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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 30054— 2024

КОНСЕРВЫ И ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ, ВОДНЫХ БЕСПОЗВОНОЧНЫХ, ВОДНЫХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ И ВОДОРОСЛЕЙ

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2024

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»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 21 июня 2024 г. № 65-2024)

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
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Армения	AM	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узбекское агентство по техническому регулированию

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 сентября 2024 г. № 1320-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 30054—2024 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 декабря 2024 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 30054—2003

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», 2024

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 Термины и определения 1
Общие понятия 1
Рыбные консервы 3
Пресервы 3
Процессы производства (изготовления) рыбных консервов и пресервов 3
Группы рыбных консервов 5
Группы пресервов 6
Виды брака и дефекты рыбных консервов и пресервов 6
Показатели качества и безопасности рыбных консервов и пресервов 7
Алфавитный указатель терминов 8
Приложение А (справочное) Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в странах СНГ 10

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в порядке, отражающем систему понятий в области консервов и пресервов из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два и более терминов, имеющие общие терминоэлементы.

В алфавитном указателе термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно при необходимости изменить, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, синонимы — курсивом.

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

КОНСЕРВЫ И ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ, ВОДНЫХ БЕСПОЗВОНОЧНЫХ, ВОДНЫХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ И ВОДОРОСЛЕЙ

Термины и определения

Canned food and preserves from fish, aquatic invertebrates, aquatic mammals and algae.
Terms and definitions

Дата введения — 2024—12—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения основных понятий в области пищевой рыбной продукции, в части консервов и пресервов из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы в области консервов и пресервов из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей, входящих в сферу работ по стандартизации и (или) использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

Общие понятия

1 **рыбные консервы:** Пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, массовая доля которых от массы нетто составляет не менее 50 %, с добавлением или без добавления пищевых добавок и ароматизаторов, соусов, гарниров, заливок, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации.

2 **растительно-рыбные консервы:** Пищевая рыбная продукция из подвергнутых или не подвергнутых предварительной обработке рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих или водорослей, массовая доля которых составляет от 20 % до 50 % от массы нетто, и компонентов пищевой продукции растительного происхождения, с добавлением или без добавления пищевых добавок и ароматизаторов, соусов, гарниров, заливок или масла, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации.

3 **рыбные полуконсервы:** Пищевая рыбная продукция в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая тепловой обработке, обеспечивающей гибель нетермостойкой, неспорообразующей микрофлоры, уменьшающей количество спорообразующей микрофлоры и гарантирующей микробиологическую стабильность и безопасность продукта при температуре хранения не выше 6 °С в течение срока годности, установленного изготовителем.

4 **пресервы:** Соленая пищевая рыбная продукция, содержание которой от массы нетто составляет не менее 65 % для рыбы, 55 % — для водных беспозвоночных, икры, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с массовой долей поваренной соли не более 8 %, с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок, в плотно и (или) герметично укупоренной потребительской упаковке, подлежащая хранению в соответствии с условиями, установленными изготовителем.

Издание официальное

5 **составная часть:** Часть содержимого потребительской упаковки рыбных консервов или пресервов, которая может быть отделена путем механического разделения.

Примечание — Разделение осуществляют сливанием, с помощью сита, пинцета, шпателя и т. п.

6 **компонент пищевой продукции;** *пищевой ингредиент:* Продукт или вещество (включая пищевые добавки, ароматизаторы), которые в соответствии с рецептурой используются при производстве (изготовлении) пищевой продукции и являются ее составной частью.

7 **фаршевые изделия:** Изделия, полученные путем формования фарша из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих или водорослей, используемых отдельно или в совокупности, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов.

Примечание — К фаршевым изделиям относятся: котлеты, фрикадельки, тефтели, фаршированные овощи, голубцы, рулет и т. п.

8

субпродукты рыбы: Второстепенные пищевые части, полученные при ее разделке.

Примечание — К субпродуктам рыбы относят головы, приголовные и прихвостовые части, калтычки, позвоночные и реберные кости с прирезями мяса, срезки мяса рыб, щеки и языки рыб, плавники с прирезями мяса, желудки рыб, вязигу, хрящи, пробойки осетровых рыб и другие второстепенные пищевые части рыбы, кроме печени, икры и молок.

[ГОСТ 34884—2022, статья 56]

9 **гарнир:** Составная часть рыбных консервов или пресервов, содержащая один или несколько компонентов растительного происхождения с добавлением или без добавления пищевых добавок.

10

солевой раствор: Раствор пищевой соли в питьевой воде с заданной концентрацией.
[ГОСТ 34884—2022, статья 21]

11 **заливка:** Жидкая составная часть рыбных консервов или пресервов с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов.

