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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
34185—
2017**

ПРЕСЕРВЫ ИЗ МЕЛКОЙ НЕРАЗДЕЛАННОЙ РЫБЫ В СОУСЕ, ЗАЛИВКЕ ИЛИ МАСЛЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «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 Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Азовский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства» (ФГБНУ «АзНИИРХ»)

2 ВНЕСЕН Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка»

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 июня 2017 г. № 100-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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 26 сентября 2017 г. № 1217-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34185—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2018 г.

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «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

© Стандартинформ, оформление, 2017, 2018

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 8
Приложение А (справочное) Видовой состав рыб 10
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемые условия хранения и срок годности пресервов 11
Библиография 11

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

ПРЕСЕРВЫ ИЗ МЕЛКОЙ НЕРАЗДЕЛАННОЙ РЫБЫ В СОУСЕ, ЗАЛИВКЕ ИЛИ МАСЛЕ

Технические условия

Preserves of small whole fish in sauce, filling or oil. Specifications

Дата введения — 2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пресервы из мелкой неразделанной рыбы в соусе, заливке или масле (далее — пресервы).

Видовой состав рыб приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ ISO 973—2016 Пряности. Перец душистый [Pimenta dioica (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия

ГОСТ ISO 1003—2016 Пряности. Имбирь (Zingiber officinale Roscoe). Технические условия

ГОСТ 1129—2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1723—2015 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ ISO 2254—2016 Пряности. Гвоздика целая и молотая (порошкообразная). Технические условия

ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством*

ГОСТ 3343—89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ ISO 5492—2014 Органолептический анализ. Словарь

ГОСТ ISO 5561—2015 Пряности. Тмин черный и белый немолотый. Технические условия

ГОСТ 5717.1—2014 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981—2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ ISO 6539—2016 Пряности. Корица (*Cinnamomum zeylanicum Blume*). Технические условия

ГОСТ ISO 7218—2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 8756.0—70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8807—94 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808—2000 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—84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 10444.12—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ ISO/TS 11133-1—2014 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Руководящие указания по приготовлению и производству питательных сред. Часть 1. Общие руководящие указания по обеспечению качества приготовления питательных сред в лаборатории

ГОСТ 11771—93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

ГОСТ EN 13804—2013 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Критерии эффективности методик выполнения измерений, общие положения и способы подготовки проб

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия*

ГОСТ EN 14083—2013 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

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. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

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

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27001—86 Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения консервантов

ГОСТ 27082—2014 Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей. Методы определения общей кислотности

ГОСТ 27207—87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

ГОСТ 28805—90 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия

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

ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29185—2014 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

ГОСТ 30054—2003 Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2008 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31671—2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31726—2012 Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная Е330. Технические условия

ГОСТ 31746—2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747—2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31760—2012 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31789—2012 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Количественное определение содержания биогенных аминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31791—2012 Продукция и сырье эфиромасличное травянистое и цветочное. Технические условия

ГОСТ 31792—2012 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксиноподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31983—2012 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

ГОСТ 32004—2012 Рыба мелкая охлажденная. Технические условия

ГОСТ 32031—2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32130—2013 Банки стеклянные для пищевых продуктов рыбной промышленности. Технические условия

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения содержания стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32744—2014 Рыба мелкая мороженая. Технические условия

ГОСТ 32777—2014 Добавки пищевые. Натрия бензоат Е211. Технические условия

ГОСТ 32807—2014 Рыбы анчоусовые и мелкие сельдевые соленые и пряного посола. Технические условия

ГОСТ 32883—2014 Зеленые культуры овощные свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33540—2015 Морковь столовая свежая для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 33562—2015 (UNECE STANDARD-FFV:2011) Чеснок свежий. Технические условия

ГОСТ 33824—2016 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 33837—2016 Упаковка полимерная для пищевой продукции. Общие технические условия

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 ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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 следующий термин с соответствующим определением:

3.1

мелкая рыба (small-sized fish): Рыба, имеющая незначительный размер, обусловленный особенностями биологии вида, или рыба, для которой ограничение размера установлено в стандартах, нормативных и технических документах.

Примечания

1 К рыбам, имеющим незначительный размер, обусловленный биологическими особенностями вида, относят анчоусы (Engraulis), тюльки (Clupeonella), шпроты (Sprattus) и им подобные.

2 Как правило, ограничение размера связано с технохимическими свойствами неразделанной рыбы, а также потребительскими характеристиками готовой продукции.

[ГОСТ 32911—2014, статья 3.1]

4 Классификация

4.1 По настоящему стандарту изготовляют пресервы следующих наименований:

- килька каспийская неразделанная в томатно-масляном соусе;
- килька каспийская неразделанная в уксусно-масляной заливке;
- килька черноморская неразделанная в ароматизированном масле;
- килька черноморская неразделанная с овощами в ароматизированном масле;
- килька черноморская неразделанная в горчичном соусе;
- килька черноморская неразделанная в горчичном соусе по-домашнему;
- килька черноморская неразделанная с луком в маринадной заливке «Закусочная»;
- килька черноморская неразделанная в масле;
- килька черноморская неразделанная в острой заливке «Огонек»;
- килька черноморская неразделанная в укропном маринаде;
- тюлька неразделанная в горчичном соусе;
- тюлька неразделанная в масле;
- тюлька неразделанная в острой заливке «Огонек»;
- тюлька неразделанная в уксусно-масляной заливке;
- тюлька неразделанная в горчичном соусе по-домашнему;
- хамса неразделанная в масле.

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

5 Технические требования

5.1 Пресервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Неразделанная рыба должна быть посолена, расфасована в банки с добавлением пищевых компонентов (включая пищевые добавки), залита соусом, заливкой или маслом.

Банки с продуктом должны быть плотно или герметично укупорены и не иметь подтечности.

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

5.2.3 При изготовлении пресервов используют пищевые добавки в соответствии с требованиями [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 По физическим и химическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %	5,0—8,0
Общая кислотность (в пересчете на уксусную кислоту) в пресервах с добавлением кислоты, %, не более	1,0
Массовая доля бензоата натрия в пересчете на бензойную кислоту*, %, не более	0,2
Массовая доля составных частей, %: для пресервов в масле: - рыбы - масла для пресервов в горчичном соусе по-домашнему: - рыбы - соуса и овощей для остального ассортимента: - рыбы - заливки или соуса, или заливки и овощей, или масла и овощей	 80—90 10—20 70—80 20—30 75—85 15—25
Длина рыбы, см, не менее: - кильки черноморской и каспийской - хамсы - тюльки	 7,5 8,0 5,0 Допускаются отклонения менее установленной длины на 0,5 см у 10 % рыб (по счету)
* Допускается использовать другие консерванты в соответствии с требованиями [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.	

5.2.5 По органолептическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Свойственный созревшей рыбе и внесенным пищевым компонентам, без постороннего привкуса. Допускается естественный привкус горечи в пресервах из хамсы, не связанный с окислением жира
Запах	Свойственный созревшей рыбе, с ароматом пряностей и внесенных пищевых компонентов, без постороннего запаха
Цвет рыбы	Свойственный данному виду рыбы
Консистенция: - рыбы - овощей	 Нежная, сочная, плотная. Допускается мягковатая Плотная или мягкая
Состояние: - рыбы	 Целая, поверхность чистая. Допускаются: - белковый налет на поверхности рыбы; - незначительные повреждения жаберных крышек; - слипание отдельных рыб, когда их разъединение возможно без повреждения кожи; - лопнувшее брюшко без выпадения внутренностей не более чем у 30 % рыб (по счету)

Наименование показателя	Характеристика и норма
- кожных покровов	Целые. Допускаются незначительные повреждения
- овощей	Нарезаны кусочками, лук — кольцами или полукольцами
- соуса, заливки, масла	Свойственное данному виду. Допускается желеобразное для заливки с корицей
Порядок укладывания: - рыбы	В зависимости от вида и формы банки: - параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами, наклонно, спинкой к крышке или дну банки. В ряду каждая рыба по отношению к соседней уложена головной частью к хвостовой; - вертикально по высоте банки, боковой стороной рыбы к корпусу банки, головной частью ко дну, в верхнюю, незаполненную часть банки — насыпью с разравниванием; - кольцевое укладывание по высоте банки, боковой стороной рыбы к корпусу так, чтобы хвостовые плавники рыб прикрывали головы ниже расположенных рыб; в центральную незаполненную часть банки — вертикально, головой вниз с загнутыми в середину банки хвостовыми плавниками. Допускается безрядовое укладывание с разравниванием по рядам (кроме стеклянных банок)
- овощей	Произвольно, на дно или под крышку банки
Наличие чешуи	Не нормируется
Наличие посторонних примесей	Не допускается

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, используемое для изготовления пресервов, 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 32004 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба мороженая — ГОСТ 32744 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба соленая с массовой долей поваренной соли не более 8 % — ГОСТ 32807 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба соленая полуфабрикат с массовой долей поваренной соли не более 8 % — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сахар — ГОСТ 33222;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- паста томатная, пюре томатное — ГОСТ 3343 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- морковь столовая свежая — ГОСТ 33540;
- морковь столовая сушеная — ГОСТ 32065;
- лук репчатый свежий — ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный — ГОСТ 32065;
- чеснок свежий — ГОСТ 33562;
- масло горчичное — ГОСТ 8807;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129;
- масло соевое рафинированное — ГОСТ 31760;

- порошок горчицы — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень петрушки и сельдерея свежая — ГОСТ 32883 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень петрушки и сельдерея сушеная — ГОСТ 32065 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- гвоздика — ГОСТ ISO 2254;
- кориандр — ГОСТ 29055;
- перец черный — ГОСТ 29050;
- перец душистый — ГОСТ ISO 973;
- перец красный молотый — ГОСТ 29053;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
- имбирь — ГОСТ ISO 1003;
- тмин — ГОСТ ISO 5561;
- корица — ГОСТ 29049, ГОСТ ISO 6539;
- орех мускатный — ГОСТ 29048;
- кислота лимонная пищевая Е330 — ГОСТ 908, ГОСТ 31726;
- масло укропное эфирное — ГОСТ 31791;
- кислота уксусная пищевая Е260 — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- натрия бензоат Е211 — ГОСТ 32777.

Может быть использован порошок горчицы второго сорта.

Срок хранения соленой рыбы (полуфабриката) должен быть не более 1 мес.

5.3.2 Сырье, используемое для изготовления пресервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2], [3], [4], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Пресервы маркируют в соответствии с ГОСТ 11771 с указанием срока годности.

Дополнительно на этикетке или литографии наносят сведения о наличии компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО), превышающих норму, установленную нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.2 Транспортная маркировка — ГОСТ 11771, ГОСТ 14192.

5.4.3 Маркировка пресервов должна соответствовать требованиям [5], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Упаковка

5.5.1 Пресервы упаковывают по ГОСТ 11771 и выпускают в банках:

- металлических по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- стеклянных по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32130 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- из полимерных материалов по ГОСТ 33837 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом, по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Допускается использовать другие виды упаковки, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией, соответствующие требованиям [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

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

5.5.4 В каждой единице транспортной упаковки должны быть пресервы одного наименования, в потребительской упаковке одного типа и одной вместимости, одной даты изготовления.

5.5.5 Упаковка и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

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

6.3 Контроль физических, химических, микробиологических и паразитологических показателей, а также содержания токсичных элементов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, гистамина, радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции в программе производственного контроля.

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

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

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

Подготовка проб для определения:

- физических, химических и органолептических показателей — по ГОСТ 8756.0;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- хрома для пресервов в хромированных банках — по ГОСТ EN 13804, 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/TS 11133-1.

7.2 Методы контроля:

- физических, химических и органолептических показателей — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 27001, ГОСТ 27082, ГОСТ 27207;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 33824;
- хрома для пресервов в хромированных банках — по ГОСТ EN 14083;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- диоксинов — по ГОСТ 31792;
- гистамина — по ГОСТ 31789;
- пестицидов, нитрозаминов, паразитологических показателей и ГМО — по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Длину неразделанной рыбы измеряют линейкой по ГОСТ 427 с ценой деления 1 мм по прямой линии от вершины рыла до основания средних лучей хвостового плавника.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Пресервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с 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 пресервов, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с ГОСТ 15846.

8.2 Хранение

8.2.1 Пресервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях.

8.2.2 Рекомендуемые условия хранения и срок годности пресервов приведены в приложении Б.

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

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

А.1 Видовой состав рыб приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Товарное наименование рыбы	Названия видов и подвидов рыб	
	русское	латинское
Семейство Анчоусовые — Engraulidae Род Анчоусы — Engraulis		
Хамса	Хамса	Enqraulis encrasicolus
Семейство Сельдевые — Clupeidae Род Тюльки — Clupeonella		
Килька каспийская	Килька анчоусовидная	Clupeonella engrauliformis
	Килька большеглазая	Clupeonella grimmi
	Килька обыкновенная	Clupeonella cultriventris caspia
Тюлька	Тюлька	Clupeonella delicatula (Clupeonella cultriventris)
Род Шпроты — Sprattus		
Килька черноморская	Шпрот черноморский (килька черноморская)	Sprattus sprattus phalericus
Примечание — Допускается использовать другие промысловые виды мелких рыб.		

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и срок годности пресервов

Пресервы хранят при температуре от минус 8 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок годности пресервов с даты изготовления, мес, не более:

3 — «Килька черноморская неразделанная в укропном маринаде», «Килька черноморская неразделанная с луком в маринадной заливке «Закусочная»;

4 — других наименований.

Библиография

[1]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[2]	Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016	О безопасности рыбы и рыбной продукции
[3]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2011	Требования по безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011	Технический регламент на масложировую продукцию
[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

УДК 006.354:664.951.5 МКС 67.120.30 ОКПД2 10.20.25.120

Ключевые слова: пресервы, мелкая неразделанная рыба, соус, заливка, масло, термины, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Е.В. Лукьянова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Поповой*

Сдано в набор 26.11.2018. Подписано в печать 30.11.2018. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении 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