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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
34188—
2017**

ПРЕСЕРВЫ ИЗ РАЗДЕЛАННОЙ РЫБЫ В СОУСЕ ИЛИ ЗАЛИВКЕ

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»), Акционерным обществом «Югрыбтехцентр» (АО «Югрыбтехцентр»)

2 ВНЕСЕН Межгосударственным техническим комитетом 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. № 1220-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34188—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 5
6 Правила приемки 8
7 Методы контроля 8
8 Транспортирование и хранение 9
Приложение А (справочное) Видовой состав рыб 10
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемые условия хранения и срок годности пресервов 11
Библиография 11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЕСЕРВЫ ИЗ РАЗДЕЛАННОЙ РЫБЫ В СОУСЕ ИЛИ ЗАЛИВКЕ

Технические условия

Preserves of dressed fish in sauce or filling. Specifications

Дата введения — 2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пресервы из разделанной рыбы в соусе или заливке (далее — пресервы).

Видовой состав рыб приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. 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 1633—73 Маринады овощные. 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—2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 4429—82 Лимоны. Технические условия

ГОСТ ISO 5492—2014 Органолептический анализ. Словарь

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 7981—68 Масло арахисовое. Технические условия

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52477—2005 «Консервы. Маринады овощные. Технические условия».

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

Издание официальное

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 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

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

ГОСТ 10444.12—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 (EN 13804:2002, IDT) 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 27569—87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия**

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

---

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

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55909—2013 «Чеснок свежий. Технические условия».

ГОСТ 29051—91 Пряности. Мускатный цвет. Технические условия

ГОСТ 29052—91 Пряности. Кардамон. 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

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 31694—2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии масс-спектрометрическим детектором

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 31761—2012 Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия

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

ГОСТ 31792—2012 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксинподобных 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 32030—2013 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия

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

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32097—2013 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия

ГОСТ 32101—2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. 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 стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32366—2013 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 32744—2014 Рыба мелкая мороженая. Технические условия

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

ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. 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
ГОСТ 34306—2017 Лук репчатый свежий. 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 заменяющим (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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **пресервы из разделанной рыбы в соусе или заливке** (preserves of dressed fish in sauce or filling): Соленая продукция из разделанной рыбы, массовая доля которой должна быть не менее 65 %, с массовой долей поваренной соли не более 8 %, с добавлением пищевых добавок, с добавлением или без добавления пищевых компонентов, залитая соусом или заливкой в плотно или герметично укупоренной потребительской упаковке.

Примечание — В качестве заливки может использоваться майонез.

3.2 **рыба аквакультуры** (fish of aquaculture): Рыба разводимая и (или) содержащаяся, выращиваемая в искусственно созданной среде обитания.

4 Классификация

4.1 По настоящему стандарту изготовляют пресервы следующих наименований:

- бычок филе-кусочки в гастрономическом соусе;
- бычок филе-кусочки в горчичном соусе;
- бычок филе-кусочки в горчичном соусе по-домашнему;
- бычок филе-кусочки в майонезе;
- бычок филе-кусочки в майонезно-горчичном соусе;
- бычок филе-кусочки в маринадной заливке;
- бычок филе-кусочки в острой заливке «Огонек»;
- бычок филе-кусочки в уксусно-масляной заливке;
- пиленгас филе-кусочки в гастрономическом соусе;
- пиленгас филе-кусочки в горчичном соусе;
- пиленгас филе-кусочки в горчичном соусе с луком по-домашнему;
- пиленгас филе-кусочки в майонезе;
- пиленгас филе-кусочки в майонезно-горчичном соусе;
- пиленгас филе-кусочки в маринадной заливке;
- пиленгас филе-кусочки в острой заливке «Огонек»;
- пиленгас филе-кусочки в уксусно-масляной заливке;
- толстолобик филе-кусочки в горчичной заливке;
- толстолобик филе-кусочки в горчичном соусе;
- толстолобик филе-кусочки с лимоном в лимонно-винном соусе;
- толстолобик филе-кусочки в майонезно-горчичном соусе;
- толстолобик филе-кусочки в майонезно-огуречном соусе;
- толстолобик филе-кусочки в пряно-винной заливке;
- толстолобик филе-кусочки в укропно-маринадной заливке;
- толстолобик филе-кусочки в уксусно-масляной заливке;
- толстолобик филе-кусочки в яблочном соусе;
- толстолобик кусочки в горчичной заливке;
- толстолобик кусочки в горчичном соусе;
- толстолобик кусочки в укропно-маринадной заливке;
- толстолобик кусочки в уксусно-масляной заливке.

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 Рыба, разделанная на филе-кусочки или кусочки, должна быть посолена, уложена в банки с добавлением консерванта, с добавлением или без добавления пищевых компонентов, залита соусом или заливкой.

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

5.2.2 По видам разделки рыбу подразделяют в соответствии с 5.2.2.1 и 5.2.2.2.

5.2.2.1 Кусочки — рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, плавники вместе с остатками костей оснований плавников, хвостовой плавник на уровне окончания кожного покрова, внутренности, чешуя; сгустки крови и черная пленка зачищены, разрезанная на поперечные части длиной по высоте банки. Могут быть незначительные остатки черной пленки.

Длина толстолобика (объекта аквакультуры), используемого для изготовления кусочков, должна быть не более 30 см.

5.2.2.2 Филе-кусочки — рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой голова, позвоночная, плечевые и крупные реберные кости, плавники вместе с остатками костей оснований плавников, кожа, нижняя тонкая брюшная часть, внутренности, в том числе икра или молоки удалены, черная пленка, сгустки крови зачищены, нарезанная прямым резом или с легким наклоном на поперечные части длиной по высоте банки, для укладывания плашмя — не более 3 см.

Могут быть:

- филе-кусочки нарезаны из филе крупных рыб, разрезанного на спинную и брюшную части;
- оставлена кожа без чешуи;
- незначительные остатки черной пленки.

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

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

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Массовая доля поваренной соли, %:	5,0—8,0
Массовая доля составных частей, %: для пресервов «Толстолобик филе-кусочки в майонезно-огуречном соусе»: - рыбы, не менее - соуса, не более для остального ассортимента: - рыбы, не менее - соуса, заливки или соуса и овощей или фруктов, не более	 65 35 75 25
Общая кислотность в пересчете на уксусную кислоту, %	0,3—0,8
Массовая доля бензоата натрия в пересчете на бензойную кислоту*, %, не более	0,2
* Допускается использовать другие консерванты в соответствии с требованиями [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.	

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный созревшей рыбе и внесенным пищевым компонентам, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный созревшей рыбе, с ароматом пряностей и внесенных пищевых компонентов, без постороннего запаха
Консистенция: - рыбы - овощей, фруктов	 Плотная, нежная, сочная. Допускается мягковатая Плотная или мягкая
Состояние: - рыбы - соуса или заливки - кожных покровов	 Кусочки, филе-кусочки целые с ровными срезами. Поверхность чистая. Допускается: - незначительное расслоение мяса; - незначительный белковый налет на поверхности рыбы; - слипание отдельных кусочков, филе-кусочков, когда разъединение возможно без их повреждения Свойственное данному виду Целые, без повреждений
Цвет: - рыбы - соуса или заливки	 Свойственный данному виду Свойственный данному виду пресервов
Наличие чешуи	Удалена. Могут быть единичные чешуйки на кожном покрове
Порядок укладывания: - кусочков - филе-кусочков - овощей, фруктов	 Поперечным срезом к донышку банки или вертикально, поперечным срезом к стенке банки. Допускается применять другой порядок укладывания Плашмя внешней стороной к крышке банки в один или два ряда или поперечным срезом или внешней стороной к стенке банки Произвольно, на дно или под крышку банки
Характеристика разделки	В соответствии с 5.2.2.1 и 5.2.2.2
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 814, ГОСТ 32004 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба мороженая — ГОСТ 32366, ГОСТ 32744 или 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;
- сахар — ГОСТ 33222;
- масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981;

- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129;
- масло соевое рафинированное — ГОСТ 31760;
- масло оливковое — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- майонез — ГОСТ 31761;
- чеснок свежий — ГОСТ 27569, ГОСТ 33562 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- чеснок сушеный — ГОСТ 32065;
- лук репчатый свежий — ГОСТ 1723, ГОСТ 34306 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лук репчатый сушеный — ГОСТ 32065;
- паста томатная, пюре томатное — ГОСТ 3343 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сок яблочный прямого отжима — ГОСТ 32101;
- лимоны свежие — ГОСТ 4429 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- огурцы маринованные — ГОСТ 1633 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- перец душистый — ГОСТ ISO 973;
- перец черный — ГОСТ 29050;
- перец красный молотый — ГОСТ 29053;
- гвоздика — ГОСТ ISO 2254;
- корица — ГОСТ 29049, ГОСТ ISO 6539;
- кориандр — ГОСТ 29055;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
- имбирь — ГОСТ ISO 1003;
- кардамон — ГОСТ 29052;
- мускатный орех — ГОСТ 29048;
- мускатный цвет — ГОСТ 29051;
- порошок горчицы — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота уксусная пищевая Е260 — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- уксус спиртовой пищевой — ГОСТ 32097;
- вино натуральное сухое белое — ГОСТ 32030 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота лимонная пищевая Е330 — ГОСТ 908, ГОСТ 31726;
- натрия бензоат Е211 — ГОСТ 32777;
- раствор спиртовой укропного эфирного масла 20%-ный — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло укропное эфирное — ГОСТ 31791;
- эфирные масла и углекислотные экстракты пряностей — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Сырье, используемое для изготовления пресервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1]—[3], 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 указывают:

- надпись «Из рыбы аквакультуры» — для пресервов, изготовленных из рыбы аквакультуры;
- сведения о наличии компонентов, полученных с применением генетически модифицированных организмов (ГМО), превышающих норму, установленную нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 11771, ГОСТ 14192.

5.4.3 Маркировка пресервов должна соответствовать требованиям [4], 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;
- полимерных 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.

Рекомендуемая вместимость банок 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 единице транспортной упаковки должны быть пресервы одного наименования, в банках одного типа, одной вместимости и одной даты изготовления.

5.5.4 Упаковка и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям [5], технических регламентов 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.

5.5.5 Допускается использовать другие виды упаковки, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям [5], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

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 Порядок и периодичность контроля физических, химических показателей, наличия посторонних примесей, показателей безопасности (содержания токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов), микробиологических и паразитологических показателей, массовой доли консервантов, а также для пресервов, изготовленных из рыб аквакультуры, — остатков ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антимикробных средств) устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

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

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

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;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- диоксинов — по ГОСТ 31792;
- антибиотиков — по ГОСТ 31694;
- пестицидов, нитрозаминов, ГМО, ветеринарных и гормональных препаратов, а также паразитологические показатели определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

Видовой состав рыб приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Товарное наименование рыбы	Название видов рыб	
	русское	латинское
Семейство Бычковые — Gobiidae		
Бычок	Бычок	Виды родов Gobius, Neogobius, Pomatoschistus
Семейство Кефалевые — Mugilidae		
Пиленгас	Пиленгас	Liza haematocheilus
Семейство Карповые — Cyprinidae		
Толстолобик	Толстолобик	Виды родов Hypophtalmichthys, Aristichtys
Примечание — Допускается использовать рыбу, отнесенную к объектам промышленного и прибрежного рыболовства: бычков других родов и гибридов толстолобика.		

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и срок годности пресервов

Рекомендуемый срок годности пресервов при температуре хранения от минус 8 °С до 0 °С с даты изготовления, мес, не более:

4 — пресервы в горчичном соусе, уксусно-масляной и маринадной заливке;

3 — остальные пресервы.

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 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[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 664.95:006.354 МКС 67.120.30 ОКПД2 10.20.25.120

Ключевые слова: пресервы из разделанной рыбы, соус, заливка, термины и определения, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование и 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