МИНИСТЕРСТВО МОРСКОГО ФЛОТА СССР

Приложение к письму ММФ
от 27.01.86 № 12

966 ПРАВИЛА МОРСКОЙ ПЕРЕВОЗКИ КОНСЕРВОВ

РД 31.11.25.29—85

gost.e-ecolog.ru

Разработан Центральным ордена Трудового Красного Знамени научно-исследовательским институтом морского флота (ЦНИИМФом)
Директор института *Ю. И. Панин*
Руководитель отдела стандартизации *М. М. Валдаев*
Руководитель темы *Ю. М. Иванов*
Ответственный исполнитель *П. П. Горелый*

Согласован Минмясомолпромом СССР
Письмо № 25/37-86 от 21.05.84
В/О «Союзплодоимпорт» МВТ
Письмо № 16-01/73 от 24.04.84
ЦПКТБ Запрыбы
Письмо № 11-4097 от 17.07.84
Главное управление перевозок, эксплуатации флота и портов ММФ
Письмо ГФ-16/14-1031 от 06.12.84
БМП письмо ГКР-149/ГЖ от 27.08.84
ЭМП письмо ГК/130 Г-448 от 30.04.84
ДВМП РДО ТО 47460/1120 от 07.05.74

Внесен Главным управлением перевозок, эксплуатации флота и портов ММФ
Начальник Главфлота *В. С. Збаращенко*

ПРАВИЛА МОРСКОЙ ПЕРЕВОЗКИ КОНСЕРВОВ

РД 31.11.25.29—85
Вводится впервые

Срок введения в действие
установлен с 1.03.86
Утвержден Минморфлотом
27.01.86

Настоящие Правила издаются Министерством морского флота СССР в соответствии со ст. 5 Кодекса торгового мореплавания Союза ССР и распространяются на перевозку консервов судами ММФ в заграничных и каботажных перевозках.

Администрации судов, работающих в тайм-чартере, следует пользоваться настоящими Правилами, если фрахтователем или грузовладельцем не даны в письменном виде свои инструкции или рекомендации, отличающиеся от Правил.

Во всем, не предусмотренном настоящими Правилами, следует руководствоваться Кодексом торгового мореплавания Союза ССР и другими нормативными документами (правилами, картами технологического режима, актами, соглашениями), действующими на морском транспорте.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Перечень грузов, охватываемых настоящими Правилами в соответствии с транспортной классификацией, представлен в таблице.

Перечень групп консервированной продукции

Номер и наименование группы, подгруппы	Код	Грузы конкретных наименований, относящиеся к данной подгруппе
4. КОНСЕРВЫ	НОО 040 СОХ 040	
4.1. Деликатесные и пресервы	СОХ 041	Крабы, лосось, икра, анчоусы и др.
4.2. Масла в герметичной таре	НОО 042	Масло оливковое, арахисовое и др.
4.3. Молочные	СОХ 043	Молоко сгущенное без сахара, сливки сгущенные с сахаром, сухие молочные продукты и др.
4.4. Морепродукты	НОО 044	Морская капуста, кальмары и др.
4.5. Мясные и мясо-растительные	НОО 045	Говядина тушеная, свинина тушеная, завтрак туриста из риса и птицы, голубцы фаршевые, каша с мясом, говядина пастеризованная, ветчина пастеризованная и др.

Окончание

Номер и наименование группы, подгруппы	Код	Грузы конкретных наименований, относящиеся к данной подгруппе
4.6. Овощные	НОО 046	Овощи консервированные
4.7. Рыбные и рыбо-растительные	НОО 047	Рыба в масле, натуральная, рыба с овощами и др.
4.8. Фруктовые и ягодные	НОО 048	Джем, компот, конфитюр и др.
4.9. Прочие	НОО 049 СОХ 049	Грибы, яичный порошок, яичный меланж и др.
10. НАПИТКИ	НОО 100 СОХ 100	
10.1. Длительного хранения	НОО 101	Водка, коньяк и др.
10.2. Не подлежащие длительному хранению	СОХ 102	Пиво, лимонад, минеральная вода и др.

Примечание. К мясным консервам отнесены также жиры (свиной, говяжий и т. д.) в стеклянных или металлических банках.

2. ТРЕБОВАНИЯ К ГРУЗУ

2.1. Под консервами (консервированной продукцией) в настоящих Правилах понимаются пищевые продукты, герметически укупоренные в металлические или стеклянные банки, стерилизованные при высокой температуре (свыше 100 °С), пастеризованные (при 70—90 °С) и избыточном давлении, а также нестерилизуемые консервируемые продукты, в том числе пресервы.

Напитки и масла в герметичной таре к консервам не относятся, однако включены в настоящие Правила из-за идентичности свойств транспортной и потребительской тары.

2.2. К морской перевозке предъявляется консервированная продукция, соответствующая государственным и отраслевым стандартам, а также стандартам СЭВ и ИСО при импортных перевозках, о чем должна быть сделана запись в сертификате качества.

2.3. Удельный погрузочный объем консервированной продукции в среднем колеблется от 1,3 до 1,7 $м^3/т$ при транспортировке в деревянных ящиках и от 1,1 до 1,5 $м^3/т$ — в картонных ящиках. Удельный погрузочный объем пакетированной продукции на 7—10 % больше.

2.4. Транспортные особенности консервированной продукции приведены в справочном приложении 1.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ТАРЕ И УПАКОВКЕ

3.1. Консервы и пресервы фасуют в следующую потребительскую тару: металлические банки, стеклянные банки и бутылки, а также в полимерную потребительскую тару *.

* Перечень основных стандартов приведен в справочном приложении 2.

3.2. Консервы упаковывают в следующую транспортную тару:
ящики дощатые по ГОСТ 13358—72, ОСТ 49-128—78;
ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—72, ГОСТ 1351—79, ГОСТ 10.72—73, ГОСТ 22702—77, ОСТ 49-119—77;
ящики полимерные по ГОСТ 17358—80.

3.3. Транспортная тара, в которой консервированную продукцию предъявляют к морской перевозке, должна быть чистой, сухой, прочной, без следов подмочки, плесени и вскрытия.

3.4. Тара импортных грузов должна соответствовать транспортным условиям торгового контракта и обеспечивать сохранность товара при перевозке и перегрузке в портах.

3.5. При перевозке консервированной продукции в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы тара должна соответствовать ГОСТ 15846—79.

При отправке в Арктику консервы должны перевозиться в контейнерах по схеме «от двери грузоотправителя до двери грузополучателя».

3.6. Кроме отправительской и транспортной маркировки, которая должна соответствовать ГОСТ 14192—77 (СТ СЭВ 258—81 и СТ СЭВ 257—80), на транспортную тару с консервированной продукцией должен быть нанесен манипуляционный знак, имеющий значение «Верх, не кантовать», на тару с продукцией в стеклянной и полимерной упаковке дополнительно наносят знак «Осторожно, хрупкое».

4. УКРУПНЕНИЕ ГРУЗОВЫХ МЕСТ

4.1. В соответствии с требованиями ГОСТ 13799—81 плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная продукция, предназначенная для перевозки морским транспортом, должна быть сформирована в пакеты по ГОСТ 23285—79.

4.2. Консервированная продукция (мясная и молочная), экспортируемая в Республику Куба, предъявляется к перевозке только в пакетированном виде или в большегрузных контейнерах при наличии на станции отправления груза площадки для работы с большегрузными контейнерами.

4.3. Основные требования государственных стандартов (ГОСТ 23285—79 и ГОСТ 24597—81) по пакетированию консервированной продукции приведены в обязательном приложении 3.

4.4. Груз, следующий по одному коносаменту, должен быть предъявлен в идентичных пакетах, число ящиков в пакетах должно быть одинаковым.

4.5. В контейнерах консервированную продукцию (как в пакетах, так и поштучно) необходимо укладывать с максимальной плотностью, без каких-либо свободных пространств во избежание смещения и повреждения груза.

4.6. Контейнеры должны быть опломбированы грузотправителем; пакеты должны иметь контрольные ленты с контрольными знаками отправителя.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТНЫМ СРЕДСТВАМ

5.1. Консервированная продукция должна перевозиться морем на рефрижераторных судах и в рефрижераторных контейнерах.

Допускается перевозка консервов на универсальных и специализированных вентилируемых судах и баржах, а также в нерефрижераторных контейнерах в пределах одной климатической зоны. Перевозки в тропических зонах плавания могут осуществляться только при наличии письменного согласия грузовладельца или фрахтователя.

5.2. Подготовка судна к погрузке производится в соответствии с требованиями Общих правил морской перевозки режимных грузов.

5.3. Предварительное охлаждение грузовых помещений рефрижераторных судов следует начинать за 48 ч до предполагаемого времени начала погрузки и поддерживать требуемую температуру (на 3 °С ниже температуры перевозки, указанной грузоотправителем) в течение 24 ч.

6. ПРИЕМ ГРУЗА СУДНОМ

6.1. Консервированная продукция принимается на борт судна счетом грузовых мест, контейнеров, пакетов или ящиков.

6.2. К морской перевозке принимаются коносаментные партии, сформированные из груза одного вида, с одинаковыми режимами хранения и в идентичной таре.

К коносаментам прилагаются: сертификат качества (в соответствии с требованиями торговых контрактов или санитарно-карантинных властей), а также спецификация с указанием подробного наименования груза и рекомендуемого режима хранения (перевозки).

6.3. Груз в таре, не соответствующей требованиям пп. 3.3—3.5, или с маркировкой, не соответствующей п. 3.6 настоящих Правил, к перевозке не принимается.

6.4. Грузовые работы во время выпадения метеоосадков запрещаются, за исключением перегрузки консервов в контейнерах и в пакетах в термоусадочной или растяжимой пленке.

Запрещается погрузка грузовых мест со следами подмочки или снега.

6.5. При погрузке консервированной продукции в стеклянной упаковке грузовые работы следует производить с особой осторожностью во избежание боя груза.

6.6. При погрузке консервов в картонных ящиках следует принимать все меры к тому, чтобы избежать деформации тары в результате сдавливания ее стропами. Запрещается хождение рабочих по грузу без применения подстилочной сепарации.

6.7. Запрещается совместная перевозка в одном грузовом помещении консервированной продукции с ядовитыми, пылящими, влаговыделяющими и выделяющими резкий неприятный запах грузами.

6.8. Сепарирование отдельных коносаментных партий производится досками, рейками, сетями, брезентом и другими материалами.

6.9. Крепление грузовых мест должно производиться с соблюдением требований Правил безопасной перевозки генеральных грузов.

6.10. При каботажных перевозках и перевозках по р. Дунай грузовые помещения судов с консервированной продукцией (исключая груз в контейнерах) должны быть опломбированы грузоотправителем.

6.11. Особенности погрузки консервов на рефрижераторные суда.

6.11.1. Укладка груза производится в сплошной штабель (без оставления вентиляционных каналов) на решетчатый настил, а в случае его отсутствия — на настил из досок, брусков (не менее двух под каждое грузовое место).

6.11.2. Укладка штабеля должна вестись поярусно, ровно, вплотную к бортам и поперечным переборкам, если судно оборудовано вертикальной системой вентиляции.

При горизонтальной системе вентиляции между бортами и штабелем должно быть оставлено свободное пространство не менее 150 мм.

В грузовых помещениях судов, оборудованных батарейной системой охлаждения, отстояние штабеля от охлаждающих батарей должно быть не менее 250 мм для продукции в металлической упаковке и не менее 500 мм для продукции в стеклянной упаковке во избежание локального подмораживания содержимого.

6.11.3. Сепарация (рейки или доски через каждый метр) * необходима при перевозке деликатесных видов консервированной продукции, требующих строгого поддержания температурного режима, а также при перевозке любых консервов, если погрузка осуществляется в жаркое время (температура более 20 °С) и груз подается на борт неохлажденным.

6.12. Особенности погрузки консервов на нерефрижераторные суда.

6.12.1. Пакетированный груз

6.12.1.1. Пакеты с деформированными ящиками, а также с разорванными контрольными лентами и другими дефектами к перевозке не принимаются.

6.12.1.2. Погрузка пакетов в грузовые помещения допускается непосредственно на палубы или пайол без применения дополнительной сепарации.

6.12.1.3. Пакеты с помощью автопогрузчиков следует устанавливать вплотную к бортам и поперечным переборкам**. Если в оставшееся в ряду пространство пакет не помещается, то последние несколько пакетов должны быть установлены таким образом, чтобы расстояние между ними не превышало 250 мм. Уложенные таким образом пакеты сепарируют сверху тремя рядами досок. На

---

*На судах с воздушным охлаждением — в направлении движения воздуха.

** Нагревающиеся переборки должны быть отсепарированы.

эту сепарацию устанавливают следующий ряд пакетов по такой же схеме.

6.12.1.5. Для облегчения начала выгрузки последние 1—2 пакета в просвете люка каждого яруса целесообразно оставить застропленными.

6.12.1.6. Погрузка какого-либо груза на пакеты запрещается.

6.12.1.7. При выравнивании верхних рядов категорически запрещается толкать грузовые места.

6.12.1.8. Пакеты до погрузки на ролкеры могут быть также размещены на контейнеры-платформы, трейлеры и другие средства укрупнения и надежно скреплены во избежание смещения груза.

6.12.1.9. По согласованию с грузоотправителем порт может принять пакетированные грузоотправителем консервы для загрузки в универсальные большегрузные контейнеры без пересчета мест в пакетах, поступивших с исправными контрольными лентами.

6.12.1.10. Перевозка контейнеров с консервами (фруктовыми и овощными, а также напитками, поставляемыми на экспорт) допускается только в грузовых помещениях судов.

Остальная консервированная продукция в контейнерах может перевозиться на верхней палубе судна.

6.12.2. Непакетированный груз

6.12.2.1. Непакетированная консервированная продукция в случае отсутствия в грузовых помещениях судов деревянного настила должна укладываться на сепарацию.

6.12.2.2. При перевозках в пределах одной климатической зоны (если разница предполагаемых температур в портах погрузки и выгрузки не превышает 20 °С) допускается применение в качестве подстилочного материала бумаги. Штабель в грузовых помещениях укладывается с максимальной плотностью.

6.12.2.3. При перевозках между различными климатическими зонами штабель груза должен укладываться на сепарацию из досок. От поперечных металлических переборок, а в случае отсутствия рыбинсов и от бортов штабель должен отстоять на 100—150 мм или быть отсепарирован досками. Для защиты груза от конденсата, который может образоваться на подволоке (при движении судна с юга на север), штабель должен быть накрыт несколькими слоями бумаги, брезентом или другим подобным материалом.

6.12.2.4. Для непакетированного груза, перевозимого в пределах одной климатической зоны, устанавливается следующая высота штабелирования *:

10 м — для консервов в деревянных ящиках;

8 м — » » в фанерной или картонной таре;

4 м — » » в стеклянных банках или бутылках в картонной таре.

При перевозках в различных климатических зонах высота штабелирования устанавливается вдвое меньше.

После каждого пятого яруса требуется сепарация из досок.

* Ярусность устанавливается исходя из высоты транспортной тары и уточняется КТР.

6.12.2.5. Непакетированная консервированная продукция может предъявляться к перевозке в большегрузных контейнерах, которые грузятся на судно с соблюдением требований п. 6.12.1.10 настоящих Правил.

7. РЕЖИМЫ ПЕРЕВОЗКИ

7.1. Температурные режимы перевозки консервированной продукции конкретных наименований определяются КТР и письменными указаниями грузовладельца. Температура может быть указана в довольно широком диапазоне (см. справочное приложение 4), относительная влажность — 70—75 %.

7.2. При перевозке консервов нерефрижераторным тоннажем вентиляцию в грузовых помещениях следует использовать для удаления избыточной влаги, содержащейся в трюмном воздухе, для чего вентилирование трюмов необходимо производить в режиме «вытяжка» при относительной влажности наружного воздуха не более 80%. Во всех остальных случаях вентилировать грузовые помещения не следует.

7.3. Во время морского перехода необходимо вести постоянное наблюдение за параметрами наружного воздуха с целью своевременного включения вентиляции. Время включения и выключения вентиляции, а также относительная влажность воздуха должны фиксироваться в судовом или температурно-влажностном журнале.

8. СДАЧА ГРУЗА СУДНОМ

8.1. При каботажных перевозках и перевозках по р. Дунай по приходе в порт назначения опломбированные грузовые помещения вскрывают в присутствии представителя грузополучателя, составляют акт, в котором также указывается состояние груза, определенное внешним осмотром трюмов.

8.2. Выгрузка должна производиться строго по коносаментам.

8.3. При выгрузке должны соблюдаться требования пп. 6.4—6.6 настоящих Правил.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
(справочное)

ТРАНСПОРТНЫЕ ОСОБЕННОСТИ КОНСЕРВОВ

В результате стерилизации консервов уничтожаются большая часть микрофлоры и даже устойчивые к воздействию высоких температур споры, при этом пищевая ценность продуктов сохраняется. Герметизация, т. е. отсутствие контакта с воздухом, предотвращает развитие новых микроорганизмов. Все это позволяет длительное время хранить консервированную продукцию без изменения ее исходного качества. Тем не менее хранить и транспортировать консервы необходимо при определенных температурно-влажностных режимах, так как отклонение от оптимальных их значений в течение длительного времени приводит к порче продукта, который может не только потерять свои вкусовые качества, но и даже стать опасным для жизни.

При неправильном хранении возможно возникновение бомбажа, т. е. вздутия крышки и днища банок в результате образования газов, которое может быть настолько интенсивным, что банки разрываются. Образование газов может возникнуть в результате взаимодействия имеющейся в продуктах кислоты (маринады, фруктовые консервы) с металлом банки (химический бомбаж) либо в результате разложения микроорганизмами содержимого (микробиологический бомбаж). Физический, или мнимый, бомбаж происходит за счет расширения содержимого при определенных температурах. Так, низкотемпературный физический бомбаж происходит в результате расширения при замерзании воды, содержащейся в консервированной продукции. Высокотемпературный бомбаж может произойти вследствие термического расширения продукта при длительном воздействии высоких температур.

Кроме того, при длительном воздействии высоких температур возможны и другие качественные изменения консервов, а именно:

в консервах из томатов в металлических банках происходит накопление солей тяжелых металлов, переходящих в продукт;

в плодоягодных пюре, приправах, сиропах и пр.— забраживание;

в консервах из продуктов, содержащих много белковых веществ (мясо, рыба, горошек и пр.), обычно образуется так называемая мраморизация, или сульфидная коррозия, при взаимодействии олова или железа жести с сернистыми компонентами белковых продуктов;

в молочных сгущенных консервах происходит засахаривание, молоко желтеет, а при температуре 35—40 °С уже через три месяца кислотность увеличивается в два раза и происходит гидролиз сахарозы; также возможен переход солей тяжелых металлов в продукт.

При хранении и перевозке консервов возможен такой вид порчи, как корродирование металла банок под воздействием влаги (высокая относительная влажность воздуха, конденсат и пр.). Чаще всего коррозия происходит в местах поврежденных и загрязненных, главным образом в области расположения этикетки.

Напитки с химической точки зрения представляют собой водные растворы или водосодержащие смеси. По происхождению различают напитки алкогольные, содержащие этиловый спирт (ликер, коньяк и др.), и безалкогольные (лимонад, соки и др.). Все они содержат в том или ином количестве воду и подвержены температурно-обусловленным физическим изменениям, что является особо важным фактором при морских перевозках.

Основное влияющее на качество напитков свойство воды заключается в том, что после достижения максимальной плотности (при +4°С) при дальнейшем охлаждении до точки замерзания при 0 °С она снова расширяется. Наибольшее расширение воды наблюдается при переходе от жидкого состояния к твердому.

Особую опасность при перевозке в условиях низких температур представляют напитки, содержащие углекислый газ (минеральная вода, лимонад и др.), так как внутреннее давление, возникающее за счет увеличения объема воды при замерзании, еще более повышается вследствие выделения растворенной углекислоты.

Поэтому при перевозках таких напитков требуется соблюдать особую осторожность.

Наличие примесей в воде понижает точку замерзания, и за счет сжатия их при понижении температуры объем жидкости возрастает менее значительно. Так, при замерзании алкогольных напитков наряду с расширением воды происходит сжатие спирта, и сжатие это настолько велико, что общего увеличения объема не происходит.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
(справочное)

ПЕРЕЧЕНЬ

государственных и отраслевых стандартов, учтенных в Правилах

По состоянию на 1.01.85

ГОСТ 10.72—73	Ящики из гофрированного картона для консервов, поставляемых на экспорт
ГОСТ 5717—81	Банки стеклянные для консервов. Типы и основные размеры
ГОСТ 5981—82 (СТ СЭВ 740—77, СТ СЭВ 832—77)	Банки металлические для консервов. Технические условия
ГОСТ 10117—80 (СТ СЭВ 824—77)	Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы и размеры
ГОСТ 13358—72	Ящики дощатые для консервов и пресервов
ГОСТ 13511—79	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств
ГОСТ 13516—72	Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей
ГОСТ 13799—81	Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка и маркировка
ГОСТ 14192—77 (СТ СЭВ 257—80, СТ СЭВ 258—81)	Маркировка грузов
ГОСТ 15846—79	Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
ГОСТ 17358—80	Ящики дощатые для консервов и пресервов
ГОСТ 22702—77Э	Ящики из гофрированного картона для бутылок с пищевыми жидкостями, поставляемыми на экспорт
ГОСТ 23285—79	Пакеты на плоских поддонах. Пищевая продукция и стеклянная тара. Технические условия
ГОСТ 24597—81	Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры
ОСТ 49-119—77Э	Ящики из гофрированного картона для мясных и молочных консервов, поставляемых на экспорт. Технические условия
ОСТ 249-128—78Э	Ящик дощатый неразборный плотный для молочных консервов, поставляемых на экспорт. Технические условия

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
(обязательное)

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ГОСУДАРСТВЕННЫХ СТАНДАРТОВ ПО ПАКЕТИРОВАНИЮ КОНСЕРВИРОВАННОЙ ПРОДУКЦИИ

1. ГОСТ 23285—79 Пакеты на плоских поддонах. Пищевые продукты и стеклянная тара. Технические условия

«...1.2. Груз, сформированный на поддоне, не должен выступать за его пределы более чем на 20 мм с каждой стороны.

Максимальные размеры пакета, сформированного на поддоне размером 800×1200 или 1000×1200 мм, не должны превышать соответственно 840×1240 и 1040×1240 мм.

1.3. Высота пакетов и соответственно количество рядов транспортной тары в пакетах типа А[1] или потребительской тары в пакетах типа В[2] должны быть установлены из расчета:

максимально допустимая высота пакета — не более 1800 мм;

максимально допустимая масса пакета — не более 1000 кг...»

«...2.4. Размещение ящиков на поддоне может быть продольным, поперечным и продольно-поперечным с соблюдением требований п. 1.2 при максимальном использовании площади поддона.

Ряды картонных ящиков должны устанавливаться один на другой предпочтительно в перевязку (со смещением на 180°)...»

«...2.10. Для скрепления груза в пакетах должны применяться:

стальная упаковочная лента по ГОСТ 3560—73, толщиной 0,2—0,3 мм и шириной 15 мм — для пакетов массой до 0,5 т включительно; толщиной 0,5 мм и шириной 20 мм — для пакетов массой свыше 0,5 т;

полипропиленовая упаковочная лента толщиной 0,5 мм и шириной 15 мм — для пакетов массой до 0,5 т;

полимерная термоусадочная пленка шириной 0,15 мм — 0,30 мм.

2.11. Способ скрепления груза на поддоне в зависимости от типа пакета должен соответствовать указанному в таблице.

Тип пакета	Способ скрепления груза
Тип А из закрытых дощатых и фанерных ящиков	Двумя вертикальными и двумя горизонтальными стальными или полимерными лентами...
Тип А из картонных ящиков	Двумя вертикальными и двумя горизонтальными стальными или полимерными лентами с применением предохранительных шин... ...Клейкой лентой или клеем по ГОСТ 21650—76. Термоусадочный пленкой
Тип В	Термоусадочной пленкой...

«...2.14. Концы обвязочных лент должны скрепляться наложением металлического замка с просечкой или термосваркой.

2.15. При упаковывании пакетов в термоусадочную пленку рукав ее должен натягиваться на пакет, закрывая весь поддон по периметру.

[1] Пакет типа А — «...пакет, сформированный из продукции, упакованной в ящики...».

[2] Пакет типа В — «...пакет, сформированный из продукции, упакованной в жесткую потребительскую тару, групповую упаковку (полимерная пленка, бумага) или без нее, а также из порожней стеклянной тары...»

2.16. При упаковывании пакетов в термоусадочную пленку для обеспечения влагонепроницаемости отрезок пленки должен быть проложен между поддоном и грузом. В этом случае ящики не скрепляют обвязочными лентами.

2.17. Для скрепления пакетов типа А, сформированных из картонных ящиков, применяют предохранительные шины в виде уголков из металла, древесины, картона и других материалов или их комбинаций. Предохранительные шины должны охватывать весь ряд ящиков в горизонтальном и вертикальном направлении. Стороны уголков должны быть не менее 50 мм. Рекомендуемая толщина предохранительных шин, изготовленных из металла, должна быть 0,8—2 см, древесины — 10—20 мм и сплошного склеенного картона — 8—10 мм...»

«...3.3. Транспортная маркировка должна содержать:

наименование (полное) или условное обозначение грузополучателя;

наименование конечного пункта назначения с указанием при необходимости станции или пункта перегрузки;

наименование (полное) или условное обозначение грузоотправителя;

наименование пункта отправления;

массу пакета в килограммах;

габаритные размеры в сантиметрах;

манипуляционные знаки по ГОСТ 14192—77: «Осторожно, хрупкое» для всех видов пакетов со стеклянной тарой; «Боится сырости» для всех видов пакетов, за исключением пакетов в водонепроницаемой упаковке; «Боится нагрева» для пакетов, упакованных в термоусадочную пленку.

3.3а. Маркировка, характеризующая продукцию, должна содержать:

наименование продукции;

количество ящиков в пакете для пакетов типа А;

количество потребительской тары или упаковки для пакетов типа В...»

«...3.9. Пакеты транспортируют любым видом транспорта в крытых транспортных средствах или контейнерах...»

«...3.10. ...Порядок крепления пакетов в трюмах водного транспорта устанавливается правилами транспортных министерств...

...Средства крепления пакетов к транспортным средствам не должны повреждать тару и продукцию в пакетах. Закрепление пакетов гвоздями не допускается...»

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

«...1. Настоящий стандарт устанавливает основные параметры и размеры пакетов тарно-штучных грузов, унифицированных по размерам в плане на базе модуля 600×400 мм, предназначенных для транспортирования всеми видами транспорта.

2. Габаритные размеры и масса брутто пакета должны соответствовать указанным в таблице.

Габаритный размер, мм, не более			Масса брутто, т не более	Применяемость
Длина	Ширина	Высота		
620	420	950	1,0	Для обращения на всех видах транспорта по стране, преимущественно для внутризаводских и межзаводских перевозок
840	620	1150	1,0	То же
1240	840	1350	1,25	Для внутренних и внешнеторговых перевозок на всех видах транспорта
1240	1040	1350	1,25	То же
1680	1240	1700	3,2	Для внутренних и внешнеторговых перевозок, преимущественно на водном транспорте
1880	1240	1700	3,2	Для внутренних и внешнеторговых перевозок морским транспортом

Примечание. «...2. При прямых водных перевозках для пакетов размерами 1240×840 мм и 1240×1040 мм допускается масса брутто 1,8 т».

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
(справочное)

ОПТИМАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ КОНСЕРВИРОВАННОЙ ПРОДУКЦИИ

Наименование консервов	Температура хранения, °С	Срок хранения со дня выработки, мес	Примечание
Мясные и мясорастительные			
Стерилизованные	От 0 до +15	12 (если не предусмотрен иной срок хранения)	При температуре выше +20°С происходит реакция сернистых соединений мяса с металлом банок, темнеет их внутренняя поверхность
Нестерилизованные	От 0 до +4	До 6	То же
Рыбные стерилизованные	От —1 до +5	До 10	При температуре выше +20°С рыба темнеет, появляется металлический привкус
Рыбные нестерилизованные (пресервы)	От —6 до +8	До 6	При температуре выше +20°С рыба темнеет, появляется металлический привкус
Икра	От —10 до —8 Ниже —19	До 6 До 18	
Молочные	От 0 до +10 До +20	До 12 До 3	При повышенных температурах происходят засахаривание, увеличение кислотности, гидролиз сахарозы, молоко желтеет. Замерзание приводит к физическому бомбажу, после размораживания возможно свертывание белка
Овощные и фруктовые	От 0 до +5	До 8	При температурах выше +20°С могут произойти засахаривание, брожение и как следствие — бомбаж
Соки	От 0 до +10	До 6	
Яичный порошок	Не более 20 Не более 2	До 6 До 24	

gost.e-ecolog.ru