МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
16978—
2019**

# КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

## 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») и Тихоокеанским филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ТИНРО) [Тихоокеанский филиал ФГБНУ «ВНИРО» (ТИНРО)]

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 июля 2019 г. № 120-П)

За принятие проголосовали:

| Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Сокращенное наименование национального органа по стандартизации |
|---|---|---|
| Армения | AM | Минэкономики Республики Армения |
| Беларусь | BY | Госстандарт Республики Беларусь |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |
| Узбекистан | UZ | Узстандарт |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 сентября 2019 г. № 698-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 16978—2019 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2020 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 16978—99

*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, 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 Классификация . . . . . 4
4 Технические требования . . . . . 4
5 Правила приемки . . . . . 11
6 Методы контроля . . . . . 11
7 Транспортирование и хранение . . . . . 12
Приложение А (справочное) Ассортимент рыбных консервов в томатном соусе . . . . . 13
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов . . . . 18
Библиография . . . . . 19

**Поправка к ГОСТ 16978—2019 Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия**

| В каком месте | Напечатано | Должно быть |
|---|---|---|
| Раздел 2 Нормативные ссылки | ГОСТ 437 Линейки измерительные металлические. Технические условия | — |
| | ГОСТ 3898 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия | ГОСТ 3898 Мука соевая дезодорированная. Технические условия |
| | ГОСТ 3948 Мука соевая дезодорированная. Технические условия | ГОСТ 3948 Филе рыбы мороженое. Технические условия |

(ИУС № 12 2019 г.)

**Поправка к ГОСТ 16978—2019 Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия**

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

(ИУС № 8 2020 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

## Технические условия

Canned fish in tomato souse. Specifications

**Дата введения — 2020—07—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рыбные консервы, изготовленные из рыбы, фаршевых изделий из рыбы, хрящей и срезков мяса осетровых рыб в томатном соусе (далее — консервы).

Ассортимент рыбных консервов в томатном соусе приведен в приложении А.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 437 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 814 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1128 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1368 Рыба. Длина и масса

ГОСТ 1721 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

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

ГОСТ 3343 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 3898 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 3948 Мука соевая дезодорированная. Технические условия

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

ГОСТ 7977** Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 7981 Масло арахисовое. Технические условия

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

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

ГОСТ 8807 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. 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 55909—2013 «Чеснок свежий. Технические условия».

**Издание официальное**

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

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

ГОСТ 10444.8 (ISO 7932:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С

ГОСТ 10444.9 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

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

ГОСТ 13830* Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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 17661 Макрель, марлин, меч-рыба, парусник и тунец мороженые. 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 24645 Паста белковая мороженая «Океан». Технические условия

ГОСТ 26574 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

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 26808 Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ

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

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

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

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

---

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

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

ГОСТ 31463 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

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

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

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

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

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 31760 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31761 Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия

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

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

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

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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

ГОСТ 32004 Рыба мелкая охлажденная. Технические условия

ГОСТ 32030 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32097* Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия

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 32284 (UNECE STANDARD FFV-10:2010) Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ 32342 Лососи тихоокеанские с нерестовыми изменениями мороженые. Технические условия

ГОСТ 32366 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 32744 Рыба мелкая мороженая. Технические условия

ГОСТ 32910 Сельдь мороженая. Технические условия

ГОСТ 33540 Морковь столовая свежая для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 33562 (UNECE STANDARD FFV-18:2011) Чеснок свежий. Технические условия

ГОСТ 33681 Продукты пищевые. Определение антибиотиков методом инверсионной вольтамперометрии (левомицетин, тетрациклин)

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

ГОСТ 34150 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных микроорганизмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ 34190 Субпродукты рыбы мороженые. Технические условия

ГОСТ 34269 Перец стручковый острый свежий. Технические условия

ГОСТ 34306 Лук репчатый свежий. Технические условия

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55982—2014 «Кислота уксусная для пищевой промышленности. Технические условия».

ГОСТ 34325 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ 34449 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения

ГОСТ 34462 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма. Определение содержания неорганического мышьяка методом высокоэффективной жидкостной хроматографии — масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой

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

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 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 ISO 3516 Масло эфирное из плодов кориандра (*Coriandrum sativum* L.). Технические условия

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

ГОСТ ISO/TS 17728 Микробиология пищевой цепи. Методы отбора проб пищевой продукции и кормов для микробиологического анализа

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 документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

## 3 Классификация

В зависимости от особенностей технологии изготовления консервы подразделяют на следующие группы:

- из неразделанной рыбы без предварительной тепловой обработки;
- неразделанной рыбы с предварительной тепловой обработкой;
- разделанной рыбы без предварительной тепловой обработки;
- разделанной рыбы с предварительной тепловой обработкой;
- фаршевых изделий из рыбы без предварительной тепловой обработки;
- фаршевых изделий из рыбы с предварительной тепловой обработкой;
- хрящей и срезков мяса осетровых рыб без предварительной тепловой обработки;
- хрящей и срезков мяса осетровых рыб с предварительной тепловой обработкой.

## 4 Технические требования

4.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

**4.2 Характеристики**

4.2.1 Рыба, фаршевые изделия, хрящи и срезки мяса осетровых рыб без предварительной тепловой обработки или подвергнутые предварительной тепловой обработке, должны быть уложены в банки и залиты томатным соусом.

Томатный соус изготавливают на основе томатной пасты или томатного пюре с добавлением пищевых компонентов в соответствии с рецептурой.

Банки с продуктом должны быть герметично укупорены и стерилизованы по режиму, обеспечивающему соответствие консервов по микробиологическим показателям требованиям, установленным в [1].

4.2.2 Консервы изготавливают из неразделанной или разделанной рыбы.

Консервы из неразделанной рыбы изготовляют из каспийской кильки (анчоусовидной, большеглазой, обыкновенной), балтийской кильки и черноморской кильки (шпрота), корюшки (европейской, в том числе снетка, малоротой, малоротой морской, азиатской зубастой, малоротой японской), ряпушки, тюльки и хамсы.

4.2.3 Разделка рыбы должна соответствовать требованиям 4.2.3.1—4.2.3.9.

4.2.3.1 Тушка — рыба, у которой удалены чешуя, жучки (костные образования), голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки (с разрезанием или без разрезания брюшка), черная пленка (при наличии); плавники (хвостовой плавник может быть срезан на уровне начала средних лучей хвостового плавника); сгустки крови и почки зачищены.

Допускается следующее:

- наличие плавников (включая хвостовой), при длине тушки не более 10 см (кроме пресноводного ерша и пресноводного окуня);
- наличие плавников (кроме хвостового):
- у рыб при длине тушки не более 14 см (кроме пресноводного ерша и пресноводного окуня);
- налима длиной не более 30 см;
- ряпушки при длине тушки не более 22 см;
- мерланга, мойвы, путассу, сайры, балтийской сельди (салаки), саргана, европейской сардины, сельди, скумбрии, ставриды, сардинеллы и сардины (сардинопса);
- оставление икры или молок у пресноводного ерша, камбал, корюшек, ряпушки, сайры, балтийской сельди (салаки), сардины (сардинопса), у рыбы при длине тушки не более 14 см и у рыбы, разделанной без разрезания брюшка;
- срез нижней части брюшка;
- «жучки» (костные образования) у ставриды при длине тушки не более 11 см;
- нарушения кожного покрова в местах снятия «жучек» (костных образований);
- остатки внутренностей в отдельных тушках рыб, разделанных без разрезания брюшка, и у песчанки при длине тушки не более 14 см;
- единичные чешуйки у толстолобика (при длине рыбы более 30 см), камбаловых и тресковых рыб (кроме пикши), нототении, зубатки, карпа, мойвы, ряпушки, салаки, сардинеллы, сардины (сардинопса), скумбрии, ставриды;
- чешуя у толстолобика (при длине рыбы не более 30 см), горбуши, кеты, кижуча, нерки, симы, чавычи, бычка.

4.2.3.2 Спинка — тушка, у которой срезана брюшная часть и анальный плавник с прилегающим к нему мясом. У спинки минтая брюшная часть удалена срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника. Брюшная часть удалена.

4.2.3.3 Филе — тушка, у которой удалены плавники, позвоночная и крупные реберные кости. Допускается удаление кожи и темного мяса у тунцов.

4.2.3.4 Кусок — тушка, разрезанная поперек прямым срезом на части определенной толщины.

Допускается следующее:

- у камбалы тушку предварительно разрезать продольным резом вдоль позвоночника;
- косые срезы в отдельных кусках;
- хрящи у кусков севрюги, стерляди, средних размеров осетра и шипа;
- остатки внутренностей в отдельных кусках;
- незначительные остатки черной пленки в отдельных кусках мерланга, пикши, путассу, сайды, сардинеллы, сельди, скумбрии, ставриды, толстолобика, трески, хека.

4.2.3.5 Кусок спинки — спинка, разрезанная поперек прямым срезом на части определенной толщины. Допускаются косые срезы в отдельных кусках спинки.

4.2.3.6 Кусок теши — брюшная часть рыбы, которая отделена от нее срезом от приголовка до анального плавника и разрезана поперек прямым срезом на части определенной толщины, сгустки крови и пленки зачищены.

Допускается следующее:

- предварительное разрезание теши на продольные половины;
- косые срезы в отдельных кусках теши рыб.

На кусок теши разделывают крупные тихоокеанские лососи, тунец, парусник, макрель, марлин.

4.2.3.7 Кусок филе — филе, разрезанное поперек прямым срезом на части определенной толщины. Допускаются косые срезы в отдельных кусках филе.

4.2.3.8 Рубленые кусочки — тушка или хрящи и срезки мяса осетровых рыб, нарезанные на кусочки произвольной формы.

4.2.3.9 Допускаются другие виды разделки рыбы, при условии их надлежащего описания на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение.

4.2.4 По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Норма |
|---|---|
| Массовая доля сухих веществ в консервах, %, не менее: | |
| - из обжаренной рыбы, фаршевых изделий, хрящей и срезков осетровых рыб | 30 |
| - из обжаренной рыбы и фаршевых изделий остальных видов рыбы | 25 |
| - из рыбы без предварительной тепловой обработки, бланшированной, всех видов | 20 |
| Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %: | |
| - из скумбрии, ставриды, сардины (сардинопса), сардинеллы | 0,3—0,7 |
| - из остальных видов рыб, фаршевых изделий, хрящей и срезков мяса осетровых рыб | 0,3—0,6 |
| Массовая доля пищевой соли, % | 1,2—2,0 |
| Массовая доля составных частей, %, не менее: | |
| - рыбы, фаршевых изделий, хрящей и срезков мяса осетровых рыб | 70 |
| - кильки балтийской и черноморской (шпрота), кильки каспийской, сельди балтийской (салаки), сардины (сардинопса), сардинеллы, скумбрии без предварительной тепловой обработки | 60 |
| - соуса | 10 |

4.2.5 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Вкус | Свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса.<br>Допускается:<br>- природный привкус горечи для консервов из хамсы;<br>- незначительный природный илистый привкус для консервов из бычка |
| Запах | Свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха с ароматом пряностей и внесенных компонентов |

*Продолжение таблицы 2*

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Консистенция: | |
| - рыбы, фаршевых изделий | От мягкой до плотной, сочная. Может быть суховатая |
| - костей, плавников, костных образований («жучек») | Мягкая. Допускается жестковатая у позвоночных и реберных костей крупных пресноводных рыб |
| - хрящей | Мягкая, желеобразная |
| Состояние: | |
| - рыбы, хрящей и срезков мяса осетровых рыб | Рыба, тушки, спинки, филе, куски, куски спинки, теши, филе, рубленные кусочки, в том числе хрящи и срезки мяса осетровых рыб, целые.<br>Допускается легкая разваренность рыбы, разламывание отдельных тушек, спинок, филе, кусков, рубленных кусочков, хрящей и срезков мяса осетровых рыб при их выкладывании из банки.<br>Целостность неразделанной рыбы не нормируется |
| - фаршевых изделий | Целые, правильной формы, одинаковые по размеру.<br>При выкладывании из банки сохраняют свою форму.<br>Допускаются незначительные отклонения от правильной формы; надламывание отдельных изделий при их выкладывании из банки |
| - соуса | Однородный, без отделения бульона.<br>Допускается незначительное количество отделившегося бульона для консервов без предварительной тепловой обработки |
| Цвет соуса | От красно-оранжевого до красно-коричневого с оттенками, свойственными внесенным пищевым компонентам.<br>Допускается коричневый в консервах из камбалы, минтая, наваги, терпуга, щуки, фаршевых изделий |
| Характеристика разделки | В соответствии с 4.2.3.1—4.2.3.9 |
| Порядок укладывания: | |
| - рыбы | Куски рыбы, куски спинки, куски филе уложены поперечным срезом к донышку банки. Тушки и филе мелких рыб уложены плашмя, параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами.<br>Тушки сардин уложены брюшком вверх, головной частью к хвостовой, тушки мелкой сардины иваси — кольцеобразно в цилиндрические банки.<br>Тушки рыб должны быть равномерными по длине.<br>Рубленые кусочки, в том числе хрящи и срезки мяса осетровых рыб, неразделанная рыба уложены насыпью с разравниванием.<br>Допускается:<br>- безрядовое укладывание тушек и отдельных кусков мелких рыб;<br>- укладывание спинок, кусков спинки и кусков теши плашмя;<br>- укладывание отдельных кусков в банке в два ряда, а также плашмя;<br>- укладывание в банки тушек мелких рыб вертикально, кусков рыбы — в два ряда |
| - фаршевых изделий | Уложены на ребро, плашмя или плашмя накрест попарно, в один или несколько рядов |
| Количество: | |
| - кусков, филе, тушек, хрящей и срезков мяса осетровых рыб | Количество кусков крупных экземпляров рыб должно быть не более трех, не считая одного довеска, и не более одного прихвостового куска.<br>Количество кусков мелких рыб, спинок, тушек, рубленых кусочков, в том числе хрящей и срезков мяса осетровых рыб, филе, неразделанных рыб не нормируется.<br>Прихвостовых кусков в консервах из рыбы, разрезанной пополам, должно быть не более половины, а в консервах из мелкой рыбы, разрезанной на поперечные куски, — не более одной трети от общего количества кусков. |

*Окончание таблицы 2*

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| | Количество прихвостовых кусков не нормируется в консервах из сардины (сардинопса), сельди, скумбрии, ставриды, тресковых рыб и рыб длиной не более 20 см.<br>Допускается один довесок в консервах из тушек или филе рыб |
| Наличие посторонних примесей | Не допускается |

4.2.6 По показателям безопасности консервы должны соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

**4.3 Требования к сырью**

4.3.1 Сырье, используемое для изготовления консервов, 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 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба мороженая — ГОСТ 17661, ГОСТ 32366, ГОСТ 32744, ГОСТ 32910 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- филе рыбы мороженое — ГОСТ 3948 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лососи тихоокеанские с нерестовыми изменениями сырец (свежие) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лососи тихоокеанские с нерестовыми изменениями мороженые — ГОСТ 32342 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- фарш рыбный пищевой мороженый — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- хрящи и срезки мяса осетровых рыб охлажденные — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- хрящи и срезки мяса осетровых рыб мороженые — ГОСТ 34190 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- паста белковая «Океан» — ГОСТ 24645 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль пищевая — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло соевое рафинированное — ГОСТ 31760 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло горчичное рафинированное — ГОСТ 8807 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло подсолнечное высокоолеиновое — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сахар — ГОСТ 33222 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- паста томатная, пюре томатное — ГОСТ 3343 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота уксусная пищевая, уксус спиртовой пищевой — ГОСТ 32097 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мука пшеничная хлебопекарная — ГОСТ 26574 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мука из твердой пшеницы — ГОСТ 31463 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мука соевая дезодорированная — ГОСТ 3898 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вино виноградное сухое — ГОСТ 32030 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт
- лук репчатый свежий — ГОСТ 1723, ГОСТ 34306 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лук репчатый сушеный — ГОСТ 32065 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лук репчатый жареный пюре, лук обжаренный — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лук репчатый шинкованный полуфабрикат — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- чеснок свежий — ГОСТ 7977, ГОСТ 33562 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- чеснок сушеный — ГОСТ 32065 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- чеснок соленый по-домашнему, чеснок солено-маринованный — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- морковь столовая свежая — ГОСТ 1721, ГОСТ 32284, ГОСТ 33540 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- морковь столовая сушеная — ГОСТ 32065 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- морковь резаная быстрозамороженная — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- морковь столовая обжаренная, морковь столовая резаная быстрозамороженная — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- перец душистый — ГОСТ ISO 973 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- имбирь — ГОСТ ISO 1003 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- гвоздика — ГОСТ ISO 2254 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- орех мускатный — ГОСТ 29048 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- корица — ГОСТ ISO 6539, ГОСТ 29049 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- перец черный и белый — ГОСТ 29050 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- цвет мускатный — ГОСТ 29051 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кардамон — ГОСТ 29052 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- перец красный молотый — ГОСТ 29053 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- кориандр — ГОСТ 29055 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- майонез — ГОСТ 31761 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- порошок горчицы — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- полуфабрикаты овощные для промышленного использования — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- перец стручковый острый свежий — ГОСТ 34269 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- перец красный сладкий свежий — ГОСТ 34325 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- перец красный сладкий быстрозамороженный — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пюре красного сладкого перца — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пюре яблочное — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- концентрат пищевкусовой гвоздичный — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- экстракты пряностей — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- эфирные масла пряностей — ГОСТ ISO 3516, ГОСТ 31791 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использовать:

- рыбу, относящуюся к мелочи третьей группы океанического промысла по ГОСТ 1368;
- рыбу с механическими повреждениями по качеству не ниже первого сорта при условии удаления поврежденных частей;
- масло подсолнечное нерафинированное высшего сорта по ГОСТ 1129;
- муку пшеничную второго сорта.

4.3.2 Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1]—[4] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

### 4.4 Маркировка

4.4.1 Консервы маркируют в соответствии с [1], [5], ГОСТ 11771 или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Дополнительно на этикетке или литографии указывают: «Изготовлено из рыбы аквакультуры» — для консервов, изготовленных из рыбы, выращенной в контролируемых условиях и являющейся объектом аквакультуры.

Допускается для консервов из фаршевых изделий и консервов рагу, изготовленных из нескольких видов рыб и/или объектов аквакультуры, их зоологические наименования приводить в информации о составе консервов.

4.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по [5], ГОСТ 11771, ГОСТ 14192 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

### 4.5 Упаковка

4.5.1 Консервы упаковывают по ГОСТ 11771 и выпускают в банках:

- металлических — по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, вместимостью не более 353 $см^3$;
- стеклянных — по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32130 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, вместимостью не более 500 $см^3$;
- из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом, — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, вместимостью не более 520 $см^3$.

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

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

4.5.4 Упаковка и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

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

## 5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Контроль органолептических показателей, массы нетто, правильности упаковывания и маркирования консервов проводят в каждой партии.

5.3 Порядок и периодичность контроля физических, химических, микробиологических показателей, а также содержания токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, гистамина, радионуклидов, полихлорированных бифенилов, а для консервов, изготовленных из рыбы аквакультуры, — ветеринарных препаратов, в том числе антибиотиков, гормональных препаратов; для консервов, изготовленных из пресноводных рыб, — 2,4-D кислоты, ее солей и эфиров, устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

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

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

## 6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ ISO/TS 17728.

Метод отбора проб для определения радионуклидов и микробиологических показателей — по ГОСТ 31904, ГОСТ 32164 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Подготовка проб для определения:

- физических, химических и органолептических показателей — по ГОСТ 8756.0;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- хрома для консервов 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 11133.

6.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 26808, ГОСТ 27082, ГОСТ 27207;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 33824, ГОСТ 34427, ГОСТ 34462;
- хрома в консервах в хромированных банках — по ГОСТ EN 14083;
- гистамина — по ГОСТ 31789;
- диоксинов — по ГОСТ 31792, ГОСТ 34449;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- остатков антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 33681 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- пестицидов, в том числе 2,4-D кислоты, ее солей и эфиров; нитрозаминов; ветеринарных и гормональных препаратов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- ГМО — по ГОСТ 34150 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 Анализ на промышленную стерильность проводят по ГОСТ 30425.

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

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 31744, ГОСТ 31746.

## 7 Транспортирование и хранение

### 7.1 Транспортирование

7.1.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с [1], [2] и правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта, при установленных изготовителем условиях хранения.

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

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

### 7.2 Хранение

7.2.1 Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов приведены в приложении Б.

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

**Приложение А**
**(справочное)**

## Ассортимент рыбных консервов в томатном соусе

А.1 По настоящему стандарту изготавливают консервы следующего ассортимента:

- анчоус бланшированный в томатном соусе;
- анчоус в томатном соусе;
- анчоус обжаренный в томатном соусе;
- ассорти из тихоокеанских лососевых рыб в томатном соусе;
- барабуля (султанка) обжаренная в томатном соусе;
- белоция обжаренная в томатном соусе;
- белуга бланшированная в желированном томатном соусе;
- белуга обжаренная в томатном соусе;
- бычки в томатном соусе;
- бычки обжаренные в томатном соусе «Чили»;
- бычки разделанные обжаренные в томатном соусе;
- голец в томатном соусе;
- голец обжаренный в томатном соусе;
- горбуша бланшированная в томатном соусе;
- горбуша в томатном соусе;
- горбуша в томатном соусе «Огонек»;
- горбуша обжаренная в томатном соусе;
- горбуша с нерестовыми изменениями в томатном соусе;
- ерш речной обжаренный в томатном соусе;
- желтоперка обжаренная в томатном соусе;
- жерех обжаренный в томатном соусе;
- зубатка обжаренная в томатном соусе;
- икра из кукумарии измельченной в томатном соусе;
- камбала бланшированная в томатном соусе;
- камбала обжаренная в томатном соусе;
- карась в томатном соусе;
- карась обжаренный в томатном соусе;
- карп обжаренный в томатном соусе;
- кета обжаренная в томатном соусе;
- кета с нерестовыми изменениями в томатном соусе;
- кефаль черноморская обжаренная в томатном соусе;
- кижуч обжаренный в томатном соусе;
- килька балтийская (шпрот) неразделанная бланшированная в томатном соусе;
- килька балтийская (шпрот) неразделанная в томатном соусе;
- килька балтийская (шпрот) неразделанная обжаренная в остром томатном соусе;
- килька балтийская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе;
- килька балтийская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе с чесноком;
- килька балтийская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе «Чили»;
- килька балтийская (шпрот) разделанная обжаренная в томатном соусе;
- килька каспийская неразделанная бланшированная в томатном соусе;
- килька каспийская неразделанная в томатном соусе;

- килька каспийская неразделанная обжаренная в остром томатном соусе;
- килька каспийская неразделанная обжаренная в томатном соусе;
- килька каспийская неразделанная обжаренная в томатном соусе с чесноком;
- килька каспийская разделанная обжаренная в томатном соусе;
- килька каспийская разделанная обжаренная в томатном соусе по-дагестански;
- килька черноморская (шпрот) неразделанная бланшированная в томатном соусе;
- килька черноморская (шпрот) неразделанная в томатном соусе;
- килька черноморская (шпрот) неразделанная обжаренная в остром томатном соусе;
- килька черноморская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе;
- килька черноморская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе с чесноком;
- килька черноморская (шпрот) разделанная обжаренная в томатном соусе;
- кнели рыбные бланшированные в томатном соусе;
- корюшка неразделанная бланшированная в томатном соусе;
- корюшка неразделанная обжаренная в томатном соусе;
- корюшка разделанная обжаренная в томатном соусе;
- котлеты из лососевых рыб обжаренные в томатном соусе;
- котлеты из океанических рыб обжаренные в томатном соусе;
- котлеты из осетровых рыб обжаренные в томатном соусе;
- котлеты из пресноводных (частиковых) рыб обжаренные в томатном соусе;
- котлеты из салаки обжаренные в томатном соусе;
- котлеты из сиговых рыб обжаренные в томатном соусе;
- котлеты из тресковых рыб обжаренные в томатном соусе;
- котлеты рыбные в томатном соусе «Рыбацкие»;
- котлеты рыбные в томатном соусе «Камчатские»;
- красноперка обжаренная в томатном соусе;
- ледяная рыба обжаренная в томатном соусе;
- лещ бланшированный в томатном соусе;
- лещ в томатном соусе;
- лещ обжаренный в томатном соусе;
- лососи тихоокеанские с нерестовыми изменениями бланшированные в томатном соусе;
- лососи тихоокеанские с нерестовыми изменениями обжаренные в томатном соусе;
- мерланка обжаренная в остром томатном соусе;
- мерланка обжаренная в томатном соусе;
- мерланка обжаренная в томатном соусе «Кубанский»;
- мидии в остром томатном соусе;
- минтай бланшированный в томатном соусе;
- минтай обжаренный в томатном соусе;
- мойва жирная разделанная обжаренная в томатном соусе;
- мойва неразделанная в томатном соусе;
- муксун обжаренный в томатном соусе;
- навага обжаренная в томатном соусе;
- налим обжаренный в томатном соусе;
- налим пресноводный в томатном соусе;
- налим пресноводный обжаренный в томатном соусе;
- налим пресноводный филе обжаренный в томатном соусе;
- налим филе в томатном соусе;
- нототения обжаренная в томатном соусе;

- окунь дальневосточный (терпуг) бланшированный в томатном соусе;
- окунь дальневосточный (терпуг) в томатном соусе;
- окунь дальневосточный (терпуг) обжаренный в томатном соусе;
- окунь пресноводный в томатном соусе;
- окунь пресноводный обжаренный в томатном соусе;
- омуль в томатном соусе;
- осетр бланшированный в желированном томатном соусе;
- осетр обжаренный в томатном соусе;
- пеламида в остром томатном соусе;
- пеламида обжаренная в томатном соусе;
- пеламида филе бланшированная в томатном соусе;
- пеленгас обжаренный в томатном соусе;
- песчанка тихоокеанская бланшированная в томатном соусе;
- песчанка тихоокеанская обжаренная в томатном соусе;
- плотва в томатном соусе;
- путассу бланшированная в томатном соусе;
- путассу бланшированная в томатном соусе по-домашнему;
- путассу в томатном соусе;
- путассу обжаренная в томатном соусе;
- пыжьян в томатном соусе;
- пыжьян обжаренный в томатном соусе;
- рагу из тихоокеанских лососевых рыб в томатном соусе;
- рыба пресноводная мелкая (частик мелкий) обжаренная в остром томатном соусе;
- рыба пресноводная мелкая (частик мелкий) обжаренная в томатном соусе;
- рыба-сабля обжаренная в томатном соусе;
- ряпушка европейская неразделанная обжаренная в томатном соусе;
- ряпушка европейская разделанная обжаренная в томатном соусе;
- ряпушка сибирская в томатном соусе;
- ряпушка сибирская разделанная обжаренная в томатном соусе;
- сазан в томатном соусе;
- сазан обжаренный в остром томатном соусе;
- сазан обжаренный в томатном соусе;
- сайда бланшированная в томатном соусе;
- сайда обжаренная в томатном соусе;
- сайра бланшированная в томатном соусе;
- сайра в томатном соусе;
- сайра обжаренная в томатном соусе;
- салака (сельдь балтийская) бланшированная в томатном соусе;
- салака (сельдь балтийская) в томатном соусе;
- салака (сельдь балтийская) обжаренная в остром томатном соусе;
- салака (сельдь балтийская) обжаренная в томатном соусе;
- сардина атлантическая в томатном соусе «Огонек»;
- сардина атлантическая бланшированная в томатном соусе;
- сардина атлантическая в томатном соусе;
- сардина атлантическая обжаренная в томатном соусе;
- сардина атлантическая обжаренная в томатном соусе «Кубанский»;
- сардина тихоокеанская (иваси) бланшированная в томатном соусе;

- сардина тихоокеанская (иваси) в томатном соусе;
- сардина тихоокеанская (иваси) обжаренная в томатном соусе;
- сардина филе обжаренная в остром томатном соусе;
- сардина филе обжаренная в томатном соусе;
- сардинелла в томатном соусе;
- сардинопс бланшированный в томатном соусе;
- сардинопс обжаренный в томатном соусе;
- севрюга обжаренная в томатном соусе;
- сельдь атлантическая бланшированная в томатном крем-соусе;
- сельдь атлантическая бланшированная в томатном соусе;
- сельдь атлантическая в томатном соусе;
- сельдь атлантическая в томатном соусе «Огонек»;
- сельдь атлантическая обжаренная в остром томатном соусе;
- сельдь атлантическая обжаренная в томатном соусе;
- сельдь атлантическая филе бланшированная в томатном соусе;
- сельдь круглая обжаренная в томатном соусе;
- сельдь тихоокеанская в томатном соусе;
- сиг обжаренный в томатном соусе;
- сквама обжаренная в томатном соусе;
- скумбрия атлантическая бланшированная в томатном крем-соусе;
- скумбрия атлантическая бланшированная в томатном соусе;
- скумбрия атлантическая в томатном соусе;
- скумбрия атлантическая обжаренная в томатном соусе;
- скумбрия атлантическая обжаренная в томатном соусе «Закусочная»;
- скумбрия дальневосточная бланшированная в томатном соусе;
- скумбрия дальневосточная в томатном соусе;
- скумбрия дальневосточная обжаренная в томатном соусе;
- скумбрия черноморская обжаренная в томатном соусе;
- снеток неразделанный обжаренный в томатном соусе;
- сом в томатном соусе;
- сом в томатном соусе «Огонек»;
- сом обжаренный в остром томатном соусе;
- сом обжаренный в томатном соусе;
- сом океанический обжаренный в томатном соусе;
- сом океанический обжаренный в томатном соусе с чесноком;
- ставрида океаническая рубленая в томатном соусе;
- ставрида океаническая бланшированная в томатном соусе;
- ставрида океаническая в томатном соусе;
- ставрида океаническая обжаренная в остром томатном соусе;
- ставрида океаническая обжаренная в томатном соусе;
- ставрида океаническая обжаренная в томатном соусе «Кубанский»;
- ставрида океаническая обжаренная в томатном соусе с чесноком;
- ставрида океаническая филе бланшированная в томатном соусе;
- ставрида черноморская в томатном соусе;
- ставрида черноморская обжаренная в томатном соусе;
- судак обжаренный в томатном соусе;
- сырок в томатном соусе;

- сырок обжаренный в томатном соусе;
- толстолобик бланшированный в томатном соусе;
- толстолобик в томатном соусе;
- толстолобик в томатном соусе «Огонек»;
- толстолобик обжаренный в томатном соусе;
- треска бланшированная в томатном соусе;
- треска бланшированная в томатном соусе по-домашнему;
- треска обжаренная в томатном соусе;
- тресочка полярная бланшированная в томатном соусе;
- тресочка полярная обжаренная в томатном соусе;
- тунец бланшированный в томатном соусе;
- тюлька неразделанная в томатном соусе;
- тюлька неразделанная обжаренная в остром томатном соусе;
- тюлька неразделанная обжаренная в томатном соусе;
- умбрина обжаренная в томатном соусе;
- усач обжаренный в томатном соусе;
- форель морская в томатном соусе;
- форель обжаренная в томатном соусе;
- хамса неразделанная в томатном соусе;
- хамса неразделанная обжаренная в томатном соусе;
- хамса разделанная обжаренная в томатном соусе;
- хек бланшированный в томатном соусе;
- хек серебристый обжаренный в томатном соусе;
- хек тихоокеанский обжаренный в томатном соусе;
- хрящи и срезки осетровых рыб обжаренные в томатном соусе;
- чехонь обжаренная в томатном соусе;
- чир в томатном соусе;
- чир обжаренный в томатном соусе;
- шип обжаренный в томатном соусе;
- щука в томатном соусе;
- щука обжаренная в томатном соусе;
- щука филе в томатном соусе;
- щука филе обжаренная в томатном соусе;
- языки тресковые в томатном соусе;
- язь бланшированный в томатном соусе;
- язь в томатном соусе;
- язь обжаренный в томатном соусе.

Примечание — Маркировка консервов должна соответствовать требованиям [1], [2], [5].

А.2 Допускается изготавливать консервы других наименований с использованием предусмотренного стандартом сырья, соответствующие требованиям настоящего стандарта, технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

**Приложение Б**
**(рекомендуемое)**

## Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов

Б.1 Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Рекомендуемый срок годности консервов (с даты изготовления) приведен в таблице Б.1.

Таблица Б.1

| Наименование рыбы | Вид банки | Рекомендуемый срок годности, мес, не более |
|---|---|---|
| Килька каспийская | Банки из ламинированных материалов | 6 |
| Путассу | Жестяные сборные банки | 12 |
| Килька черноморская (шпрот), мойва, треска | | 15 |
| Горбуша, кета, кижуч, нерка, сима, чавыча, терпуг, минтай | | 18 |
| Сом, щука | | 21 |
| Осетр | | 24 |
| Минтай | Жестяные цельные банки | 6 |
| Треска | | 12 |
| Пелядь (сырок), корюшка, килька черноморская (шпрот) | | 15 |
| Европейская корюшка (снеток) | | 18 |
| Ряпушка | | 21 |
| Килька каспийская | | 22 |
| Килька каспийская разделанная | | 25 |
| Тюлька | Алюминиевые цельные банки | 15 |
| Сардина | | 24 |
| Сардина с добавлением пасты «Океан»<br>Треска<br>Путассу | | 18 |
| Хек | | 21 |
| Килька черноморская (шпрот), путассу | | 24 |
| Килька каспийская | | 22 |
| Килька каспийская разделанная | | 25 |
| Голец, горбуша, кета, кижуч, фаршевые изделия | | 24 |
| Камбала | Все виды банок, кроме банок из ламинированных материалов | 18 |
| Налим, скумбрия, ставрида, толстолобик и другие рыбы | | 24 |

## Библиография


| | | |
|---|---|---|
| [1] | Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 | О безопасности рыбы и рыбной продукции |
| [2] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 | О безопасности пищевой продукции |
| [3] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 | Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| [4] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 | Технический регламент на масложировую продукцию |
| [5] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 | Пищевая продукция в части ее маркировки |
| [6] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 | О безопасности упаковки |

УДК 664.951.6:006.354 МКС 67.120.30

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

БЗ 7—2019/139

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 20.09.2019. Подписано в печать 27.09.2019. Формат 60×84⅛ Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,23.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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

**Поправка к ГОСТ 16978—2019 Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия**

| В каком месте | Напечатано | Должно быть |
|---|---|---|
| Раздел 2 Нормативные ссылки | ГОСТ 437 Линейки измерительные металлические. Технические условия | — |
| | ГОСТ 3898 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия | ГОСТ 3898 Мука соевая дезодорированная. Технические условия |
| | ГОСТ 3948 Мука соевая дезодорированная. Технические условия | ГОСТ 3948 Филе рыбы мороженое. Технические условия |

(ИУС № 12 2019 г.)

**Поправка к ГОСТ 16978—2019 Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия**

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

(ИУС № 8 2020 г.)

gost.e-ecolog.ru