МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
16676—
2019**

Консервы рыбные

УХА И СУПЫ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

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 Атлантическим филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» [Атлантический филиал ФГБНУ «ВНИРО» («АтлантНИРО»)]

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 июля 2019 г. № 120-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	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 сентября 2019 г. № 687-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 16676—2019 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2020 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 16676—71

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»

© Стандартинформ, оформление, 2019

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 4
4 Классификация 4
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 8
7 Методы контроля 8
8 Транспортирование и хранение 9
Приложение А (рекомендуемое) Ассортимент рыбных консервов — ухи и супов 10
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов 11
Библиография 12

МКС 67.120.30

Поправка к ГОСТ 16676—2019 Консервы рыбные. Уха и супы. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 8 2020 г.)

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

Консервы рыбные

УХА И СУПЫ

Технические условия

Canned fish. Ukha and soups. Specifications

Дата введения — 2020—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рыбные консервы — уху и супы (далее — консервы).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 814 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1128 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1721 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 2874* Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 3343 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 5717.1 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5784 Крупа ячменная. Технические условия

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

ГОСТ 62923 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 7631—2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

ГОСТ 7977 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 7981 Масло арахисовое. Технические условия

ГОСТ 8756.0 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.18 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки

ГОСТ 8807 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

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

Издание официальное

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

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

ГОСТ 10444.8 (ISO 7932:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С

ГОСТ 10444.9 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

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

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

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

ГОСТ 13830* Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 17594 Лист лавровый сухой. Технические условия

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

ГОСТ 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 26808 Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ

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 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 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29053 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055 Пряности. Кориандр. Технические условия

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

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

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

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

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия».

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

ГОСТ 31694 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

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

ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999; ISO 6888-2:1999; ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31760 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31789 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Количественное определение содержания биогенных аминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31791 Эфирные масла и цветочно-травянистое эфиромасличное сырье. Технические условия

ГОСТ 31792 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксиноподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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

ГОСТ 32004 Рыба мелкая охлажденная. Технические условия

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

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

ГОСТ 32366 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 32744 Рыба мелкая мороженая. Технические условия

ГОСТ 32856 Укроп свежий. Технические условия

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

ГОСТ 32910 Сельдь мороженая. Технические условия

ГОСТ 33540 Морковь столовая свежая для промышленной переработки. Технические условия

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

ГОСТ 33681 Продукты пищевые. Определение антибиотиков методом инверсионной вольтамперометрии (левомицетин, тетрациклин)

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

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

ГОСТ 34190 Субпродукты рыбы мороженые. Технические условия

ГОСТ 34212 Петрушка свежая. Технические условия

ГОСТ 34220 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия

ГОСТ 34306 Лук репчатый свежий. 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

ГОСТ 34462 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма. Определение содержания неорганического мышьяка методом высокоэффективной жидкостной хроматографии — масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой

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

ГОСТ ISO 3516 Масло эфирное из плодов кориандра (*Coriandrum sativum* L.). Технические условия

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

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) 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 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 ГОСТ ISO 5492, ГОСТ 30054, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **рыбные консервы — уха** (canned fish-ukha): Консервы из одного или нескольких видов рыб с добавлением или без добавления пряностей, растительных компонентов, томатных продуктов с заливкой или без заливки бульоном или солевым раствором.

3.2 **рыбные консервы — супы** (canned fish-soups): Консервы из одного или нескольких видов рыб с добавлением или без добавления пряностей, растительных компонентов, томатных продуктов, круп, с заливкой или без заливки бульоном или солевым раствором.

4 Классификация

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

- уха из рыбы;
- уха из рыбы с добавлением печени рыб;
- уха из рыбы с добавлением печени рыб и хрящей осетровых рыб;
- уха из рыбы и субпродуктов рыбы;
- уха из субпродуктов рыбы;
- суп из рыбы;
- суп из фаршевых изделий с добавлением печени рыб.

4.2 Ассортимент консервов приведен в приложении А.

5 Технические требования

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

5.2 Характеристики

5.2.1 Рыба, разделанная на тушку или куски, а также печень; фаршевые изделия; субпродукты, полученные при разделке рыбы [головы, калтычки, хрящи осетровых рыб, позвоночные кости с приезями мяса, срезки мяса, плавники с приезями мяса (кроме хвостового), приголовные и прихвостовые части], должны быть уложены в банки с добавлением или без добавления пряностей и других пищевых компонентов с заливкой или без заливки бульоном или солевым раствором.

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

5.2.2 По показателям безопасности консервы должны соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %	1,2—2,5
Массовая доля сухих веществ, %, не менее: для консервов: - «Уха «Атлантика», «Уха «Мурманская», «Уха «Тихоокеанская», «Уха «Южная» - «Уха «Камчатская», «Уха из трески концентрированная», «Суп рыбный «Любительский», «Суп рыбный с фрикадельками» - для консервов остальных наименований	 17 25 20
Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту) для консервов с добавлением томатной пасты, %, не более	0,5
Массовая доля бульона, %, не более для консервов: - «Уха из трески концентрированная», «Уха «Камчатская», «Суп рыбный «Любительский», «Суп рыбный с фрикадельками» - «Уха «Азовская» - «Уха «Атлантика», «Уха «Мурманская», «Уха «Тихоокеанская», «Уха «Южная» - для консервов остальных наименований	 30 40 50 35

5.2.4 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Вкус	Свойственный вареному мясу рыбы, рыбному бульону с легким привкусом внесенных компонентов, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный вареному мясу рыбы, рыбному бульону с ароматом внесенных компонентов, без постороннего запаха
Консистенция: - рыбы - хрящей - печени - фаршевых изделий - овощей, круп - костей, плавников, костных образований («жучек»)	 Нежная, сочная, мягковатая. Допускается плотная Мягкая, желеобразная Нежная, сочная Сочная, плотная Мягкая. Допускается плотная для перловой крупы Мягкая

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Состояние: - рыбы, фаршевых изделий	Тушки, куски рыб целые, при выкладывании из банки должны сохранять свою форму. Фаршевые изделия — фрикадельки целые; правильной формы — шарообразные, овальные или цилиндрические. Допускаются: - разламывание отдельных тушек и кусков, фаршевых изделий при выкладывании из банки; - незначительные отклонения от правильной формы у фаршевых изделий
- хрящей, печени	Кусочки произвольной формы
- овощей, круп	Кусочки овощей произвольной формы. Крупы целые, без комков. Допускается незначительная разваренность для крупы
- бульона	Прозрачный. Допускается: - непрозрачный для консервов с добавлением томатной пасты; - помутнение от взвешенных частиц белка и кожи
Характеристика разделки	Голова*, плавники*, внутренности, в том числе икра и молоки, чешуя, костные образования («жучки»), черная пленка удалены; сгустки крови зачищены. Допускаются: - плавники, включая хвостовой, у рыбы при длине тушки не более 10 см (кроме речных ерша и окуня); - плавники (кроме хвостового) у рыбы при длине тушки не более 14 см (кроме речных ерша, окуня и карася океанического), у барабули, кефали, корюшки, наваги, налима, пикши, ряпушки, салаки, саргана, сардинеллы, сардинопса, сардины, сельди, скумбрии, смариды, ставриды, терпуга и трески; - икра или молоки у рыбы при длине тушки не более 10 см; у речных ерша и окуня, камбалы, корюшки, салаки, сардины; у рыбы, разделанной без разрезания брюшка; - костные образования («жучки») у черноморской ставриды при длине тушки не более 11 см; - остатки черной пленки у хека
Наличие чешуи	Удалена. Допускаются: - единичные чешуйки у зубатки, камбалы, ряпушки сибирской, салаки, сардинеллы, сардинопса, сардины, толстолобика; - чешуя у бычков, лососевых рыб, палтуса, ряпушки европейской, скумбрии, ставриды, тресковых рыб, хека
Цвет бульона	От кремового до светло-коричневого; при добавлении моркови и томатной пасты (пюре) — от розоватого до оранжево-красного
Наличие посторонних примесей	Не допускается
* Головы и плавники отдельных видов рыб (согласно рецептуре) используют при изготовлении консервов. У голов должны быть удалены жабры и остатки внутренностей.	

5.3 Требования к сырью и материалам

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

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

- рыба охлажденная — ГОСТ 814, ГОСТ 32004 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- рыба мороженая — ГОСТ 17661, ГОСТ 32366, ГОСТ 32744, ГОСТ 32910 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- субпродукты рыбы мороженые — ГОСТ 34190 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- фарш рыбный пищевой мороженый — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- печень тресковых рыб — сырец (свежая), охлажденная или мороженая — 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;
- масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129;
- масло соевое рафинированное — ГОСТ 31760;
- масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981;
- масло горчичное рафинированное — ГОСТ 8807;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;
- масло оливковое — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- крупа перловая — ГОСТ 5784;
- крупа рисовая — ГОСТ 6292;
- лук репчатый свежий — ГОСТ 1723, ГОСТ 34306;
- лук репчатый сушеный — ГОСТ 32065;
- морковь столовая свежая — ГОСТ 1721, ГОСТ 32284, ГОСТ 33540;
- морковь столовая сушеная — ГОСТ 32065;
- морковь резаная быстрозамороженная — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- чеснок свежий — ГОСТ 7977, ГОСТ 33562;
- чеснок сушеный — ГОСТ 32065;
- паста томатная, пюре томатное — ГОСТ 3343 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- огурцы соленые — ГОСТ 34220;
- перец душистый — ГОСТ ISO 973;
- перец черный и белый — ГОСТ 29050;
- перец красный молотый — ГОСТ 29053;
- кориандр — ГОСТ 29055;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
- зелень петрушки свежая — ГОСТ 32883, ГОСТ 34212;
- зелень сельдерея свежая — ГОСТ 32883, ГОСТ 34320;
- зелень укропа свежая — ГОСТ 32856, ГОСТ 32883;
- зелень петрушки, сельдерея, укропа свежая быстрозамороженная — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень петрушки, сельдерея, укропа, белые коренья петрушки, сельдерея сушеные — ГОСТ 32065 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень петрушки, сельдерея, укропа соленая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- белые коренья петрушки свежие — ГОСТ 34212;
- белые коренья сельдерея свежие — ГОСТ 34320;
- экстракты пряностей углекислотные — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- эфирные масла пряностей — ГОСТ ISO 3516, ГОСТ 31791 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использовать:

- рыбу с механическими повреждениями по качеству не ниже первого сорта при условии удаления поврежденных частей;
- масло подсолнечное нерафинированное высшего сорта по ГОСТ 1129.

5.3.2 Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1]—[3] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Консервы маркируют в соответствии с [1], [4], ГОСТ 11771 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Дополнительно на этикетке или литографии указывают: «Изготовлено из рыбы аквакультуры» — для консервов, изготовленных из рыбы, являющейся объектом аквакультуры.

Допускается для консервов, изготовленных из нескольких видов рыб и/или объектов аквакультуры, и/или видов (наименований) субпродуктов, перечень зоологических наименований рыб и/или объектов аквакультуры, наименований субпродуктов, включая зоологические наименования рыб, из которых они изготовлены, а также виды разделки указывать в маркировке сведений о составе консервов.

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по [4], ГОСТ 11771, ГОСТ 14192 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Упаковка

5.5.1 Консервы упаковывают по ГОСТ 11771 и выпускают в банках:

- металлических — по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, вместимостью не более 353 $см^3$;
- стеклянных — по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32130 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, вместимостью не более 500 $см^3$.

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

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

5.5.4 Упаковка и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

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

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

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

6.3 Порядок и периодичность контроля физических, химических, микробиологических показателей, а также содержания токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, гистамина, радионуклидов, полихлорированных бифенилов, а для консервов, изготовленных из рыбы аквакультуры, — ветеринарных препаратов, в том числе антибиотиков, гормональных препаратов; для консервов, изготовленных из пресноводных рыб, — 2,4-D кислоты, ее солей и эфиров, устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

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

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

7 Методы контроля

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

Метод отбора проб для определения радионуклидов и микробиологических показателей — по ГОСТ 31904, ГОСТ 32164 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Подготовка проб для определения:

- физических, химических и органолептических показателей — по ГОСТ 8756.0;

- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- хрома для консервов в хромированных банках — по ГОСТ EN 13804, ГОСТ 31671;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669.

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

7.2 Методы контроля:

- физических, химических и органолептических показателей — по ГОСТ 7631—2008 (подраздел 7.2), ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 26808, ГОСТ 27082, ГОСТ 27207;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 33824, ГОСТ 34427, ГОСТ 34462;
- хрома в консервах в хромированных банках — по ГОСТ EN 14083;
- гистамина — по ГОСТ 31789;
- диоксинов — по ГОСТ 31792, ГОСТ 34449;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- остатков антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 33681 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- пестицидов, в том числе 2,4-D кислоты, ее солей и эфиров; нитрозаминов; ветеринарных и гормональных препаратов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ГМО — по ГОСТ 34150 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Анализ на промышленную стерильность проводят по ГОСТ 30425.

Анализ на возбудителей порчи проводят по ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 31744, ГОСТ 31746.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

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

8.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

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

8.2 Хранение

8.2.1 Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов приведены в приложении Б.

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

Приложение А
(рекомендуемое)

Ассортимент рыбных консервов — ухи и супов

А.1 По настоящему стандарту изготавливают консервы следующего ассортимента:

- «Уха «Азовская»;
- «Уха «Атлантика»;
- «Уха «Балтийская»;
- «Уха «Донская»;
- «Уха «Камчатская»;
- «Уха из саргана (куски)»;
- «Уха из зубатки (куски) «Любительская»*;
- «Уха из палтуса (куски) «Любительская»*;
- «Уха «Морская»;
- «Уха «Океаническая»;
- «Уха «Полярная»;
- «Уха «Северная»;
- «Уха «Черноморская»;
- «Уха «Южная»;
- «Уха из налима с печенью концентрированная (куски)»*;
- «Уха из окуня пресноводного (куски)»;
- «Уха из трески концентрированная (куски)»*;
- «Уха концентрированная»;
- «Уха концентрированная «Балтика»;
- «Уха концентрированная «Курильская»;
- «Уха «Мурманская»;
- «Уха «Тихоокеанская»;
- «Суп из ерша пресноводного (куски) «Обский»;
- «Суп из налима пресноводного (куски) «Обский»;
- «Суп рыбный «Любительский»;
- «Суп рыбный рассольник»;
- «Суп рыбный с фрикадельками».

А.2 Допускается изготавливать консервы других наименований с использованием предусмотренного стандартом сырья, соответствующие требованиям настоящего стандарта, технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

---

* В наименовании консервов при маркировке дополнительно указывают зоологическое наименование рыбы.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов

Б.1 Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %, с даты изготовления, мес, не более:

12 — консервы «Уха «Южная»;

24 — консервы остальных наименований.

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 024/2011	Технический регламент на масложировую продукцию
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[5]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки

УДК 664.951:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: консервы рыбные, уха, супы, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

БЗ 7—2019/134

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 20.09.2019. Подписано в печать 04.10.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,70.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
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