МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32772—
2014**

КЛИПФИСК

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») и 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 30 мая 2014 г. № 67-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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

(Поправка)

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 3 июля 2014 г. № 686-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32772—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 10.69—72

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, 2015, 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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КЛИПФИСК

Технические условия

Klipfish. Specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на клипфиск, изготовленный из рыб семейства Тресковые и предназначенный для пищевых целей.

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 2874 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством*

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7448 Рыба соленая. 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 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

---

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

** Действует ГОСТ 13496.15—2016 в части п.3.7.1 в части определения сырого жира в кормовой рыбной муке и из морских млекопитающих и ракообразных, предназначенной для производства комбикормов, ГОСТ 26927—86 в части п.3.8: ГОСТ 26657—97 в части п. 8.12.1.

*** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»

Издание официальное

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

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

ГОСТ 24896 Рыба живая. Технические условия

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26381 Поддоны плоские одноразового использования. Общие технические условия

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

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 28805 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 29185 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

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 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

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 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31792 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксинподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

ГОСТ 31904 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31983 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения содержания стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32366 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

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 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **клипфиск (klipfish):** Продукция, полученная из обескровленных пикши, сайды или трески, разделанных на пласт клипфискной разделки и обезвоженных в процессе сухого стопового посола и подсушивания до установленной массовой доли воды.

Примечание — Допускается солить пласт клипфискной разделки смешанным посолом с последующим стеканием тузлука и подсушиванием до установленной массовой доли воды.

3.2 **сухой стоповый посол (dry stack salting):** Обработка рыбы способом пересыпания сухой поваренной солью и укладывания в штабеля с произвольным стеканием натурального тузлука.

3.3 **чистая вода (clean water):** Морская или пресная вода, в том числе обеззараженная (очищенная), которая не содержит микроорганизмов, вредных и радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности пищевой рыбной продукции.

4 Основные параметры и размеры

Требования к подразделению клипфиска по длине или массе устанавливают в соответствии с требованиями договора (контракта).

5 Технические требования

5.1 Клипфиск должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлен по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], технических регламентов и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Обескровленная рыба должна быть разделана на пласт клипфискной разделки, посолена сухим стоповым или смешанным посолом, подсушена в естественных или искусственных условиях, уложена в тару или на поддоны.

5.2.1.1 Пласт клипфискной разделки — рыба, разрезанная по брюшку от головы до конца хвостового стебля; голова, часть позвоночника (от приголовка до конца расположения почек), внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; черная пленка, почки и сгустки крови зачищены; плечевые кости оставлены.

Могут быть:

- небольшие выхваты мяса в месте перерубa позвоночника;
- перерез или недорез на хвостовом стебле;
- наличие черной пленки.

5.2.1.2 Допускается изготовление продукции других видов разделки при условии соответствия ее всем остальным требованиям настоящего стандарта по согласованию с приобретателем продукции и в соответствии с требованиями договора (контракта).

5.2.2 При изготовлении клипфиска допускается использовать пищевые добавки в соответствии с требованиями [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 По органолептическим показателям клипфиск должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Поверхность чистая, без наружных повреждений и складок мяса рыбы. Допускаются: - небольшие кровоподтеки, не более двух; - расслоение мяса без разрывов мышечной ткани, не более двух; - незначительные обнажения плечевых костей без разрывов мяса; - наличие черной пленки; - налет выкристаллизовавшейся соли

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Консистенция	Плотная, сухая.
Вкус и запах	Свойственные рыбе данного вида без постороннего привкуса и запаха
Цвет на поперечном разрезе	Белый — у трески; сероватый — у пикши и сайды. Допускаются: - желтоватый оттенок и легкое посинение для трески; - розоватый оттенок для пикши и сайды
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается

5.2.4 По химическим и физическим показателям клипфиск должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля воды, %, не более:	
- с апреля по август	51,0
- в остальное время года	52,0
Массовая доля поваренной соли, %, не менее	13,0

5.2.5 По показателям безопасности клипфиск должен соответствовать требованиям [1], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью и материалам

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

- рыба живая — ГОСТ 24896 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба-сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814;
- рыба охлажденная полуфабрикат — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба мороженая — ГОСТ 32366;
- рыба мороженая полуфабрикат — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба соленая пласт клипфискной разделки — ГОСТ 7448;
- рыба соленая пласт клипфискной разделки полуфабрикат — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая высшего сорта (помол № 2, 3) — ГОСТ 13830;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода чистая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пищевые добавки — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рыба, используемая в качестве сырья для изготовления клипфиска, должна быть обескровлена в живом виде.

Не допускается использовать рыбу с наружными повреждениями.

5.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления клипфиска, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1], [2], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

Упаковку с клипфиском маркируют в соответствии с ГОСТ 7630, ГОСТ 14192 и договора (контракта), требованиями [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Упаковка

5.5.1 Клипфиск упаковывают в соответствии с требованиями ГОСТ 7630 и договора (контракта):

- на поддоны деревянные по ГОСТ 26381 или из полимерных материалов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 34033;
- пакеты из полимерных материалов под вакуумом или без вакуума с применением подложек или без них — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением подложек или без них;
- мешки-вкладыши пленочные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

5.5.2 Поддоны перед укладыванием на них продукции выстилают полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354.

Клипфиск на поддонах оборачивают картоном, фиксируют растягивающейся пленкой по нормативным документам и обвязывают полипропиленовой лентой — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Клипфиск на поддонах может быть накрыт пакетом (в виде чехла) из полимерных материалов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Размеры пакета должны соответствовать размерам штабеля.

5.5.3 Клипфиск в потребительской упаковке укладывают в ящики из гофрированного картона без отверстий.

Клипфиск, не упакованный в потребительскую упаковку, укладывают в ящики из гофрированного картона с отверстиями в торцевых сторонах.

5.5.4 В каждой упаковочной единице должна быть продукция, изготовленная из рыбы одного товарного наименования, одной размерной группы, одного вида потребительской упаковки, одного вида разделки, одного способа упаковывания (под вакуумом или без вакуума) и одной даты изготовления.

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

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

1,5 — для продукции до 5,0 кг включ.;

1,0 — для продукции св. 5,0 кг до 50 кг включ.;

0,5 — для продукции св. 50,0 кг.

5.5.7 Клипфиск укладывают на поддоны плотными взаимно перекрещивающимися рядами (головной частью к хвостовой), ровно без перегибов, кожей вниз; верхний ряд рыбы — кожей вверх.

Штабеля на поддонах должны быть ровными без перекосов.

Допускается на поддонах пересыпать клипфиск по рядам поваренной солью.

5.5.8 Упаковывание клипфиска в пакеты из полимерных материалов и мешки-вкладыши пленочные проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.9 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 пищевой продукцией и соответствующих требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.10 Упаковка и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, пестицидов и паразитологических показателей проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Контроль содержания диоксинов в клипфиске проводится в случаях обоснованного предположения о возможном их наличии в рыбном сырье.

6.3 Периодичность микробиологического контроля клипфиска устанавливает изготовитель с учетом требований [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164 и [5].

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 [5];
- 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 ГОСТ ISO 7218, [5].

7.2 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, ГОСТ 31628;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747 и [5];
- диоксинов — по ГОСТ 31792;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.3 Содержание пестицидов и нитрозаминов, а также паразитологические показатели определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют клипфиск всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к условиям хранения.

8.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

8.2 Хранение

8.2.1 Срок годности и условия хранения клипфиска устанавливает изготовитель.

8.2.2 Рекомендуемый срок годности клипфиска (с даты изготовления) при температуре от 2 °С до 7 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % — не более 12 мес.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

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

Таблица А.1

Товарное наименование рыбы	Название рыбы	
	русское	латинское
Семейство Тресковые (Gadidae) *род Gadus*		
Треска	Треска атлантическая	Gadus morhua morhua
	Треска балтийская	Gadus morhua callarias
	Треска беломорская	Gadus morhua maris-albi
	Треска гренландская	Gadus ogac
	Треска тихоокеанская	Gadus macrocephalus
род Melanogrammus		
Пикша	Пикша	Melanogrammus aeglefinus
род Pollachius		
Сайда	Сайда	Pollachius virens

Библиография

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

[2] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 г. № 58*

[3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881*

[4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769*

[5] 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**

* Действует на территории государств — членов Таможенного союза.

** Действует в странах Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации.

УДК 664.951.2:382.6(083)74:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: клипфиск, термины и определения, основные параметры и размеры, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *Е.О. Асташина*

Сдано в набор 11.11.2019. Подписано в печать 27.11.2019 Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,12.
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 32772—2014 Клипфиск. Технические условия

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

(ИУС № 7 2019 г.)

gost.e-ecolog.ru