МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
18222—
2015**

САРДИНА, САРДИНЕЛЛА И САРДИНОПС 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 бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО»), Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Атлантический научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «АтлантНИРО»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 июня 2015 г. № 47)

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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 июля 2015 г. № 966-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 18222—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 18222—88

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, 2016, 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 Термины и определения . . . 3
4 Основные параметры и размеры . . . 3
5 Технические требования . . . 3
6 Правила приемки . . . 7
7 Методы контроля . . . 7
8 Транспортирование и хранение . . . 8
Приложение А (справочное) Видовой состав рыб . . . 9
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемый срок годности и условия хранения рыбы пряного посола . . . 10
Библиография . . . 11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

САРДИНА, САРДИНЕЛЛА И САРДИНОПС ПРЯНОГО ПОСОЛА

Технические условия

Sardine, sardinella and sardinops spiced-salted. Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сардину, сардинеллу и сардинопса пряного посола (далее — рыба пряного посола), предназначенных 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 2802 Плоды можжевельника обыкновенного. Технические условия

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

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

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 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 13516 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия[2)]

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия[3)]

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463—2011 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».

[3)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 14260 Плоды перца стручкового. Технические условия

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 21722 Шафран. Технические условия

ГОСТ 21947 Хмель прессованный. Технические условия

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 26664—85 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

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 29045 Пряности. Перец душистый. Технические условия[1)]

ГОСТ 29046 Пряности. Имбирь. Технические условия[2)]

ГОСТ 29047 Пряности. Гвоздика. Технические условия[3)]

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 31339 Рыба, нерыбные объекты и продукции 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 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

[1)] Действует ГОСТ ISO 973—2016.

[2)] Действует ГОСТ ISO 1003—2016.

[3)] Действует ГОСТ ISO 2254—2016.

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

ГОСТ 31896 Сахар жидкий. Технические условия

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 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 33222 Сахар белый. 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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **пряно-солевая смесь** (spiced-salted mixture): Целые и/или измельченные пряности, перемешанные с поваренной солью и сахаром в определенных количествах.

3.2 **натуральный тузлук** (natural brine): Раствор поваренной соли в тканевом соке, выделившемся из рыбы при ее обработке пряно-солевой смесью.

3.3 **пряно-солевая заливка** (spiced-salted filling): Водный отвар пряностей с добавлением поваренной соли и сахара.

3.4 **созревшая рыба пряного посола** (maturated fish spiced-salted): Готовая к употреблению продукция из рыбы, обработанной смесью поваренной соли, пряностей и сахара, с нежной, сочной консистенцией и своеобразным вкусоароматическим «букетом», полученными в результате биохимических и физико-химических процессов, произошедших с рыбой пряного посола при хранении.

4 Основные параметры и размеры

Длина рыбы пряного посола должна быть, см, не менее:

- неразделанной, полупотрошеной:

15 — сардины атлантической;

23 — сардинеллы, сардинопса;

- обезглавленной:

11 — сардины атлантической;

19 — сардинеллы, сардинопса.

5 Технические требования

5.1 Рыба пряного посола должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлена по технологическим инструкциям с соблюдением требований технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Рыба должна быть обработана смесью поваренной соли, пряностей и сахара (при использовании соленого полуфабриката — смесью пряностей и сахара), уложена в упаковку с добавлением или без добавления натурального тузлука или пряно-солевой заливки и укупорена.

5.2.2 Рыбу пряного посола изготовляют в неразделанном (целом) или разделанном виде.

5.2.3 По видам разделки рыбу пряного посола подразделяют в соответствии с 5.2.3.1—5.2.3.5.

5.2.3.1 Обезглавленная — рыба, у которой удалены голова, плечевые кости и внутренности без разреза по брюшку; часть внутренностей, икра или молоки могут быть оставлены.

5.2.3.2 Полупотрошеная — рыба, у которой через поперечный надрез у грудных плавников частично удалены внутренности; икра или молоки могут быть оставлены.

5.2.3.3 Тушка — рыба, у которой удалены голова, плечевые кости и внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка, тонкая брюшная часть; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей; сгустки крови и почки зачищены.

Допускается:

- оставление почек и черной пленки;
- оставление тонкой брюшной части.

5.2.3.4 Кусок — обезглавленная рыба с удаленным хвостовым плавником или тушка, разрезанные на поперечные части длиной 5,0 см и более.

5.2.3.5 Кусочки — обезглавленная рыба с удаленным хвостовым плавником или тушка, разрезанные на поперечные кусочки длиной не более 5,0 см.

5.2.3.6 Другие виды разделки рыбы пряного посола — в соответствии с договором (контрактом) на поставку.

5.2.4 Рыба пряного посола в потребительской упаковке может быть заморожена сухим искусственным способом.

Температура в толще замороженной рыбы пряного посола должна быть не выше минус 18 °С.

5.2.5 По органолептическим, физическим и химическим показателям рыба пряного посола должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Поверхность чистая с наличием пряностей, по цвету свойственная рыбе данного вида. Сбитость чешуи не нормируется. Могут быть: - осадок белковых веществ на поверхности рыбы и в тузлуке (заливке); - подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений. Допускаются в одной упаковочной единице: - проколы, порезы, срывы кожи (не более двух) — не более чем у 10 % рыб (по счету); - повреждения жаберных крышек — не более чем у 5 % рыб (по счету); - слегка лопнувшее брюшко без обнажения внутренностей — не более чем у 10 % рыб (по счету). Допускается не более трех различных повреждений у одного экземпляра рыбы. Общее число наружных повреждений — не более чем у 15 % рыб (по счету) в упаковочной единице
Консистенция	Нежная, сочная, мягковатая. Допускается плотная или мягкая
Вкус и запах	Свойственные созревшей рыбе данного вида с ароматом и привкусом пряностей, без посторонних привкуса и запаха
Массовая доля поваренной соли, %	6,0—8,0
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается

5.2.6 По показателям безопасности рыба пряного посола должна соответствовать требованиям 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 рыбы пряного посола, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют:

- сардина, сардинелла и сардинопс-сырец (свежие) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сардина, сардинелла и сардинопс охлажденные — ГОСТ 814;
- сардина, сардинелла и сардинопс мороженые — ГОСТ 32366;
- сардина, сардинелла и сардинопс соленые — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сардина, сардинелла и сардинопс соленые полуфабрикат — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сахар-песок — ГОСТ 33222;
- сахар жидкий — ГОСТ 31896;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
- перец душистый — ГОСТ 29045;
- перец черный — ГОСТ 29050;
- перец красный молотый — ГОСТ 29053;
- анис — ГОСТ 18315;
- тмин — ГОСТ 29056;
- имбирь — ГОСТ 29046;
- орех мускатный — ГОСТ 29048;
- цвет мускатный — ГОСТ 29051;
- гвоздика — ГОСТ 29047;
- корица — ГОСТ 29049;
- кориандр — ГОСТ 29055;
- кардамон — ГОСТ 29052;
- корень аирный — ГОСТ 20055;
- трава зубровки — ГОСТ 21570;
- ягоды можжевеловые — ГОСТ 2802;
- калган — ГОСТ 6716;
- семена горчицы — ГОСТ 9159;
- перец стручковый сушеный — ГОСТ 14260;
- хмель — ГОСТ 21947;
- шафран — ГОСТ 21722;
- дягиль — ГОСТ 21569;
- стебли лавровые — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масла пряностей эфирные — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- экстракты пряностей углекислотные — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- концентрат гвоздичный пищевой — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Для изготовления рыбы пряного посола используют соленую рыбу и рыбу соленую полуфабрикат с массовой долей поваренной соли не более 9,0 %.

Могут быть использованы:

- для изготовления куска (кусочков) — рыба с механическими повреждениями, но по остальным показателям соответствующая требованиям первого сорта при условии удаления поврежденных частей;

- другие пряности — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Сырье, используемое для изготовления рыбы пряного посола, 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 Потребительскую упаковку с рыбой пряного посола маркируют по ГОСТ 7630, продукцию, фасованную в банки, — по ГОСТ 11771 с указанием срока годности.

Маркировка должна содержать один температурный режим хранения и один срок годности.

На потребительской упаковке с рыбой пряного посола дополнительно указывают:

- номер партии;
- дату фасования — для рыбы пряного посола, расфасованной из транспортной упаковки в потребительскую упаковку;
- надпись «Замороженная, перед употреблением разморозить при температуре не выше 8 °С» — для замороженной продукции;
- надпись «Упаковано в модифицированной газовой среде» — для рыбы пряного посола, упакованной в газовой среде, отличающейся по составу от атмосферного воздуха, при этом должен быть указан состав газовой среды.

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

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

5.5 Упаковка

5.5.1 Рыбу 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;
- пакеты из полимерных пленочных материалов под вакуумом или без вакуума с применением или без применения подложек по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пленку термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением или без применения подложек или лотков по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Рыба пряного посола должна быть уложена в бочки, ведра или контейнеры ровными, плотными параллельными или взаимоперекрещивающимися рядами, слегка наклонно, спинками вниз, верхний ряд — спинками вверх.

Допускается безрядовое укладывание рыбы.

Куски и кусочки рыбы пряного посола должны быть уложены в банки плашмя или поперечным срезом к донышку банки.

5.5.3 Бочки, ведра, контейнеры и банки должны быть залиты натуральным тузлуком или пряно-солевой заливкой и плотно укупорены.

5.5.4 Упаковывание продукции в пакеты из полимерных пленочных материалов проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

В пакетах и термоусадочной пленке с продукцией возможно наличие незначительного количества тузлука.

5.5.5 Рыба пряного посола в потребительской упаковке должна быть уложена в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

При реализации в местах изготовления возможно укладывание продукции в потребительской упаковке в полимерные многооборотные ящики по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Многооборотные ящики должны быть закрыты крышками.

5.5.6 Предел допускаемых отрицательны отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества — согласно требованиям ГОСТ 8.579.

Предел допускаемых положительных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества, %:

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

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

0,5 — для продукции массой нетто св. 1,0 кг.

5.5.7 В каждой упаковочной единице должна быть рыба пряного посола одного названия, одного вида разделки, одного способа упаковывания (под вакуумом или без вакуума или в модифицированной газовой среде), одного вида потребительской упаковки и одной даты изготовления.

В каждой транспортной упаковке может быть не более 10 % рыб (по счету) длиной менее указанной в разделе 4.

5.5.8 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных материалов, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией, соответствующие требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.9 Упаковка и упаковочные материалы, используемые для упаковывания рыбы пряного посола, 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.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

6.2 Контроль органолептических показателей, наличия посторонних примесей (в потребительской упаковке), массы нетто, правильности упаковывания и маркирования проводят в каждой партии продукции.

6.3 Периодичность микробиологического контроля рыбы пряного посола устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6.4 Порядок и периодичность контроля показателей безопасности (содержание токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, пестицидов, паразитологических показателей), а также массовой доли поваренной соли, длины рыбы пряного посола и массы рыбы без жидкой части устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

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

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Подготовка проб для определения:

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

7.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 31339;

- массы рыбы без жидкой части (для продукции в банках) — по ГОСТ 26664—85 (раздел 4);
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- 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 рыбу пряного посола всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к условиям ее хранения.

8.1.2 Транспортирование продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

8.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

8.1.4 Рыбу пряного посола отгружают в торговую сеть созревшей.

Допускается отгружать рыбу пряного посола с предприятия-изготовителя не полностью созревшей при условии ее дозревания во время транспортирования и хранения.

8.2 Хранение

8.2.1 Срок годности рыбы пряного посола устанавливает изготовитель.

8.2.2 Рекомендуемый срок годности и условия хранения рыбы пряного посола приведены в приложении Б.

Срок годности рыбы пряного посола устанавливает изготовитель с учетом времени хранения соленой рыбы или соленого полуфабриката до их направления на изготовление продукции пряного посола.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

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

Таблица А.1

Название рыбы	
русское	латинское
Семейство Сельдевые (Clupeidae)	
Сардина атлантическая (европейская, марокканская, сардина-пильчард, обыкновенная)	Sardina pilchardus
Сардинелла большеголовая (сардина индийская жирная)	Sardinella longiceps
Сардинелла круглая (алаша, аурита, тропическая)	Sardinella aurita
Сардинелла бразильская	Sardinella brasiliensis
Сардинелла желтополосная (сардинелла-джусси)	Sardinella gibbosa
Сардинелла плоская (эба, сардинелла мадейрская)	Sardinella maderensis (Sardinella eba)
Сардинопс [австралийско-новозеландский, калифорнийский, южноафриканский, южнотихоокеанский (чилийский)]	Sardinops sagax (neopilchardus, caeruleus, ocellatus, sagax)

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения рыбы пряного посола

Б.1 Рекомендуемые сроки годности рыбы пряного посола (с даты изготовления) приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование продукции	Вид упаковки	Срок годности, не более	
		при температуре от минус 8 °С до минус 4 °С	при температуре не выше минус 18 °С
Рыба пряного посола неразделанная:	Бочки из полимерных материалов		
- сардина атлантическая		3,0 мес	—
- сардинелла, сардинопс		4,0 мес	—
Рыба пряного посола разделанная:			
- сардина атлантическая		3,0 мес	—
- сардинелла, сардинопс		6,0 мес	—
Сардина атлантическая, сардинелла, сардинопс пряного посола	Ведра, контейнеры из полимерных материалов	3,0 мес	
	Пакеты из полимерных пленочных материалов:		
	- под вакуумом	30 сут	3 мес
	- без вакуума	8 сут	1 мес
	Термоусадочная пленка	8 сут	—
	Банки из полимерных материалов	25 сут	—

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[1)]

[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[1)]

[3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769[1)]

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

УДК 664.951.2:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: сардина, сардинелла, сардинопс, пряный посол, основные параметры и размеры, термины, 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 *Ю.В. Половой*

Сдано в набор 22.11.2019. Подписано в печать 29.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,30.

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 gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru