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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34942— 2023

ПРЕСЕРВЫ ИЗ РАЗДЕЛАННОЙ СЕЛЬДИ 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 Полярным филиалом федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» [Полярный филиал ФГБНУ «ВНИРО» («ПИНРО» им. Н.М. Книповича)]

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. № 421-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34942—2023 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 мая 2024 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 7453—86 в части ассортимента пресервов из сельди

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 5
4 Классификация 5
5 Технические требования 5
6 Правила приемки 13
7 Методы контроля 13
8 Транспортирование и хранение 14
Приложение А (справочное) Видовой состав сельди 15
Приложение Б (справочное) Ассортимент пресервов 16
Библиография 19

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 СЕЛЬДИ В ЗАЛИВКЕ, СОУСЕ ИЛИ МАСЛЕ

Технические условия

Preserves from cleaned herring 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 сельди с гарниром или без гарнира в заливке, соусе или масле (далее — пресервы), готовые для употребления в пищу.

К разделанной сельди относят сельдь следующих видов разделки — кусочки, филе, филе-кусочки, филе-ломтики.

Видовой состав сельди 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 814 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 815 Сельди соленые. 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 1084 Сельди и сардина тихоокеанская пряного посола и маринованные. Технические условия

ГОСТ 1128 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1633 Маринады овощные. Технические условия

ГОСТ 1721 Морковь столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1722 Свекла столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 1726 Огурцы свежие 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 3948 Филе рыбы мороженое. Технические условия

ГОСТ 4429 Лимоны. Технические условия

ГОСТ ISO 5492 Органолептический анализ. Словарь

ГОСТ ISO 5561 Тмин черный и белый немолотый. Технические условия

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

Издание официальное

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 5962 Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Технические условия

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

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

ГОСТ 6829 (UNECE STANDARD FFV-57:2010) Смородина черная свежая. Технические условия

ГОСТ 7180 Огурцы соленые. Технические условия[1)]

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

ГОСТ 7694 Консервы. Маринады фруктовые. Общие 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 10444.12 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 12712 Водки и водки особые. Общие технические условия

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[2)]

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 16270 Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 16524 Кизил свежий. Технические условия

ГОСТ 17471 Консервы. Соусы овощные. Общие технические условия

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 18077 Консервы. Соусы фруктовые. Технические условия

ГОСТ 18078 Экстракты плодовые и ягодные. Технические условия[3)]

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

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

ГОСТ 20450 Брусника свежая. Технические условия

ГОСТ 20460 Фенхель. Промышленное сырье

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ 34220—2017 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия».

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

[3)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52467—2005 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения».

ГОСТ 21122 Яблоки свежие поздних сроков созревания. Технические условия[1)]

ГОСТ 21920 Слива свежая для промышленной переработки. 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 26829 Консервы и пресервы из рыбы. Методы определения жира

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 27569 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия[2)]

ГОСТ 27572 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

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 29056 Пряности. Тмин. Технические условия

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

ГОСТ 29187 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия[3)]

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 31452 Сметана. Технические условия

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 31711 Пиво. Общие технические условия

ГОСТ 31713 Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ 34314—2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55909—2013 «Чеснок свежий. Технические условия».

[3)] В Российской Федерации действует ГОСТ 33823—2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия».

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 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 диоксинподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

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

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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

ГОСТ 32030 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия

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

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32097 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия

ГОСТ 32100 Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. Общие технические условия

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

ГОСТ 32102 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 32103 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. 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 торговой розничной сети. Технические условия

ГОСТ 32285 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ 32777 Добавки пищевые. Натрия бензоат Е211.Технические условия

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

ГОСТ 32788 Кориандр свежий (кинза)-зелень. Технические условия

ГОСТ 32856 Укроп свежий. Технические условия

ГОСТ 32876 Продукция соковая. Сок томатный. Технические условия

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

ГОСТ 32896 Фрукты сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32910 Сельдь мороженая. Технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33309 (UNECE STANDARD FFV-57:2010) Клюква свежая. Технические условия

ГОСТ 33317 Консервы фруктовые. Фрукты в заливке. Общие технические условия

ГОСТ 33540 Морковь столовая свежая для промышленной переработки. Технические условия

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

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 33932 Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

ГОСТ 33954 Смородина красная и белая свежая. Технические условия

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

ГОСТ 34212 Петрушка свежая. Технические условия

ГОСТ 34220 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия

ГОСТ 34300 Хрен-корень свежий. Технические условия

ГОСТ 34306 Лук репчатый свежий. Технические условия

ГОСТ 34307 Плоды цитрусовых культур. Технические условия

ГОСТ 34320 Сельдерей 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], ГОСТ ISO 5492, ГОСТ 30054.

4 Классификация

4.1 В зависимости от особенностей технологии изготовления пресервы выпускают:
- сельдь разделанная с гарниром или без гарнира в заливке;
- сельдь разделанная с гарниром или без гарнира в соусе;
- сельдь разделанная с гарниром или без гарнира в масле.

4.2 Ассортимент пресервов 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 Сельдь (в том числе соленая) должна быть разделана, посолена (кроме соленой сельди), уложена в потребительскую упаковку с добавлением или без добавления гарнира, залита заливкой, соусом или маслом с применением консерванта.

Потребительская упаковка с продуктом должна быть плотно или герметично укупорена и не иметь подтечности.

5.2.2 По видам разделки сельдь подразделяют в соответствии с 5.2.2.1—5.2.2.4.

5.2.2.1 Кусочки — рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, плавники вместе с их костными основаниями, хвостовой плавник на уровне окончания кожного покрова, чешуя, внутренности; сгустки крови и черная пленка зачищены, разрезанная на поперечные части определенной ширины (высоты) с учетом типа (формы) и вместимости банки, но не более 5,0 см.

Допускается перед разрезанием рыбы на поперечные части:

- удаление нижней тонкой части брюшка;
- удаление кожи;
- оставление икры или молок.

5.2.2.2 Филе — рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, плавники вместе с их костными основаниями, хвостовой плавник на уровне окончания кожного покрова, внутренности, позвоночная кость и крупные реберные кости, нижняя тонкая часть брюшка; сгустки крови и черная пленка зачищены, разрезанная на две продольные половины. Кожа может быть удалена или оставлена.

Допускается оставлять кожу с удалением чешуи, соединяющую продольные половины филе в брюшной или спинной части без ее разрезания.

Филе сельди может быть свернуто в рулон подкожной стороной (кожей) наружу в виде рулета.

Допускается:

- подравнивание брюшной части филе для равномерной высоты рулетов;
- разрезание филе крупной сельди перед сворачиванием в рулеты вдоль — по высоте банки.

5.2.2.3 Филе-кусочки — филе, нарезанное прямым резом на поперечные части определенной ширины (высоты), но не более 3,0 см.

Допускаются:

- филе-кусочки в виде сдвоенных половинок, изготовленных из филе без разрезания кожи по брюшку или спинке.

5.2.2.4 Филе-ломтики — филе, нарезанное поперек наклонным резом на части определенной толщины, но не более 0,5 см.

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 органолептическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный соленой сельди и внесенным пищевым компонентам, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный соленой сельди, с ароматом пряностей и внесенных пищевых компонентов (при использовании), без постороннего запаха
Консистенция:	
- сельди	Нежная, сочная, мягковатая, уплотненная. Может быть плотная для пресервов в масле.
- овощей, фруктов, ягод	Плотная или мягкая, свойственная конкретному виду овоща/фрукта/ягоды
Состояние:	
- кусочков, филе, филе-кусочков, филе-ломтиков	Целые, с ровными срезами. Рулеты должны сохранять форму свернутого рулона (цилиндрическую форму). Могут быть: - выделившийся жир и незначительный белковый налет на поверхности; - слегка перезревшее мясо; - слипание отдельных кусочков, филе, филе-кусочков, филе-ломтиков, когда разъединение их возможно без повреждений
- кожных покровов	Целые. Могут быть незначительные повреждения кожного покрова
- овощей, фруктов, ягод	Нарезаны кусочками, лук, лимон — кольцами или полукольцами. Ягоды целые, могут быть частично деформированные, с треснувшей кожицей
- заливки, соуса, масла	Свойственное данному виду. Может быть желеобразное

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Цвет:	
- рыбы	Свойственный соленой сельди данного вида
- заливки, соуса, масла	Свойственный данному виду
Наличие чешуи	Удалена. Могут быть единичные чешуйки
Порядок укладывания:	
- кусочков	Поперечным срезом к донышку или стенке банки, ведра из полимерных материалов в один или несколько рядов в зависимости от высоты емкости.
- филе	Взаимно перекрещивающимися или параллельными рядами, подкожной стороной (кожей) вверх. В фигурные банки филе укладывают попарно, параллельными рядами. Возможно укладывание в цилиндрические банки, полимерные ведра — по окружности подкожной стороной (кожей) филе к корпусу банки или ведра; середину заполняют филе, свернутыми в рулеты; верхняя часть ведра может быть заполнена горизонтальным рядом филе. В полимерные ведра: - вертикально по высоте ведра подкожной стороной (кожей) к стенке во всем объеме; - горизонтально винтообразным способом по высоте ведра. Рулеты укладывают вертикально или плашмя. Допускается другой порядок укладывания.
- филе-кусочков	В банки — плашмя подкожной стороной (кожей) к крышке банки или поперечным срезом к донышку в один или два ряда подкожной стороной к корпусу банки; в фигурные банки — «елочкой» или плашмя, или в один (два) ряда по длине (ширине) банки; в цилиндрические банки — радиально или в форме «звездочки». Возможно при фасовании в цилиндрические банки укладывание отдельных филе-кусочков плашмя или — в два ряда; в полимерные ведра — плашмя подкожной стороной (кожей) к крышке или корпусу ведра в несколько рядов. Допускается другой порядок укладывания
- филе-ломтиков	Плотными рядами плашмя, слегка наклонно или винтообразным способом, или по форме тушки рыбы. Допускается другой порядок укладывания
- гарнира (овощей, фруктов, ягод)	Произвольно, на дно или под крышку банки, полимерные ведра
Наличие посторонних примесей	Не допускается

5.2.5 По химическим и физическим показателям пресервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Массовая доля поваренной соли, %	4,0 — 8,0
Общая кислотность (в пересчете на уксусную кислоту), %, для пресервов:	
- с добавлением уксусной кислоты	0,4 — 1,2
- остальных с кислой заливкой, не более	0,8
Массовая доля жира, %, не менее:	
- для пресервов из атлантической и тихоокеанской жирных сельдей	12,0
- для других пресервов (кроме пресервов в масле)	6,0

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Содержание бензоата натрия* (Е211) (в пересчете на бензойную кислоту), сорбиновой кислоты* (Е200), сорбата калия* (Е202) (в пересчете на сорбиновую кислоту) по отдельности или в комбинации, г/кг, не более	2**
Массовая доля составных частей:	
- рыбы, %, не менее, для пресервов:	
«Сельдь атлантическая филе-кусочки в пряно-маринадной заливке «Полярная закусочная»;	65
«Сельдь атлантическая кусочки в горчичном соусе по-домашнему», «Сельдь тихоокеанская кусочки в горчичном соусе по-домашнему», «Сельдь тихоокеанская кусочки в маринаде по-домашнему»;	70
остального ассортимента	75
- заливки, соуса или масла, %, не менее	10
- гарнира (овощей, фруктов, ягод), %, не более, для пресервов:	
«Сельдь атлантическая филе-кусочки в пряно-маринадной заливке «Полярная закусочная»;	25
остального ассортимента	10
Длина филе	Равномерная. Допускается в одной упаковочной единице отклонение между экземплярами филе с наибольшей и наименьшей длиной не более 2,0 см
Ширина (высота) кусочков, филе-кусочков	Равная внутренней высоте банки при укладывании в один ряд. Допускается наличие до 20 % (по счету): - кусочков и филе-кусочков менее высоты банки; - кусочков более 5,0 см при укладывании в ведра; - филе-кусочков более 3,0 см при укладывании плашмя
Количество кусочков, филе, филе-кусочков, филе-ломтиков	Не нормируется. Допускается в одной упаковочной единице: - прихвостовых кусочков или филе-кусочков (филе-ломтиков) из прихвостовой части сельди — не более 30 % (по счету); - срезки мяса — не более трех; - один кусочек длиной не менее 4,0 см для установления стандартной массы в банке вместимостью 520 $см^3$
* Допускается использование других консервантов в соответствии с [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. ** При использовании нескольких консервантов их суммарное количество не должно превышать установленную норму.	

5.2.6 По показателям безопасности (содержание токсичных элементов, гистамина, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, пестицидов, диоксинов, генно-модифицированных организмов (далее — ГМО), пищевых добавок, микробиологических и паразитологических показателей) пресервы должны соответствовать требованиям [1]—[3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, используемое для изготовления пресервов, должно быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- сельдь-сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- сельдь охлажденная — ГОСТ 814 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

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

- филе сельди мороженое — ГОСТ 3948 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 арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- масло горчичное рафинированное — ГОСТ 8807;

- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128;

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

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

- сметана — ГОСТ 31452 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

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

- соус томатный — ГОСТ 17471;

- 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;

- чеснок свежий — ГОСТ 27569, ГОСТ 33562 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- чеснок сушеный — ГОСТ 32065 или 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;

- свекла свежая — ГОСТ 1722, ГОСТ 32285 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- свекла сушеная — ГОСТ 32065 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- свекла гарнирная — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- огурцы свежие — ГОСТ 1726, ГОСТ 33932 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- огурцы соленые — ГОСТ 7180, ГОСТ 34220 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- огурцы в заливке — ГОСТ 31713 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- маринады овощные — ГОСТ 1633 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- хрен-корень свежий — ГОСТ 34300 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень петрушки и сельдерея свежая — ГОСТ 32883, ГОСТ 34212 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень укропа свежая — ГОСТ 32856, ГОСТ 32883 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная — ГОСТ 32065 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень петрушки и укропа быстрозамороженная — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сельдерей свежий — ГОСТ 34320 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лимонник (лиана) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кориандр свежий (кинза)-зелень — ГОСТ 32788 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- брусника свежая — ГОСТ 20450;
- виноград маринованный — ГОСТ 7694 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- калина свежая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кизил свежий — ГОСТ 16524;
- клюква свежая — ГОСТ 19215, ГОСТ 33309 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лимоны свежие — ГОСТ 4429, ГОСТ 34307;
- смородина красная и белая свежая — ГОСТ 33954 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- смородина черная свежая — ГОСТ 6829 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сливы свежие — ГОСТ 21920 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сливы маринованные — ГОСТ 7694 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- яблоки свежие — ГОСТ 16270, ГОСТ 21122, ГОСТ 27572;
- яблоки в заливке — ГОСТ 33317 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- яблоки маринованные — ГОСТ 7694 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- брусника, кизил, клюква, сливы, яблоки сушеные — ГОСТ 32896 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- брусника, виноград, калина, кизил, клюква, сливы, смородина, яблоки быстрозамороженные — ГОСТ 29187, ГОСТ 33823 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сок свекольный — ГОСТ 32100;
- сок томатный — ГОСТ 32876 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соки фруктовые (абрикосовый, брусничный, виноградный, гранатовый, клюквенный, красносмородиновый, лимонный, яблочный) — ГОСТ 32101, ГОСТ 32102, ГОСТ 32103;
- соус фруктовый — ГОСТ 18077;
- экстракт гранатовый — ГОСТ 18078 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вино столовое — ГОСТ 32030 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- водка — ГОСТ 12712 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- спирт этиловый ректификованный — ГОСТ 5962 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пиво — ГОСТ 31711 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 — 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 и белый — ГОСТ 29050 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- перец душистый — ГОСТ ISO 973;

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

- гвоздика — ГОСТ ISO 2254;

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

- имбирь — ГОСТ ISO 1003;

- 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;

- тмин — ГОСТ ISO 5561, ГОСТ 29056 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- анис — ГОСТ 18315 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

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

- цедра лимона — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- фенхель — ГОСТ 20460 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

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

- приправы сухие — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- натрия бензоат Е211 — ГОСТ 32777 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- сорбиновая кислота (Е200) — ГОСТ 32779 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- сорбат калия (Е202) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- масла пряностей эфирные (анисовое, укропное) — ГОСТ 31791;

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

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

Для изготовления пресервов могут быть использованы:

- сельдь соленая по ГОСТ 815;

- сельдь специального посола по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- сельдь пряного посола и маринованная по ГОСТ 1084 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Сельдь соленая, специального и пряного посола, маринованная, используемые для изготовления пресервов, должны быть с массовой долей поваренной соли не более 8 %.

Срок хранения сельди соленой, специального и пряного посола, и маринованной, используемой для изготовления пресервов, не должен превышать 1,0 мес;

- рыба с механическими повреждениями при условии удаления поврежденных мест и соответствия остальных показателей требованиям первого сорта;

- порошок горчицы второго сорта;

- зелень укропа соленая.

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

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки с продукцией — по [1], [6], ГОСТ 11771 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.2 Маркировка должна однозначно определять режим хранения и соответствующий ему срок годности.

Для пресервов, изготовленных из атлантической или тихоокеанской жирных сельдей в наименовании может быть указана информация о жирности рыбы.

Допускается для пресервов с массовой долей поваренной соли не более 6 % в наименовании указывать информацию о принадлежности к малосоленым пресервам.

5.4.3 Маркировка транспортной упаковки — по [6], ГОСТ 14192 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Упаковка

5.5.1 Пресервы упаковывают по ГОСТ 11771 и выпускают:

- в металлических банках по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- стеклянных банках по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32130 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- полимерных банках по ГОСТ 33837 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- банках из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом, по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемая вместимость банок — не более 520 $см^3$;

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

Рекомендуемая вместимость ведер — не более 1300 $см^3$.

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

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

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

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

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

6.4 Контроль содержания диоксинов 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;
- 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 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 26829, ГОСТ 27001, ГОСТ 27082, ГОСТ 27207, ГОСТ 31795;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31744, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- диоксинов — по ГОСТ 31792, ГОСТ 34449;
- 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 в пресервах в сборных жестяных банках — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538;

хрома в пресервах в хромированных банках — по ГОСТ EN 14083;

- гистамина — по ГОСТ 31789;
- ГМО — по ГОСТ 34150 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Содержание нитрозаминов, пестицидов, определение паразитологических показателей — по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Определение содержания консервантов

7.3.1 Определение бензоата натрия — по ГОСТ 27001.

Массовую долю бензоата натрия X, %, пересчитывают на содержание бензойной кислоты X_1, г/кг по формуле

$$X_1 = \frac{X}{1{,}18} \cdot 10, \quad (1)$$

где X — массовая доля бензойнокислого натрия, %;

1,18 — коэффициент пересчета на бензойную кислоту;

10 — коэффициент перевода % (г/100 г) в г/кг.

7.3.2 Определение сорбиновой кислоты, сорбата калия — по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Массовую долю сорбата калия Y, %, пересчитывают на содержание сорбиновой кислоты Y_1, г/кг по формуле

$$Y_1 = \frac{Y}{1,34} \cdot 10, \quad (2)$$

где Y — массовая доля сорбата калия, %;

1,34 — коэффициент пересчета на сорбиновую кислоту;

10 — коэффициент перевода % (г/100 г) в г/кг.

7.4 Длину филе, ширину (высоту) кусочков, 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.

Допускается транспортирование пресервов без пакетирования.

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

8.2 Хранение

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

8.2.2 Рекомендуемый срок годности пресервов (с даты изготовления), изготовленных с использованием бензоата натрия, мес, не более:

- при температуре от минус 8 °С до 0 °С:

4 — в масле, уксусно-масляной заливке, горчичном соусе и маринаде, уксусно-солевой заливке с луком («Луковка»);

3 — остальных;

- при температуре от минус 8 °С до минус 4 °С:

6 — пресервы «Сельдь тихоокеанская жирная кусочки в солевой заливке».

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

Приложение А
(справочное)

Видовой состав сельди

А.1 Названия рыб на русском и латинском языках приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Название рыб*	
русское	латинское
Семейство Сельдевые (Clupeidae) род Clupea	
Сельдь атлантическо-скандинавская (сельдь атлантическая**)	Clupea harengus
Сельдь тихоокеанская	Clupea pallasii
Сельдь беломорская	Clupea pallasii marisalbi
Сельдь чешско-печорская	Clupea pallasii suworowi
род Alosa	
Пузанок азовский	Alosa caspia tanaica
Пузанок каспийский (сельдь каспийская**)	Alosa caspia caspia
Пузанок большеглазый (сельдь каспийская**)	Alosa saposhnikowii
Сельдь аграханская (сельдь каспийская**)	Alosa brashnikovi agrachanica
Сельдь долгинская (сельдь каспийская**)	Alosa brashnikowii brashnikowii
Сельдь черноморско-азовская (морская**) (азовско-черноморская, донская, днепровская, дунайская, керченская**)	Alosa maeotica
Сельдь черноморско-азовская (проходная) (азовско-черноморская, донская, днепровская, дунайская, керченская**)	Alosa pontica
Сельдь-черноспинка	Alosa kessleri kessleri
род Clupanodon	
Сельдь пятнистая	Clupanodon punctatus

* Допускается использовать другие виды (подвиды) сельдей, отнесенные к объектам промышленного и прибрежного рыболовства, в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

** Наименование-синоним.

Примечание — При маркировании в наименовании пресервов указывают один из синонимов, приведенный в скобках или без скобок.

Приложение Б
(справочное)

Ассортимент пресервов

Б.1 Пресервы могут быть изготовлены следующего ассортимента:
Рулет из сельди в маринаде;
Рулет из сельди в горчичном соусе;
Сельдь азово-черноморская кусочки в уксусно-масляной заливке;
Сельдь атлантическая кусочки в винном соусе «Арктическая»;
Сельдь атлантическая кусочки в горчичном соусе;
Сельдь атлантическая кусочки в горчичном соусе «Арктическая»;
Сельдь атлантическая кусочки в горчичном соусе по-домашнему;
Сельдь атлантическая кусочки в горчичном соусе с гарниром;
Сельдь атлантическая кусочки в майонезе;
Сельдь атлантическая кусочки в майонезном соусе «Арктическая»;
Сельдь атлантическая кусочки в маринаде;
Сельдь атлантическая кусочки в маринаде по-домашнему;
Сельдь атлантическая кусочки в масле;
Сельдь атлантическая кусочки в укропном соусе;
Сельдь атлантическая кусочки в уксусно-масляной заливке;
Сельдь атлантическая кусочки в яблочном соусе «Арктическая»;
Сельдь атлантическая филе в горчичном соусе;
Сельдь атлантическая филе в масле;
Сельдь атлантическая филе в уксусно-масляной заливке;
Сельдь атлантическая филе-кусочки в горчичной заливке;
Сельдь атлантическая филе-кусочки в остром соусе;
Сельдь атлантическая филе-кусочки в томатной заливке;
Сельдь атлантическая филе-кусочки в укропном маринаде;
Сельдь атлантическая филе-кусочки деликатесная в уксусно-масляной заливке;
Сельдь атлантическая филе-кусочки в уксусно-масляной заливке с приправой «Южная»;
Сельдь атлантическая филе-кусочки в уксусно-масляной заливке с растительной приправой;
Сельдь атлантическая филе-кусочки в яблочном соусе «Арктическая»;
Сельдь атлантическая филе-кусочки в креме из майонеза;
Сельдь атлантическая филе-кусочки «Москва»;
Сельдь атлантическая филе-кусочки в пряно-чесночной заливке;
Сельдь атлантическая филе-кусочки в соусе провансаль;
Сельдь атлантическая филе-кусочки в горчично-овощном соусе;
Сельдь атлантическая филе-кусочки в маринаде;
Сельдь атлантическая филе-кусочки в маринадно-томатном соусе с овощами;
Сельдь атлантическая филе-кусочки «Закусочная»;
Сельдь атлантическая филе-кусочки «Новинка»;
Сельдь атлантическая филе-кусочки «Особая»;
Сельдь атлантическая филе-кусочки «Луковка»;
Сельдь атлантическая филе-кусочки деликатесная «Луковка»;
Сельдь атлантическая филе-кусочки деликатесная в гастрономическом соусе;
Сельдь атлантическая филе-кусочки в майонезно-томатном соусе;
Сельдь атлантическая филе-кусочки деликатесная в майонезно-томатном соусе;
Сельдь атлантическая филе-кусочки деликатесная в масле;
Сельдь атлантическая филе-кусочки деликатесная в яблочном соусе;
Сельдь атлантическая филе-кусочки в яблочно-сливовом соусе;
Сельдь атлантическая филе-кусочки деликатесная в яблочно-сливовом соусе;
Сельдь атлантическая филе-ломтики в горчичном соусе;
Сельдь атлантическая филе-ломтики в креме из майонеза;
Сельдь атлантическая филе-ломтики в укропном соусе;
Сельдь атлантическая филе-ломтики в красносмородиновой заливке;
Сельдь атлантическая филе-ломтики в креме из майонеза;
Сельдь каспийская филе-кусочки в виноградной заливке;
Сельдь каспийская филе-кусочки в гранатовой заливке;
Сельдь каспийская филе-кусочки в натуральном тузлуке с лимоном;
Сельдь каспийская филе-кусочки с маринованным луком в масле;

Сельдь каспийская филе-ломтики в масле;
Сельдь тихоокеанская кусочки в горчичном соусе;
Сельдь тихоокеанская кусочки в горчичном соусе с гарниром;
Сельдь тихоокеанская кусочки в майонезе;
Сельдь тихоокеанская кусочки в маринаде;
Сельдь тихоокеанская кусочки в маринаде по-домашнему;
Сельдь тихоокеанская кусочки в маринаде с гарниром;
Сельдь тихоокеанская кусочки в солевой заливке;
Сельдь тихоокеанская кусочки в томатном соусе;
Сельдь тихоокеанская кусочки в укропном соусе;
Сельдь тихоокеанская кусочки в горчичном соусе по-домашнему;
Сельдь тихоокеанская кусочки в уксусно-масляной заливке;
Сельдь тихоокеанская филе в масле;
Сельдь тихоокеанская филе в масле «Оригинальная»;
Сельдь тихоокеанская филе в масле с пряностями;
Сельдь тихоокеанская филе в масле с пряностями «Пряная»;
Сельдь тихоокеанская филе в солевой заливке;
Сельдь тихоокеанская филе в горчичном соусе;
Сельдь тихоокеанская (олюторская) филе в солевой заливке;
Сельдь тихоокеанская (олюторская) филе в масле;
Сельдь тихоокеанская (олюторская) филе в уксусно-масляной заливке;
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в заливке из лимонника;
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в калиновом соусе;
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в креме из майонеза;
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в томатной заливке;
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки «Москва»;
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в пряно-чесночной заливке;
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в соусе провансаль;
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в горчично-овощном соусе;
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в остром соусе;
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в маринадно-томатном соусе с овощами;
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки «Новинка»;
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки «Луковка»;
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки «Особая»;
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в горчичной заливке;
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в маринаде;
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле «Оригинальная»;
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле с пряностями;
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле с пряностями «Пряная»;
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в солевой заливке;
Сельдь тихоокеанская (олюторская)филе-кусочки в солевой заливке;
Сельдь тихоокеанская (олюторская) филе-кусочки в масле «Классическая»;
Сельдь тихоокеанская (олюторская) филе-кусочки в уксусно-масляной заливке;
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в уксусно-масляной заливке;
Сельдь тихоокеанская филе-ломтики в горчичном соусе;
Сельдь тихоокеанская филе-ломтики в укропном соусе;
Сельдь тихоокеанская филе-ломтики в красносмородиновой заливке;
Сельдь тихоокеанская филе-ломтики в креме из майонеза;
Сельдь филе в пряно-маринадной заливке «Полярная закусочная»;
Сельдь филе-кусочки в абрикосовом соусе;
Сельдь филе-кусочки в банкетной заливке;
Сельдь филе-кусочки в белом соусе;
Сельдь филе-кусочки в брусничном соусе;
Сельдь филе-кусочки в винном соусе;
Сельдь филе-кусочки в гастрономическом соусе;
Сельдь филе-кусочки в горчичном соусе;
Сельдь филе-кусочки в горчичном соусе «Московская»;
Сельдь филе-кусочки в горчичном соусе «Российская»;
Сельдь филе-кусочки в клюквенной заливке «Осень»;
Сельдь филе-кусочки в красносмородиновой заливке;
Сельдь филе-кусочки в лимонно-винном соусе;

Сельдь филе-кусочки в лимонном соусе;
Сельдь филе-кусочки в майонезе;
Сельдь филе-кусочки в майонезно-горчичном соусе;
Сельдь филе-кусочки в майонезе с томатным соусом «Новинка»;
Сельдь филе-кусочки в маринаде;
Сельдь филе-кусочки в маринаде «Яблочко»;
Сельдь филе-кусочки в масле;
Сельдь филе-кусочки в натуральном тузлуке;
Сельдь филе-кусочки в пивном соусе;
Сельдь филе-кусочки в пикантном соусе;
Сельдь филе-кусочки в пряной заливке;
Сельдь филе-кусочки в пряной заливке «Атлантика»;
Сельдь филе-кусочки в пряно-винной заливке;
Сельдь филе-кусочки в пряно-пивной заливке;
Сельдь филе-кусочки в пряно-укропной заливке;
Сельдь филе-кусочки в пряно-свекольной заливке «Весна»;
Сельдь филе-кусочки в пряно-чесночном соусе;
Сельдь филе-кусочки в рижской заливке;
Сельдь филе-кусочки в розовом соусе;
Сельдь филе-кусочки в соусе из икры и молок;
Сельдь филе-кусочки в соусе из майонеза «Восток»;
Сельдь филе-кусочки в тминной заливке;
Сельдь филе-кусочки в томатном соусе;
Сельдь филе-кусочки в томатно-свекольном соусе «Красная»;
Сельдь филе-кусочки в укропном соусе;
Сельдь филе-кусочки в укропном маринаде;
Сельдь филе-кусочки в уксусно-масляной заливке;
Сельдь филе-кусочки в уксусно-масляной заливке с чесночной или луковой приправой;
Сельдь филе-кусочки в уксусно-солевой заливке с приправой «Луковка»;
Сельдь филе-кусочки в хренно-сметанном соусе;
Сельдь филе-кусочки в яблочно-лимонном соусе;
Сельдь филе-кусочки в яблочном соусе;
Сельдь филе-кусочки «Любительская»;
Сельдь филе-кусочки с салатной приправой «Коктейль»;
Сельдь филе-кусочки с луком в ароматизированном масле «Юбилейная».

Б.2 Допускается изготавливать другой ассортимент пресервов (кроме других видов разделки) с использованием предусмотренного стандартом сырья, соответствующих 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 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, сельдь разделанная, заливка, соус, масло, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.А. Аргунова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *С.В. Смирнова*
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. 2,79. Уч-изд. л. 2,37.

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