Примечания

1 Примеры заливки на водной основе: солевая, пряная, маринадная (маринад), уксусно-пряная, пряно-уксусная и т. п.

2 Примеры заливки на водно-жировой основе: уксусно-масляная, маринадно-масляная, бульон и т. п.

12 **соус:** Загущенная составная часть рыбных консервов или пресервов на основе воды или растительного масла, в том числе эмульсионная, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов.

13

упаковочный газ *(модифицированная газовая среда):* Пищевой газ или смесь пищевых газов заданного состава (кроме воздуха), предназначенные для введения в потребительскую или транспортную упаковку пищевой рыбной продукции.
[ГОСТ 34884—2022, статья 14]

14

коптильный ароматизатор [препарат]: Смесь веществ, выделенных из дымов, применяемых в традиционном копчении, путем фракционирования и очистки конденсатов дыма.
[ГОСТ 34884—2022, статья 132]

15 **струвит:** Беловатые полупрозрачные кристаллы фосфорно-аммонийно-магниевой соли в консервах и пресервах из рыбы или водных беспозвоночных.

16 **созревание рыбных консервов [пресервов]:** Улучшение консистенции и вкусоароматических свойств рыбных консервов [пресервов] в результате биохимических и физико-химических изменений их содержимого в течение определенного срока хранения.

Рыбные консервы

17 **основной компонент рыбных консервов:** Рыба, включая субпродукты, молоки, печень, икра рыбы, моллюсков, иглокожих, а также водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, в т. ч. в виде фарша, при изготовлении рыбных консервов используемые отдельно или в совокупности и в количестве, обеспечивающем их массовую долю от массы нетто не менее 50 %.

18 **отстой в масле:** Водно-белковый компонент жидкой составной части рыбных консервов в масле, выделившийся из рыбы или водных беспозвоночных в процессе стерилизации.

19 **летальность:** Расчетное время термической гибели тест-микроорганизма в условных минутах эталонной температуры стерилизации.

20 **промышленная стерильность рыбных консервов:** Отсутствие в рыбных консервах непатогенных микроорганизмов, способных развиваться при установленных температурах хранения, а также патогенных микроорганизмов и их токсинов.

21 **режим стерилизации рыбных консервов:** Оптимальное соотношение между температурой, продолжительностью воздействия температуры и давлением в стерилизаторе, выраженное условной записью — формулой стерилизации, необходимое для достижения промышленной стерильности.

22 **эталонная температура стерилизации рыбных консервов:** Температура стерилизации рыбных консервов, используемая для определения летальности при установлении режима стерилизации.

Примечание — Эталонная температура стерилизации составляет 121,1 °С (250 °F).

Пресервы

23 **основной компонент пресервов:** Рыба, включая молоки, икра рыбы, моллюсков, иглокожих, а также водные беспозвоночные, водные млекопитающие и водоросли, в т. ч. в виде фарша, используемые при изготовлении пресервов отдельно или в совокупности и в количестве, обеспечивающем их массовую долю не менее 65 % для пресервов из рыбы, не менее 55 % — для пресервов из водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей.

24

тузлук: Раствор, образующийся в процессе тузлучного или смешанного посола.
[ГОСТ 34884—2022, статья 17]

25

натуральный тузлук: Раствор пищевой соли в тканевом соке, выделившемся из рыбы в процессе сухого посола.
[ГОСТ 34884—2022, статья 18]

Процессы производства (изготовления) рыбных консервов и пресервов

26 **стерилизация консервов:** Тепловая обработка продукции при температуре выше 100 °С, обеспечивающая промышленную стерильность консервов при установленных изготовителем условиях хранения, перевозки и реализации в течение ограниченного срока годности.

27 **пастеризация:** Тепловая обработка продукции при температуре от 60 °С до 100 °С, обеспечивающая ее безопасность и микробиологическую стабильность при определенной температуре хранения в течение ограниченного срока годности.

28 **предварительная обработка:** Подготовка компонентов пищевой продукции путем физических и/или химических воздействий с целью их частичного обезвоживания и изменения консистенции, состояния и/или придания им специфических вкусо-ароматических свойств и/или цвета.

Примечание — К предварительной обработке относят: бланширование, копчение, маринование, обжаривание, панирование, подвяливание, подкапчивание, подсушивание и т. п.

29

посол: Процесс обработки пищевой рыбной продукции пищевой солью, с добавлением или без добавления пряностей, их экстрактов, сахара, пищевых добавок.
[ГОСТ 34884—2022, статья 93]

30

маринование: Процесс обработки пищевой рыбной продукции пищевой солью и пищевой кислотой с добавлением или без добавления сахара, пряностей, их экстрактов.

[ГОСТ 34884—2022, статья 96]

31

холодное копчение: Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции дымом или коптильным ароматизатором, или дымом и коптильным ароматизатором при температуре не более 40 °С с частичным обезвоживанием до получения запаха и вкуса копченой продукции.

[ГОСТ 34884—2022, статья 80]

32

горячее копчение: Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции дымом или коптильным ароматизатором, или дымом и коптильным ароматизатором при температуре от 80 °С до 180 °С до полной денатурации белков мышечной ткани и получения цвета, запаха и вкуса копченой продукции.

[ГОСТ 34884—2022, статья 81]

33 **полугорячее копчение:** Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции дымом или коптильным ароматизатором, или дымом и коптильным ароматизатором при температуре от 50 °С до 80 °С с частичным обезвоживанием до получения цвета, запаха и вкуса копченой продукции.

34

бланширование: Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции острым паром или в кипящей воде, солевом или уксусно-солевом растворах, нагретом растительном масле с частичным провариванием, обезвоживанием и уплотнением мышечной ткани.

[ГОСТ 34884—2022, статья 78]

35

варка: Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции острым паром или в кипящей воде, солевом или уксусно-солевом растворах, нагретом растительном масле до полной денатурации белка.

[ГОСТ 34884—2022, статья 79]

36 **панирование:** Процесс кулинарной обработки пищевой рыбной продукции, заключающийся в нанесении на ее поверхность панировки (муки, сухарной крошки, орехов, специальной панировочной смеси).

37

обжаривание: Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции в нагретом растительном масле или пищевом топленом животном жире с частичным обезвоживанием и уплотнением мышечной ткани с образованием корочки на поверхности.

[ГОСТ 34884—2022, статья 83]

38

подкапчивание: Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции дымом или коптильным ароматизатором, или дымом и коптильным ароматизатором при температуре не более 40 °С для придания легкого вкуса и запаха копченой продукции.

[ГОСТ 34884—2022, статья 85]

39

вяление: Процесс частичного обезвоживания пищевой рыбной продукции под воздействием воздуха при регулируемых или нерегулируемых параметрах влажности, температуры и скорости движения воздуха до установленной массовой доли влаги вяленой продукции более 30 %.

[ГОСТ 34884—2022, статья 87]

40

подвяливание: Процесс частичного обезвоживания пищевой рыбной продукции под воздействием воздуха при регулируемых или нерегулируемых параметрах влажности, температуры и скорости движения воздуха до установленной массовой доли воды провесной продукции свыше 50 % до 60 %.

[ГОСТ 34884—2022, статья 88]

41

подсушивание: Процесс частичного обезвоживания пищевой рыбной продукции посредством тепловой обработки нагретым воздухом или инфракрасным излучением до уплотнения поверхностного слоя продукта с образованием корочки.

[ГОСТ 34884—2022, статья 84]

42 **тиндализация:** Процесс неоднократной пастеризации с определенным интервалом времени для уничтожения вегетативных клеток бактерий, проросших из термостойких спор.

43 **эксгаустирование:** Процесс удаления воздуха из продукта, находящегося в банке, перед укупориванием для частичного снижения давления внутри банки.

44 **деаэрация:** Процесс частичного удаления воздуха из продукта перед фасованием в банки.

45

фасование: Размещение продукции в упаковку или упаковочный материал с предварительным или одновременным дозированием продукции.

[ГОСТ 16299—2022, статья 38]

46

укупоривание: Процесс закрытия укупорочным средством отверстия упаковки для сохранения ее содержимого и обеспечения барьера от воздействия внешней среды.

[ГОСТ 16299—2022, статья 4]

Группы рыбных консервов

47 **натуральные рыбные консервы:** Пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с добавлением или без добавления к основным компонентам пряностей, в герметично укупоренной упаковке, без предварительной тепловой обработки компонентов, подвергнутая стерилизации.

48 **натуральные рыбные консервы с добавлением масла:** Пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений без предварительной тепловой обработки, с добавлением растительного масла, либо свиного жира, либо жира печени, в которой массовая доля отстоя в масле не нормируется, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации.

49 **рыбные консервы в масле:** Рыбные консервы из подвергнутого или не подвергнутого предварительной обработке основного компонента, залитого растительным маслом, в которых нормируется массовая доля отстоя в масле.

Примечание — В случае ароматизации растительного масла могут быть использованы пряности, пряные травы и/или их экстракты, концентрированные и сухие томатные продукты, овощи, ароматизаторы, включая коптильные, натуральные или идентичные натуральным.

