

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ

Общие технические условия

СТ РК 1470-2005

Издание официальное

**Комитет по техническому регулированию и метрологии
Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан**

Астана

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Республиканским государственным предприятием "Научно-производственный центр перерабатывающей и пищевой промышленности" Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан и ТК 31 "Продукты питания"

ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства Республики Казахстан

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 9 декабря 2005 года № 458

3 В части маркировки настоящий стандарт гармонизирован с Директивой Совета ЕЭС 13/200/ ЕСО О сближении законов членов Европейского Союза относящихся к маркированию пищевых продуктов, а также с CODEX STAN 1-1985 (Rev.1-1991). Общий стандарт CODEX на маркировку расфасованных пищевых продуктов

В части метода отбора проб настоящий стандарт гармонизирован CODEX ALIMENTARIUS (ДУК 6,5). Планы выборочного контроля для расфасованных пищевых продуктов. Гармонизация проведена ссылкой на вышеуказанные документы в разделах и Приложении Б.

В Приложении Б приведен перечень Международных стандартов и документов Европейских Директив и стандартов, применяемых странами Европейского сообщества при производстве пищевых продуктов, в том числе и консервной продукции.

4 В настоящем стандарте реализованы нормы законов Республики Казахстан: " О техническом регулировании", "О защите прав потребителей ", "О языках в Республике Казахстан", " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", "О качестве и безопасности пищевых продуктов"

5 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2010 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован, распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан

Содержание

1	Область применения	1
2	Нормативные ссылки	1
3	Термины и определения	2
4	Классификация	2
5	Общие технические требования	3
6	Правила приемки	9
7	Методы испытаний	9
8	Транспортирование и хранение	10
9	Гарантии изготовителя	10
Приложение А	Пищевая и энергетическая ценность	11
Приложение Б	Перечень Европейских директив и документов, регламентирующих требования к производству, реализации и контролю пищевой продукции, в том числе консервы рыбной	12
Приложение В	Библиография	13

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ

Общие технические условия

Дата введения 2007.01.01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы рыбные (далее - консервы), изготовленные из рыбы-сырца, охлажденной или мороженой рыбы, и устанавливает требования к продукции, предназначенной для непосредственного употребления в пищу.

Требования по безопасности изложены в п.п. 5.2.4, 5.2.5, 5.3.4

Требования к маркировке в п.п. 5.5

Идентификация продукции проводится по показателям п.п. 5.2.2, 5.2.3

Стандарты Российской Федерации, приведенные в настоящем стандарте применяются в порядке, установленном СТ РК 1.9.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТ РК 1.9-2003 Государственная система стандартизации Республики Казахстан. Порядок применения международных, региональных и национальных нормативных документов по стандартизации, метрологии, сертификации и аккредитации.

СТ РК 2.34-2001 Государственная система обеспечения единства измерений Республики Казахстан Порядок осуществления государственного метрологического надзора за количеством фасованных товаров в упаковках любого вида. Общие требования

СТ РК 1010-2002 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

СТ РК 1081-2002 Порядок разработки технологических инструкций и рецептур на пищевые продукты. Основные положения.

ГОСТ 4.31-82 "Система показателей качества продукции. Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Номенклатура показателей

ГОСТ 814-96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1128-75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1168-86 Рыба мороженная. Технические условия

ГОСТ 1723-86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия.

ГОСТ 5981-88 (ИСО 1361-83, ИСО 3004-1-86) Банки металлические для консервов. Технические условия.

ГОСТ 7825-96 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 8808-2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10444.1-84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе.

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus.

ГОСТ 10444.7-86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum.

ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfrin-gens.

Издание официальное

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые Метод определения дрожжей и плесневых грибов.

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

ГОСТ 11771-93Консервыи пресервыиз рыбы и морепродуктов Упаковкаи маркировка

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 20057-96Рыба океаническогопромысламороженная Техническиеусловия

ГОСТ 23285-78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия.

ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры.

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования.

ГОСТ 26664-85 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей.

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.

ГОСТ 26670-91Продуктыпищевые Методыкультивированиямикроорганизмов

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути.

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия.

ГОСТ 26935-86Продукты пищевые консервированные Метод определенияолова.

ГОСТ 27082-86 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения общей кислотности.

ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия.

ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия.

ГОСТ 30054-93Консервы, пресервыиз рыбы и морепродуктов Терминыи определения

ГОСТ Р 51301-99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка).

ГОСТ Р 51446-99 Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяются термины по ГОСТ 30054, а также следующий термин с соответствующим определением:

Консервы из рыбы: Продукт из рыбного сырья, содержание которого должно быть не менее 50% массы нетто, в герметично укупоренной таре, подвергнутый стерилизации и пригодный для длительного хранения.

Примечание : К рыбному сырью относятся – рыба, рыбный фарш, фаршевые смеси, пищевые отходы при разделке рыб.

4 Классификация

- Консервынатуральныеи натуральныес добавлениеммасла из рыбы, кроме того:
рагу из дальневосточныхлососевыхрыб
молокиосетровыхрыб,
хрящиосетровыхрыб,
- Консервы в желе из рыбы, кроме того:
с добавлением уксусной кислоты
Уха и супы из рыбы, кроме того:

уха из срезков и хрящей осетровых рыб,
уха и супы с добавлением томата
- Консервы в томатном соусе из рыбы, кроме того:
изделия из фарша,
молоки рыб в томатном соусе
- Консервы в различных соусах из рыбы, кроме того:
изделия из фарша
- Консервы в масле из рыбы
обжаренной,
копченой, кроме того:
шпроты,
бланшированной или подсушенной, кроме того:
сардины,
сардины с добавлением томатного соуса,
тунец
-Консервы в маринаде из рыбы
- Консервы из измельченной рыбы, кроме того:
паштет с добавлением томатного соуса
- Консервы рыборастительные
в томатном соусе,
в масле,
в маринаде,
в бульоне, заливках и различных соусах,
4.1 Виды термической обработки
4.1.2 Стерилизация продукта в герметично укупоренной таре при температуре выше 100°С.

5 Общие технические требования

5.1 Консервы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных правил для предприятий рыбной отрасли, по технологическим инструкциям и рецептурам, разработанным и утвержденным по СТ РК 1081.

5.2 Характеристики

5.2.1 Рыба должна быть разделана, уложена в банки, герметично укупорена и стерилизована при температуре выше 100°С

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

Таблица 1- Органолептические показатели консервов

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и горечи
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Для консервов, приготовленных с применением зелени, овощей и пряностей - с легким ароматом составных компонентов
Консистенция: мяса рыбы печени	Нежная, сочная или плотная. Возможна суховатая Нежная, сочная, возможна уплотненная

костей, плавников	Мягкая
Соусы, кремы из майонеза	Однородные, без отделения водянистой части. Может иметь место незначительное отслоения масла
Состояние: рыбы	Куски и тушки, филе и филе-куски рыб целые, при выкладывании из банки не распадаются, поперечный срез кусков или порции рыбы ровный. Допускается: незначительный выступ позвоночной кости над уровнем мяса; частичное припекание кожи и мяса к внутренней поверхности банки; разламывание отдельных кусков рыбы, тушек и филе при выкладывании из банки; косые срезы в отдельных кусках рыбы; наличие отделившихся небольших кусочков кожицы или мяса у крышки и донышка в отдельных банках; хлопья свернувшегося белка;
печени бульона	Кусочки печени целые; С наличием или без наличия жира на поверхности. Допускается наличие взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыб
цвет	Белого соуса - от светло-кремового до кремового. Розового соуса - от розового до светло-оранжевого. Крема из майонеза – от белого до кремового.
фаршевых изделий	Целые правильной формы, одинаковые по размеру. При выкладывании из банки должны сохранять свою форму. Допускаются незначительные отклонения от правильной формы; надламывание отдельных фаршевых изделий при их выкладывании
Цвет: мяса рыб	Свойственный вареному мясу данного вида рыбы. У тунца допускается незначительное количество темных точек и пятен на поверхности кусков рыбы, а также незначительные прожилки темного мяса
печени	От бежевого до светло-коричневого
бульона	Светлый
томатного соуса	От оранжевого до оранжево-красного. Допускается коричневый для консервов из минтая, наваги, терпуга, щуки, камбалы, котлет из частиковых рыб
прозрачность бульона	Прозрачный. Допускается помутнение бульона от взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыб

Характеристика разделки	Голова, внутренности, плавники, «жучки» (костное образование), хрящи у осетровых рыб, кожа и темное мясо у тунцов, черная пленка, хребтовая кость у филе и филе-кусочков должны быть удалены; сгустки крови зачищены; тунцы, и крупные дальневосточные лососевые рыбы могут быть разделаны на спинку и тешу. В консервах допускаются: плавники (кроме хвостового) у мелких рыб при длине тушки не более 14 см; жировой плавник у дальневосточных лососевых рыб; «жучки» у черноморской ставриды; поперечный надрез брюшка около анального отверстия при разделке рыб без разрезания брюшка; срезанное брюшко в кусках и тушках рыбы; остатки внутренностей, икры или молок в отдельных кусках рыб, а также черной пленки у хека.
Порядок укладывания	Куски рыбы и филе-кусочки должны быть плотно уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки. Высота кусков, филе-кусочков или порций рыбы должна быть равна внутренней высоте банки или быть на 4-5мм ниже ее. Возможна фасовка отдельных кусков рыбы, филе-кусков в два ряда или плашмя. Тушки мелких рыб уложены параллельными рядами брюшком вверх или плашмя, или кольцеобразно: первый ряд – спинками вниз, последующие – спинками вверх, головной частью к хвостовой. Филе-кусочки уложены плашмя, параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами. Куски тунца и крупных дальневосточных лососевых рыб, разделанных на спинку и тешу, должны быть спрессованы по форме банки
Количество: кусков, филе, тушек рыбы	Количество кусков крупных экземпляров рыб в банке вместимостью не более 353 $см^3$ должно быть не более трех, не считая одного довеска. Прихвостовых кусков в консервах из крупных экземпляров рыб должно быть не более одного. Прихвостовых кусков в консервах из рыбы, разрезанной пополам, должно быть не более половины, а в консервах из мелкой рыбы, разрезанной на поперечные куски – не более одной трети от общего количества кусков. **Не нормируются:** Количество кусков и тушек мелких рыб, филе, количество рубленых кусочков рыбы и мелких неразделанных рыб; количество прихвостовых кусков: при машинном укладывании сельди, скумбрии, ставриды, сардин и тресковых рыб; при выпуске консервов из океанической рыбы длиной не более 20 см. Допускается при укладывании тушек и филе рыб в банки один довесок
фаршевых изделий	Котлет – не более четырех; тефтелей, фрикаделек и кнелей – не нормируется
хрящей и срезов	Не нормируется
Наличие чешуи	Чешуя должна быть удалена. Допускается: наличие отдельных чешуек у сардинопса, сардинеллы оставлять чешую у лососевых рыб, трески, хека, палтуса, ставриды,

	скумбрии, мелкой сельди
Наличие посторонних примесей	Не допускается

5.2.3 По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Химические и физические показатели консервов

Наименование показателя	Норма
Массовая доля сухих веществ в консервах, %, не менее:	
из обжаренной рыбы и фаршевых изделий осетровых видов рыб	30
из остальных видов рыб и фаршевых изделий	25
из сырой и бланшированной рыбы всех видов	20
из хрящей и срезов осетровых видов рыб	30
Массовая доля поваренной соли, %	1,2-2,5
Массовая доля жира не менее, %	0,7
Кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), % в белом, розовом соусах, креме из майонеза по ГОСТ 27082-89, %	0.1-0.3
Массовая доля рыбы, фаршевых изделий не мене, %	70
Крем из майонеза, %	от 10 до 30

Примечание - Показатели указанные в таблице2, определяются в соответствии с ГОСТ4.31-82.

5.2.4 Консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервовгруппы А.

5.2.5 По содержанию токсичных элементов, пестицидов, гистамина, безапирена, нитрозамина, полихлорированные бифенилы и радионуклидов консервы должны соответствовать нормам санитарных правил [1].

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Применяемое при изготовлении консервов сырье, в том числе импортного производства должно:

- быть разрешено органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан в установленном порядке;
- соответствовать требованиям нормативных правовых актов в области технического регулирования, действующих на территории Республики Казахстан.

5.3.2 Для изготовления консервов сырье должно быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- рыба-сырец – нормативному документу;
- рыба охлажденная – ГОСТ 814;
- рыба мороженная– ГОСТ 1168,ГОСТ 20057,ГОСТ 21230 и нормативномудокументу;
- масло подсолнечное рафинированное – ГОСТ 1129;
- масло соевое рафинированное – ГОСТ 7825;
- масло кукурузное рафинированное – ГОСТ 8808;
- масло хлопковое рафинированное – ГОСТ 1128;
- масло оливковое – нормативному документу;
- масло укропное – нормативному документу;
- паста томатная – ГОСТ 3343;
- морковь свежая, сушеная или быстрозамороженная - нормативному документу

- лук репчатый свежий – ГОСТ 27166;
- лук репчатый сушеный – по действующим нормативным документам;
- зелень и коренья пряных растений – петрушки, укропа, сельдерея – свежая, сушеная, быстрозамороженная или консервированная поваренной солью - нормативному документу;
- лист лавровый - нормативному документу;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830 не ниже высшего сорта;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- перец черный по ГОСТ 29050;
- перец красный горький – ГОСТ 29053;
- вода питьевая – ГОСТ 2874;

5.3.3 Срок хранения мороженой рыбы для изготовления консервов должен быть не более:

2 мес. - дальневосточных лососевых рыб;

1 мес. – сельди иваси;

3 мес. – остальных рыб.

5.3.4 Рыба, используемая для изготовления консервов должна быть доброкачественной, без признаков порчи, посторонних запахов и привкусов, остаточное количество пестицидов, содержание токсичных элементов, гистамина, безапирена, нитрозамина, полихлорированные бифенилы и радионуклидов в которой не превышает норм санитарных правил [1].

5.4 Упаковка

5.4.1 Консервы выпускают в металлических банках вместимостью не более 353 $см^3$ по ГОСТ 5981, а также импортных, указанной вместимостью, изготовленных из материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5.4.2 Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью, или их смесью, разрешенными к применению органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

5.4.3 Технологии производства и фасовки консервов должны обеспечивать сохранность качества и безопасности консервов в течение установленного срока хранения

5.4.4 Допускаемые отклонения от массы нетто консервов должны соответствовать нормам, установленным в соответствии с СТ РК 2.34.

5.4.4 Транспортная упаковка консервов в соответствии с ГОСТ 11771.

5.5 Маркировка

5.5.1 Консервы, поступающие в реализацию должны иметь информацию для потребителя (далее - маркировка) в соответствии с СТ РК 1010, ГОСТ 11771, [3].

5.5.2 Маркировку наносят непосредственно на потребительскую упаковку и транспортную тару, или приклеиваемые к ним этикетки и (или) ярлыки.

5.5.3 Требования к содержанию информации на этикетке:

- сорт (при наличии);

содержание витаминов указывают для консервов с содержанием витаминов В1 и В2 более 0,1 мг и РР более 2,0 мг на 100 г продукта;

- "дата изготовления указана на крышке в первом ряду" наносится рядом со сроком хранения, а для литографированных банок с указанием на крышке только даты изготовления
- надпись "дата изготовления указана на крышке"
- способ употребления (при необходимости)

5.5.4 Информация на дне крышке банок (для продуктов, изготовленных в Республике Казахстан)

5.5.4.1 На дне или крышке не литографированных жестяных и алюминиевых банок с рыбными консервами наносят знаки условных обозначений в три ряда на площади ограниченной первым бомбажным кольцом (или кольцом жесткости).

Первый ряд – дата изготовления продукта (число, месяц, год):

- число две цифры (до цифры девять включительно впереди ставят нуль);
- месяц две цифры (до цифры девять включительно впереди ставят нуль);
- год две последние цифры.

Второй ряд:

- ассортиментный номер – от одного до трех знаков;
- номер предприятия-изготовителя – от одного до трех знаков;

Третий ряд:

- номер смены – одна цифра;
- двухбуквенный код Республики Казахстан – KZ

При обозначении ассортиментного номера и номера предприятия – изготовителя одним или двумя знаками перед ними оставляют пропуск соответственно в два или один знак.

Пример условного обозначения консервов с ассортиментным номером 137, выработанных предприятием-изготовителем номер 157 в первую смену 5 октября 2004 года:

051004
137157
1 KZ

На крышки литографированных банок наносят только реквизиты, отсутствующие на литографии, а дату изготовителя указывают в первом ряду.

Изготовители с односменным режимом работы не указывают номер смены, а знаки условных обозначений наносят на крышку банки в два ряда:

Первый ряд;

- дата изготовителя (число, месяц, год).

Второй ряд:

- двухбуквенный код Республики Казахстан – KZ (на литографированных банках не наносят);
-ассортиментный номер – от одного до трех знаков;
- номер предприятияизготовителя– от одного до трех знаков.

Для изготовителей, оснащенных импортным оборудованием, допускается нанесение знаков условных обозначений в три и два ряда

Информация в три ряда:

Первый ряд:

- число – две цифры (до цифры 9 включительно впереди ставят нуль);
- месяц – буквой, исключая букву "З"
- год – одной последней цифрой года.

Второй ряд:

- номер смены – одна цифра;
- ассортиментный номер – три цифры.

Третий ряд:

- двухбуквенный код Республики Казахстан – KZ;
- номер предприятияизготовителя– от одного до трех знаков

Информацияв два ряда:

Первый ряд:

- двухбуквенный код Республики Казахстан по – KZ (на литографированных банках не наносят);
- дата изготовления – число, месяц, год.

Второй ряд:

- номер смены – одна цифра (для изготовителей с односменным режимом работы не наносят);

ассортиментный номер – от одного до трех и номер предприятия-изготовителя – от одного до трех знаков.

Информационные данные о пищевой и энергетической ценности устанавливаются с учетом норм санитарных правил [1];

- штриховой код (при наличии);

5.5.4 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192, с указанием манипуляционных знаков "Беречь от влаги", "ограничение температуры".

5.5.5 Способы и средства нанесения маркировки не должны влиять на качество и безопасность упакованного продукта.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки по действующим нормативным документам, [4].

6.2 Контроль качества и безопасности, применяемых сырья и материалов осуществляется при входном контроле на соответствие установленным требованиям нормативных документов, с учетом подтверждающих сопроводительных документов (паспорта качества, сертификаты соответствия).

6.3 Периодичность контроля микробиологических показателей, в том числе для подтверждения промышленной стерильности и микробиальной порчи, содержания токсичных элементов, пестицидов, микотоксина патулина, нитратов безапирена нитрозамина гистомина, полихлорированныебифенилыи радионуклидов, устанавливается органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан, но не реже одного раза в 3 месяца.

6.4 Органолептические и физико-химические показатели определяются предприятием-изготовителем в каждой партии готовой продукции.

6.5 Соответствие требованиям безопасности контролируется соответственно с установленным законодательством Республики Казахстан.

6.6 Требования безопасности при проведении микробиологических анализов - в соответствии с санитарными правилами [2].

6.7 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторные испытания на удвоенном количестве образцов, взятых от той же партии. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

6.8 Контролирующие организации проводят контроль качества и безопасности консервов в пределах своей компетенции.

6.9 Споры при разногласиях в оценке качества и безопасности продукции решаются в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан.

7 Методы испытаний

7.1 Отбор и подготовка проб – по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668, [4].

7.2 Определение органолептических показателей, массы нетто, массовой доли составных частей по ГОСТ 26664.

7.3 Выборочный контроль для расфасованных пищевых продуктов, [4].

7.4 Определение внешнего вида осуществляется визуальным контролем.

7.5 Определение внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары по действующим нормативным документам.

7.6 Определение посторонних примесей - визуально.

7.7 Подготовка проб к определению токсичных элементов по ГОСТ 26929, для микробиологических испытаний по ГОСТ 26669.

7.8 Методы испытаний – по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 26664, ГОСТ 26927, ГОСТ 26935, ГОСТ 30425 и в соответствии с 5.2.3 [1], [2].

Содержание пестицидов и гистамина определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Определение токсичных элементов:

- ртути по ГОСТ 26927;
- мышьяка по ГОСТ 26930;
- свинца по ГОСТ Р 51301;
- кадмия по ГОСТ 26933 или ГОСТ Р 51301;
- олова по ГОСТ 26935.

7.9 Методы отбора проб для микробиологических анализов по ГОСТ 26668, подготовка проб по действующим нормативным документам, культивирование микроорганизмов по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе по ГОСТ 10444.1, правила микробиологических исследований по ГОСТ Р 51446.

7.10 Выявление и определение количества Staphylococcus aureus по ГОСТ 10444.2.

7.11 Выявление ботулинических токсинов и clostridium botulinum по ГОСТ 10444.7.

7.12 Определение clostridium perfringens по ГОСТ 10444.9.

7.13 Определение молочнокислых микроорганизмов по ГОСТ 10444.11.

7.14 Определение дрожжей и плесневых грибов по ГОСТ 10444.12.

7.15 Определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ 10444.15.

7.16 Определение остаточных количеств хлорорганических пестицидов по ГОСТ 30349.

7.17 Определение промышленной стерильности по ГОСТ 30425.

7.18 Содержание пестицидов, микотоксина патулина, нитратов безапирена, нитрозамина, полихлорированные бифенилы и радионуклидов определяют по методикам, утвержденным органом Госсанэпиднадзора Республики Казахстан в установленном порядке.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 Пакетирование консервов по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663. Основные параметры и размеры пакетов – по ГОСТ 24597.

