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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34944— 2023

ПРЕСЕРВЫ ИЗ РАЗДЕЛАННОЙ СИГОВОЙ РЫБЫ В ЗАЛИВКЕ, СОУСЕ ИЛИ МАСЛЕ

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 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО») и Тюменским филиалом федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» («Госрыбцентр»)

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. № 422-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34944—2023 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 мая 2024 г. с правом досрочного применения

5 ВЗАМЕН ГОСТ 7453—86 в части пресервов из сиговой рыбы

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»

© 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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 4
4 Классификация 4
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 8
7 Методы контроля 8
8 Транспортирование и хранение 9
Приложение А (справочное) Видовой состав рыб 10
Приложение Б (справочное) Ассортимент пресервов 11
Приложение В (рекомендуемое) Рекомендуемые условия хранения и срок годности пресервов 13
Библиография 14

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

ПРЕСЕРВЫ ИЗ РАЗДЕЛАННОЙ СИГОВОЙ РЫБЫ В ЗАЛИВКЕ, СОУСЕ ИЛИ МАСЛЕ

Технические условия

Preserves of gutted whitefish in the filling, sauce and oil. Specifications

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

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пресервы из разделанной сиговой рыбы в заливке, соусе или масле (далее — пресервы), готовые для употребления в пищу.

К разделанной сиговой рыбе относят рыбу следующих видов разделки — филе-кусочки и филе-ломтики.

Видовой состав рыб приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 908 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

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

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

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

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

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

ГОСТ 3343 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ ISO 5492 Органолептический анализ. Словарь

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

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

ГОСТ 6968 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия

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

ГОСТ 7977 Чеснок свежий, заготовляемый и поставляемый. 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 8808 Масло кукурузное. Технические условия

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

Издание официальное

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 19215 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 20450 Брусника свежая. 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 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26664 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

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

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

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие 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 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

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

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

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

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

ГОСТ 31760 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31761 Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия

ГОСТ 31792 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксинподобных 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 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes*

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 FFC-10:2010) Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ 32366 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 32777 Добавки пищевые. Натрия бензоат Е211. Технические условия

ГОСТ 32779 Добавки пищевые. Кислота сорбиновая Е 200. Технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33309 (UNECE STANDARD FFC-57:2010) Клюква свежая. 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 33823 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия

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

ГОСТ 33837 Упаковка полимерная для пищевой продукции. Общие технические условия

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

ГОСТ 34306 Лук репчатый 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 инетернет-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], [2], ГОСТ ISO 5492, ГОСТ 30054.

4 Классификация

4.1 В зависимости от технологии изготовления выпускают пресервы:
- филе-кусочки (филе-ломтики) с гарниром или без гарнира в заливке;
- филе-кусочки (филе-ломтики) с гарниром или без гарнира в соусе;
- филе-кусочки (филе-ломтики) с гарниром или без гарнира в масле.

4.2 Ассортимент пресервов из разделанной сиговой рыбы приведен в приложении Б.

5 Технические требования

5.1 Пресервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям и рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением требований [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Рыба должна быть посолена, разделана и уложена в банки с добавлением или без добавления гарнира, пищевых добавок и залита заливкой, соусом или маслом.

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

5.2.2 По видам разделки рыбу подразделяют в соответствии с 5.2.2.1, 5.2.2.2.

5.2.2.1 Филе-кусочки — рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой голова, позвоночная, плечевые и крупные реберные кости, плавники вместе с остатками костей оснований плавников, кожа, нижняя тонкая часть брюшка, внутренности, в том числе икра или молоки удалены, пленка, сгустки крови зачищены, нарезанная прямым резом на поперечные части длиной по высоте банки.

Допускается оставлять кожу у филе-кусочков пеляди, сига и чира.

5.2.2.2 Филе-ломтики — рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой голова, позвоночная, плечевые и крупные реберные кости, плавники вместе с остатками костей оснований плавников, кожа, нижняя тонкая часть брюшка, внутренности, в том числе икра или молоки удалены, пленка, сгустки крови зачищены, нарезанная поперек наклонным резом к внутренней части филе на равные ломтики.

5.2.2.3 Допускается филе крупных экземпляров рыб разрезать на брюшную и спинную части перед нарезкой на кусочки или ломтики.

5.2.2.4 Допускаются другие виды разделки сиговой рыбы при условии соответствия продукции всем требованиям настоящего стандарта и их надлежащего описания на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение.

5.2.3 При изготовлении пресервов используют пищевые добавки в соответствии с требованиями [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Массовая доля поваренной соли, %	4,0 — 6,0
Общая кислотность в пересчете на уксусную кислоту, %, для пресервов:	
- с добавлением уксусной кислоты	0,4 — 1,2
- остальных с кислой заливкой, соусом (майонезным, горчичным, майонезно-горчичным), не более	0,8
Содержание бензоата натрия* (Е 211) (в пересчете на бензойную кислоту), сорбиновой кислоты* (Е 200), сорбата калия* (Е 202) (в пересчете на сорбиновую кислоту) по отдельности или в комбинации, г/кг, не более	2**
Массовая доля составных частей:	
- рыбы, %, не менее:	75,0
- соуса, заливки или масла, %, не менее	10,0
- гарнира (овощей, ягод), %, не более	10,0
Ширина (высота) филе-кусочков	Равная внутренней высоте банки, при укладывании плашмя — не более 3,0 см. Допускается наличие до 20 % (по счету): - филе-кусочков менее внутренней высоты банки; - филе-кусочков более 3,0 см при укладывании плашмя
Толщина филе-ломтиков, мм	3 — 5
	Филе-кусочки, филе-ломтики должны быть равномерными по ширине (высоте, толщине). Допускаются незначительные отклонения
Количество филе-кусочков, филе-ломтиков	Не нормируется
Допускается в одной упаковочной единице количество, % (по счету), не более:	
- филе-кусочков из прихвостовой части рыбы	20
- филе-ломтиков из прихвостовой части рыбы	10
* Допускается использование других консервантов в соответствии с [3] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. ** При использовании нескольких консервантов их суммарное количество не должно превышать установленную норму.	

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный соленой рыбе данного вида и внесенным пищевым компонентам, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный соленой рыбе данного вида с ароматом внесенных пищевых компонентов, заливки, соуса, без постороннего запаха
Консистенция:	
- рыбы	Нежная, сочная, уплотненная. Допускается плотная или мягковатая.
- овощей, ягод	Плотная или мягкая

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика
Состояние:	
- рыбы	Филе-кусочки, филе-ломтики целые, с ровными срезами. Поверхность чистая. Допускается: - незначительное расслоение мяса; - незначительный белковый налет на поверхности рыбы; - слипание отдельных филе-кусочков и филе-ломтиков, когда разъединение возможно без их повреждения
- кожных покровов (для рыбы с кожей)	Без повреждений. Допускаются незначительные повреждения кожного покрова на филе-кусочках пеляди, чира и сига
- заливки, соуса или масла	Свойственное данному виду
- овощей, ягод	Овощи нарезаны кусочками разной формы, лук кольцами, полукольцами; ягоды целые, допускаются частично деформированные, с треснувшей кожицей — не более 10 % (по счету)
Цвет:	
- рыбы	Свойственный данному виду
- заливки, соуса или масла	Свойственный данному виду заливки, соуса или масла
Наличие чешуи	Не допускается
Порядок укладывания:	
- филе-кусочков	Плашмя внешней стороной к крышке банки или вертикально поперечным срезом к донышку банки в один или два ряда внешней стороной к корпусу банки
- филе-ломтиков	Плотными рядами по форме тушки рыбы; для нельмы, муксуна, чира — плашмя или плашмя с легким наклоном взаимно перекрещивающимися рядами
- овощей	Произвольно, на дно или под крышку банки
- ягод	Произвольно, под крышку банки
Наличие посторонних примесей	Не допускается

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

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления пресервов, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- рыба мороженая — ГОСТ 32366 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сахар белый кристаллический — ГОСТ 33222 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 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 оливковое рафинированное — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- майонез — ГОСТ 31761 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- паста томатная, пюре томатное — ГОСТ 3343 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;

- чеснок свежий — ГОСТ 7977, ГОСТ 33562 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- морковь столовая свежая — ГОСТ 32284, ГОСТ 33540 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- брусника свежая — ГОСТ 20450 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- клюква свежая — ГОСТ 19215, ГОСТ 33309 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- брусника, клюква быстрозамороженные — ГОСТ 33823 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- кислота лимонная пищевая Е330 — ГОСТ 908, ГОСТ 31726 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- кислота уксусная пищевая — ГОСТ 6968 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- уксус спиртовой пищевой — ГОСТ 32097 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- порошок горчицы — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- перец черный — ГОСТ 29050 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- перец душистый — ГОСТ ISO 973 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- перец красный молотый — ГОСТ 29053 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- гвоздика — ГОСТ ISO 2254 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- корица — ГОСТ ISO 6539, ГОСТ 29049 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- имбирь — ГОСТ ISO 1003 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- цвет мускатный — ГОСТ 29051 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- орех мускатный — ГОСТ 29048 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- кориандр — ГОСТ 29055 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- кардамон — ГОСТ 29052 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пряно-овощные добавки сухие — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- бензоат натрия Е 211 — ГОСТ 32777 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- сорбиновая кислота Е 200 — ГОСТ 32779 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- сорбат калия Е 202 — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- эфирные масла и углекислотные экстракты пряностей — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления пресервов, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1]—[5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркируют пресервы в соответствии с [1], [6], ГОСТ 11771 или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

При формировании наименования пресервов должны соблюдаться требования [1], [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.2 Маркировка транспортной тары — в соответствии с [6], ГОСТ 11771, ГОСТ 14192 или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Упаковка

5.5.1 Пресервы упаковывают по ГОСТ 11771 и выпускают в банках:

- металлических по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, 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 350 $см^3$;
- полимерных по ГОСТ 33837 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, вместимостью не более 300 $см^3$.

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

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

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

5.5.4 Упаковка и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям [7] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

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

6.3 Порядок и периодичность контроля физических, химических, микробиологических и паразитологических показателей, а также содержания токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов; для пресервов, изготовленных из рыбы аквакультуры, — остатков ветеринарных препаратов, в том числе антибиотиков, гормональных препаратов, устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

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

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

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ ISO/TS 17728, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

Подготовка проб для определения:

- физических, химических и органолептических показателей — по ГОСТ 8756.0;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- хрома для пресервов в хромированных банках — по ГОСТ EN 13804, ГОСТ 31671;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ ISO 7218, ГОСТ ISO 11133.

7.2 Методы контроля:

- органолептических, физических, химических показателей — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 27001, ГОСТ 27082, ГОСТ 27207;

- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31744 ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031;

- токсичных элементов:

кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;

мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;

ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 34427;

свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;

олова для пресервов в сборных жестяных банках — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538;

хрома для пресервов в хромированных банках — по ГОСТ EN 14083;

- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;

- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;

- диоксинов — по ГОСТ 31792, ГОСТ 34449;

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

- остатков антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 33681 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- содержание остатков других ветеринарных препаратов, пестицидов, нитрозаминов, паразитологических показателей — по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Ширину (высоту) филе-кусочков, толщину филе-ломтиков измеряют металлической линейкой по ГОСТ 427 с ценой деления 1 мм.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

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

8.2 Хранение

8.2.1 Рекомендуемые условия хранения и срок годности пресервов приведены в приложении В.

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

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

А.1 Видовой состав рыб приведен в таблице А. 1.

Таблица А.1

Название видов рыб*	
русское	латинское
Семейство Сиговые — (*Coregonidae*) род Нельмы — *Stenodus*	
Белорыбица	*Stenodus leucichthys leucichthys*
Нельма	*Stenodus leucichthys nelma*
род Сиги — *Coregonus*	
Муксун	*Coregonus muksun*
Омуль беринговоморский	*Coregonus laurettae*
Омуль арктический	*Coregonus autumnalis*
Омуль байкальский	*Coregonus migratorius*
Пелядь (сырок)**	*Coregonus peled*
Рипус	*Coregonus ladogensis*
Ряпушка европейская	*Coregonus albula*
Ряпушка сибирская	*Coregonus sardinella*
Сиг амурский (уссурийский)	*Coregonus ussuriensis*
Сиг байкальский	*Coregonus baicalensis*
Сиг обыкновенный	*Coregonus lavaretus*
Сиг—хадары	*Coregonus chadary*
Сиг—пыжьян	*Coregonus pidschian*
Чир (щекур)**	*Coregonus nasus*
*Допускается использовать другие виды сиговых рыб, разрешенных к добыче (вылову) и изъятию, которые являются объектами промышленного, прибрежного рыболовства в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. **Название рыбы, заключенное в скобки, является синонимом.	

Приложение Б
(справочное)

Ассортимент пресервов

Б.1 Могут быть изготовлены пресервы следующего ассортимента:
Муксун филе-кусочки в масле;
Муксун филе-кусочки в масле с пряно-овощными добавками;
Муксун филе-кусочки в уксусно-масляной заливке;
Муксун филе-кусочки «Закусочный»;
Муксун филе-кусочки в горчичном соусе «Российские»;
Муксун филе-кусочки в майонезно-горчичном соусе;
Муксун филе-кусочки в майонезном соусе;
Муксун филе-ломтики в масле;
Муксун филе-ломтики в уксусно-масляной заливке;
Муксун филе-ломтики «Закусочный»;
Муксун филе-ломтики в майонезно-горчичном соусе;
Муксун филе-ломтики в майонезном соусе;
Нельма филе-ломтики в масле;
Нельма филе-ломтики в уксусно-масляной заливке;
Нельма филе-ломтики в майонезно-горчичном соусе;
Нельма филе-ломтики в майонезном соусе;
Омуль арктический филе-кусочки в масле;
Омуль арктический филе-кусочки в масле с пряно-овощными добавками;
Омуль арктический филе-кусочки в уксусно-масляной заливке;
Омуль арктический филе-кусочки «Закусочный»;
Омуль арктический филе-кусочки в горчичном соусе «Российские»;
Омуль арктический филе-кусочки в майонезно-горчичном соусе;
Омуль арктический филе-кусочки в майонезном соусе;
Омуль арктический филе-кусочки в острой заливке «Огонек»;
Омуль арктический филе-кусочки в брусничном соусе;
Омуль арктический филе-кусочки в клюквенной заливке;
Омуль байкальский филе-кусочки в масле;
Омуль байкальский филе-кусочки в масле с пряно-овощными добавками;
Омуль байкальский филе-кусочки в уксусно-масляной заливке;
Омуль байкальский филе-кусочки «Закусочный»;
Омуль байкальский филе-кусочки в горчичном соусе «Российские»;
Омуль байкальский филе-кусочки в майонезно-горчичном соусе;
Омуль байкальский филе-кусочки в майонезном соусе;
Омуль байкальский филе-кусочки в брусничном соусе;
Омуль байкальский филе-кусочки в клюквенной заливке;
Пелядь филе-кусочки в масле;
Пелядь филе-кусочки в масле с пряно-овощными добавками;
Пелядь филе-кусочки в уксусно-масляной заливке;
Пелядь филе-кусочки «Закусочная»;
Пелядь филе-кусочки в горчичном соусе «Российские»;
Пелядь филе-кусочки в майонезно-горчичном соусе;
Пелядь филе-кусочки в майонезном соусе;
Пелядь филе-кусочки в острой заливке «Огонек»;
Пелядь филе-кусочки в брусничном соусе;
Пелядь филе-кусочки в клюквенной заливке;
Сиг филе-кусочки в масле;
Сиг филе-кусочки в уксусно-масляной заливке;
Сиг филе-кусочки «Закусочный»;
Сиг филе-кусочки в горчичном соусе «Российские»;
Сиг филе-кусочки в майонезно-горчичном соусе;
Сиг филе-кусочки в майонезном соусе;
Сиг филе-кусочки в острой заливке «Огонек»;
Сиг филе-кусочки в брусничном соусе;
Сиг филе-кусочки в клюквенной заливке;
Чир филе-кусочки в масле;

Чир филе-кусочки в масле с пряно-овощными добавками»;
Чир филе-кусочки в уксусно-масляной заливке;
Чир филе-кусочки «Закусочный»;
Чир филе-кусочки в горчичном соусе «Российские»;
Чир филе-кусочки в майонезно-горчичном соусе;
Чир филе-кусочки в майонезном соусе;
Чир филе-кусочки в острой заливке «Огонек»;
Чир филе-ломтики в масле;
Чир филе-ломтики в уксусно-масляной заливке;
Чир филе-ломтики «Закусочный»;
Чир филе-ломтики в горчичном соусе «Российские»;
Чир филе-ломтики в майонезном соусе;
Чир филе-ломтики в майонезно-горчичном соусе.

Б.2 Допускается изготавливать другой ассортимент пресервов с использованием предусмотренного стандартом сырья, соответствующих требованиям настоящего стандарта, [1]—[6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение В
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и срок годности пресервов

В.1 Рекомендуемый срок годности пресервов, изготовленных с использованием бензоата натрия, при температуре хранения от минус 8 °С до минус 2 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % с даты изготовления, мес, не более:

4 — пресервы в масле, горчичном соусе, уксусно-масляной и маринадной заливке;

3 — остальные пресервы.

В.2 Рекомендации об условиях и сроке хранения после вскрытия потребительской упаковки: «После вскрытия потребительской упаковки продукт хранить при температуре (4 ± 2) °С — не более 24 ч».

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 по безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011	Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей
[5]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011	Технический регламент на масложировую продукцию
[6]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[7]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки

УДК 664.951.51:664.951(083.7):006.354 МКС 67.120.30

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

Редактор *Н.А. Аргунова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *С.И. Фирсова*
Компьютерная верстка *И.Ю. Литовкиной*

Сдано в набор 23.06.2023. Подписано в печать 10.07.2023. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч-изд. л. 1,90.

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