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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
12250—
2023**

# КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ С РАСТИТЕЛЬНЫМИ ГАРНИРАМИ И МАСЛОМ

## Технические условия

**Издание официальное**

Москва
Российский институт стандартизации
2023

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 ПОДГОТОВЛЕН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО») и Волжско-Каспийским филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» [Волжско-Каспийский филиал ФГБНУ «ВНИРО» («КаспНИРХ»)]

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 28 февраля 2023 г. № 159-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 | ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения |
| Беларусь | BY | Госстандарт Республики Беларусь |
| Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |
| Узбекистан | UZ | Узстандарт |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 21 июня 2023 г. № 424-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 12250—2023 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 мая 2024 г. с правом досрочного применения

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 57191—2016*

*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»*

---

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 21 июня 2023 г. № 424-ст ГОСТ Р 57191—2016 отменен с 1 мая 2024 г.

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2023

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

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

# КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ С РАСТИТЕЛЬНЫМИ ГАРНИРАМИ И МАСЛОМ

**Технические условия**

Canned fish with vegetable garnishes and oil. Specifications

**Дата введения — 2024—05—01**
**с правом досрочного применения**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рыбные консервы с растительными гарнирами и маслом (далее — консервы).

Ассортимент консервов приведен в приложении А.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 276 Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия

ГОСТ 814 Рыба охлажденная. Технические условия

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

ГОСТ 1128 Масло хлопковое. Технические условия

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1721 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 1725 Томаты свежие для промышленной переработки. Технические условия

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

ГОСТ 3343 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 3948 Филе рыбы мороженое. Технические условия

ГОСТ ISO 5492 Органолептический анализ. Словарь

ГОСТ 5550 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 5717.1 Упаковка стеклянная. Банки и бутылки для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5784 Крупа ячменная. Технические условия

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

ГОСТ 6014 Картофель свежий для переработки. Технические условия

ГОСТ 6201 Горох шлифованный. Технические условия

ГОСТ 6292 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 7022 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 7176 Картофель продовольственный. Технические условия

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

**Издание официальное**

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

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

ГОСТ 7758 Фасоль продовольственная. Технические условия

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

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

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

ГОСТ EN 12014-2 Продукты пищевые. Определение нитратов и (или) нитритов. Часть 2. Определение нитратов в овощах и продуктах их переработки методами высокоэффективной жидкостной хроматографии и ионной хроматографии

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

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия[1)]

ГОСТ 13908 Перец сладкий свежий. Технические условия

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 17594 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 17661 Макрель, марлин, меч-рыба, парусник и тунец мороженые. Технические условия

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

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

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

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

---

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия».

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

ГОСТ 28402 Сухари панировочные. Общие технические условия

ГОСТ 28432 Картофель сушеный. Технические условия

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 30054 Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения

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

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

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

ГОСТ 31491 Мука из мягкой 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 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 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 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 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 32366 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 32744 Рыба мелкая мороженая. Технические условия

ГОСТ 32856 Укроп свежий. Технические условия

ГОСТ 32910 Сельдь мороженая. Технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

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

ГОСТ 33629 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

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

ГОСТ 33931 Горох овощной свежий. Технические условия

ГОСТ 34112 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия

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

ГОСТ 34220 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия

ГОСТ 34255 Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 34269 Перец стручковый острый свежий. Технические условия

ГОСТ 34306 Лук репчатый свежий. 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

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 по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1]—[4], ГОСТ 30054, ГОСТ ISO 5492, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **рыбные консервы с гарниром и маслом** (canned fish with vegetable garnishes and oil): Рыбные консервы из подвергнутого или не подвергнутого предварительной тепловой обработке основного компонента с добавлением гарнира и растительного масла.

3.2 **фаршевые изделия** (minced fish products): Изделия, полученные путем формования фарша из рыбы, с добавлением или без добавления пищевых добавок и/или компонентов растительного происхождения.

3.3 **гарнир** (garnishes): Один или несколько компонентов растительного происхождения с добавлением или без добавления пищевых добавок, вносимые в потребительскую упаковку при изготовлении рыбных консервов.

