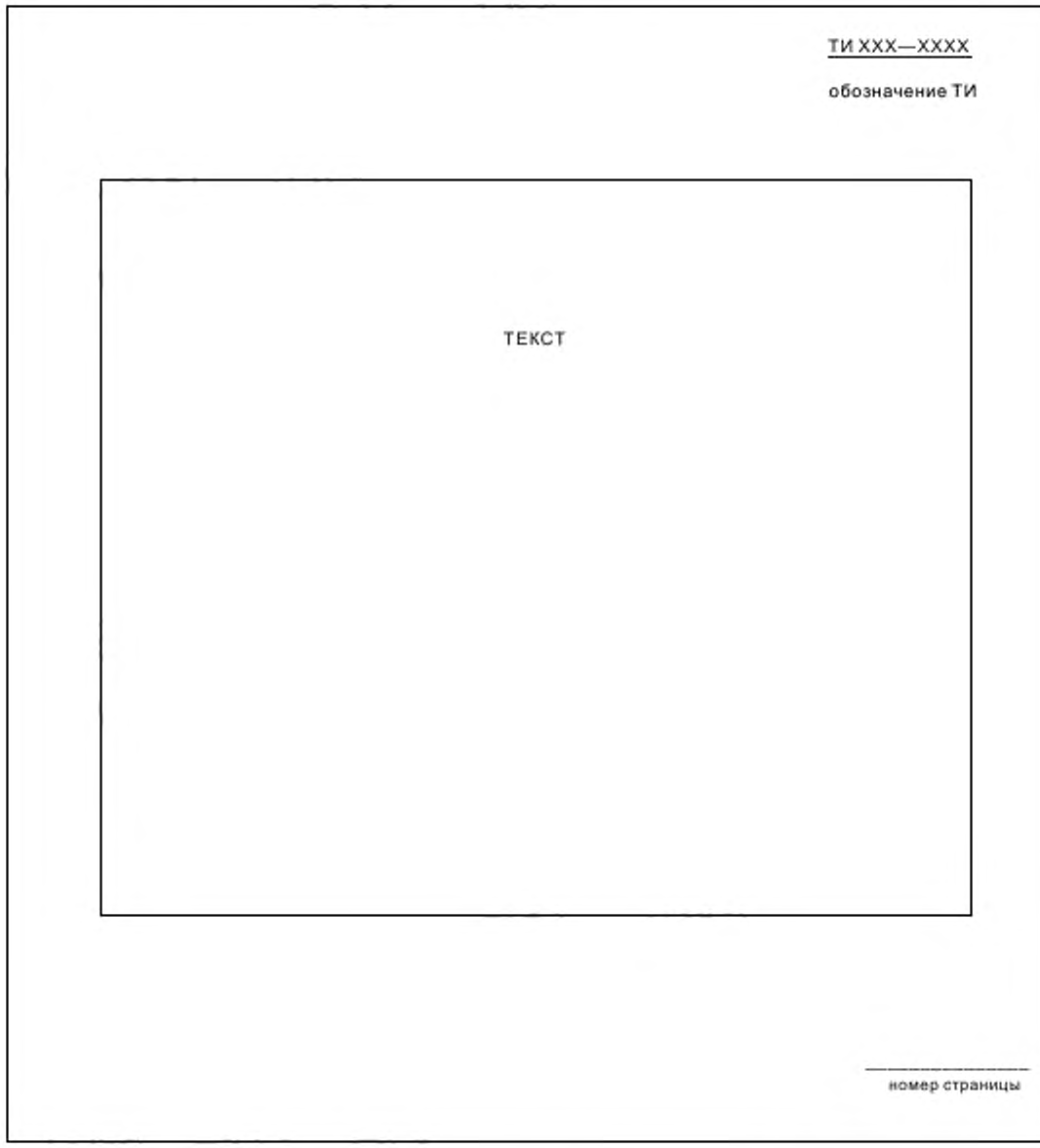

Рисунок И.1 — Форма второй и последующих страниц ТИ

И.2 При подготовке проекта ТИ последнюю страницу оформляют в соответствии с рисунком И.2.

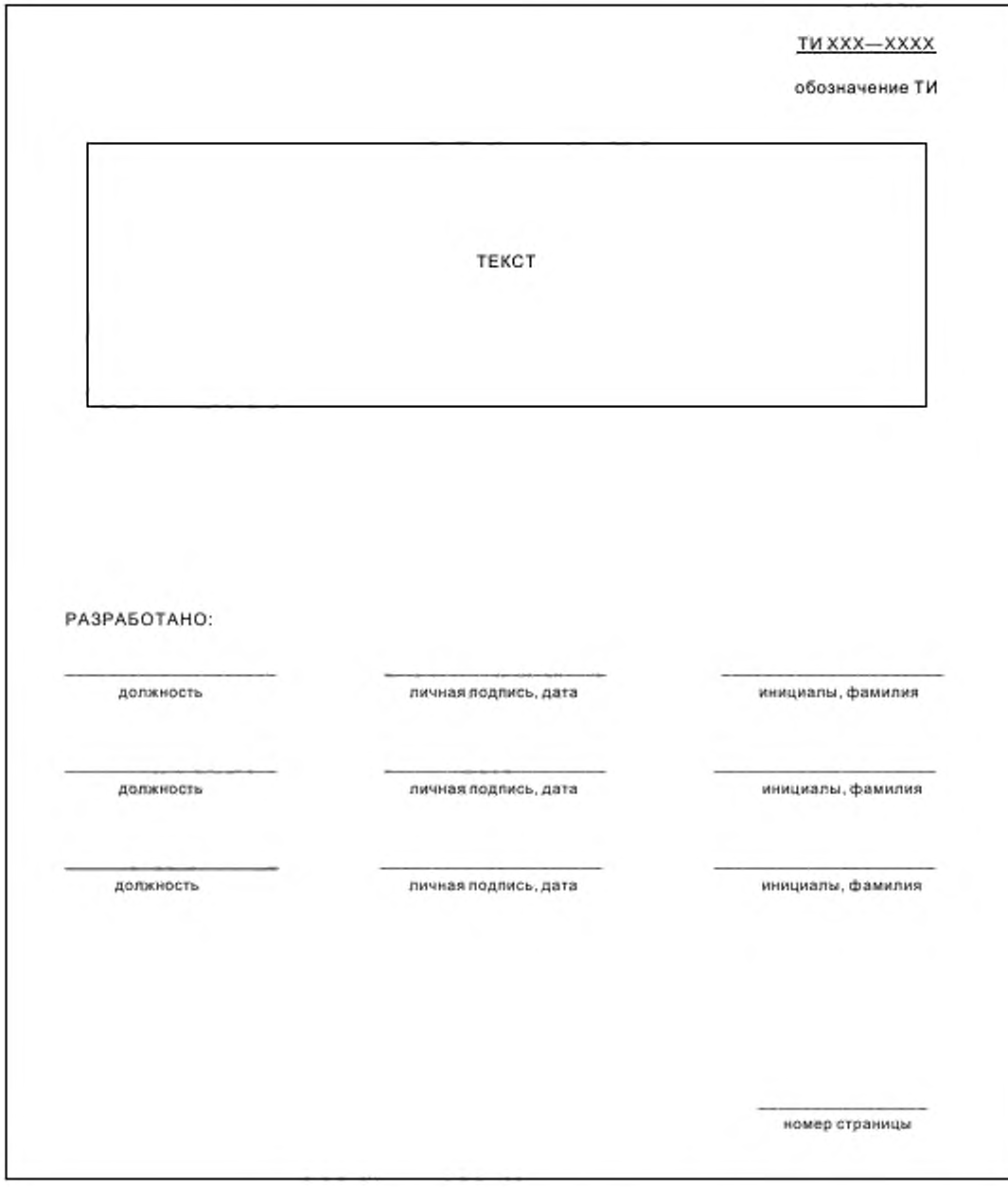

Рисунок И.2 — Форма последней страницы ТИ

Приложение К
(обязательное)

Правила оформления страниц изменения технологической инструкции

К.1 При подготовке проекта изменения его титульный лист оформляют в соответствии с рисунком К.1.

Открытое акционерное общество «Научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт
по развитию и эксплуатации флота»
(ОАО «Гипрорыбфлот»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОАО «Гипрорыбфлот»

_____ В.А. Романов

05.07.2009

ИЗМЕНЕНИЕ № 2
ТИ 152—2008
Технологическая инструкция
по изготовлению пресервов из сельди — кусочки с пряностями

Дата введения — 05.09.2009

190000, Санкт-Петербург,
ул. Малая Морская, д. 18—20

Рисунок К.1 — Форма титульного листа изменения ТИ

К.2 При подготовке проекта изменения вторую и последующие страницы изменения оформляют в соответствии с рисунком К.2.

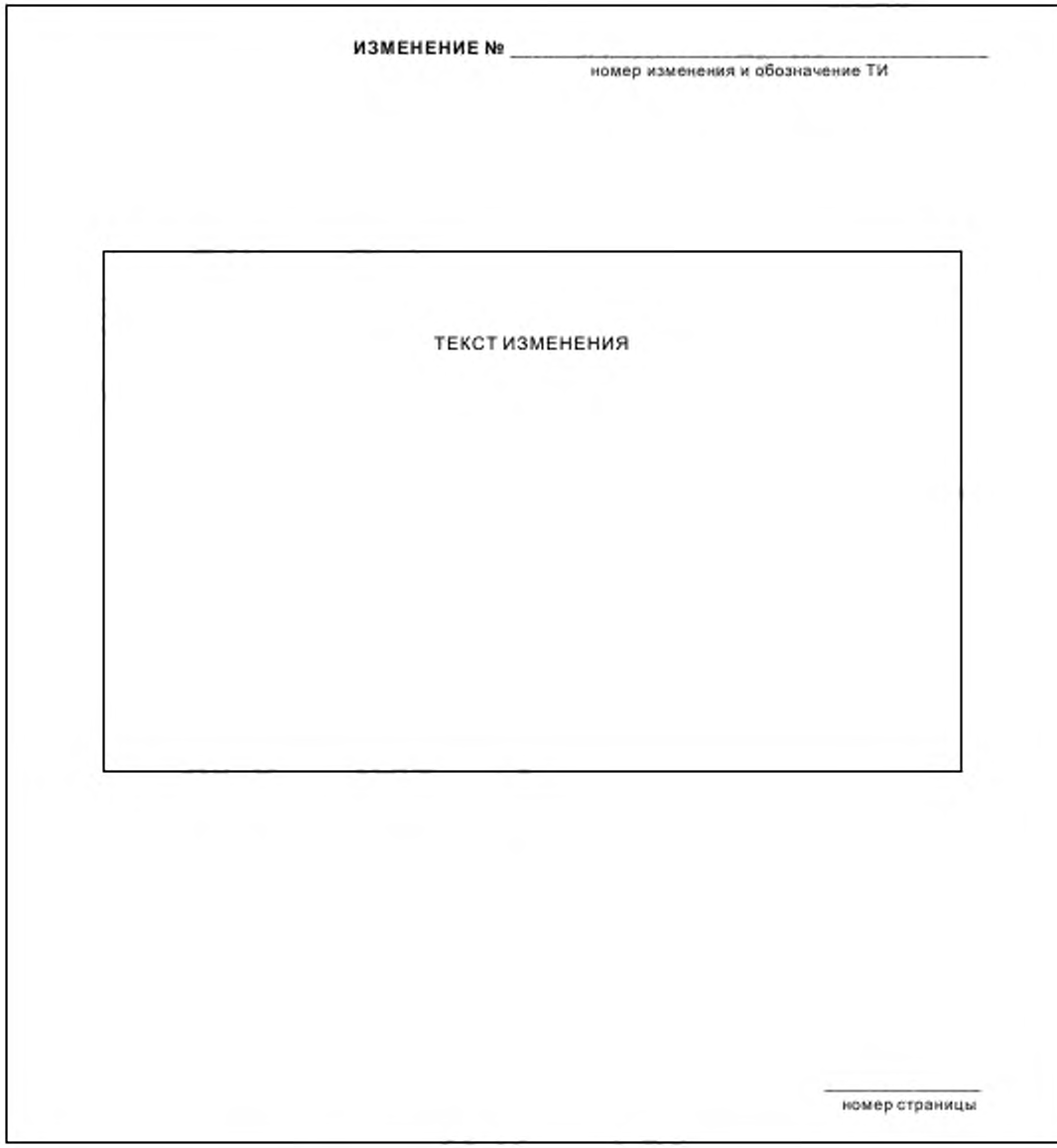

Рисунок К.2 — Форма второй и последующих страниц изменения к ТИ

К.3 При подготовке проекта изменения последнюю страницу изменения оформляют в соответствии с рисунком К.3.

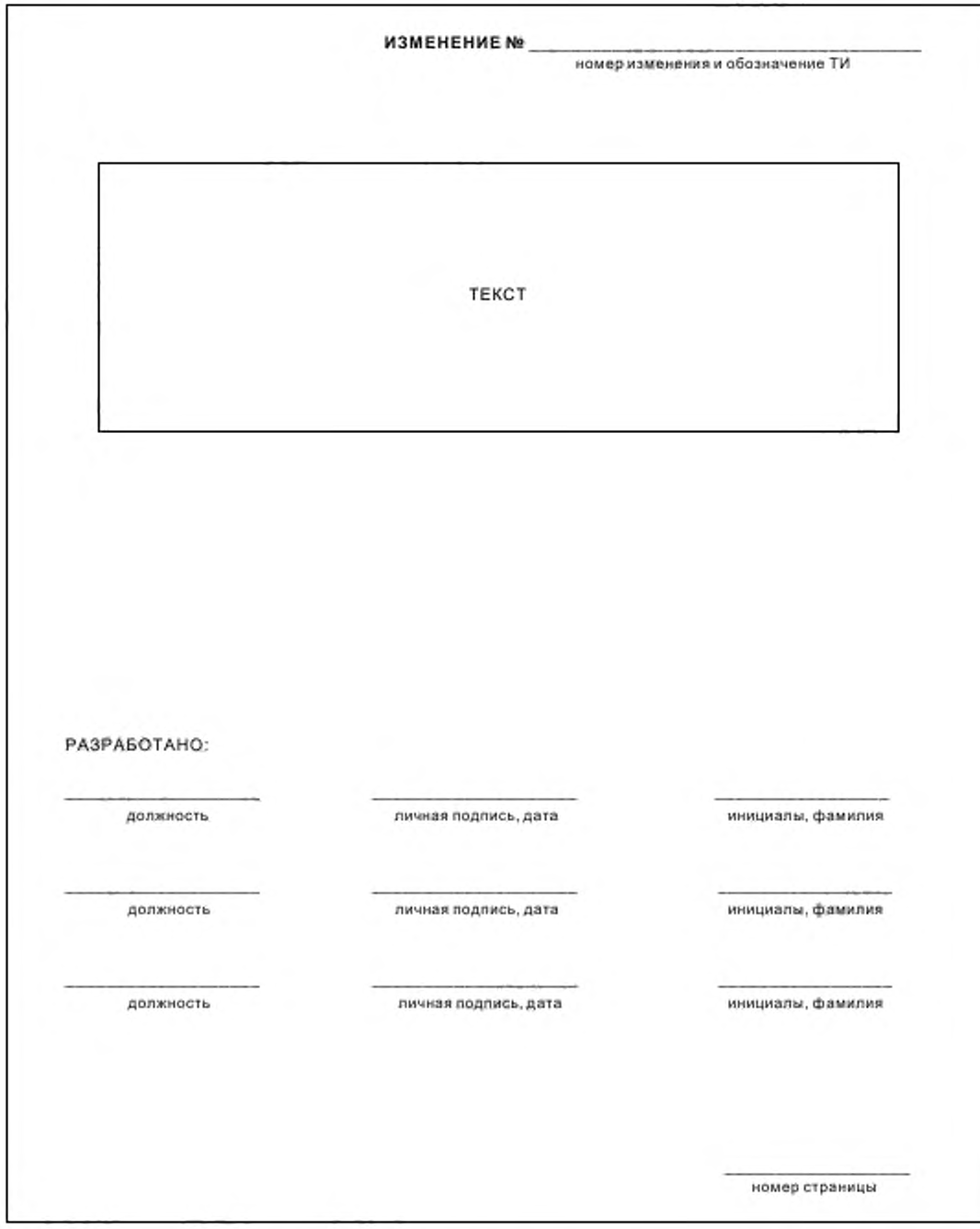

Рисунок К.3 — Форма последней страницы изменения к ТИ

Библиография

[1]	Инструкция по разработке режимов стерилизации консервов из рыбы и морепродуктов	Утверждена Комитетом РФ по рыболовству 27.12.1995
[2]	Инструкция № 01-19/9-11 от 21.07.1992	О порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах в розничной торговле и на предприятиях общественного питания
[3]	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных	Утверждена Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91
[4]	СП 1.1.1058—01	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
[5]	СанПиН 2.3.2.1078—01	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 06.11.2001 № 36
[6]	СанПиН 2.3.4.050—96	Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности (технологические процессы, сырье). Производство и реализация рыбной продукции, утвержденные Постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 11.03.96 № 6
[7]	Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования на рыбообрабатывающих предприятиях и судах	Утверждена Госсанэпиднадзором 27.03.84 № 2981—84 и дополнения к ней от 01.01.88

УДК 641.5:006.354 ОКС 67.020 Н23

Ключевые слова: рыба, нерыбные объекты, технологическая инструкция, правила построения, изложение, оформление, обозначение, утверждение, регистрация

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 18.03.2010. Подписано в печать 13.04.2010. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 1,90. Тираж 300 экз. Зак. 293.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru ›@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru