ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 57191— 2016

КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ В МАСЛЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Акционерным обществом «Научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт по развитию и эксплуатации флота» (АО «Гипрорыбфлот») и Обществом с ограниченной ответственностью «Каспийский научно-исследовательский и аналитический центр рыбной промышленности» (ООО НИиАЦРП «Каспрыбтестцентр»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации МТК 299 «Консервы, пресервы из рыбы и нерыбных объектов, тара, методы контроля»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 октября 2016 г. № 1527-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в годовом (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2016

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ В МАСЛЕ

Технические условия

Canned fish with vegetables in oil. Specifications

Дата введения — 2018—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы рыборастительные в масле (далее — консервы).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 276—60 Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1128—75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129—2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

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

ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия

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

ГОСТ 6014—68 Картофель свежий для переработки. Технические условия

ГОСТ 6201—68 Горох шлифованный. Технические условия

ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 7022—97 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 7176—85 Картофель свежий продовольственный, заготовляемый и поставляемый. Технические условия

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

ГОСТ 7758—75 Фасоль продовольственная. Технические условия

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 7981—68 Масло арахисовое. 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

ГОСТ 8807—94 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

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

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

Издание официальное

ГОСТ 10444.8—2013 (ISO 7932:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С

ГОСТ 10444.9—88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

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 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 17661—2013 Макрель, марлин, меч-рыба, парусник и тунец мороженые. 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 27207—87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

ГОСТ 28402—89 Сухари панировочные. Общие технические условия

ГОСТ 28432—90 Картофель сушеный. Технические условия

ГОСТ 28674—90 Горох. Требования при заготовках и поставках

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

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

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

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 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ 31463—2012 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 31491—2012 Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

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

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

ГОСТ 31744—2012 (ISO 7937:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета колоний Clostridium perfringens

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 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 31792—2012 Рыба, морские млекопитающие, 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 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32097—2013 Уксусы из пищевого сырья. Общие 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 32284—2013 Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия

ГОСТ 32366—2013 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 32744—2014 Рыба мелкая мороженая. Технические условия

ГОСТ 32856—2014 Укроп свежий. Технические условия

ГОСТ 32910—2014 Сельдь мороженая. Технические условия

ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ Р 50380—2005 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Термины и определения

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51783—2001 Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 52189—2003 Мука пшеничная. Общие технические требования

ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ Р 53946—2010 Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 53972—2010 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия

ГОСТ Р 54678—2011 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ Р 55290—2012 Крупа гречневая. Общие технические условия

ГОСТ Р 55885—2013 Перец сладкий 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 заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 50380, ГОСТ 30054 и следующие термины с соответствующими определениями:

3.1

рыборастительные консервы (canned fish with vegetables): Консервы из рыбы и растительных компонентов, в которых массовая доля рыбного сырья составляет не менее 50 % массы нетто.

[ГОСТ 30054—2003, статья 30]

Примечание — В терминологическую статью 3.1 включен эквивалент термина на английском языке, а слова «компонентов» и «массовая доля» применены вместо слов «добавок», «доля» и «или морепродуктов», которые использованы в ГОСТ 30054—2003 (статья 30).

3.2

рыборастительные консервы в масле (canned fish with vegetables in oil): Рыборастительные консервы, залитые растительным маслом.

[ГОСТ 30054—2003, статья 31]

Примечание — В терминологическую статью 3.2 включен эквивалент термина на английском языке, который использован в ГОСТ 30054—2003 (статья 31).

4 Классификация

4.1 Ассортимент консервов, изготовляемый по настоящему стандарту:

- ассорти из кусочков рыбы, риса или перловой крупы и томата в масле «Обское»;
- ассорти из кусочков рыбы, риса или перловой крупы, моркови и лука в масле «По-ямальски»;
- барабуля (султанка) бланшированная с зеленым горошком в масле «Южнобережная»;
- бифштекс рубленый из сардины тихоокеанской (иваси) с овощным гарниром «Океан»;
- жаркое из океанических рыб с овощами в масле «Рыбацкое»;
- карась обжаренный с гречневой кашей в масле;
- карась обжаренный с гречневой кашей и икрой в масле;
- килька каспийская разделанная с горохом в масле;
- килька каспийская разделанная с луком в масле;
- килька каспийская разделанная с рисом в масле;
- килька каспийская разделанная с овощами в масле;
- килька каспийская разделанная с перловой крупой в масле;
- минтай бланшированный с перловой крупой в масле;
- минтай обжаренный с гречневой кашей в масле;
- мойва жирная кусочки с крупяным гарниром в масле;
- парусник бланшированный с горохом в масле;
- парусник бланшированный с гречневой кашей в масле;
- парусник бланшированный с фасолью в масле;
- парусник кусочки бланшированный с горохом в масле;
- сардинелла обжаренная с гречневой кашей в масле;
- сельдь атлантическая бланшированная с зеленым горошком в масле;
- скумбрия атлантическая с овощами в масле по-керченски;
- скумбрия атлантическая обжаренная с овощами в масле по-керченски;
- ставрида океаническая обжаренная с гречневой кашей в масле;
- ставрида океаническая с овощами в масле по-керченски;
- ставрида черноморская бланшированная с зеленым горошком в масле «Южнобережная»;
- толстолобик с горохом в масле;
- толстолобик с овощами в масле по-керченски;
- толстолобик с перловой крупой в масле;
- толстолобик с рисом в масле;
- хек с овощным гарниром в масле;
- шницель из ставриды с овощами в ароматизированном масле «Нептун».

4.2 Допускается изготавливать консервы других наименований с использованием предусмотренного стандартом сырья и соответствующих требованиям настоящего стандарта, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5 Технические требования

5.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2 Характеристики

5.2.1 Рыба, разделанная на тушку, куски, кусочки, филе, термически обработанная или сырая, или фаршевые изделия термически обработанные и гарнир должны быть уложены в банки и залиты растительным маслом.

5.2.2 По содержанию токсичных элементов, пестицидов, гистамина, нитрозаминов полихлорированных бифенилов, радионуклидов, антибиотиков, диоксинов, ГМО, а также по микробиологическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2.3 По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %	1,0—2,0
Массовая доля составных частей, %: в консервах из рыбы - рыбы, не менее - гарнира, не более - масла, не более в консервах из фаршевых изделий - фаршевых изделий, не менее в т. ч. рыбы, не менее - гарнира, не более - масла, не более	 50,0 30,0 20,0 77,0 50,0 8,0 15,0

5.2.4 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха
Консистенция: - рыбы - фаршевых изделий - бобовых, круп, овощей - костей, плавников и костных образований («жучек»)	 Нежная, сочная, плотная Может быть суховатая для скумбрии, ставриды и тресковых видов рыб Сочная, плотная Мягкая. Может быть плотная для бобовых и перловой крупы Мягкая

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Состояние: - рыбы, фаршевых изделий	Куски, кусочки, тушки и филе рыб целые, при выкладывании из банки должны сохранять свою форму. Фаршевые изделия правильной формы — овальные, круглые или цилиндрические; крупа в фаршевых изделиях равномерно перемешана с измельченной рыбой. Допускается: - легкая разваренность рыбы; - лопнувшее брюшко у тушек рыб; - разламывание отдельных кусков, кусочков, тушек или филе рыб, а также фаршевых изделий при выкладывании из банки; - незначительные отклонения от правильной формы у фаршевых изделий
- бобовых, круп, овощей	Кусочки овощей произвольной формы. Бобовые и крупы целые; горох, фасоль и крупа без комков. Допускается: - незначительная разваренность; - горох с разделенными семядолями
- кожных покровов	Частичное нарушение кожного покрова у кусков, кусочков, тушек или филе рыб
Характеристика разделки	Голова, внутренности, чешуя, плавники, «жучки», позвоночная кость (у филе), черная пленка удалены; сгустки крови зачищены, срезы ровные. Тушки рыб с разрезом или без разреза брюшка. Минтай длиной более 30 см разделывают только на спинку Допускается: - плавники, включая хвостовой, у рыбы при длине тушки не более 10 см; - плавники, кроме хвостового, у рыбы при длине тушки от 10 до 14 см, а также у сельди, скумбрии, ставриды и хека; - икра или молоки, остатки внутренностей у рыбы при длине тушки не более 14 см; - срезанная нижняя часть брюшка у сельди; - жучки у черноморской ставриды при длине тушки не более 11 см
Наличие чешуи	Удалена Допускаются: - единичные чешуйки у сардинеллы, толстолобика (при длине рыбы* более 30 см); - чешуя у мойвы, скумбрии, ставриды, толстолобика (при длине рыбы* не более 30 см), хека, сельдевых и тресковых видов рыб
Количество: - кусков, кусочков, тушек, филе рыб	Не нормируется
- фаршевых изделий	Не менее двух
Порядок укладывания: - рыбы	Куски и филе уложены поперечным срезом к донышку банки или плашмя; тушки — параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами или безрядовым укладыванием, кусочки — насыпью. Допускается: - укладывание отдельных кусков рыбы в два ряда или плашмя; - наличие отдельных кусочков рыб при безрядовом укладывании тушек рыб
- фаршевых изделий	В один или несколько рядов
- гарнира	Произвольно, в зависимости от формы банки и размеров укладываемых в банку кусков, кусочков, тушек, филе рыб или фаршевых изделий
Наличие посторонних примесей	Не допускается