8.3 Хранят консервы в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температурах от 0 до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Срок хранения консервов не более 24 месяцев с даты изготовления. В розничную торговую сеть консервы отгружают после их созревания.

Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

9 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие консервов требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Приложение А
(обязательное)

Пищевая и энергетическая ценность

А.1 Пищевая и энергетическая ценность 100 г консервов должна соответствовать таблице А.1

Таблица А .1- Пищевая и энергетическая ценность консервов

Белки, г, не менее	Жиры, г, не менее	Углеводы, г, не менее	Энергетическая ценность, ккал
16,4	0,7	-	8,1

Приложение Б

Перечень Европейских директив и документов, регламентирующих требования к производству, реализации и контролю пищевой продукции, в том числе консервы рыбной

1 CODEX STAN 1 – 1985 (Rev. 1 – 1991) Общий стандарт CODEX на маркировку расфасованных пищевых продуктов.

2 ДУК 6,5. CODEX Alimentarius. Планы выборочного контроля для расфасованных пищевых продуктов.

3 Директива Совета ЕЭС 13/2000/ЕС О сближении законов членов Европейского Союза относящихся к маркированию пищевых продуктов.

4 Директива Совета ЕЭС 50/2000/ЕС по маркировке пищевых продуктов и компонентов пищевых продуктов, содержащих добавки и ароматизирующие вещества, которые были получены из генетически модифицированных организмов.

5 Директива Совета ЕЭС ЕЕС 79/112 О сближении законодательства членов ЕС в отношении этикетирования (маркировки), представления и рекламирования продуктов питания при продаже в соответствии с требованиями потребителей»

6 Директива Совета ЕЭС 2000/13/ЕЕС О сближении законов членов Союза, относящихся к маркированию, представлению и рекламированию пищевых продуктов

7 Директива Совета ЕЭС № 88/388 от 22 июня 1988 г. о сближении законодательств-членов в области ароматизаторов, предназначенных для применения в пищевых продуктах, и сырья, используемого для их производства.

8 Директива Совета ЕЭС № 89/107 от 21 декабря 1988 г., о сближении законодательств-членов в области добавок, которые могут использоваться в пищевых продуктах, и сырья, используемого для их производства.

9 Директива Европарламента и Совета ЕЭС № 95/2 от 20 февраля 1995 г., касающаяся использования пищевых добавок, за исключением красителей и подслащивающих веществ.

10 Регламент Совета ЕЭС № 315/93 от 8 февраля 1993 г., устанавливающий процедуры Сообщества, касающиеся загрязняющих примесей в пищевых продуктах.

11 Директива Совета ЕЭС № 89/396 от 14 июня 1989 г., касающаяся идентификации партий пищевых продуктов.

12 Директива Совета ЕЭС № 90/496 от 24 сентября, касающаяся этикетирования питательной ценности пищевых продуктов.

13 Директива Совета ЕЭС № 89/104/ЕЭС Относительно сближения законодательств стран-членов, регулирующих применение товарных знаков.

14 Директива Совета ЕЭС № 89/109/ЕЭС от 21 декабря 1988 г. О материалах контактирующих с пищевыми продуктами.

15 Директива Совета ЕЭС № 89/397/ЕЭС от 14 июля 1989 г. О проведении официального контроля продуктов, предназначенных для питания.

16 Директива Совета ЕЭС № 89/398/ЕЭС от 3 мая 1989 г. О требованиях к пищевым продуктам, предназначенным для диетического питания.

17 Директива Совета ЕЭС № 90/496 от 24 сентября 1990 г. Об этикетировании продуктов с указанием пищевой ценности.

16 Директива Совета ЕЭС № 93/43/ЕЭС от 14 июля 1993 г. О гигиене продуктов питания.

Приложение В
(справочное)

Библиография

[1] Сан ПиН 4.01.071-03 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

[2] СП 1.2.006-93 Санитарные правила по безопасности работ с микроорганизмами.

[3] CODEX STAN 1 – 1985 (Rev. 1 – 1991) Общий стандарт CODEX на маркировку расфасованных пищевых продуктов.

[4] ДУК 6,5. CODEX ALIMENTARIUS. Планы выборочного контроля для расфасованных пищевых продуктов.

УДК 664.951:006.354 **МКС 67.120.30** **КПВЭД 15.20.14**

Ключевые слова: консервы, показатели качества, приемка, контроль

gost.e-ecolog.ru