## 4 Классификация

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

- рыбы без предварительной тепловой обработки;
- рыбы с предварительной тепловой обработкой;
- фаршевых изделий с предварительной тепловой обработкой.

## 5 Технические требования

5.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям и рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюде-

нием требований [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

### 5.2 Характеристики

5.2.1 Рыба, разделанная на тушку, спинку, филе, кусок филе, рубленые кусочки с предварительной тепловой обработкой или без нее или фаршевые изделия с предварительной тепловой обработкой должны быть уложены в банки с добавлением растительных и других пищевых компонентов, предусмотренных рецептурой, и залиты растительным маслом.

Крупы в качестве гарнира в консервах из салаки, сайры, тюльки, кильки, хамсы и мойвы не применяют. При изготовлении консервов из каспийской кильки допускается применять рис или перловую крупу.

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

5.2.3 Разделка рыбы должна соответствовать требованиям 5.2.3.1—5.2.3.5.

5.2.3.1 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; сгустки крови и почки зачищены, срезы ровные.

Допускаются:

- чешуя у барабули, мойвы, скумбрии, ставриды; толстолобика длиной не более 30 см, у сельдевых и тресковых рыб;
- отдельные чешуйки у сардинеллы, сардины; толстолобика длиной свыше 30 см;
- плавники (включая хвостовой) у рыбы при длине тушки не более 10 см;
- плавники (кроме хвостового) у рыбы при длине тушки не более 14 см, у сельди, скумбрии, ставриды и хека;
- икра или молоки, остатки внутренностей у рыбы при длине тушки не более 14 см.

Допускается срезать нижнюю часть брюшка у бычка и сельди.

5.2.3.2 Спинка — рыба, у которой срезана брюшная часть, удалены голова с плечевыми костями и анальный плавник с прилегающим к нему мясом. У спинки минтая брюшная часть удалена срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника. Срезы ровные. Минтай свыше 30 см разделывают только на спинку.

5.2.3.3 Филе — рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые и крупные реберные кости, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка (при наличии), сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены. Допускается удаление кожи и темного мяса у тунцов.

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

5.2.3.5 Рубленые кусочки — кусочки тушки рыбы рубленые, произвольной формы.

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

5.2.4 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Вкус | Свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса; легкая острота в консервах, изготовленных с использованием острого перца |
| Запах | Свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха, с ароматом пряностей и внесенных компонентов |
| Консистенция: | Нежная, сочная, плотная |
| - рыбы | Допускается суховатая для скумбрии, ставриды и тресковых рыб |
| - фаршевых изделий | Сочная, плотная, свойственная консервам данного вида |

*Окончание таблицы 1*

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| - круп, овощей, бобовых | Мягкая. Допускается плотная для бобовых и перловой крупы |
| - костей, плавников и костных образований («жучек») | Мягкая. Допускается жестковатая у позвоночных и реберных костей крупных пресноводных рыб |
| Состояние: | |
| - рыбы | Тушки, спинки, филе, куски, куски спинки, рубленые кусочки при выкладывании из банки сохраняют свою форму.<br>Допускается легкая разваренность рыбы, лопнувшее брюшко у тушек рыб, разламывание отдельных тушек, спинок, филе, кусков, рубленых кусочков при их выкладывании из банки |
| - фаршевых изделий | Целые, правильной формы (овальные, круглые или цилиндрические), одинаковые по размеру, при выкладывании из банки сохраняют свою форму;<br>компоненты в фарше равномерно распределены по всему объему изделия.<br>Допускаются незначительные отклонения от правильной формы: надламывание отдельных изделий при их выкладывании из банки |
| - кожных покровов | Частичное нарушение кожного покрова у кусков, кусочков, тушек или филе рыб. Допускается частичное припекание кожи и мяса к внутренней поверхности банки |
| - гарнира | Овощи нарезаны кусочками различной формы, нашинкованы или измельчены. Допускается незначительная разваренность.<br>Бобовые и крупы целые; горох, фасоль и крупа без комков.<br>Допускаются легкая разваренность, горох с разделенными семядолями |
| Количество в банке: | |
| - рыбы, тушек, спинок, филе, кусков, кусков спинки, рубленых кусочков | Не нормируется |
| - фаршевых изделий | Не менее двух |
| Порядок укладывания: | |
| - рыбы | Куски рыбы, куски спинки, куски филе или целое филе уложены поперечным срезом к донышку банки или плашмя; тушки — параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами, или безрядовым укладыванием, или кольцеобразно. Рубленые кусочки уложены насыпью с разравниванием |
| - фаршевых изделий | Допускается:<br>- укладывание отдельных кусков рыбы в два ряда или плашмя;<br>- наличие отдельных кусочков рыб при безрядовом укладывании тушек рыб.<br>На ребро или плашмя в один или несколько рядов в зависимости от высоты банки |
| - гарнира | Произвольно, в зависимости от формы банки и размеров укладываемых в банку кусков, тушек рыбы, кусков спинки, кусков филе рыб или фаршевых изделий |
| Наличие посторонних примесей | Не допускается |

5.2.5 По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Норма |
|---|---|
| Массовая доля поваренной соли, % | 1,0—2,0 |
| Массовая доля составных частей, %:<br>в консервах: | |
| - рыбы, не менее | 50,0 |
| - гарнира, не более | 30,0 |
| - масла, не более | 20,0 |
| в консервах из фаршевых изделий: | |
| - фаршевых изделий, не менее | 77,0 |
| в том числе рыбы, не менее | 50,0 |
| - гарнира, не более | 8,0 |
| - масла, не более | 15,0 |

5.2.6 По показателям безопасности консервы должны соответствовать требованиям технических регламентов [1]—[3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

### 5.3 Требования к сырью

5.3.1 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;
- фарш рыбный пищевой мороженый — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- 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 — ГОСТ 33222 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;
- 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 — 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;
- масло оливковое — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мука пшеничная хлебопекарная — ГОСТ 26574 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мука пшеничная высшего сорта — ГОСТ 31463, ГОСТ 31491 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- крупа пшеничная «Полтавская» — ГОСТ 276 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- крупа гречневая — ГОСТ 5550 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- крупа перловая — ГОСТ 5784 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- крупа рисовая — ГОСТ 6292 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- крупа манная — ГОСТ 7022 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сухари панировочные — ГОСТ 28402 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- фасоль — ГОСТ 7758 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- горох свежий — ГОСТ 33931 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- горох шлифованный — ГОСТ 6201 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- горошек зеленый сушеный — ГОСТ 32065 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- горошек зеленый консервированный — ГОСТ 34112 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- горошек зеленый мороженый — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- картофель свежий — ГОСТ 6014, ГОСТ 7176 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- картофель сушеный — ГОСТ 28432 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;
- морковь столовая свежая — ГОСТ 1721, ГОСТ 32284 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 — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- морковь столовая резаная быстрозамороженная — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- перец сладкий свежий — ГОСТ 13908 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- перец сладкий целый или очищенный быстрозамороженный — 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;
- полуфабрикаты овощные для промышленного использования — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- томаты свежие — ГОСТ 1725 или 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;
- паста томатная, пюре томатное — ГОСТ 3343 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- порошок горчицы — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень петрушки свежая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень петрушки сушеная — ГОСТ 32065 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень укропа свежая — ГОСТ 32856 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень укропа соленая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень укропа сушеная — ГОСТ 32065 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- огурцы соленые — ГОСТ 34220 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- молоко коровье обезжиренное сухое — ГОСТ 33629, 34255 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- перец душистый — ГОСТ ISO 973 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- перец черный и белый — ГОСТ 29050 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- экстракты пряностей — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- эфирные масла пряностей — ГОСТ 31791 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использовать:

- рыбу с механическими повреждениями по качеству сырья не ниже первого сорта при условии удаления поврежденных частей;
- масло подсолнечное нерафинированное высшего сорта по ГОСТ 1129;
- масло арахисовое нерафинированное высшего сорта по ГОСТ 7981;
- муку пшеничную хлебопекарную второго сорта по ГОСТ 26574.

