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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
812—
2013**

СЕЛЬДИ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным унитарным предприятием «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «ВНИРО»), Федеральным государственным унитарным предприятием «Полярный научно-исследовательский институт морского рыбного хозяйства и океанографии им. Н.М. Книповича» (ФГУП «ПИНРО»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 октября 2013 г. № 60-П)

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

(Поправка).

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1597-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 812—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 812—88

6 ИЗДАНИЕ (ноябрь 2019 г.) с Поправкой (ИУС 7—2019)

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2014, 2019

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

Поправка к ГОСТ 812—2013 Сельди горячего копчения. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Туркмения	ТМ	Главгосслужба «Туркменстандартлары»

(ИУС № 1 2021 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

СЕЛЬДИ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

Hot-smoked herrings. Specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сельди горячего копчения, предназначенные для пищевых целей.

Настоящий стандарт не распространяется на мелкие сельди горячего копчения, соответствующие требования к которым установлены в ГОСТ 6606.

Видовой состав рыб приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 814 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1368 Рыба. Длина и масса

ГОСТ 2874 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 6606 Рыба мелкая горячего копчения. Технические условия

ГОСТ 7630 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка

ГОСТ 7631 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

ГОСТ 7636 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

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

ГОСТ 13516 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия[1)]

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия[2)]

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

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

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

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463—2011.

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

Издание официальное

ГОСТ 26668 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов[1)]

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 29185 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

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

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

ГОСТ 31339 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru казателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Основные параметры и размеры

3.1 Длина или масса сельдей горячего копчения должны соответствовать требованиям ГОСТ 1368.

3.2 Длина сельди горячего копчения должна быть, см, более:

13,0 — беломорской;

17,0 — атлантической, тихоокеанской.

4 Технические требования

4.1 Сельди горячего копчения должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 Сельди должны быть посолены, подвергнуты горячему копчению, охлаждены и упакованы в упаковку.

4.2.2 Сельди горячего копчения изготовляют в неразделанном (целом) или разделанном виде.

4.2.3 По видам разделки сельди горячего копчения подразделяют в соответствии с 4.2.3.1—4.2.3.5.

[1)] Действует ГОСТ 31904—2012.

4.2.3.1 **Жаброванная** — рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей.

4.2.3.2 **Зябренная** — рыба, у которой удалены грудные плавники вместе с прилегающей частью брюшка, калтычком и частью внутренностей; жабры, икра или молоки могут быть оставлены.

4.2.3.3 **Обезглавленная** — рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, грудными плавниками и пучком внутренностей без разреза по брюшку; часть внутренностей, икра или молоки могут быть оставлены.

4.2.3.4 **Тушка** — рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка; тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей; сгустки крови и почки зачищены.

4.2.3.5 Другие виды разделки сельди горячего копчения — в соответствии с договором (контрактом) на поставку.

4.2.4 Атлантические и тихоокеанские сельди горячего копчения в зависимости от массовой доли жира подразделяют на жирные и нежирные.

Другие виды сельдей по жирности не подразделяют.

4.2.5 Сельди горячего копчения могут быть заморожены.

Замораживают сельди горячего копчения в упакованном виде. Температура в теле рыбы при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18 °С.

4.2.6 По органолептическим, физическим и химическим показателям сельди горячего копчения должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Готовность продукта	Рыба, равномерно прокопченная до полной готовности: мясо, икра или молоки проварены; кровь полностью свернувшаяся; мясо легко отделяется от позвоночника
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, невлажная. Допускаются: - незначительная увлажненность; - легкая морщинистость кожи; - белково-жировые натеки на поверхности; - отпечатки сетки или прутков на поверхности (без загрязнения сажей); - небольшая вздутость кожи
Наружные повреждения	Рыба целая, без наружных повреждений. Допускаются: - поломанные жаберные крышки; - надломанные головы; - небольшие повреждения брюшка; - в одной единице транспортной упаковки % рыб (по счету), не более: 3 — с обломанными головами; 5 — с порезами кожи длиной не более 1 см; 15 — со срывами кожи площадью не более 1 $см^2$
Цвет кожного покрова	Золотистый, с оттенками от соломенно-желтого до темно-золотистого. Равномерный. Допускаются светлые пятна (не охваченные дымом участки поверхности) площадью не более 2 $см^2$
Разделка	В соответствии с 4.2.3.1—4.2.3.5
Консистенция	Плотная или мягкая, сочная. Допускается суховатая или незначительно крошащаяся
Вкус и запах	Свойственные данному виду сельди горячего копчения без посторонних привкуса и запаха
Порядок укладывания	Ровными рядами
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Массовая доля поваренной соли, %	2,0—4,0
Массовая доля жира, %, не менее: для сельди атлантической жирной, тихоокеанской жирной	12,0
Примечание — Качество замороженных сельдей горячего копчения оценивают после размораживания.	

4.2.7 По показателям безопасности сельди горячего копчения должны соответствовать [1], техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью и материалам

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

- сельдь-сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сельдь охлажденная — ГОСТ 814 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сельдь охлажденная полуфабрикат — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сельдь мороженая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сельдь мороженая — полуфабрикат — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сырье древесное для копчения продуктов — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- препараты коптильные — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.2 Сырье, в том числе закупаемое по импорту, используемое для изготовления сельдей горячего копчения, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

4.4.1 Потребительскую упаковку с продукцией маркируют в соответствии с ГОСТ 7630 с указанием срока годности.

Маркировка должна содержать один режим хранения и срок годности.

На потребительской упаковке с продукцией дополнительно указывают:

- номер партии;
- информацию об использовании коптильных препаратов;
- «Перед употреблением разморозить при температуре не выше 8 °С» — для замороженной продукции.

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

На транспортную и потребительскую упаковку с замороженной продукцией наносят надпись: «Замороженная».

4.4.3 Маркировка на упаковке сельди горячего копчения должна соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.5 Упаковка

4.5.1 Сельди горячего копчения упаковывают по ГОСТ 7630:

- в ящики из гофрированного картона — по ГОСТ 13516;

- пачки из картона — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пакеты из полимерных материалов под вакуумом или без вакуума с применением подложек или без подложек — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.2 Сельди горячего копчения, фасованные в пачки из картона или пакеты из полимерных материалов, упаковывают в ящики из гофрированного картона.

Допускается для реализации в местах изготовления упаковывать сельди горячего копчения в полимерные многооборотные ящики по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Полимерные ящики с продукцией должны быть закрыты крышками.

4.5.3 Упаковывание сельди горячего копчения в пакеты из полимерных материалов — в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.4 В каждой упаковочной единице должна быть сельдь одного названия, одного вида разделки, одной размерной группы, одной степени жирности (для атлантической и тихоокеанской сельди), одного способа упаковывания, одного часа изготовления (для незамороженной продукции) или одной даты изготовления (для замороженной продукции) и одного вида потребительской упаковки.

Допускается в каждой упаковочной единице не более 2 % рыб (по счету) менее или более установленной минимальной длины или массы.

4.5.5 Предельные отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества в упаковочной единице — согласно требованиям ГОСТ 8.579.

Предельные положительные отклонения содержимого нетто от номинального количества в упаковочной единице, %:

3,0 — для продукции массой нетто до 0,5 кг включ.,

1,0 — » » » » св. 0,5 кг до 1,0 кг включ.;

0,5 — » » » » 1,0 кг.

4.5.6 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных материалов, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные к применению для контакта с данным видом продукции и соответствующие требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.5.7 Упаковки и упаковочные материалы, используемые для упаковывания сельди горячего копчения, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

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

Контроль содержания диоксинов в сельди горячего копчения проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в рыбном сырье.

5.3 Периодичность микробиологического контроля сельди горячего копчения устанавливают в соответствии с [4] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Периодичность определения паразитологических показателей устанавливает изготовитель продукции в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли», «Массовая доля жира», «Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)», а также массы нетто устанавливает изготовитель.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 26668, [4].

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669 и [4];
- паразитологических показателей — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по [4].

6.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 31339;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747 и [4].

6.3 Содержание гистамина, пестицидов, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов, бенз(а)пирена, диоксинов, а также паразитологические показатели определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют сельди горячего копчения всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к температурному режиму их хранения.

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

Допускается транспортирование продукции без пакетирования.

7.2 Хранение

7.2.1 Рекомендуемый срок годности сельди горячего копчения и условия хранения приведены в приложении Б.

7.2.2 Срок годности сельди горячего копчения с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб семейства Сельдевые (*CLUPEIDAE*)

А.1 Видовой состав рыб приведен в таблице А.1

Таблица А.1

Название рыбы*	
русское	латинское
род Clupea	
Сельдь атлантическая	Clupea harengus
Сельдь беломорская	Clupea pallasii marisalbi
Сельдь тихоокеанская	Clupea pallasii pallasii
Сельдь чешско-печерская	Clupea pallasii suworowi
род Alosa	
Пузанок азовский**	Alosa caspia tanaica
Пузанок большеглазый	Alosa saposchnikowii
Пузанок каспийский**	Alosa caspia caspia
Сельдь аграханская**	Alosa brashnikovii agrachanica
Сельдь волжская	Alosa kessleri volgensis
Сельдь долгинская**	Alosa brashnikovii brashnikovii
Сельдь черноморско-азовская морская***	Alosa maeotica
Сельдь черноморско-азовская проходная***	Alosa immaculate (Alosa pontica)
Сельдь-черноспинка**	Alosa kessleri kessleri
Финта атлантическая	Alosa fallax fallax
род Clupanodon	
Сельдь пятнистая	Clupanodon punctatus

* Допускается использовать другие виды рыб семейства Сельдевые, отнесенные к объектам промышленного и прибрежного рыболовства.

** Данные виды сельди, а также сельдь-черноспинка длиной 36 см и менее имеют товарное наименование «сельдь каспийская».

*** Данные виды сельди имеют товарное наименование «сельдь азово-черноморская (донская, днепровская, дунайская, керченская)».

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности сельдей горячего копчения и условия хранения

Б.1 Срок годности сельдей горячего копчения с часа изготовления, ч, не более:

48 — при температуре хранения от 2 °С до 6 °С;

72 — при температуре хранения от минус 2 °С до 2 °С.

Б.2 Срок годности сельдей горячего копчения замороженных — не более 30 сут с даты изготовления при температуре хранения не выше минус 18 °С.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880[1)]

[2] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881[1)]

[3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769[1)]

[4] 5319-91 Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 и Министерством здравоохранения СССР 22.02.91[2)]

[1)] Действует на территории государств — членов Таможенного союза.

[2)] Действует в странах — членах Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации.

УДК 664.951.3:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: сельди горячего копчения, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 09.11.2019. Подписано в печать 06.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,20.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 812—2013 Сельди горячего копчения. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 7 2019 г.)

Поправка к ГОСТ 812—2013 Сельди горячего копчения. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Туркмения	ТМ	Главгосслужба «Туркменстандартлары»

(ИУС № 1 2021 г.)

gost.e-ecolog.ru