50 **рыбные консервы в соусе [заливке]:** Рыбные консервы из подвергнутого или не подвергнутого предварительной обработке основного компонента и соуса [заливки].

Примечание — В случае необходимости устанавливают требования, позволяющие обеспечить идентификационные признаки, например по массовой доле сухих веществ.

51 **рыбные консервы в желе:** Рыбные консервы из подвергнутого или не подвергнутого предварительной обработке основного компонента и желе.

52 **рыбные консервы с животным жиром:** Рыбные консервы из подвергнутого предварительной тепловой обработке основного компонента с внесением пищевого топленого животного жира.

53 **рыборастительные консервы:** Рыбные консервы из подвергнутого или не подвергнутого предварительной обработке основного компонента и компонентов растительного происхождения, с добавлением или без добавления заливки, соуса или растительного масла.

54 **рыбные консервы с гарниром:** Рыборастительные консервы из подвергнутого или не подвергнутого предварительной обработке основного компонента и гарнира, с добавлением или без добавления заливки, соуса или растительного масла.

55 **рыбные консервы уха:** Рыбные консервы из одного или нескольких видов рыбы, включая субпродукты молок, печени, икры с добавлением или без добавления компонентов растительного происхождения, которые содержат бульон.

Примечание — В случае необходимости устанавливают требования, позволяющие обеспечить идентификационные признаки, например по массовой доле сухих веществ.

56 **рыбные консервы супы:** Рыбные консервы из одного или нескольких видов рыбы, включая субпродукты молок, печени, икры рыбы, моллюсков, иглокожих, а также водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей с добавлением круп, с добавлением или без добавления иных компонентов растительного происхождения, водных беспозвоночных, водорослей, которые содержат бульон.

Примечание — В случае необходимости устанавливают требования, позволяющие обеспечить идентификационные признаки, например по массовой доле сухих веществ.

57 **фаршевые рыбные консервы:** Рыбные консервы в виде фаршевой массы или фаршевых изделий однородной или неоднородной структуры различной степени измельчения.

58 **паштетные рыбные консервы:** Рыбные консервы в виде однородной массы мажущейся консистенции или массы мажущейся консистенции с включениями пищевых ингредиентов.

Группы пресервов

59 **пресервы с предварительной тепловой обработкой:** Пресервы из подвергнутого тепловой обработке основного компонента, с добавлением или без добавления гарнира, залитые соусом, растительным маслом или заливкой.

Примечание — К тепловой обработке относятся: варка, обжаривание, бланширование, подвяливание, подкапчивание, холодное копчение, горячее копчение, вяление и т. п.

60 **пресервы пряного посола:** Пресервы из рыбы, обработанной пищевой солью, с добавлением пряностей, в пряной заливке.

61 **пресервы специального посола:** Пресервы из рыбы, обработанной пищевой солью и сахаром, в соле-сахарной заливке.

62 **пресервы в масле [соусе; заливке; желе]:** Пресервы из подвергнутого или не подвергнутого предварительной обработке основного компонента и растительного масла [соуса; заливки; желе].

63 **пресервы с гарниром:** Пресервы из подвергнутого или не подвергнутого предварительной обработке основного компонента и гарнира, с добавлением заливки, растительного масла или соуса.

64 **фаршевые пресервы:** Пресервы в виде фаршевой массы или фаршевых изделий однородной или неоднородной структуры различной степени измельчения.

65 **паштетные пресервы:** Пресервы в виде однородной массы мажущейся консистенции или массы мажущейся консистенции с включениями пищевых ингредиентов.

Виды брака и дефекты рыбных консервов и пресервов

66 **бомбаж рыбных консервов [пресервов]:** Дефект рыбных консервов [пресервов] в виде выпуклости донышка и крышки банки под воздействием образовавшихся газов, не исчезающей после надавливания.

67 **металлический привкус рыбных консервов:**

68 **перезревание пресервов:** Дефект, характеризующийся ухудшением консистенции и вкусо-ароматических свойств содержимого пресервов, происходящим в результате биохимических и физико-химических процессов.

69 **посторонние примеси в рыбных консервах [пресервах]:** Вещества (включения) в рыбных консервах [пресервах], которые не являются производными компонентов пищевой продукции растительного и животного происхождения, определяются любым методом, в том числе увеличением, и указывают на нарушение санитарных правил и норм производства.

Примечание — Примеры посторонних примесей: камни, песок, пластик, бумага, стекло и т. п.

70 **птичка:** Дефект рыбных консервов и пресервов, характеризующийся деформацией крышки или донышка банки в виде уголков у закаточного шва.

71 **скисание рыбных консервов:** Дефект рыбных консервов, характеризующийся образованием кислого запаха и вкуса, изменением цвета и состояния заливки в результате жизнедеятельности термофильных микроорганизмов, без вздутия герметичной упаковки.

72 **старение рыбных консервов:** Дефект рыбных консервов, характеризующийся снижением пищевой ценности с потерей свойственного аромата и вкуса, изменением цвета и/или структуры заливки, желе, соуса или основного компонента.

73 **хлопуша:** Дефект рыбных консервов, в виде выпуклости донышка или крышки банки, исчезающей при надавливании на крышку или донышко и возникающей на донышке или крышке банки с характерным хлопающим звуком.

Показатели качества и безопасности рыбных консервов и пресервов

74 **массовая доля сухих веществ:** Показатель качества, отражающий отношение массы сухого остатка продукта к массе продукта до его высушивания, выраженное в процентах.

75 **общая кислотность:** Показатель, характеризующий содержание в рыбных консервах и пресервах всех кислот и их кислых солей (в градусах или процентах кислоты), реагирующих со щелочью при титровании в присутствии фенолфталеина.

76 **активная кислотность:** Показатель, характеризующий концентрацию ионов водорода в рыбных консервах и пресервах, выраженный в единицах pH.

77 **фикотоксины:** Природные ядовитые вещества, продуцируемые некоторыми видами водорослей и микроводорослей и способные накапливаться в моллюсках (кроме головоногих) и внутренних органах крабов.

78 **массовая доля отстоя в масле:** Показатель, отражающий отношение массы отстоя к массе нетто рыбных консервов, выраженное в процентах.

Алфавитный указатель терминов

ароматизатор коптильный 14
бланширование 34
бомбаж пресервов 66
бомбаж рыбных консервов 66
варка 35
вяление 39
газ упаковочный 13
гарнир 9
деаэрация 44
доля отстоя в масле массовая 78
доля сухих веществ массовая 74
заливка 11
изделия фаршевые 7
ингредиент пищевой 6
кислотность активная 76
кислотность общая 75
компонент пищевой продукции 6
компонент пресервов основной 23
компонент рыбных консервов основной 17
консервы растительно-рыбные 2
консервы рыбные 1
консервы рыбные в желе 51
консервы рыбные в заливке 50
консервы рыбные в масле 49
консервы рыбные в соусе 50
консервы рыбные натуральные 47
консервы рыбные паштетные 58
консервы рыбные с гарниром 54
консервы рыбные с добавлением масла натуральные 48
консервы рыбные с животным жиром 52
консервы рыбные супы 56
консервы рыбные уха 55
консервы рыбные фаршевые 57
консервы рыборастительные 53
копчение горячее 32
копчение полугорячее 33
копчение холодное 31
летальность 19
маринование 30
обжаривание 37
обработка предварительная 28
отстой в масле 18
панирование 36
пастеризация 27
перезревание пресервов 68
подвяливание 40
подкапчивание 38
подсушивание 41
полуконсервы рыбные 3
посол 29
препарат коптильный 14
пресервы 4

пресервы в желе 62
пресервы в заливке 62
пресервы в масле 62
пресервы в соусе 62
пресервы с предварительной тепловой обработкой 59
пресервы пряного посола 60
пресервы с гарниром 63
пресервы специального посола 61
пресервы фаршевые 64
пресервы паштетные 65
привкус рыбных консервов металлический 67
примеси в рыбных консервах посторонние 69
примеси в пресервах посторонние 69
птичка 70
раствор солевой 10
режим стерилизации рыбных консервов 21
скисание рыбных консервов 71
созревание пресервов 16
созревание рыбных консервов 16
соус 12
среда газовая модифицированная 13
старение рыбных консервов 72
стерилизация консервов 26
стерильность рыбных консервов промышленная 20
струвит 15
субпродукты рыбы 8
температура стерилизации рыбных консервов эталонная 22
тиндализация 42
тузлук 24
тузлук натуральный 25
укупоривание 46
фасование 45
фикотоксины 77
хлопуша 73
часть составная 5
эксгаустирование 43

Приложение А
(справочное)

Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в странах СНГ

Структурный элемент	Наименование технического регламента или нормативного правового акта	Государство — участник СНГ
1, 3, 4, 26, 27, 47, 48, 77	Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
6	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU

УДК 664.951.7:664.951.5:006.354

МКС 67.120.30
01.040.67

Ключевые слова: рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, рыбные консервы, пресервы, термины, определения

Редактор *Е.Ю. Митрофанова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 02.10.2024. Подписано в печать 16.10.2024. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,48.

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