МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
34064—
2017**

ПРЕСЕРВЫ ИЗ САРДИНЫ ТИХООКЕАНСКОЙ (ИВАСИ) СПЕЦИАЛЬНОГО 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 Акционерным обществом «Научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт по развитию и эксплуатации флота» (АО «Гипрорыбфлот») и Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Тихоокеанский научно-исследовательский рыбохозяйственный центр» (ФГБНУ «ТИНРО-Центр»)

2 ВНЕСЕН Межгосударственным техническим комитетом МТК 299 «Консервы, пресервы из рыбы и нерыбных объектов, тара, методы контроля»

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 28 февраля 2017 г. № 96-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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 5 мая 2017 г. № 360-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34064—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2018 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, 2017, 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 Классификация 3
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 6
7 Методы контроля 6
8 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (справочное) Видовой состав сардины иваси 7
Библиография 8

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

ПРЕСЕРВЫ ИЗ САРДИНЫ ТИХООКЕАНСКОЙ (ИВАСИ) СПЕЦИАЛЬНОГО ПОСОЛА

Технические условия

Preserves of pacific sardine (iwashi) in special brine.
Specifications

Дата введения — 2018—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пресервы из тихоокеанской сардины (иваси) специального посола (далее — пресервы).

Видовой состав сардины тихоокеанской (иваси) (далее — сардины иваси) приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. 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 5981 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

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

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 упаковки

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

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 ISO 11133 Микробиология пищевых продуктов, кормов для животных и воды. Приготовление, производство, хранение и определение рабочих характеристик питательных сред

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

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия**

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

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

Издание официальное

ГОСТ EN 14083 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 19182 Пресервы из рыбы. Методы определения буферности

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 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 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27001 Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения консервантов

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

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 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 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 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 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, 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 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 32130 Банки стеклянные для пищевых продуктов рыбной промышленности. 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 стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32366 Рыба мороженая. Технические условия
ГОСТ 32777 Добавки пищевые. Натрия бензоат Е211. Технические условия
ГОСТ 33222 Сахар белый. 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 применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1

буферность пресервов из рыбы (buffer presserved of fish): Показатель степени созревания пресервов из рыбы, определяемый измерением буферной емкости продуктов гидролитического расщепления белка.

[ГОСТ 30054—2003, статья 5]

Примечание — В терминологическую статью 3.1 включен эквивалент на английском языке.

4 Классификация

4.1 По настоящему стандарту изготовляют пресервы следующих наименований:
- сардина тихоокеанская (иваси) жирная тушка полупотрошеная специального посола;
- сардина тихоокеанская (иваси) жирная обезглавленная специального посола;
- сардина тихоокеанская (иваси) нежирная обезглавленная специального посола;
- сардина тихоокеанская (иваси) жирная специального посола;
- сардина тихоокеанская (иваси) нежирная специального посола.

4.2 Допускается изготавливать пресервы других наименований, с использованием предусмотренного стандартом сырья при условии соответствия пресервов всем требованиям настоящего стандарта, технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5 Технические требования

5.1 Пресервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Пресервы изготавливают из неразделанных (целых) и разделанных сардин иваси.

Сардины иваси должна быть пересыпаны смесью поваренной соли, сахара, бензоата натрия, уложены в банки, залиты солевым раствором.

Банки с продуктом должны быть плотно укупорены и не иметь подтечностей.

5.2.2 По показателям безопасности пресервы должны соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов государства, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 По видам разделки сардину иваси подразделяют в соответствии с 5.2.3.1—5.2.3.3.

5.2.3.1 **Обезглавленная** — рыба, у которой удалены ровным прямым или косым срезом голова с плечевыми костями и внутренности.

Допускается:

- оставление икры, молок, остатков внутренностей;
- поперечный надрез брюшка в области анального отверстия;
- удаление головы косым резом вместе с частью брюшка.

5.2.3.2 **Тушка полупотрошеная** — обезглавленная рыба, у которой удален хвостовой плавник на расстоянии (2,5 ± 0,5) см выше от основания средних лучей.

5.2.3.3 Допускаются другие виды разделки при условии их надлежащего указания на этикетке, во избежание введения потребителя в заблуждение.

5.2.4 По физическим и химическим показателям пресервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %	6,0—8,0
Массовая доля жира, %, не менее: - жирной сардины иваси - нежирной сардины иваси	 12,0 1,7
Массовая доля бензоата натрия, %, не более	0,2
Массовая доля составных частей, %, не менее: - сардины иваси - заливки	 75,0 6,0
Длина рыбы, см, не менее: - неразделанной - обезглавленной - тушки полупотрошеной	 16,0 11,0 8,0
Буферность, градус, не более*: неразделанной: - нежирной - жирной обезглавленной и тушки полупотрошеной: - жирной и нежирной	 210 185 180
*Определяют в спорных случаях.	

5.2.5 По органолептическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус и запах	Свойственные созревшей сардине иваси, без посторонних привкуса и запаха
Консистенция рыбы	Плотная или мягковатая, нежная, сочная
Состояние: - рыбы	Целая, поверхность чистая. Могут быть: - налет белкового происхождения на поверхности рыбы; - наличие выделившегося жира на поверхности; - слипание созревших сардин иваси, когда разъединение их возможно без кожи; - изогнутость хвостовой части; - незначительные повреждения жаберных крышек — не более чем у 10 % рыб в одной банке (по счету); - слегка лопнувшее брюшко без выпадения внутренностей не более, чем у 15 % рыб в одной банке (по счету).
- кожных покровов	Целые. Могут быть в одной банке: - проколы, порезы, срывы кожи (не более двух).
- заливки	Жидкая с наличием взвешенных частиц белкового происхождения, жира и единичных чешуек на поверхности
Цвет	Свойственный сардине иваси. Могут быть: - подкожное пожелтение, не связанное окислением жира; - потемнение мяса на срезах
Наличие чешуи	Допускаются единичные чешуйки на тушке
Порядок укладывания	Рыба уложена плотными рядами наклонно параллельными и взаимно перекрещивающимися. В ряду каждая рыба по отношению к соседней — головной частью к хвостовой. Нижний ряд уложен спинками вниз, последующие ряды — спинками вверх. В овальную банку сардины иваси укладывают рядами параллельно корпусу банки спинками к донышку и крышке банки. Тушку полупотрошеную укладывают в банку вертикально по высоте банки головной частью одной к хвостовой части другой. Может быть: - укладывание плашмя верхнего ряда сардины иваси в овальных банках.
Наличие посторонних примесей	Не допускается

5.3 Требования к сырью

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

- сардина тихоокеанская (иваси) — сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сардина тихоокеанская (иваси) мороженая — ГОСТ 32366;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;

- сахар — ГОСТ 33222;
- бензоат натрия Е211 — ГОСТ 32777.

5.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления пресервов, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1] и [2], технических регламентов и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Пресервы маркируют в соответствии с [3], ГОСТ 11771 с указанием срока годности.

5.4.2 Транспортная маркировка — по [3], ГОСТ 11771, ГОСТ 14192.

5.5 Упаковка

5.5.1 Пресервы упаковывают по ГОСТ 11771 и выпускают в банках:

- металлических по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- стеклянных по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32130 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- из полимерных материалов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Допускается использовать другие виды упаковки, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

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

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

5.5.5 Упаковка и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям [4] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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 органолептических показателей, массы нетто, правильности упаковывания и маркирования проводят в каждой партии продукции.

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

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

6.4 Периодичность определения показателей «Массовая доля бензоата натрия», «Массовая доля поваренной соли», «Массовая доля жира», «Массовая доля составных частей», «Длина рыбы», «Порядок укладывания» и «Наличие посторонних примесей» устанавливает изготовитель в программе производственного контроля согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7 Методы контроля

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

Подготовка проб для определения:

- физических, химических и органолептических 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, ГОСТ ISO 11133.

7.2 Методы контроля:

- физических, химических и органолептических показателей — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 19182, в том числе и для разделанной сардины иваси, ГОСТ 26664, ГОСТ 27001, ГОСТ 27207, ГОСТ 31795;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- олова в сборных жестяных банках — по ГОСТ 26935;
- хрома в пресервах в хромированных банках — по ГОСТ EN 14083, или методам, действующим в государстве, принявшем стандарт;
- диоксинов — по ГОСТ 31792;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- гистамина — по ГОСТ 31789;
- длину сардины иваси измеряют линейкой по ГОСТ 427 с ценой деления 1 мм:

неразделанной

- по прямой линии на уровне позвоночника от вершины рыла до основания средних лучей хвостового плавника;

обезглавленной

- по прямой линии на уровне позвоночника от края головного среза до основания средних лучей хвостового плавника;

тушки полупотрошеной

- по прямой линии на уровне позвоночника от края головного среза до края хвостового среза.

7.3 Методы определения микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031.

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

8 Транспортирование и хранение

8.1 Пресервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта от минус 8 °С до минус 6 °С.

8.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

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

8.4 Пресервы отгружают в торговую сеть созревшими.

Пресервы могут отгружаться не полностью созревшими, но не ранее, чем через 10 сут с даты изготовления, при сроках транспортирования, достаточных для созревания.

8.5 Срок годности пресервов из сардины иваси устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарты.

Рекомендуемый срок годности пресервов из сардины иваси при температуре хранения от минус 6 °С до минус 8 °С — не более 5 мес.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав сардины иваси

А.1 Видовой состав сардины иваси приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Товарное наименование продукции	Название рыбы	
	русское	латинское
Сардина тихоокеанская (иваси)	Сардина иваси	*Sardinops sagax melanosticta*

Библиография

[1]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012	Требования по безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[3]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки

УДК 664.95:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: пресервы, сардина иваси, специальный посол

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *М.В. Лебедевой*

Сдано в набор 25.11.2019. Подписано в печать 09.12.2019. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26.

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 34064—2017 Пресервы из сардины тихоокеанской (иваси) специального посола. Технические условия

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

(ИУС № 9 2022 г.)

gost.e-ecolog.ru