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

### 5.4 Маркировка

5.4.1 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 информацию:

- «произведено из мороженого сырья» в случае, если консервы изготовлены с использованием мороженой пищевой рыбной продукции;
- «изготовлено из объектов аквакультуры» — для консервов, изготовленных из объектов, выращенных в контролируемых условиях и являющихся объектами аквакультуры.

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

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

### 5.5 Упаковка

5.5.1 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 $см^3$.

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

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

5.5.4 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.

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

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

6.3 Порядок и периодичность контроля физических, химических, микробиологических показателей, а также содержания токсичных элементов, нитрозаминов, радионуклидов, полихлорированных бифенилов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

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

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

## 7 Методы контроля

7.1 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.

7.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 27207;
- массы нетто, массовой доли составных частей — по ГОСТ 26664.

Определение содержания токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;
- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 34427;
- олова в консервах в сборных жестяных банках — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538;
- хрома в консервах в хромированных банках — по ГОСТ EN 14083;
- нитратов в консервах с добавлением овощей — по ГОСТ EN 12014-2;
- гистамина — по ГОСТ 31789;
- диоксинов — по ГОСТ 31792, ГОСТ 34449;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- пестицидов, в том числе 2,4-D кислоты, ее солей и эфиров, нитрозаминов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ГМО — по ГОСТ 34150 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 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.

## 8 Транспортирование и хранение

### 8.1 Транспортирование

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

8.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

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

### 8.2 Хранение

8.2.1 Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях. Рекомендуемый срок годности консервов (выпускаемых в металлических банках) при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % — не более 18 мес с даты изготовления.

8.2.2 Срок годности консервов, отличающийся от указанного в 8.2.1, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

**Приложение А**
**(справочное)**

## Ассортимент рыбных консервов с растительными гарнирами и маслом

А.1 Консервы изготавливают следующего ассортимента:
- ассорти из кусочков рыбы, риса или перловой крупы и томата в масле «Обское»;
- ассорти из кусочков рыбы, риса или перловой крупы, моркови и лука в масле по-ямальски;
- барабуля бланшированная с зеленым горошком в масле «Южнобережная»;
- бифштекс рубленый из сардины иваси с овощным гарниром «Океан»;
- бычки в масле с овощами и томатом;
- жаркое из океанических рыб с овощами и маслом «Рыбацкое»;
- карась обжаренный с гречневой кашей и маслом;
- карась обжаренный с гречневой кашей, икрой и маслом;
- килька каспийская разделанная с горохом и маслом;
- килька каспийская разделанная с луком и маслом;
- килька каспийская разделанная с рисом и маслом;
- килька каспийская разделанная с овощами и маслом;
- килька каспийская разделанная с перловой крупой и маслом;
- минтай бланшированный с перловой крупой и маслом;
- минтай обжаренный с гречневой кашей и маслом;
- мойва жирная кусочки с крупяным гарниром и маслом;
- парусник бланшированный с горохом и маслом;
- парусник бланшированный с гречневой кашей и маслом;
- парусник кусочки бланшированный с фасолью и маслом;
- парусник кусочки бланшированный с горохом и маслом;
- салака с луком маринованная;
- сардинелла обжаренная с гречневой кашей и маслом;
- сардина с овощным гарниром и маслом;
- сельдь бланшированная с зеленым горошком и маслом;
- скумбрия с овощами и маслом по-керченски;
- скумбрия обжаренная с овощами и маслом по-керченски;
- ставрида бланшированная с зеленым горошком и маслом «Южнобережная»;
- ставрида с овощами и маслом по-керченски;
- ставрида обжаренная с гречневой кашей и маслом;
- толстолобик с горохом и маслом;
- толстолобик с овощами и маслом по-керченски;
- толстолобик с перловой крупой и маслом;
- толстолобик с рисом и маслом;
- хек с овощным гарниром и маслом;
- шницель из ставриды с овощами и ароматизированным маслом «Нептун».

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

## 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 664.951.51:664.951(083.7) МКС 67.120.30

Ключевые слова: консервы рыбные, гарнир, масло, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.А. Аргунова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 23.06.2023. Подписано в печать 29.06.2023. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru