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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34187— 2017

ПРЕСЕРВЫ ИЗ МЕЛКОЙ ОБЕЗГЛАВЛЕННОЙ РЫБЫ В ЗАЛИВКЕ, СОУСЕ ИЛИ МАСЛЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2017

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «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») и Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Полярный научно-исследовательский институт морского рыбного хозяйства и океанографии им. Н.М. Книповича (ФГБНУ «ПИНРО»)

2 ВНЕСЕН Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка»

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 июня 2017 г. № 100-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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 26 сентября 2017 г. № 1219-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34187—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2017

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

ПРЕСЕРВЫ ИЗ МЕЛКОЙ ОБЕЗГЛАВЛЕННОЙ РЫБЫ В ЗАЛИВКЕ, СОУСЕ ИЛИ МАСЛЕ

Технические условия

Preserves from small headed fish in the filling, sauce and oil. Specifications

Дата введения — 2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пресервы из мелкой обезглавленной рыбы (анчоус, кильки, мойва, сардина атлантическая, сельдь беломорская, хамса) в заливке, соусе или масле (далее — пресервы).

Видовой состав рыб приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 8152—004 Сельди соленые. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ ISO 973—2016 Пряности. Перец душистый [*Pimenta dioica (L.) Merr.*] в зернах или молотый. Технические условия

ГОСТ ISO 10032—016 Пряности. Имбирь (*Zingiber officinale Roscoe*). Технические условия

ГОСТ 1084—2016 Сельди и сардина тихоокеанская пряного посола и маринованные. Технические условия

ГОСТ 1128—75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129—2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1723—2015 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ ISO 2254—2016 Пряности. Гвоздика целая и молотая (порошкообразная). Технические условия

ГОСТ 2874—82* Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 3343—89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 4429—82 Лимоны. Технические условия

ГОСТ ISO 5492—2014 Органолептический анализ. Словарь

ГОСТ ISO 5561—2015 Тмин черный и белый немолотый. Технические условия

ГОСТ 5717.1—2014 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981—2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ ISO 6539—2016 Пряности. Корица (*Cinnamomum zeylanicum Blume*). Технические условия

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

Издание официальное

ГОСТ 7180—73 Огурцы соленые. Технические условия

ГОСТ ISO 72182—015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 7981—68 Масло арахисовое. Технические условия

ГОСТ 8756.0—70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8807—94 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 10444.12—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ ISO/TS 11133-1—2014 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Руководящие указания по обеспечению качества приготовленных питательных сред. Часть 1. Общие руководящие указания по обеспечению качества приготовления питательных сред в лаборатории

ГОСТ 11771—93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

ГОСТ EN 13804—2013 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Критерии эффективности методик выполнения измерений, общие положения и способы подготовки проб

ГОСТ 13830—97* Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ EN 14083—2013 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—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 18078—72 Экстракты плодовые и ягодные. Технические условия

ГОСТ 18222—2015 Сардина, сардинелла и сардинопс пряного посола. Технические условия

ГОСТ 18315—78 Анис. Промышленное сырье. Требования при заготовках. Технические условия

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26574—85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 26663—85 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—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26829—86 Консервы и пресервы из рыбы. Методы определения жира

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27001—86 Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения консервантов

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

ГОСТ 27082—2014 Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей. Методы определения общей кислотности

ГОСТ 27166—86 Лук репчатый свежий реализуемый. Технические условия

ГОСТ 27207—87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

ГОСТ 28805—90 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29051—91 Пряности. Мускатный цвет. Технические условия

ГОСТ 29052—91 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. Технические условия

ГОСТ 29185—2014 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

ГОСТ 30054—2003 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31266—2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 31671—2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31726—2012 Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная Е330. Технические условия

ГОСТ 31746—2012 (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—2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31760—2012 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31761—2012 Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия

ГОСТ 31789—2012 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Количественное определение содержания биогенных аминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31791—2012 Продукция и сырье эфиромасличное травянистое и цветочное. Технические условия

ГОСТ 31792—2012 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксинподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

ГОСТ 31795—2012 Рыба, морепродукты и продукция из них. Метод определения массовой доли белка, жира, воды, фосфора, кальция и золы спектроскопией в ближней инфракрасной области

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31983—2012 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

ГОСТ 32004—2012 Рыба мелкая охлажденная. Технические условия

ГОСТ 32030—2013 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия

ГОСТ 32031—2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes*

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32097—2013 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия

ГОСТ 32101—2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия

ГОСТ 32130—2013 Банки стеклянные для пищевых продуктов рыбной промышленности. Технические условия

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32284—2013 Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия

ГОСТ 32366—2013 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 32744—2014 Рыба мелкая мороженая. Технические условия

ГОСТ 32777—2014 Добавки пищевые. Натрия бензоат Е211

ГОСТ 32807—2014 Рыбы анчоусовые и мелкие сельдевые соленые и пряного посола. Технические условия

ГОСТ 32856—2014 Укроп свежий. Технические условия

ГОСТ 32883—2014 Зеленные культуры овощные свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 32910—2014 Сельдь мороженая. Технические условия

ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33540—2015 Морковь столовая свежая для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 33562—2015 (UNECE STANDARD-FFV:2011) Чеснок свежий. Технические условия

ГОСТ 33824—2016 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 33837—2016 Упаковка полимерная для пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 34189—2017 Мойва жирная соленая и пряного посола. Технические условия (проект 2016 г.)

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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 ISO 5492, ГОСТ 30054, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1

мелкая рыба (small-sized fish): Рыба, имеющая незначительный размер, обусловленный особенностями биологии вида, или рыба, для которой ограничение размера установлено в стандартах, нормативных и технических документах.

Примечания

1 К рыбам, имеющим незначительный размер, обусловленный биологическими особенностями вида относят — анчоусы (Engraulis), тюльки (Clupeonella), шпроты (Sprattus) и им подобные.

2 Как правило, ограничение размера связано с технохимическими свойствами неразделанной рыбы, а также потребительскими характеристиками готовой продукции.

[ГОСТ 32911—2014, статья 3.1]

4 Классификация

4.1 По настоящему стандарту изготавливают пресервы следующих наименований:

- анчоус обезглавленный в горчичной заливке;
- анчоус обезглавленный в маринадной заливке;
- анчоус обезглавленный в томатном соусе;

- анчоус обезглавленный в укропном соусе;
- анчоус обезглавленный в уксусно-солевой заливке;
- килька каспийская обезглавленная в виноградной заливке;
- килька каспийская обезглавленная в винном соусе «Деликатесная»;
- килька каспийская обезглавленная в горчичном соусе;
- килька каспийская обезглавленная в гранатовой заливке;
- килька каспийская обезглавленная в майонезном соусе «Деликатесная»;
- килька каспийская обезглавленная в натуральном тузлуке с лимоном;
- килька каспийская обезглавленная в томатно-масляной заливке;
- килька каспийская обезглавленная в томатном соусе «Деликатесная»;
- килька каспийская обезглавленная в уксусно-масляной заливке;
- килька каспийская обезглавленная пряная в уксусно-солевой заливке;
- килька каспийская обезглавленная с маринованным луком в масле;
- килька черноморская обезглавленная в ароматизированном масле;
- килька черноморская обезглавленная в масле «Аппетитная»,
- килька черноморская обезглавленная в острой заливке «Огонек»;
- мойва жирная обезглавленная в винном соусе «Деликатесная»;
- мойва жирная обезглавленная в горчичной заливке «Ароматная»;
- мойва жирная обезглавленная в горчичной заливке «Горькая»;
- мойва жирная обезглавленная в майонезном соусе «Деликатесная»;
- мойва жирная обезглавленная в маринаде,
- мойва жирная обезглавленная в томатном соусе «Деликатесная»;
- мойва жирная обезглавленная в масле «Особая»;
- мойва жирная обезглавленная в уксусно-пряной заливке;
- мойва тихоокеанская обезглавленная в горчичном соусе;
- мойва тихоокеанская обезглавленная в укропном масле;
- сардина атлантическая обезглавленная в масле;
- сардина атлантическая обезглавленная в пряной заливке;
- сардина атлантическая обезглавленная в пряно-чесночной заливке;
- сельдь беломорская обезглавленная в горчичной заливке «Ароматная»;
- сельдь беломорская обезглавленная в уксусно-масляной заливке;
- хамса обезглавленная в ароматизированном масле;
- хамса обезглавленная в майонезе;
- хамса обезглавленная в масле;
- хамса обезглавленная в пряно-чесночной заливке.

4.2 Допускается изготавливать пресервы других наименований, с использованием предусмотренного стандартом сырья, соответствующих 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 обезглавленной рыбы.

Рыба должна быть посолена, расфасована в банки (ведра), с добавлением пищевых компонентов, в том числе пищевых добавок, и залита соусом, заливкой, майонезом или маслом.

Пресервы «Килька каспийская обезглавленная пряная в уксусно-солевой заливке» допускается изготавливать без бензоата натрия.

Банки (ведра) с продуктом должны быть плотно или герметично укупорены и не должны иметь подтечности.

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

5.2.3 При изготовлении пресервов используют пищевые добавки в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Массовая доля поваренной соли, %	5,0 — 8,0
Массовая доля составных частей, %, - с овощами (фруктами): не менее, для пресервов: рыбы заливки, соуса или масла овощей (фруктов) - без овощей (фруктов): рыбы заливки, соуса, майонеза или масла	 75,0 10,0 5,0 75,0 10,0
Общая кислотность мяса рыбы в пересчете на уксусную кислоту, %, для пресервов: - с добавлением уксусной кислоты (кроме пресервов из мойвы) - из мойвы (с добавлением уксусной кислоты), не более - остальных с кислой заливкой (майонезом, майонезным соусом), не более	 0,4 — 1,2 0,5 0,8
Массовая доля бензоата натрия в пересчете на бензойную кислоту, %, не более	0,2
Массовая доля жира (кроме пресервов в масле), %, не менее, в пресервах из: - жирной мойвы - хамсы	 4,5 9,0
Длина обезглавленной рыбы, см, не менее: - анчоуса, жирной мойвы, мойвы тихоокеанской - кильки, хамсы - сардины атлантической - сельди беломорской	 9,0 5,0 11,0 10,0 Равномерная. Допускается отклонение по длине в меньшую сторону, см, не более: 1,0 — для кильки и хамсы, 2,0 — для других рыб. Количество рыб в одной банке меньше установленной длины не должно превышать 8 % (по счету)

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Свойственный созревшей рыбе и внесенным пищевым компонентам, без постороннего привкуса. Допускается естественный привкус горечи в пресервах из анчоуса или хамсы, не связанный с окислением жира
Запах	Свойственный созревшей рыбе, с ароматом пряностей и внесенных пищевых компонентов, без постороннего запаха

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Консистенция: - рыбы - овощей, фруктов	 Нежная, сочная, уплотненная. Допускается плотная или мягковатая. Мягкая или плотная
Состояние: - рыбы - кожных покровов - заливки, соуса, майонеза, масла	 Обезглавленная, с ровным срезом. Допускается: - лопнувшее брюшко без выпадения внутренностей у отдельных экземпляров анчоуса, черноморской кильки и хамсы; - слипание отдельных экземпляров созревших рыб, когда их разъединение возможно без повреждения кожи; - незначительный белковый налет. Целые. Допускаются незначительные повреждения кожи не более чем у 5 % рыб (по счету) в одной упаковочной единице. Свойственное данному виду. Допускается желеобразное для пресервов с корицей и из беломорской сельди
Цвет рыбы	Свойственный данному виду
Характеристика разделки	Обезглавленная рыба — рыба, у которой ровным срезом удалена голова с плечевыми костями и пучком внутренностей без разрезания брюшка. Допускается: - оставление икры или молок, частично внутренностей; - удаление головы косым срезом вместе с частью брюшка; - поперечное надрезание брюшка в области анального отверстия
Порядок укладывания - рыбы: в металлические и полимерные банки, ведра из полимерных материалов в стеклянные банки - овощей, фруктов	 Рыба уложена параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами или кольцеобразно так, чтобы головная часть вышележащих рыб прикрывала хвостовую часть нижележащих. Нижний ряд рыб уложен спинками вниз, а последующие ряды — спинками вверх. В фигурных банках рыба уложена параллельными рядами плашмя, отдельные экземпляры — наклонно. Допускается безрядовое укладывание рыбы с разравниванием для каспийской и черноморской кильки и хамсы. Рыба уложена: - вертикально по высоте банки, боковой стороной к стенке, головной частью к донышку. Верхнее свободное пространство банки дополняют горизонтальными рядами рыб; - кольцеобразно по высоте банки, боковой стороной к стенке так, чтобы хвостовые части рыб прикрывали головные части нижележащих рыб; в незаполненное пространство банки рыбу укладывают вертикально, головной частью вниз с загнутыми в середину банки хвостовыми плавниками. Произвольно, на дно или под крышку банки
Наличие чешуи	Не нормируется
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:

- рыба-сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814, ГОСТ 32004;

- рыба мороженая — ГОСТ 32366, ГОСТ 32744, ГОСТ 32910 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- рыба соленая — ГОСТ 815, ГОСТ 32807 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- рыба пряного посола — ГОСТ 1084, ГОСТ 18222;

- рыба специального бочкового посола — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- рыба-полуфабрикат соленая, пряного посола и специального посола — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

Полуфабрикат и рыба соленая, рыба пряного посола и рыба специального посола, используемые для изготовления пресервов, должны быть с массовой долей поваренной соли не более 8,0 %;

- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- сахар-песок — ГОСТ 33222;

- масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981;

- масло горчичное — ГОСТ 8807;

- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;

- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129;

- масло соевое рафинированное — ГОСТ 31760;

- масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128;

- масло оливковое — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- майонез — ГОСТ 31761;

- лук репчатый свежий — ГОСТ 1723, ГОСТ 27166 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- лук репчатый сушеный — ГОСТ 32065;

- чеснок свежий — ГОСТ 7977, ГОСТ 33562;

- чеснок солено-маринованный, чеснок соленый по-домашнему — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- чеснок сушеный — ГОСТ 32065;

- морковь столовая свежая — ГОСТ 32284, ГОСТ 33540;

- морковь столовая сушеная — ГОСТ 32065;

- сельдерей свежий — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- зелень петрушки, сельдерея свежая — ГОСТ 32883;

- зелень укропа свежая — ГОСТ 32856, ГОСТ 32883;

- зелень укропа соленая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- зелень петрушки, сельдерея, укропа сушеная — ГОСТ 32065;

- мука пшеничная — ГОСТ 26574 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- паста томатная, пюре томатное — ГОСТ 3343 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- огурцы соленые — ГОСТ 7180 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- лимоны свежие — ГОСТ 4429 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- сок виноградный — ГОСТ 32101;

- вино белое сухое — ГОСТ 32030;

- экстракт гранатовый — ГОСТ 18078 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- перец душистый — ГОСТ ISO 973;

- перец черный — ГОСТ 29050;

- кардамон — ГОСТ 29052;

- перец красный молотый — ГОСТ 29053;
- имбирь — ГОСТ ISO 1003;
- гвоздика — ГОСТ ISO 2254;
- орех мускатный — ГОСТ 29048;
- корица — ГОСТ 29049, ГОСТ ISO 6539;
- цвет мускатный — ГОСТ 29051;
- кориандр — ГОСТ 29055;
- тмин — ГОСТ 29056, ГОСТ ISO 5561;
- анис — ГОСТ 18315;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
- порошок горчицы — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота уксусная пищевая Е260 — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- уксус спиртовой пищевой — ГОСТ 32097 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота лимонная пищевая Е330 — ГОСТ 908, ГОСТ 31726;
- натрия бензоат Е211 — ГОСТ 32777;
- масла пряностей эфирные (анисовое, укропное) — ГОСТ 31791;
- масло кориандровое эфирное — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- экстракты пряностей углекислотные — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Срок хранения полуфабриката и рыбы соленой, рыбы пряного посола и рыбы специального посола, используемых для изготовления пресервов, не должен превышать 1,0 мес.

Допускается использование:

- масла подсолнечного нерафинированного и гидратированного высшего и первого сорта;
- порошка горчичного второго сорта.

5.3.2 Сырье, используемое для изготовления пресервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1] — [5], технических регламентов и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Пресервы маркируют в соответствии с ГОСТ 11771 с указанием срока годности.

Дополнительно на этикетке или литографии указывают:

- массу рыбы без жидкой части и овощей (фруктов);
- сведения о наличии компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО), превышающих норму, установленную нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 11771, ГОСТ 14192.

5.4.3 Маркировка пресервов должна соответствовать требованиям [6], технических регламентов и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Упаковка

5.5.1 Пресервы упаковывают по ГОСТ 11771 и выпускают:

- в металлических банках по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- стеклянных банках по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32130 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- полимерных банках по ГОСТ 33837 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- банках из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом, по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемая предельная вместимость банок — 520 $см^3$;

- ведрах из полимерных материалов по ГОСТ 33837 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемая предельная вместимость ведер — 1300 $см^3$.

Допускается использовать другие виды упаковки, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям [7] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

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

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

5.5.4 Упаковка и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям [7] или нормативных правовых актов, действующих 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 пресервов проводят в каждой партии.

6.3 Контроль физических, химических, микробиологических и паразитологических показателей, а также содержания токсичных элементов, пестицидов, гистамина (для пресервов из беломорской сельди), нитрозаминов, полихлорированных бифенилов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

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

Контроль содержания ГМО проводят в случае использования в составе пресервов растительного сырья, имеющего генно-инженерно-модифицированные аналоги.

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;
- хрома для пресервов в хромированных банках — по ГОСТ EN 13804, ГОСТ 31671;
- 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/TS 11133-1.

7.2 Методы контроля:

- физических, химических и органолептических показателей — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 26829, ГОСТ 27001, ГОСТ 27082, ГОСТ 27207, ГОСТ 31795;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- диоксинов — по ГОСТ 31792,
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628, ГОСТ 33824;
- хрома для пресервов в хромированных банках — по ГОСТ EN 14083;
- гистамина — по ГОСТ 31789;
- пестицидов, нитрозаминов, паразитологических показателей и ГМО — по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Длину обезглавленной рыбы измеряют металлической линейкой по ГОСТ 427 с ценой деления 1 мм по прямой линии на уровне позвоночника от края головного среза до основания средних лучей хвостового плавника.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Пресервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта, при установленных изготовителем условиях хранения.

8.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

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

8.2 Хранение

8.2.1 Пресервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при относительной влажности воздуха не более 75 %.

8.2.2 Рекомендуемые условия хранения и срок годности пресервов приведены в приложении Б.

8.2.3 Срок годности пресервов, отличающийся от указанного в приложении Б, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

Видовой состав рыб приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Товарное наименование рыбы	Название видов и подвидов 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 Корюшковые (Osmeridae) род Mallotus		
Мойва	Мойва обыкновенная	Mallotus villosus villosus
Мойва тихоокеанская	Мойва дальневосточная	Mallotus villosus socialis
Семейство Сельдевые (Clupeidae) род Clupea		
Сельдь беломорская	Сельдь беломорская	Clupea pallasii marisalbi
род Clupeonella		
Килька каспийская	Килька анчоусовидная	Clupeonella engrauliformis
	Килька большеглазая	Clupeonella grimmi
	Килька каспийская (обыкновенная)	Clupeonella cultriventris caspia
род Sprattus		
Килька балтийская	Шпрот балтийский (килька балтийская)	Sprattus sprattus balticus
род Sardina		
Сардина атлантическая	Сардина атлантическая (европейская, марокканская, сардина-пильчард, обыкновенная)	Sardina pilchardus

Окончание таблицы А.1

Товарное наименование рыбы	Название видов и подвидов рыб	
	русское	латинское
Сардина атлантическая	Сардина жирная индийская (сардинелла жирная, сардинелла большеголовая)	Sardinella longiceps
	Сардина круглая (алаша, тропическая, сардинелла круглая)	Sardinella aurita
Примечание — Допускается использовать другие промысловые виды (подвиды) мелких рыб.		

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения пресервов

Б.1 Рекомендуемый срок годности пресервов при температуре хранения от минус 8 °С до минус 5 °С приведен в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование пресервов	Срок годности, мес, не более
Килька каспийская обезглавленная в горчичном соусе	4
Килька каспийская обезглавленная в томатно-масляной заливке	
Килька каспийская обезглавленная в уксусно-масляной заливке	
Килька каспийская обезглавленная пряная в уксусно-солевой заливке	
Мойва тихоокеанская обезглавленная в горчичном соусе	6
Мойва тихоокеанская обезглавленная в укропном масле	

Б.2 Рекомендуемый срок годности пресервов при температуре хранения от минус 8 °С до 0 °С приведен в таблице Б.2.

Таблица Б.2

Наименование пресервов	Срок годности, мес, не более
Анчоус обезглавленный в горчичной заливке	4
Анчоус обезглавленный в маринадной заливке	
Анчоус обезглавленный в томатном соусе	3
Анчоус обезглавленный в укропном соусе	
Анчоус обезглавленный в уксусно-солевой заливке	
Килька каспийская обезглавленная в виноградной заливке	3
Килька каспийская обезглавленная в винном соусе «Деликатесная»	
Килька каспийская обезглавленная в гранатовой заливке	
Килька каспийская обезглавленная в майонезном соусе «Деликатесная»	
Килька каспийская обезглавленная в натуральном тузлуке с лимоном	
Килька каспийская обезглавленная в томатном соусе «Деликатесная»	
Килька каспийская обезглавленная с маринованным луком в масле	4
Килька черноморская обезглавленная в ароматизированном масле	
Килька черноморская обезглавленная в масле «Аппетитная»	
Килька черноморская обезглавленная в острой заливке «Огонек»	3
Мойва жирная обезглавленная в винном соусе «Деликатесная»	3
Мойва жирная обезглавленная в горчичной заливке «Ароматная»	
Мойва жирная обезглавленная в горчичной заливке «Горькая»	
Мойва жирная обезглавленная в майонезном соусе «Деликатесная»	

Окончание таблицы Б.2

Наименование пресервов	Срок годности, мес, не более
Мойва жирная обезглавленная в маринаде	4
Мойва жирная обезглавленная в томатном соусе «Деликатесная»	3
Мойва жирная обезглавленная в масле «Особая»	4
Мойва жирная обезглавленная в уксусно-пряной заливке	
Сардина атлантическая обезглавленная в масле	
Сардина атлантическая обезглавленная в пряной заливке	3
Сардина атлантическая обезглавленная в пряно-чесночной заливке	
Сельдь беломорская обезглавленная в горчичной заливке «Ароматная»	4
Сельдь беломорская обезглавленная в уксусно-масляной заливке	
Хамса обезглавленная в ароматизированном масле	4
Хамса обезглавленная в масле	
Хамса обезглавленная в майонезе	3
Хамса обезглавленная в пряно-чесночной заливке	

Библиография

[1]	ТР ТС 029/2011	Технический регламент Таможенного союза «Требования по безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
[2]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
[3]	ТР ТС 023/2011	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
[4]	ТР ТС 024/2011	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»
[5]	ТР ЕАЭС 040/2016	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
[6]	ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[7]	ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 664.951.5 МКС 67.120.30 ОКПД2 10.20.25.120

Ключевые слова: пресервы, мелкая обезглавленная рыба, заливка, соус, масло, термины, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

БЗ 8—2017/165

Редактор *В.Н. Шмельков*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *С.И. Фирсова*
Компьютерная верстка *А.А. Ворониной*

Сдано в набор 27.09.2017. Подписано в печать 12.10.2017 Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 2,11. Тираж 31 экз. Зак. 1941.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001 Москва. Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru stinfo.ru

gost.e-ecolog.ru