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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34189— 2017

МОЙВА ЖИРНАЯ СОЛЕНАЯ И ПРЯНОГО ПОСОЛА

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО»), 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 5 октября 2017 г. № 1359-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34189—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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, 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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МОЙВА ЖИРНАЯ СОЛЕНАЯ И ПРЯНОГО ПОСОЛА

Технические условия

Fatty salted and spice-salted capelin. Specifications

Дата введения — 2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мойву (Mallotus villosus) жирную соленую и пряного посола (далее — мойва соленая и пряного посола), предназначенную для пищевых целей.

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

ГОСТ ISO 1003 Пряности. Имбирь (*Zingiber officinale Roscoe*). Технические условия

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

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

ГОСТ ISO 5492 Органолептический анализ. Словарь

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

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

ГОСТ 7630 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка

ГОСТ 7631 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

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

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

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

Издание официальное

ГОСТ 12302 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13511 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия*

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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 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 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 29048 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29051 Пряности. Мускатный цвет. Технические условия

ГОСТ 29052 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29055 Пряности. Кориандр. 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 продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно–вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

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

ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

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

---

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

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

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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

ГОСТ 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 стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32366 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33746 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

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

ГОСТ 33837 Упаковка полимерная для пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (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 применены термины по ГОСТ ISO 5492, а также следующие термины с соответствующими определениями.

3.1 **буферность** (buffering): Показатель степени созревания рыбы пряного посола, определяемый измерением буферной емкости продуктов гидролитического расщепления белка.

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

Примечание — Пряно-солевая смесь, применяемая при изготовлении рыбы пряного посола, придает натуральному тузлуку вкус и запах пряностей.

3.3

пряно-солевая смесь (spiced-salted mixture): Целые и (или) измельченные пряности, перемешанные с поваренной солью и сахаром согласно рецептуре.

[ГОСТ 1084—2016, пункт 3.1]

3.4

пряно-солевая заливка (spiced-salted filling): Отвар пряностей с добавлением поваренной соли и сахара согласно рецептуре.

[ГОСТ 18223—2013, пункт 3.2]

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

3.5 **созревшая соленая [пряного посола] рыба** (maturated salted [spiced-salted] fish): Готовая к употреблению рыба с нежной сочной консистенцией и вкусоароматическим «букетом», полученными в результате биохимических и физико-химических процессов, произошедших при хранении и (или) транспортировании соленой [пряного посола] рыбы.

4 Основные параметры и размеры

Длина мойвы соленой и пряного посола должна быть не менее 12 см.

5 Технические требования

5.1 Мойва соленая и 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 При изготовлении соленой мойвы рыба должна быть обработана поваренной солью, уложена в упаковку с добавлением или без добавления натурального тузлука или солевого раствора.

При изготовлении мойвы пряного посола рыба должна быть обработана смесью поваренной соли, пряностей и сахара (при использовании мойвы соленой — смесью пряностей и сахара), уложена в упаковку с добавлением или без добавления натурального тузлука или пряно-солевой заливки.

5.2.2 Мойву соленую и пряного посола изготовляют в неразделанном виде.

5.2.3 Мойву соленую по степени солености подразделяют на малосоленую, слабосоленую и среднесоленую.

Мойву пряного посола по степени солености не подразделяют.

5.2.4 Мойва соленая и пряного посола в потребительской упаковке может быть заморожена сухим искусственным способом.

Температура замороженной продукции должна быть не выше минус 18 °С.

5.2.5 По органолептическим показателям мойва соленая и пряного посола должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для мойвы	
	соленой	пряного посола
Внешний вид	Поверхность чистая, по цвету свойственная мойве	
		с наличием пряностей
	Допускается осадок белковых веществ на поверхности созревшей рыбы и в тузлуке (заливке)	
Наружные повреждения	Рыба целая, без наружных повреждений. Допускаются в одной упаковочной единице: - проколы, порезы и срывы кожи;	
	- слегка лопнувшее брюшко без обнажения внутренностей. Общее количество рыб с наружными повреждениями не должно превышать 15 % рыб (по счету) в одной упаковочной единице	
Консистенция	Мягковатая, нежная, сочная — для мало- и слабосоленой. Плотная, сочная — для среднесоленой. Допускается мягковатая	Мягковатая, нежная, сочная. Допускается плотная или мягкая
Вкус и запах	Свойственные созревшей мойве, без посторонних привкуса и запаха	
		С ароматом и привкусом пряностей, без преобладания отдельных пряностей
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается	
Примечание — Органолептические показатели замороженной мойвы соленой и пряного посола определяют после размораживания.		

5.2.6 По химическим показателям мойва соленая и пряного посола должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %, для мойвы: - соленой: малосоленой слабосоленой среднесоленой - пряного посола	 От 4,0 до 6,0 включ. Св. 6,0 » 8,0 » » 8,0 » 12,0 » От 6,0 до 9,0 включ.
Массовая доля жира, %, не менее	6,5
Буферность*, градусы, для мойвы пряного посола	80—170
* Определяется при разногласиях в оценке характеристики показателей консистенции, вкуса и запаха.	

5.2.7 По показателям безопасности мойва соленая и 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 мойвы соленой и пряного посола, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- мойва жирная-сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мойва жирная охлажденная — ГОСТ 814 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мойва жирная мороженая — ГОСТ 32366 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода чистая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сахар — ГОСТ 33222;
- перец душистый — ГОСТ ISO 973;
- перец черный — ГОСТ 29050;
- перец стручковый красный — ГОСТ 14260;
- кориандр — ГОСТ 29055;
- кардамон — ГОСТ 29052;
- гвоздика — ГОСТ ISO 2254;
- корица — ГОСТ ISO 6539, ГОСТ 29049;
- орех мускатный — ГОСТ 29048;
- цвет мускатный — ГОСТ 29051;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
- имбирь — ГОСТ ISO 1003;
- масло кориандра эфирное — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масла пряностей эфирные — ГОСТ 31791 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- экстракты пряностей углекислотные — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- газы упаковочные (пищевые добавки) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Для изготовления продукции пряного посола могут быть использованы:

- мойва жирная соленая с массовой долей поваренной соли не более 9,0 %;
- другие пряности по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления мойвы соленой и пряного посола, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1], [2], [3], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Потребительскую упаковку с продукцией маркируют по [4], ГОСТ 7630, ГОСТ 11771 с указанием срока годности.

Маркировка должна содержать один режим хранения и один срок годности.

На потребительской упаковке с продукцией дополнительно указывают:

- массу рыбы без жидкой части;
- дату упаковывания — для мойвы соленой и пряного посола, расфасованной из транспортной упаковки в потребительскую упаковку;
- информацию об изготовителе, осуществляющем расфасовывание продукции не в месте ее изготовления (за исключением организаций розничной торговли);
- надписи: «Замороженная», «Перед употреблением разморозить при температуре не выше 8 °С» — для замороженной продукции;
- надпись: «Упаковано в модифицированной газовой среде» — для продукции, упакованной с применением упаковочных газов. При этом должен быть указан состав газовой среды.

На потребительской упаковке может быть указан номер партии или иной идентификационный код продукции.

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по [4], ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

На транспортную упаковку с замороженной в потребительской упаковке продукцией наносят надпись: «Замороженная».

5.4.3 Маркировка мойвы соленой и пряного посола должна соответствовать требованиям [4], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Упаковка

5.5.1 Мойву соленую и пряного посола упаковывают по ГОСТ 7630, ГОСТ 11771:

в транспортную упаковку:

- 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 25 дм^3;

в потребительскую упаковку:

- банки из полимерных материалов по ГОСТ 33837 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Рекомендуемая вместимость банок — не более 1,3 дм^3;
- пакеты из полимерных пленок по ГОСТ 12302 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, под вакуумом или без вакуума, или с использованием упаковочных газов, без подложек или с применением подложек или лотков по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 с применением или без применения подложек или лотков.

5.5.2 Мойва соленая и пряного посола должна быть уложена в бочки, ведра, контейнеры, банки из полимерных материалов насыпью, с разравниванием по слоям; залита натуральным тузлуком, солевым раствором или пряно-солевой заливкой и плотно укупорена.

Созревшая мойва соленая и пряного посола может быть расфасована из транспортной упаковки в пакеты из полимерных пленок или в термоусадочную пленку без заливки.

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

5.5.3 Упаковывание продукции в пакеты из полимерных пленок проводят в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.4 Продукция в потребительской упаковке должна быть уложена в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 34033 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.5 Допускается укладывать продукцию, в том числе в потребительской упаковке, в полимерные многооборотные ящики по ГОСТ 33746.

Полимерные многооборотные ящики с продукцией должны быть закрыты крышками.

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

Допускаемые положительные отклонения содержимого нетто от номинального количества в потребительской упаковке, %:

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

1,0 — » » св. 0,5 кг до 1,0 кг включ.;

0,5 — » » св. 1,0 кг.

5.5.7 В каждой упаковочной единице должна быть мойва одного способа обработки (соленая или пряного посола), одного способа упаковывания, одной степени солености (для соленой мойвы), одного вида потребительской упаковки, одного температурного режима хранения, одной даты изготовления и одной даты упаковывания (для продукции, расфасованной из транспортной в потребительскую упаковку).

Допускается в каждой упаковочной единице не более 10 % рыб (по счету) длиной менее 12 см.

5.5.8 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных материалов, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям [5], технических регламентов 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 должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям [5], технических регламентов 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, массы нетто, температуры замороженной продукции, правильности упаковывания и маркирования проводят в каждой партии продукции.

6.3 Порядок и периодичность контроля массовой доли поваренной соли, массовой доли жира, наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке), показателей безопасности (содержание токсичных элементов, нитрозаминов, пестицидов, полихлорированных бифенилов и радионуклидов, микробиологических и паразитологических показателей), а также длины мойвы соленой и пряного посола, 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 продовольственном сырье.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 31339, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164 и 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.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670; приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ ISO 11133.

7.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 19182, ГОСТ 31339, ГОСТ 31795;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 33824;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031;
- 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.

7.4 Длину мойвы соленой и пряного посола, температуру замороженной продукции определяют по ГОСТ 7631.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют мойву соленую и пряного посола всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к температурному режиму 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 Мойву соленую и пряного посола отгружают в торговую сеть созревшей.

Допускается отгружать мойву соленую и пряного посола с предприятия-изготовителя по согласованию с приобретателем не полностью созревшей при условии ее дозревания во время транспортирования и хранения.

8.2 Хранение

8.2.1 Рекомендуемый срок годности и условия хранения мойвы соленой и пряного посола приведены в приложении А.

8.2.2 Срок годности мойвы соленой и пряного посола, отличающийся от указанного в приложении А, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8.2.3 Замороженную мойву соленую и пряного посола хранят при температуре не выше минус 18 °С.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения мойвы жирной соленой и пряного посола

А.1 Рекомендуемый срок годности соленой мойвы (с даты изготовления) при температуре хранения от минус 8 °С до минус 4 °С приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, не более
Бочки, ведра, контейнеры из полимерных материалов	4 мес
Ящики полимерные многооборотные	10 сут
Банки из полимерных материалов	20 сут
Пакеты из полимерных пленок, термоусадочная пленка: - без вакуума - под вакуумом	 1 мес 2 мес

А.2 Рекомендуемый срок годности мойвы пряного посола (с даты изготовления) при температуре хранения от минус 8 °С до минус 4 °С приведен в таблице А.2.

Таблица А.2

Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, не более
Бочки, ведра, контейнеры из полимерных материалов	2 мес
Банки из полимерных материалов	20 сут
Пакеты из полимерных пленок, термоусадочная пленка: - без вакуума - под вакуумом	 7 сут 20 сут

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[2] ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

[3] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования по безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

[4] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[5] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 664.951.2:639.211.6:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: мойва жирная соленая и пряного посола, термины, основные параметры и размеры, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 25.11.2019. Подписано в печать 06.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,12.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru

gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru