ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 56418— 2026

КОНСЕРВЫ ИЗ ПЕЧЕНИ, ИКРЫ И МОЛОК РЫБ «ПО-МУРМАНСКИ»

Технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2026

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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 Техническим комитетом по стандартизации ТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 марта 2026 г. № 264-ст

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 56418—2015

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2026

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ ИЗ ПЕЧЕНИ, ИКРЫ И МОЛОК РЫБ «ПО-МУРМАНСКИ»

Технические условия

Canned fish liver, roe and milt «in the Murmansk style».
Specifications

Дата введения — 2027—02—01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рыбные консервы из сырца (свежих) печени, икры и молок рыб «По-мурмански», изготовленные в морских условиях при осуществлении процессов производства на судах (далее — консервы).

Видовой состав рыб, используемых для изготовления консервов, приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 5981 Банки и крышки к ним металлические для консервов. 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 10444.1 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

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

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

ГОСТ 10444.9 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11 (ISO 15214:1998) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

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

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

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

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

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

Издание официальное

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

ГОСТ 30054 Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей. Термины и определения

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

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ 31266 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

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

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

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

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

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ 34141 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой

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

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

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

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

ГОСТ ISO 5492 Органолептический анализ. Словарь

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

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

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

ГОСТ Р 51074 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51232 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51574 Соль пищевая. Общие технические условия

ГОСТ Р 71415 Продукция рыбная пищевая. Титриметрический метод определения кислотного числа жира

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], [2], ГОСТ ISO 5492, ГОСТ 30054, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **печень [икра, молоки] рыбы-сырец (свежая[ие]):** Печень [икра, молоки], полученная[ые] из рыбы-сырца (свежей).

3.2 **консервы из печени, икры и молок рыб «По-мурмански»:** Рыбные консервы из сырца (свежих) печени, или икры и печени, или икры и молок рыб в виде тонкоизмельченной однородной массы с добавлением пищевой соли, изготовленные в морских условиях при осуществлении процессов производства на судах.

Примечание — Технология изготовления консервов предусматривает предварительную зачистку печени, ястыков икры и молок рыб, их измельчение и одновременное удаление всех нематод, пленок и кровеносных сосудов.

4 Классификация

По настоящему стандарту в зависимости от используемого сырья выпускают консервы:
- из печени трески [пикши];
- из икры трески [трески и сайды] и печени трески;
- из икры пикши [пикши и сайды] и печени пикши;
- из икры трески [трески и сайды] и молок трески;
- из икры пикши [пикши и сайды] и молок пикши.

Ассортимент консервов приведен в приложении Б.

5 Технические требования

5.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], [2].

5.2 Характеристики

5.2.1 Предварительно зачищенное и измельченное свежее сырье должно быть равномерно перемешано с пищевой солью, уложено в банки с герметичным укупориванием и стерилизовано по режиму,

обеспечивающему соответствие консервов по микробиологическим показателям требованиям, установленным в [1].

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Вкус	Свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса. Может быть легкий привкус горечи, свойственный печени пикши, не связанный с окислением жира
Запах	Свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха
Состояние:	
- печени	Тонкоизмельченная, однородная масса с наличием или без наличия выделившегося рыбного жира
- икры и печени; икры и молок	Тонкоизмельченная, однородная масса с включениями икры-зерна; может быть с наличием незначительного количества выделившегося бульона* или рыбного жира. Допускается для всех консервов: - припекание массы ко внутренней поверхности банки; - наличие в массе следов выхода пузырьков воздуха
- выделившегося рыбного жира (при наличии)	Жидкий, прозрачный
Консистенция:	
- печени	Нежная, мажущаяся
- икры и печени	Плотная или уплотненная; суховатая
- икры и молок	Уплотненная или плотная; суховатая
Порядок укладывания	Масса уложена плотно, без пустот. Допускается неравномерное заполнение банки продуктом с незначительными пустотами
Цвет:	Однородный или неоднородный по всей массе в одной банке.
- печени	Бледно-розовый или бежевый с серым оттенком
- икры и печени	Светло-бежевый или бежевый с розовым либо серым оттенком
- икры и молок	Бежевый различных оттенков
- выделившегося рыбного жира (при наличии)	Светло-соломенный или соломенный
Наличие посторонних примесей	Не допускается
* Жидкая водно-белковая составная часть консервов с наличием на ее поверхности рыбного жира или без него, выделившаяся в банке в процессе стерилизации.	

5.2.3 По химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля поваренной соли, %	1,2—2,0
Кислотное число жира — для консервов из печени, мг КОН/г, не более	4,0

5.2.4 По показателям безопасности (содержание токсичных элементов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов, нитрозаминов, диоксинов, микробиологические показатели) консервы должны соответствовать требованиям [1], [2].

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, используемое для изготовления консервов, должно соответствовать следующим требованиям:

- печень трески [пикши]-сырец (свежая) — целая или кусочками, чистая без пятен и потемневших мест, консистенция плотная, эластичная;
- икра трески [пикши, сайды]-сырец (свежая) — ястыки третьей-четвертой стадии зрелости; зерна икры достаточно развиты и легко отделяются друг от друга;
- молоки трески [пикши]-сырец (свежие) — третьей (поздней)-четвертой стадии зрелости, цвет от бело-розового до белого, консистенция упругая, плотная;
- соль пищевая не ниже первого сорта (помола № 0 или № 1) — по ГОСТ Р 51574.

Допускается использовать пищевую соль, приобретаемую по импорту или по иному документу по стандартизации, не уступающую по качеству требованиям ГОСТ Р 51574.

Рыба-сырец (свежая), при разделке которой проводится сбор печени, икры и молок — рыба без признаков жизни, находящаяся при температуре не выше температуры среды обитания или охлаждаемая. Рыба без наружных повреждений. Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду рыбы. Может быть обильное покрытие рыбы естественной слизью, потускневшая поверхность. Глаза светлые, выпуклые. Допускаются потускневшие и слегка опавшие, но не ниже уровня орбит. Жабры красные, побледневшие или темно-красные. Консистенция плотная или слегка ослабевшая. Запах, свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов.

Срок хранения печени, ястыков икры и молок рыб, используемых для изготовления консервов, должен быть не более 4 ч при температуре от 0 °С до 5 °С.

5.3.2 Вода, используемая в процессе изготовления консервов, должна соответствовать требованиям:

- вода питьевая — ГОСТ Р 51232, [3];
- вода чистая (морская или пресная, в том числе обеззараженная (очищенная)), которая не содержит микроорганизмов, вредных, радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности пищевой рыбной продукции [1], [4].

5.3.3 Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2].

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки с продукцией — по [1], [5], ГОСТ Р 51074, ГОСТ 11771.

Дополнительно на потребительскую упаковку наносят:

- сведения об использовании измельченного сырья в составе продукции;
- надпись: «Изготовлено в море из свежего сырья».

Допускается:

- указывать наименование вида трески в составе продукции;
- наносить сведения о географическом указании или ином средстве индивидуализации консервов (при наличии) в виде установленных законодательством словесных обозначений или соответствующей эмблемы.

Использование в наименовании консервов средств индивидуализации, которым предоставляется правовая охрана и которые являются интеллектуальной собственностью, не должно нарушать интеллектуальных прав, зарегистрированных в установленном гражданским законодательством порядке.

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по [5], ГОСТ 11771, ГОСТ 14192.

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

5.5 Упаковка

5.5.1 Консервы упаковывают по ГОСТ 11771 и выпускают в металлических банках сборных или цельных по ГОСТ 5981 или в банках с легко вскрываемой крышкой по документам по стандартизации.

Рекомендуемая вместимость банок — не более 353 $см^3$.

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

5.5.3 Консервы упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 34033 или иным документам по стандартизации.

Предварительно консервы могут быть уложены в групповую сувенирную упаковку.

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

5.5.5 Допускается использовать другие виды упаковки, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям [6], и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.6 Упаковка должна соответствовать требованиям [6] и обеспечивать сохранность и качество консервов 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 Консервы принимают партиями. Определение партии — по ГОСТ 8756.0 или [2]; объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

6.2 Контроль органолептических показателей, внешнего вида упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки, массы нетто, правильности упаковывания и маркирования консервов проводят в каждой партии.

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

6.4 Контроль содержания диоксинов в консервах проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в рыбном сырье, в том числе в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ ISO/TS 17728, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164 и [7].

Подготовка проб для определения:

- органолептических и химических показателей — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26664;
- массы нетто — по ГОСТ 26664;
- токсичных элементов, в том числе для определения ртути — по ГОСТ 26929, ГОСТ 34141;
- хрома для консервов в хромированных банках — по ГОСТ EN 13804, ГОСТ 31671;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669 и [7].

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 10444.1, ГОСТ ISO 11133 и [7].

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 26664.

7.3 Определение внешнего вида, герметичности и состояния внутренней поверхности металлических банок — по ГОСТ 8756.18.

7.4 Определение химических показателей:

- массовой доли поваренной соли — по ГОСТ 27207;
- кислотного числа жира — по ГОСТ Р 71415.

7.5 Определение массы нетто — по ГОСТ 26664.

7.6 Определение микробиологических показателей:

- промышленной стерильности — по ГОСТ 30425;
- мезофильных молочнокислых микроорганизмов — по ГОСТ 10444.11;
- дрожжей и плесневых грибов — по ГОСТ 10444.12;

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15;
- ботулинических токсинов и Clostridium botulinum — по ГОСТ 10444.7;
- Bacillus cereus — по ГОСТ 10444.8;
- Clostridium perfringens — по ГОСТ 10444.9, ГОСТ 31744.

7.7 Определение токсичных элементов:
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141, [8], [9], [10];
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628, ГОСТ 34141, [11];
- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 34141, ГОСТ 34427, [12], [13];
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141, [8], [9], [10];
- олова (в консервах в сборных жестяных банках) — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538;
- хрома (в консервах в хромированных банках) — по ГОСТ EN 14083, [10].

7.8 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, [14], [15], [16].

7.9 Определение полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983, [17].

7.10 Определение пестицидов — по [18], [19].

7.11 Определение диоксинов — по ГОСТ 31792, ГОСТ 34449, [20].

7.12 Определение нитрозаминов — по [21].

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

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

8.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

8.2 Хранение

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

8.2.2 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения консервов (с даты изготовления), мес, не более:
- 42 — при температуре от 0 °С до 20 °С;
- 30 — при температуре от 0 °С до 30 °С.

8.2.3 Сроки годности и условия хранения консервов, отличающиеся от указанных в пункте 8.2.2, устанавливает изготовитель в соответствии с принятым порядком и с учетом требований [22], а также нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, действующих на территории Российской Федерации.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

Видовой состав рыб приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование рыбы	
на русском языке	на латинском языке
Семейство Тресковые (*Gadidae*) Вид рода Gadus	
Треска (треска атлантическая)	Gadus morhua
Вид рода Melanogrammus	
Пикша	Melanogrammus aeglefinus
Вид рода Pollachius	
Сайда	Pollachius virens

Приложение Б
(справочное)

Ассортимент консервов

По настоящему стандарту могут изготавливаться консервы следующего ассортимента:
- печень трески «По-мурмански»*;
- печень пикши «По-мурмански»;
- ассорти из икры и печени трески «По-мурмански»;
- ассорти из икры трески и сайды и печени трески «По-мурмански»;
- ассорти из икры и печени пикши «По-мурмански»;
- ассорти из икры пикши и сайды и печени пикши «По-мурмански»;
- ассорти из икры и молок трески «По-мурмански»;
- ассорти из икры трески и сайды и молок трески «По-мурмански»;
- ассорти из икры и молок пикши «По-мурмански»;
- ассорти из икры пикши и сайды и молок пикши «По-мурмански».

* Наименование консервов зарегистрировано в форме географического указания [23], номер государственной регистрации 270.

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] СанПиН 1.2.3685-21 — Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания

[4] Методические указания о порядке проведения инспекций рыбоперерабатывающих предприятий на соответствие единым ветеринарно-санитарным требованиям Российской Федерации и республики Беларусь, утвержденные руководителем Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору Российской Федерации 22.09.2009 и заместителем Министра сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь 22 ноября 2009 г.

[5] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 — Пищевая продукция в части ее маркировки

[6] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 — О безопасности упаковки

[7] 01-19/9-11 — Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания

[8] МУК 4.1.1501-03 — Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации цинка, кадмия, свинца и меди в пищевых продуктах и продовольственном сырье

[9] МУК 4.1.986-00 — Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

[10] МУ 01-19/47-11 — Методические указания. Атомно-абсорбционные методы определения токсичных элементов в пищевых продуктах и пищевом сырье

[11] МУК 4.1.1506-03 — Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации мышьяка в рыбе, рыбных и других продуктах моря

[12] МУК 4.1.1472-03 — Атомно-абсорбционное определение массовой концентрации ртути в биоматериалах животного и растительного происхождения (пищевых продуктах, кормах и др.)

[13] МУ 5178-90 — Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции

[14] МУК 2.6.1.1194-03 — Методические указания. Ионизирующее излучение, радиационная безопасность. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[15] МУК 4.3.2503-09 — Стронций-90. Определение удельной активности в пищевых продуктах

[16] МУК 4.3.2504-09 — Цезий-137. Определение удельной активности в пищевых продуктах

[17] МУК 4.1.1023-01 — Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов (ПХБ) в пищевых продуктах

[18] МУ 2142-80 — Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

[19] МУК 2482-81 — Временные методические указания по определению хлорорганических пестицидов (ДДТ, ДДЕ, ДДД, альфа- и гамма-ГХЦГ) в рыбе и рыбных продуктах методом газо-жидкостной хроматографии

[20] Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии от 1 июня 1999 г.

[21] МУК 4.4.1.011-93 — Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

[22] МУК 4.2.1847-04 — Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов

[23] Открытый реестр географических указаний и наименований мест происхождения товаров Российской Федерации

УДК 664.951:658.562.012.7(083.7):006.354 ОКС 67.120.30

Ключевые слова: консервы из печени, икры, молок рыб «По-мурмански», классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

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

Сдано в набор 26.03.2026. Подписано в печать 07.04.2026. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,12.

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