* Длину рыбы определяют в соответствии с требованиями технологической инструкции.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, используемое для изготовления консервов, должно быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- рыба-сырец (свежая);
- рыба охлажденная — ГОСТ 814, ГОСТ 32004;
- рыба мороженая — ГОСТ 17661, ГОСТ 32366, ГОСТ 32744, ГОСТ 32910;
- вода питьевая — ГОСТ Р 51232;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ Р 51574;
- сахар-песок — ГОСТ 33222;
- кислота уксусная пищевая;
- уксус пищевой — ГОСТ 32097;
- масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129;
- масло соевое рафинированное — ГОСТ 31760;
- масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981;
- масло горчичное — ГОСТ 8807;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;
- масло оливковое;
- крупа пшеничная «Полтавская» — ГОСТ 276;
- мука пшеничная хлебопекарная — ГОСТ Р 52189;
- мука пшеничная высшего сорта — ГОСТ 31463, ГОСТ 31491;
- крупа гречневая — ГОСТ Р 55290;
- крупа перловая — ГОСТ 5784;
- крупа рисовая — ГОСТ 6292;
- крупа манная — ГОСТ 7022;
- сухари панировочные — ГОСТ 28402;
- фасоль — ГОСТ 7758;
- горох сушеный — ГОСТ 28674;
- горох шлифованный — ГОСТ 6201;
- горошек зеленый сушеный — ГОСТ 32065;
- горошек зеленый консервированный — ГОСТ Р 54050;
- картофель свежий — ГОСТ 6014, ГОСТ 7176;
- картофель сушеный — ГОСТ 28432;
- лук репчатый свежий — ГОСТ 1723, ГОСТ Р 51783;
- лук репчатый сушеный — ГОСТ 32065;
- морковь столовая свежая — ГОСТ 1721, ГОСТ 32284;
- морковь столовая сушеная — ГОСТ 32065;
- морковь резаная быстрозамороженная;
- чеснок свежий — ГОСТ 7977;
- перец сладкий свежий — ГОСТ Р 55885;
- перец сладкий целый или очищенный быстрозамороженный;
- паста томатная, пюре томатное — ГОСТ Р 54678;
- огурцы соленые — ГОСТ Р 53972;
- молоко коровье обезжиренное сухое — ГОСТ Р 52791, ГОСТ Р 53946;
- перец душистый — ГОСТ 29045;
- перец черный и белый — ГОСТ 29050;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
- зелень петрушки свежая;
- зелень петрушки сушеная — ГОСТ 32065;
- зелень укропа свежая — ГОСТ 32856;
- зелень укропа соленая;
- зелень укропа сушеная — ГОСТ 32065.

Допускается использовать:

- рыба с механическими повреждениями по качеству сырья не ниже первого сорта при условии удаления поврежденных частей;
- масло подсолнечное нерафинированное высшего сорта по ГОСТ 1129;
- масло арахисовое нерафинированное высшего сорта по ГОСТ 7981;
- мука пшеничная хлебопекарная второго сорта по ГОСТ 26574.

5.3.2 Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1] — [3], [6].

5.4 Маркировка

5.4.1 Консервы маркируют в соответствии с [4], ГОСТ 11771 с указанием срока годности.

Дополнительно на этикетке или литографии указывают информацию:

- о наличии компонентов, полученных с применением ГМО, превышающих норму, установленную нормативными правовыми актами Российской Федерации*;
- об использовании рыбы, выращенной в контролируемых условиях;
- «Из рыбы аквакультуры».

5.4.2 Транспортная маркировка — по [4], ГОСТ 11771 и ГОСТ 14192.

5.5 Упаковка

5.5.1 Консервы упаковывают по [5], ГОСТ 11771.

5.5.2 Консервы выпускают в металлических банках вместимостью не более 353 $см^3$ по ГОСТ 5981 или в соответствии с нормативными документами.

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 консервы одного наименования, в банках одного типа и одной вместимости, одной даты изготовления.

5.5.5 Упаковка и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям [5] 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 Периодичность контроля содержания токсичных элементов, пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, антибиотиков, микробиологических показателей и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции в программе производственного контроля.

Контроль за содержанием диоксинов в консервах проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

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

6.3 Периодичность контроля показателей «Массовая доля поваренной соли», «Массовая доля составных частей», «Наличие посторонних примесей», а также массы нетто консервов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

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].

7.2 Методы контроля:

- физических, химических и органолептических показателей — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 27207;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, [8] — [10];
- хрома в консервах в хромированных банках — по ГОСТ EN 14083;

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

- гистамина — по ГОСТ 31789;
- диоксинов — по ГОСТ 31792, [11];
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983, [12];
- антибиотиков — по ГОСТ 31694, [13], [14];
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- пестицидов, — по [15], [16];
- нитрозаминов — по [17];
- ГМО — по ГОСТ Р ISO 21571, [18].

7.3 Анализ на промышленную стерильность проводят по ГОСТ 30425.

Анализ на возбудителей порчи проводят по ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 31744, ГОСТ 31746.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта, при установленных изготовителем условиях хранения.

8.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

8.3 Транспортирование консервов, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с ГОСТ 15846.

8.4 Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности консервов с указанием условий хранения приведен в приложении А.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов

Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 18 мес с даты изготовления.

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078-01 с дополнениями и изменениями — Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

[2] СанПиН 2.3.4.050—96 — Санитарные правила и нормы «Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности (технологические процессы, сырье). Производство и реализация рыбной продукции»

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

[4] ТР ТС 022/2011 — Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[5] ТР ТС 005/2011 — Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

[6] ТР ТС 024/2011 — Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»

[7] 01-19/9-11 — Инструкция о порядке санитарно–технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания

[8] МУК 4.1.1501-03 — Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации цинка, кадмия, свинца и меди в пищевых продуктах и продовольственном сырье

[9] МУК 4.1.1506-03 — Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации мышьяка в рыбе, рыбных и других продуктах моря

[10] МУ 01-19-47—92 — Атомно-абсорбционные методы определения токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье

[11] Определение диоксина по МУК МЗ РФ от 01.06.99 Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

[12] МУК 4.1.1023-01 — Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов (ПХБ) в пищевых продуктах

[13] МУК 4.1.2158-07 — Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом ИФА, утверждены и введены в действие с 18.01.2007 г.

[14] МУК 4.2.026—95 — Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах

[15] МУ 2142—80 — Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

[16] МУК 2482—81 — Временные методические указания по определению хлорорганических пестицидов (ДДТ, ДДЕ, ДДД, АЛЬФА- и ГАММА-ГХЦГ) в рыбе и рыбных продуктах методом газожидкостной хроматографии

[17] МУК 4.4.1.011—93 — Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

[18] МУК 4.2.2304—07 — Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения

УДК 664.951.4:006.354 ОКС 67.120.30 ОКПД 2 10.20.25.114

Ключевые слова: консервы рыборастительные в масле, термины, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

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

Сдано в набор 31.10.2016. Подписано в печать 12.11.2016. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68. Тираж 45 экз. Зак. 2787.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru