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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32807— 2014

РЫБЫ АНЧОУСОВЫЕ И МЕЛКИЕ СЕЛЬДЕВЫЕ СОЛЕНЫЕ И ПРЯНОГО ПОСОЛА

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 25 июня 2014 г. № 45)

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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 июля 2014 г. № 828-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32807—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2019 г.

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Основные параметры и размеры 3
4 Технические требования 3
5 Правила приемки 7
6 Методы контроля 8
7 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (справочное) Видовой состав рыб 9
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемый срок годности и условия хранения 10
Библиография 11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБЫ АНЧОУСОВЫЕ И МЕЛКИЕ СЕЛЬДЕВЫЕ СОЛЕНЫЕ И ПРЯНОГО ПОСОЛА

Технические условия

Salted and spice-salted anchovies and small herrings.
Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рыбы анчоусовые и мелкие сельдевые соленые и пряного посола (далее — рыбы соленые и пряного посола), предназначенные для пищевых целей.

Настоящий стандарт не распространяется на сельди соленые и пряного посола, соответствующие требования к которым установлены в ГОСТ 815, ГОСТ 1084.

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 815 Сельди соленые. Технические условия

ГОСТ ISO 973 Пряности. Перец душистый [Pimenta dioica (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия

ГОСТ ISO 1003 Пряности. Имбирь [Zingiber officinale Roscoe]. Технические условия

ГОСТ 1084 Сельди и сардина тихоокеанская пряного посола и маринованные. Технические условия

ГОСТ ISO 2254 Пряности. Гвоздика целая и молотая (порошкообразная). Технические условия

ГОСТ 2802 Плоды можжевельника обыкновенного. Технические условия

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

ГОСТ 5717.1 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 6716 Корневище лапчатки (дикого калгана, дубровки, узика)

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

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

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

Издание официальное

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

ГОСТ 9159 Семена горчицы (промышленное сырье). Требования при заготовках и поставках. Технические условия

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

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

ГОСТ 13830** Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 17594 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 18315 Анис. Промышленное сырье. Требования при заготовках. Технические условия

ГОСТ 20055 Корневище аира. Технические условия

ГОСТ 21569 Корневища и корни дягиля лекарственного

ГОСТ 21570 Трава зубровки

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

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

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. 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 29048 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29051 Пряности. Мускатный цвет. Технические условия

ГОСТ 29052 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29053 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия***

ГОСТ 29055 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056 Пряности. Тмин. Технические условия

ГОСТ 29185 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета 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 31262 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 31266*[4] Сырье и продукты пищевые. Атомно–абсорбционный метод определения мышьяка

---

* Действуют ГОСТ 13496.15—2016 в части пункта 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 пункта 3.8; ГОСТ 26657—85 в части пункта 8.12.1.

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

*** В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 7540—2008 «Паприка молотая порошкообразная. Технические условия».

*[4] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2011 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».

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 31789 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Количественное определение содержания биогенных аминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31791 Эфирные масла и цветочно-травянистое эфиромасличное сырье. Технические условия

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

ГОСТ 31795 Рыба, морепродукты и продукция из них. Метод определения массовой доли белка, жира, воды, фосфора, кальция и золы спектроскопией в ближней инфракрасной области

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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

ГОСТ 32004 Рыба мелкая охлажденная. Технические условия

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

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 32744 Рыба мелкая мороженая. Технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. 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 (www.easc.by) или по указателям 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 мелких сельдей соленых и пряного посола должна быть, см, не более:

17,0 — атлантической, тихоокеанской и чешско-печорской;

13,0 — беломорской.

3.2 Масса мелкой азово-черноморской сельди (донская, днепровская, дунайская, керченская) соленой и пряного посола должна быть менее 0,1 кг.

3.3 Другие мелкие рыбы по длине и массе не подразделяют.

4 Технические требования

4.1 Рыбы соленые и пряного посола 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 Рыба должна быть обработана поваренной солью или смесью поваренной соли, пряностей и сахара (при использовании соленого полуфабриката — смесью пряностей и сахара), уложена в упаковку с добавлением или без добавления натурального тузлука, солевого раствора или пряно-солевой заливки.

4.2.2 Рыбы соленые и пряного посола изготавливают в неразделанном виде.

Допускается изготавливать рыбы соленые и пряного посола в разделанном виде в соответствии с договором (контрактом) на поставку.

4.2.3 Сельди мелкие атлантические и тихоокеанские соленые и пряного посола в зависимости от массовой доли жира подразделяют на жирные и нежирные.

Другие виды мелких сельдей по жирности не подразделяют.

4.2.4 Рыбы соленые по степени солености подразделяют на слабосоленые, среднесоленые и крепкосоленые.

Рыбы пряного посола по степени солености не подразделяют.

4.2.5 Рыбы соленые и пряного посола, уложенные в потребительскую упаковку, могут быть заморожены сухим искусственным способом.

Температура в толще продукта должна быть не выше минус 18 °С.

4.2.6 По химическим показателям рыбы соленые и пряного посола должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %, для рыбы: соленой: - слабосоленой - среднесоленой - крепкосоленой - пряного посола: - каспийской кильки - других видов рыб	 От 6,0 до 8,0 включ. Св. 8,0 » 12,0 » » 12,0 » 14,0 » От 8,0 до 12,0 включ. » 8,0 » 10,0 включ.
Массовая доля жира, %, для: - жирных атлантической и тихоокеанской сельдей соленых и пряного посола - нежирных атлантической и тихоокеанской сельдей соленых и пряного посола - хамсы пряного посола	 12,0 и более менее 12,0 9,0 и более

4.2.7 По органолептическим и физическим показателям рыбы соленые и прямого посола должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для рыбы	
	соленой	пряного посола
Внешний вид	Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду рыбы	с наличием пряностей.
	Допускается осадок белковых веществ на поверхности рыбы и в тузлуке, солевом растворе или пряно-солевой заливке	
Наружные повреждения	Рыба целая, без наружных повреждений. Могут быть в одной упаковочной единице не более чем у 10 % сельдей и у 30 % других видов рыб (по счету): - проколы, порезы, срывы кожи (не более двух) на одном экземпляре; - повреждения жаберных крышек; - слепка лопнувшее брюшко без обнажения внутренностей	

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для рыбы	
	соленой	пряного посола
Консистенция	Нежная, сочная – для слабосоленой. Плотная, сочная — для среднесоленой. Плотная — для крепкосоленой	Нежная, сочная
Вкус и запах	Свойственные созревшей соленой рыбе данного вида, без посторонних привкуса и запаха	
	—	С ароматом и привкусом пряностей, без преобладания отдельных пряностей
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается	
Примесь других видов рыб, %, не более: - в балтийской кильке: салаки; корюшки	 20 2	
- в каспийской кильке: атерины	 5	
- в черноморской кильке, тюльке, хамсе: других видов рыб	 10	
- в салаке: корюшки; кильки	 2 20	

4.2.8 По показателям безопасности рыбы соленые и пряного посола должны соответствовать требованиям [1], технических регламентов или нормативных правовых актов государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью и материалам

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

- рыба-сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба охлажденная — ГОСТ 14, ГОСТ 32004 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба мороженая — ГОСТ 32366, ГОСТ 32744 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода чистая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- сахар-песок — ГОСТ 33222;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
- перец душистый — ГОСТ ISO 973;
- перец черный — ГОСТ 29050;
- перец красный молотый — ГОСТ 29053;
- анис — ГОСТ 18315;
- тмин — ГОСТ 29056;

- кориандр — ГОСТ 29055;
- кардамон — ГОСТ 29052;
- имбирь — ГОСТ ISO 1003;
- гвоздика — ГОСТ ISO 2254;
- корица — ГОСТ 29049;
- орех мускатный — ГОСТ 29048;
- цвет мускатный — ГОСТ 29051;
- корень аирный — ГОСТ 20055;
- трава зубровки — ГОСТ 21570;
- ягоды можжевеловые — ГОСТ 2802;
- стебли лавровые — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- калган — ГОСТ 6716;
- дягиль — ГОСТ 21569;
- семена горчицы — ГОСТ 9159;
- масла пряностей эфирные — ГОСТ 31791 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- экстракты пряностей углекислотные — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Для изготовления продукции пряного посола могут быть использованы:

- рыба соленая — полуфабрикат с массовой долей поваренной соли не более 10,0 %;
- килька каспийская соленая — полуфабрикат с массовой долей поваренной соли не более 12,0 %;
- другие пряности по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

4.4 Маркировка

4.4.1 Потребительскую упаковку с продукцией маркируют по ГОСТ 7630, ГОСТ 11771 с указанием срока годности.

Маркировка должна содержать один режим хранения и один срок годности.

Дополнительно указывают:

- массу рыбы без жидкой части;
- номер партии;
- надпись «Замороженная», «Перед употреблением разморозить при температуре не выше 8 °С» — для замороженной продукции.

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

4.4.3 Маркировка потребительской и транспортной упаковки с продукцией должна соответствовать требованиям [2], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.5 Упаковка

4.5.1 Рыбы соленые и пряного посола упаковывают по ГОСТ 7630, ГОСТ 11771.

- в бочки полимерные многооборотные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Рекомендуемая вместимость бочек — не более 50 дм^3;
- ведра или контейнеры из полимерных материалов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Рекомендуемая вместимость ведер и контейнеров — не более 20 дм^3;
- банки из полимерных материалов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- банки стеклянные по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2;

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

- мешки-вкладыши пленочные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 с применением или без применения подложек.

4.5.2 Рыбы соленые и пряного посола должны быть уложены в бочки, ведра, контейнеры, стеклянные или полимерные банки, залиты натуральным тузлуком, солевым раствором или пряно-солевой заливкой и плотно укупорены.

4.5.3 Банки должны быть плотно закрыты крышками.

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

В пакетах и мешках-вкладышах с продукцией возможно наличие незначительного количества тузлука.

4.5.5 Продукция в потребительской упаковке должна быть уложена в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 34033.

При реализации в местах изготовления продукция в потребительской упаковке может быть уложена в полимерные многооборотные ящики по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Многооборотные ящики должны быть закрыты съемными крышками.

4.5.6 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 потребительской упаковке:

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

1,0 — » » св. 0.5 кг до 1,0 кг включ.;

0,5 — » » св. 1.0 кг.

4.5.7 В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного товарного наименования, одного способа обработки (соленая или пряного посола), одного способа упаковки, одной степени солености (для соленой продукции) и жирности (для сельди атлантической и тихоокеанской), одного вида потребительской упаковки и одной даты изготовления.

4.5.8 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 соответствующие требованиям [3] или нормативных правовых актов государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.5.9 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 [3] или нормативных правовых актов государства, принявшего стандарт.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

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

Контроль содержания диоксинов проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

5.3 Периодичность микробиологического контроля продукции устанавливает изготовитель с учетом требований [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли», «Массовая доля жира», «Примесь других видов рыб», «Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)», а также массы нетто и массы рыбы без жидкой части устанавливает изготовитель.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164 и [4].

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 31339;
- 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 ГОСТ ISO 7218 и [4].

6.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 31339, ГОСТ 31795;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031 и [4];
- гистамина — по ГОСТ 31789;
- диоксинов — по ГОСТ 31792;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

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

6.4 Длину и массу рыб определяют по ГОСТ 7631.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют рыбы соленые и пряного посола 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 Транспортирование продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

7.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Срок годности и условия хранения рыб соленых и пряного посола устанавливает изготовитель.

7.2.2 Рекомендуемый срок годности и условия хранения рыб соленых и пряного посола приведены в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

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

Таблица А.1

Товарное наименование рыбы	Название видов рыб	
	русское	латинское
Семейство Анчоусовые (Engraulidae) род Engraulis		
Анчоус	Анчоус австралийский	Engraulis australis
	Анчоус аргентинский	Engraulis anchoita
	Анчоус европейский	Engraulis encrasicolus
	Анчоус калифорнийский	Engraulis mordax
	Анчоус перуанский	Engraulis ringens
	Анчоус японский	Engraulis japonicus
Хамса	Хамса черноморская	Engraulis encrasicholus ponticus
	Хамса азовская	Engraulis encrasicholus maeoticus
Семейство Сельдевые (Clupeidae) род Clupea		
Салака	Салака (сельдь балтийская)	Clupea harengus membras
Сельдь атлантическая	Сельдь атлантическая	Clupea harengus
Сельдь беломорская	Сельдь беломорская	Clupea pallasii marisalbi
Сельдь тихоокеанская	Сельдь тихоокеанская	Clupea pallasii pallasii
Сельдь чешско-печорская	Сельдь чешско-печорская	Clupea pallasii suworowi
род Alosa		
Пузанок (пузанок азовский)	Пузанок азовский	Alosa tanaica (Alosa caspia tanaica)
Сельдь азово-черноморская (донская, днепровская, дунайская, керченская)	Сельдь черноморско-азовская морская	Alosa maeotica
	Сельдь черноморско-азовская проходная	Alosa immaculata (Alosa pontica)
род Clupeonella		
Килька каспийская	Килька анчоусовидная	Clupeonella engrauliformis
	Килька большеглазая	Clupeonella grimmi
	Килька каспийская (обыкновенная)	Clupeonella cultriventris caspia
Тюлька	Тюлька	Clupeonella delicatula (Clupeonella cultriventris)
род Sprattus		
Килька балтийская	Килька балтийская (шпрот балтийский)	Sprattus sprattus balticus
Килька североморская	Килька североморская (шпрот североморский)	Sprattus sprattus sprattus
Килька черноморская	Килька черноморская (шпрот черноморский)	Sprattus sprattus phalericus
Примечание — Допускается использовать другие виды (подвиды) мелких рыб, разрешенные к вылову правилами рыболовства.		

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения

Б.1 Рекомендуемый срок годности и условия хранения рыб анчоусовых и мелких сельдевых соленых приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, не более	Температура хранения
Бочки, ведра и контейнеры из полимерных материалов	4,0 мес	от минус 8 °С до минус 4 °С
Термоусадочная пленка, мешки-вкладыши пленочные, пакеты из полимерных материалов:		
- без вакуума	7 сут	от минус 8 °С до минус 4 °С
	72 ч	от минус 4 °С до 2 °С
- под вакуумом	30 сут	от минус 8 °С до минус 4 °С
	6,0 мес — килька черноморская, тюлька, хамса	не выше минус 18 °С
Банки стеклянные с металлическими крышками	3,0 мес	от минус 8 °С до минус 4 °С
Банки из полимерных материалов	1,0 мес	от минус 8 °С до минус 4 °С

Б.2 Рекомендуемый срок годности рыб анчоусовых и мелких сельдевых пряного посола при температуре от минус 8 °С до минус 2 °С приведены в таблице Б.2.

Таблица Б.2

Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, не более
Бочки, ведра и контейнеры из полимерных материалов	4,0 мес — анчоус, сельди атлантическая и тихо-океанская жирные и нежирные, тюлька, хамса; 3,5 мес — килька каспийская (сентябрь — март); 3,0 мес — килька балтийская и килька североморская (декабрь — май), килька каспийская (апрель — август), салака (декабрь — май); 1,5 мес — килька балтийская и килька североморская (июнь — ноябрь), салака (июнь — ноябрь); 1,0 мес — килька черноморская
Термоусадочная пленка, мешки-вкладыши пленочные, пакеты из полимерных материалов (без вакуума)	7 сут
Банки стеклянные:	
- с металлическими крышками	3,0 мес
- с полиэтиленовыми крышками	1,5 мес — килька черноморская, тюлька, хамса
Банки из полимерных материалов	1,0 мес

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880*

[2] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881*

[3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769*

[4] 5319—91 Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР от 18 ноября 1990 г. и Министерством здравоохранения СССР от 22 февраля 1991 г.**

* Действует на территории государств — членов Таможенного союза.

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

УДК 664.951.2:639.222(083.74):006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: рыбы анчоусовые и мелкие сельдевые соленые и пряного посола, основные параметры и размеры, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 03.12.2019. Подписано в печать 06.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,58.
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

gost.e-ecolog.ru