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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
34063—
2017**

ПРЕСЕРВЫ-ПАСТЫ ИЗ РЫБЫ, ИКРЫ РЫБ И МЯСА КРИЛЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2017

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 Акционерным обществом «Научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт по развитию и эксплуатации флота» (АО «Гипрорыбфлот») и Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Атлантический научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «АтлантНИРО»)

2 ВНЕСЕН Межгосударственным техническим комитетом МТК 299 «Консервы, пресервы из рыбы и нерыбных объектов, тара, методы контроля»

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 20 апреля 2017 г. № 98-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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 9 июня 2017 г. № 533-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34063—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2018 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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, 2017

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЕСЕРВЫ-ПАСТЫ ИЗ РЫБЫ, ИКРЫ РЫБ И МЯСА КРИЛЯ

Технические условия

Preserves-pastes of fish, fish roe and krill meat. Specifications

Дата введения — 2018—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пресервы-пасты из рыбы, икры рыб и мяса криля (Euphausia superba) (далее — пресервы).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 815—2004 Сельди соленые. 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 1129—2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1573—2011 Икра рыб пробойная соленая. 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 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 7218—2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7448—2006 Рыба соленая. Технические условия

ГОСТ 7449—2016 Рыбы лососевые соленые. Технические условия

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

---

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

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54678—2011 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия».

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 11133—2016 Микробиология пищевых продуктов, кормов для животных и воды. Приготовление, производство, хранение и определение рабочих характеристик питательных сред

ГОСТ 11298—2002 Рыбы лососевые и сиговые холодного копчения. Технические условия

ГОСТ 11482—96 Рыбы холодного копчения. Технические условия

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

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 16080—2002 Лососи дальневосточные соленые. 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 24645—81 Паста белковая мороженая «Океан». Технические условия

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 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. 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

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

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

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 31745—2012 Продукты пищевые. Определение содержания полициклических ароматических углеводородов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

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—2013 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Количественное определение содержания биогенных аминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

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 32031—2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 32097—2013 Уксусы из пищевого сырья. 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 32188—2013 Маргарины. Общие технические условия

ГОСТ 32261—2013 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 32342—2013 Лососи тихоокеанские с нерестовыми изменениями мороженые. Технические условия

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

ГОСТ 32910—2014 Сельдь мороженая. Технические условия

ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. 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-пасты из рыбы, икры рыб и мяса криля** (preserves pastes — of fish, fish roe and krill meat): Пресервы из рыбы, икры рыб, мяса криля и пищевых компонентов, включая пищевые добавки, в виде однородной тонкоизмельченной массы.

3.2 **икра-зерно** (fish eggs): Икринки рыбы, отделенные от соединительной ткани ястыка.

3.3 **мясо криля** (krill meat): Мышечная ткань абдомена криля.

Примечание — Абдомен (шейка) — задний отдел тела криля.

4 Классификация

4.1 По настоящему стандарту изготавливают пресервы следующих наименований:
- паста из аргентины «Радуга»;
- паста из икры рыб;
- паста из кильки «Анчоусная»;
- паста из кильки черноморской «Азовская»;
- паста из кильки черноморской с добавлением пасты «Океан» «Азовская»;
- паста из лососевых рыб;
- паста из мойвы и путассу «Северная»;
- паста из мяса криля;
- паста из путассу «Радуга»;
- паста из сардинеллы «Радуга»;
- паста из сардинеллы «Сюрприз»;
- паста из сардинопса «Радуга»;
- паста из сардины «Радуга»;
- паста из сельди «Сюрприз»;
- паста из скумбрии «Сюрприз»;
- паста из ставриды океанической «Радуга»;
- паста из тресочки атлантической «Радуга»;
- паста из хамсы «Азовская»;
- паста из хамсы с добавлением пасты «Океан» «Азовская».

4.2 Допускается изготавливать пресервы других наименований с использованием предусмотренного стандартом сырья, соответствующих 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 Разделанные и измельченные рыба или икра-зерно рыб, или мясо криля должны быть перемешаны с пищевыми компонентами, включая пищевые добавки, тонко измельчены и уложены в банки.

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

У рыбы, кроме кильки, мойвы и хамсы, должны быть удалены голова, плавники, чешуя, позвоночная и реберные кости, внутренности, черная пленка; сгустки крови зачищены.

У рыбы, кроме кильки, мойвы, путассу и хамсы, должна быть удалена кожа.

У кильки, мойвы и хамсы должна быть удалена голова с пучком внутренностей.

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

5.2.4 По химическим показателям пресервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %	5,0—7,0
Общая кислотность (в пересчете на уксусную кислоту) для пресервов с добавлением кислоты, %	0,3—0,6
Массовая доля бензоата натрия, %, не более	0,2

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный пресервам данного вида, без постороннего привкуса; для паст с использованием копченой рыбы — привкус копчености. Допускается легкий естественный привкус горечи для паст из хамсы
Запах	Свойственный пресервам данного вида с ароматом пряностей, копчености (для паст с использованием копченой рыбы) и внесенных пищевых компонентов, без постороннего запаха
Консистенция	Нежная, сочная, мажущаяся
Состояние	Однородная, тонкоизмельченная масса, без волокнистости и нерастертых костей
Цвет	Однородный; от светло-розового или кремового до серого, для паст из хамсы — до темно-серого; для паст с добавлением томатной пасты — от темно-красного до коричневого; для паст с добавлением белковой пасты «Океан» — от розового до оранжевого
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:

- килька черноморская-сырец (свежая), хамса-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 32342, ГОСТ 32366, ГОСТ 32744, ГОСТ 32910 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба соленая — ГОСТ 815, ГОСТ 7448, ГОСТ 7449, ГОСТ 16080; ГОСТ 32807 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба пряного посола — ГОСТ 32807 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба специального посола — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба холодного копчения — ГОСТ 11482; ГОСТ 11298;
- икра рыб ястычная охлажденная — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- икра рыб ястычная мороженая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- икра рыб мороженая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- икра рыб пробойная соленая — ГОСТ 1573;
- мясо криля варено-мороженое — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- паста белковая мороженая «Океан» — ГОСТ 24645;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сахар — ГОСТ 33222;
- масло сливочное — ГОСТ 32261;
- маргарин — ГОСТ 32188;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129;
- масло соевое рафинированное — ГОСТ 31760;
- масло оливковое — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- паста томатная — ГОСТ 3343 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- концентрат сока красной свеклы — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- перец душистый — ГОСТ 29045;
- перец черный — ГОСТ 29050;
- гвоздика — ГОСТ ISO 2254;
- корица — ГОСТ 29049;
- кислота уксусная пищевая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт*;
- уксус спиртовой пищевой — ГОСТ 32097;
- кислота лимонная пищевая Е330 — ГОСТ 908, ГОСТ 31726;
- натрия бензоат Е211 — ГОСТ 32777;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- эфирные масла и углекислотные экстракты пряностей — 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;
- кусочки рыбы соленой, специального и пряного посола, холодного копчения, образующиеся при изготовлении других видов рыбной продукции;
- масло подсолнечное нерафинированное высшего сорта по ГОСТ 1129.

5.3.2 Сырье, используемое для изготовления пресервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1]—[4] 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:

- вид рыбы — при изготовлении пресервов «Паста из икры рыб»;
- информацию об использовании рыбы, выращенной в контролируемых условиях — «Из рыбы аквакультуры»;
- 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 — по ГОСТ 11771, ГОСТ 14192.

5.4.3 Маркировка пресервов должна соответствовать требованиям [5], технических регламентов и 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 нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Вместимость банок должна быть не более 250 $см^3$.

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

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55982—2014 «Кислота уксусная для пищевой промышленности. Технические условия».

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 банках 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, 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, состояния упаковки, внутренней поверхности металлической банки, качества маркировки пресервов проводят в каждой партии.

6.3 Порядок и периодичность контроля физических, химических, микробиологических и паразитологических показателей, а также содержания токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, гистамина, полихлорированных бифенилов, бенз(а)пирена (для пресервов, изготовленных из копченой рыбы), антибиотиков, ветеринарных и гормональных препаратов (для пресервов, изготовленных из рыбы аквакультуры) и радионуклидов, 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-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;
- 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;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628; хрома для пресервов в хромированных банках — по ГОСТ EN 14083;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747; ГОСТ 32031;
- гистамина — по ГОСТ 31789;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- бенз(а)пирена — по ГОСТ 31745;
- диоксинов — по ГОСТ 31792;
- антибиотиков — по ГОСТ 31694.

7.3 Содержание пестицидов, нитрозаминов, ГМО, ветеринарных и гормональных препаратов, а также паразитологических показателей 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 Срок годности пресервов устанавливает изготовитель.

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

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и срок годности пресервов

Пресервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от минус 8 °С до 0 °С с даты изготовления, мес, не более:

6 — в банках металлических и стеклянных;

3 — в банках из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом и банках из полимерных материалов;

3 — в банках металлических, стеклянных, из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом, из полимерных материалов — для пресервов «Паста из кильки черноморской «Азовская»;

2 — в банках металлических, стеклянных, из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом, из полимерных материалов — для пресервов «Паста из кильки черноморской с добавлением пасты «Океан» «Азовская»; «Паста из рыбы (аргентины, путассу, сардинеллы, сардинопса, сардины, ставриды океанической или тресочки атлантической) «Радуга».

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 — Требования по безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 — О безопасности пищевой продукции

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 — Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей

[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 664.95:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: пресервы-пасты, рыба, мясо криля, термины, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

БЗ 2—2017/50

Редактор *А.А. Кабанов*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 14.06.2017. Подписано в печать 22.06.2017. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26. Тираж 34 экз. Зак. 1064.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru