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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 7452— 2014

КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ

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 Открытым акционерным обществом «Научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт по развитию и эксплуатации флота» (ОАО «Гипрорыбфлот») и Федеральным государственным унитарным предприятием «Тихоокеанский научно-исследовательский рыбохозяйственный центр» (ФГУП «ТИНРО-Центр»)

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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 3 июля 2014 г. № 688-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 7452—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 7452—97, кроме ассортимента консервов из дальневосточных (тихоокеанских) лососевых рыб (в том числе на консервы из гольца и кунджи)

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ

Технические условия

Canned fish natural. Specifcations

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на натуральные консервы из рыбы (далее — консервы).

Настоящий стандарт не распространяется на натуральные консервы из лососевых рыб: тихоокеанских лососей, гольцов и кунджи.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 166 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 814 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1368 Рыба. Длина и масса

ГОСТ 1721 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 2874 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством[1)]

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

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 8756.0 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.18 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки

ГОСТ 10444.1 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов, питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 10444.7 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum

ГОСТ 10444.8 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С

ГОСТ 10444.11 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод для определения мезофильных молочнокислых бактерий. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С

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

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

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

Издание официальное

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия[1)]

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 17594 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 17660 Рыба специальной разделки мороженая. Технические условия

ГОСТ 17661 Макрель, марлин, меч-рыба, парусник и тунец мороженые. Технические условия

ГОСТ 20057 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия[2)]

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

ГОСТ 26664 Консервы и пресервы из рыбы и морепродукты. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

ГОСТ 26668 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов[3)]

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Метод 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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

ГОСТ 29045 Пряности. Перец душистый. Технические условия[4)]

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29055 Пряности. Кориандр. Технические условия

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

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

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

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

ГОСТ 31694 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектральным детектором

ГОСТ 31744 (ISO 7937:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета колоний Clostridium perfringens

ГОСТ 31746 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

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

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

ГОСТ 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

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

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

[2)] Действует ГОСТ 32366—2013.

[3)] Действует ГОСТ 31904—2012.

[4)] Действует ГОСТ ISO 973—2016.

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

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

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

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 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 30054.

4 Классификация

4.1 Наименование и ассортиментные знаки консервов указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Ассорти из скумбрии и ставриды атлантической натуральное	774
Баттерфиш натуральный	597
Белуга натуральная	001
Зубатка натуральная	029
Камбала натуральная	М70
Осетр натуральный	002
Окунь дальневосточный (терпуг)	Н53
Палтус натуральный	015
Сайра тихоокеанская натуральная	308
Сардина тихоокеанская (иваси) натуральная	156
Сардинелла натуральная	П23
Сардинопс натуральный	П56
Севрюга натуральная	003
Сельдь атлантическая натуральная	014
Сельдь тихоокеанская натуральная	Н54
Скумбрия атлантическая натуральная	579
Скумбрия курильская кусочки натуральная	856
Скумбрия курильская натуральная	700
Ставрида океаническая натуральная	596

Окончание таблицы 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Ставрида черноморская натуральная	18Б
Тунец натуральный	ОТН
Треска натуральная	Х43
Форель радужная натуральная	981
Форель радужная кусочки натуральная	15А

4.2 Допускается изготовлять другой ассортимент консервов, соответствующий требованиям настоящего стандарта, при наличии ассортиментного знака и с использованием предусмотренного стандартом сырья.

5 Технические требования

5.1 Консервы 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.

5.2 Характеристики

5.2.1 Рыба должна быть разделана и уложена в банки с добавлением компонентов.

5.2.2 Банки с продуктом должны быть герметично укупорены и стерилизованы при температуре свыше 110 °С.

5.2.3 По показателям безопасности консервы должны соответствовать техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 По органолептическим, физическим и химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Свойственный натуральным консервам данного вида рыбы, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Для консервов, изготовленных с применением зелени, овощей и пряностей, — с легким ароматом зелени, овощей и пряностей
Цвет мяса рыбы	Свойственный вареному мясу рыбы данного вида. У тунца может быть незначительное количество темных точек и пятен на поверхности кусков рыбы, а также незначительные прожилки темного мяса
Консистенция: - мяса рыбы - костей, плавников	 Плотная или мягкая, сочная. Возможна суховатая Мягкая, кости и плавники легко разжевываются или раздавливаются
Состояние: - рыбы	 Куски, тушки, филе или филе-кусочки рыбы целые при выкладывании из банки не разламываются. Поперечный срез кусков рыбы ровный, прямой. Могут быть: - разламывание отдельных кусков, тушек, филе, филе-кусочков рыбы при выкладывании из банки; - незначительный выступ позвоночной кости над уровнем мяса; - частичное припекание кожи и мяса к внутренней поверхности банки; - наличие отделившихся небольших кусочков кожи или крошки мяса у донышка и крышки банки; - хлопья свернувшегося белка на поверхности рыбы; - косые срезы у отдельных кусков рыбы;

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
- бульона	Светлый, прозрачный. Может быть помутнение от взвешенных частиц белка и кожи
Характеристика разделки: - тушек, кусков, филе, филе-кусочков	У рыбы удалены голова, внутренности, плавники, «жучки» (костное образование), хрящи у осетровых рыб, кожа и темное мясо у крупных тунцов, черная пленка, позвоночная кость у филе и филе-кусочков, сгустки крови зачищены. Крупные экземпляры рыб разделывают на спинку и тешу, отделяя брюшную часть рыбы срезом от приголовка до анального плавника. Могут быть: - остатки внутренностей, в том числе икры или молок в отдельных кусках сайры, сельди, сардинопса, сардинеллы, скумбрии, тихоокеанской сардины (иваси), сардины атлантической и тушках мелких рыб; - остатки черной пленки у камбалы, сельди, трески; - плавники (кроме хвостового) у мелких рыб при длине тушки не более 14 см, у сайры, сардины, сардинопса, сардинеллы, сельди, скумбрии, ставриды, тихоокеанской сардины (иваси); - поперечный надрез брюшка около анального отверстия при разделке рыбы без разрезания брюшка; - срезанное брюшко в кусках и тушках рыбы
Наличие чешуи	Удалена. Могут быть оставлены: - чешуя у камбалы, окуня дальневосточного (терпуга), палтуса, сайры, сельди, скумбрии, ставриды, трески; - отдельные чешуйки у сардинопса, сардинеллы
Порядок укладывания	Куски и филе-кусочки рыбы плотно уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки. Высота кусков и филе-кусочков рыбы должна быть равна внутренней стороне банки. Тушки и филе мелких рыб уложены параллельными рядами брюшком вверх, плашмя, кольцеобразно или вертикально: первый ряд — спинками вниз, последующие — спинками вверх, головной частью к хвостовой
Наличие посторонних примесей	Не допускается
Массовая доля поваренной соли, %	1,2—2,0
Длина кристалла струвита, мм, не более	5,0

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, используемое для изготовления консервов, должно быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и должно соответствовать:

- рыба-сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814;
- рыба мороженая — ГОСТ 17660, ГОСТ 17661, ГОСТ 20057, ГОСТ 32366;
- вода питьевая — ГОСТ 2874;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- лук репчатый свежий — ГОСТ 1723;
- лук сушеный — ГОСТ 32065;
- морковь свежая — ГОСТ 1721;
- морковь столовая сушеная — ГОСТ 32065;
- белые коренья петрушки, сельдерея и укропа сушеные — ГОСТ 32065;

- зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеные — ГОСТ 32065;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
- перец душистый — ГОСТ 29045;
- перец черный — ГОСТ 29050;
- кориандр — ГОСТ 29055;
- морковь, зелень укропа и петрушки быстрозамороженные, зелень укропа и петрушки свежая, масла эфирные пряностей, раствор эфирного укропного масла в этиловом спирте.

Массовая доля жира в мясе тихоокеанских сельди и сардины (иваси), курильской скумбрии, используемых для изготовления консервов, должна быть не менее 12 %.

Длина рыб, используемых для изготовления консервов, см, не менее:
- 17 — тихоокеанской сардины (иваси);
- 25 — тихоокеанской сайры.

Длина остальных видов рыб — по ГОСТ 1368.

Срок хранения мороженой тихоокеанской сайры при температуре не выше минус 25 °С должен быть не более 5 мес.

Срок хранения мороженой рыбы при температуре не выше минус 18 °С, не более, мес:
- 1 — тихоокеанской сардины (иваси);
- 3 — остальных рыб.

5.3.2 Сырье, в том числе закупаемое по импорту, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Консервы маркируют в соответствии с [2], ГОСТ 11771 с указанием срока годности.

Дополнительно на этикетке или литографии указывают информацию:
- о наличии компонентов, полученных с применением ГМО, превышающих норму, установленную нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- об использовании рыбы, выращенной в контролируемых условиях: «Из рыбы аквакультуры».

5.4.2 Транспортная маркировка — по [2], ГОСТ 11771, ГОСТ 14192.

5.5 Упаковка

5.5.1 Консервы упаковывают по ГОСТ 11771 и выпускают в банках:
- металлических вместимостью не более 353 $см^3$ — по ГОСТ 5981;
- стеклянных вместимостью не более 350 $см^3$ — по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2;
- импортных указанной вместимости.

5.5.2 Пределы допускаемых отрицательных и положительных отклонений массы нетто продукта в банке от номинального значения должны соответствовать требованиям ГОСТ 11771.

5.5.3 В каждой единице транспортной упаковки должны быть консервы одного наименования, в банках одного типа и одной вместимости, одной даты изготовления.

5.5.4 Упаковка и упаковочные материалы, в том числе закупаемая по импорту или изготовленная из импортных материалов, должна соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком, или эмалью, или их смесью, или другими материалами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

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

Контроль содержания диоксинов и ГМО в консервах проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

6.3 Контроль микробиологических показателей консервов проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.4 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли», «Наличие посторонних примесей», «Длина кристаллов струвита», а также «Масса нетто консервов» устанавливает изготовитель.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

Подготовка проб для определения:

- физических, органолептических и химических показателей — по ГОСТ 8756.0;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ ISO 7218.

7.2 Методы контроля:

- физических, химических и органолептических показателей — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 27207;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628 и методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- гистамина — по ГОСТ 31789;
- диоксинов — по ГОСТ 31792;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903;
- нитрозаминов, пестицидов и ГМО — по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Анализ на промышленную стерильность проводят по ГОСТ 30425.

Анализ на возбудителей порчи проводят по ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 31744, ГОСТ 31746.

7.4 Длину кристаллов струвита измеряют линейкой по ГОСТ 427 с ценой деления 1 мм или штангенциркулем по ГОСТ 166.

7.5 Могут быть использованы другие методы контроля, которые соответствуют требованиям законодательства государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортируют консервы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта, при установленных изготовителем условиях хранения.

8.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

8.3 Транспортирование консервов, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с ГОСТ 15846.

8.4 Срок годности консервов с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов приведены в приложении А.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов

Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 24 мес с даты изготовления.

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

УДК 664.051:006.354 МКС 67.120.30

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

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Д.В. Кардановской*

Сдано в набор 18.11.2019. Подписано в печать 26.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,00.

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.
gost.e-ecolog.ru stinfo.ru

gost.e-ecolog.ru