МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
1084—
2016**

СЕЛЬДИ И САРДИНА ТИХООКЕАНСКАЯ ПРЯНОГО ПОСОЛА И МАРИНОВАННЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО») и Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Полярный научно-исследовательский институт морского рыбного хозяйства и океанографии им. Н.М. Книповича» (ФГБНУ «ПИНРО»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 июля 2016 г. № 89—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 7 сентября 2016 г. № 1067-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 1084—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2018 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 1084—88

*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, 2016

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 3
4 Основные параметры и размеры 4
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 9
7 Методы контроля 9
8 Транспортирование и хранение 10
Приложение А (справочное) Видовой состав рыб 11
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемый срок годности и условия хранения 12
Библиография 14

МКС 67.120.30

Поправка к ГОСТ 1084—2016 Сельди и сардина тихоокеанская пряного посола и маринованные. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 7 2019 г.)

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

СЕЛЬДИ И САРДИНА ТИХООКЕАНСКАЯ ПРЯНОГО ПОСОЛА И МАРИНОВАННЫЕ

Технические условия

Herrings and pacific sardine spice—salted and pickled. Specifications

Дата введения — 2018—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сельди и тихоокеанскую сардину пряного посола и маринованные (далее — рыбы пряного посола и маринованные), предназначенные для пищевых целей.

Настоящий стандарт не распространяется на мелкие сельди пряного посола, соответствующие требования к которым установлены в ГОСТ 32807 (раздел 3).

Видовой состав рыб приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 815—2004 Сельди соленые. Технические условия

ГОСТ 1368—2003 Рыба. Длина и масса

ГОСТ 2802—89 Плоды можжевельника обыкновенного. Технические условия

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

ГОСТ ISO 5492—2014 Органолептический анализ. Словарь

ГОСТ 6716—71 Корневище лапчатки (дикого калгана, дубровки, узика)

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

ГОСТ 7630—96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка

ГОСТ 7631—2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

ГОСТ 7636—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 9159—71 Семена горчицы (промышленное сырье). Требования при заготовках и поставках. Технические условия

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

ГОСТ 12302—2013 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

Издание официальное

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13516—86* Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14260—89 Плоды перца стручкового. Технические условия

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 18223—2013 Скумбрия и ставрида пряного посола. Технические условия

ГОСТ 18315—78 Анис. Промышленное сырье. Требования при заготовках. Технические условия

ГОСТ 20055—90 Корневища аира. Технические условия

ГОСТ 21569—76 Корневища и корни дягиля лекарственного

ГОСТ 21570—76 Трава зубровки

ГОСТ 21947—76 Хмель прессованный. 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 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

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 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29046—91 Пряности. Имбирь. Технические условия

ГОСТ 29047—91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия

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

ГОСТ 29052—91 Пряности. Кардамон. Технические условия

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

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. 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 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 31262—2004*** Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463—2011 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».

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

*** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51301—99 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)»

ГОСТ 31266—2004* Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ 31339—2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб

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

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

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

ГОСТ 31795—2012 Рыба, морепродукты и продукция из них. Метод определения массовой доли белка, жира, воды, фосфора, кальция и золы спектроскопией в ближней инфракрасной области

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

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

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

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

ГОСТ 32366—2013 Рыба мороженая. 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 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, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **пряно-солевая смесь** (spiced-salted mixture): Целые и (или) измельченные пряности, перемешанные с поваренной солью и сахаром согласно рецептуре.

3.2 **пряно-солевая заливка** (spiced-salted filling): Отвар пряностей с добавлением поваренной соли и сахара согласно рецептуре.

[ГОСТ 18223—2013, пункт 3.2]

Примечание — В терминологическую статью включен эквивалент термина на английском языке.

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2011 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».

3.3 **маринадная заливка** (Нрк. *Пряно-уксусно-солевая заливка*) (pickled filling): Отвар пряностей с добавлением поваренной соли, сахара и уксусной кислоты согласно рецептуре.

3.4 **созревшая рыба пряного посола [маринованная]** (maturated spiced-salted [pickled] fish): Готовая к употреблению рыба, с нежной сочной консистенцией и вкусо-ароматическим «букетом», полученными в результате биохимических и физико-химических процессов, произошедших при хранении и (или) транспортировании рыбы пряного посола [маринованной].

4 Основные параметры и размеры

4.1 Подразделение атлантической, тихоокеанской и азово-черноморской сельди по размерным группам — в соответствии с требованиями ГОСТ 1368.

4.2 Длина сельдей пряного посола и маринованных неразделанных или разделанных с оставлением головы должна быть, см, более:

17,0 — атлантической, тихоокеанской и чешско-печорской;

13,0 — беломорской.

4.3 Неразделанных и разделанных с оставлением головы каспийскую сельдь, сельдь-черноспинку и тихоокеанскую сардину пряного посола и маринованных подразделяют по длине в соответствии с требованиями ГОСТ 1368.

4.4 Длина рыб пряного посола и маринованных, разделанных на тушку, должна быть, см:

12,0 и более — атлантической сельди;

9,5 и более — тихоокеанской сельди;

11,0 и более — тихоокеанской сардины.

4.5 Масса неразделанной азово-черноморской сельди (донская, днепровская, дунайская, керченская) пряного посола и маринованной должна быть 0,1 кг и более.

5 Технические требования

5.1 Рыбы пряного посола и маринованные 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 Для изготовления продукции пряного посола рыба должна быть обработана пряно-солевой смесью, уложена в тару с добавлением или без добавления натурального тузлука (пряно-солевой заливки, солевого раствора).

Для изготовления маринованной продукции рыба должна быть обработана пряно-солевой смесью, уложена в тару с добавлением натурального тузлука с растворенной в нем уксусной кислотой (маринадной заливки, уксусно-солевого раствора).

При использовании соленого полуфабриката рыба должна быть обработана смесью пряностей и сахара с добавлением пряно-солевой (для продукции пряного посола) или маринадной заливки (для маринованной продукции).

Созревшие рыбы пряного посола или маринованные могут быть расфасованы из транспортной упаковки в пакеты из полимерных пленок или в термоусадочную пленку без заливки.

5.2.2 Рыбы пряного посола и маринованные изготавливают в неразделанном (целом) или разделанном виде.

Азово-черноморскую сельдь изготавливают в неразделанном виде.

Сельдь со степенью наполнения желудка пищей более двух баллов изготовляют в разделанном виде с обязательным удалением пищеварительного тракта.

5.2.3 По видам разделки рыбы пряного посола и маринованные подразделяют в соответствии с 5.2.3.1—5.2.3.12.

5.2.3.1 Жаброванная — рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей без разреза по брюшку.

5.2.3.2 Зябренная — рыба, у которой удалены жабры, грудные плавники вместе с прилегающей частью брюшка, калтычком и частью внутренностей; жабры, икра или молоки могут быть оставлены.

5.2.3.3 Полупотрошеная — рыба, у которой через поперечный разрез у грудных плавников (не более 3,0 см) удален желудок с частью кишечника; икра или молоки могут быть оставлены.

5.2.3.4 Обезглавленная — рыба, у которой удалены голова, плечевые кости, грудные плавники и внутренности без разреза по брюшку.

Допускается:

- оставление части внутренностей, в том числе икры или молок;
- удаление головы вместе с грудными плавниками и частью брюшка;
- поперечный надрез в области анального отверстия.

5.2.3.5 Тушка — рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки; тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3,0 см от основания его средних лучей; сгустки крови и почки зачищены.

5.2.3.6 Кусок — обезглавленная рыба, у которой удален хвостовой плавник, или тушка, разрезанные на поперечные части длиной 5,0 см и более.

5.2.3.7 Кусочки — обезглавленная рыба, у которой удален хвостовой плавник, или тушка, разрезанные на поперечные части длиной менее 5,0 см.

5.2.3.8 Филе с кожей — рыба, у которой удалены чешуя, голова, внутренности, плавники, позвоночная кость, черная пленка, плечевые и крупные реберные кости, киль брюшка, разрезанная по длине на две продольные половины; сгустки крови и почки зачищены.

5.2.3.9 Филе без кожи — филе, у которого удалена кожа.

5.2.3.10 Филе с кожей сдвоенное (филе-«бабочка») — филе с кожей в виде сдвоенных половинок без разреза рыбы по спинке с оставлением лучей спинного плавника и остатков черной пленки.

5.2.3.11 Ломтики — филе без кожи, нарезанное наклонным резом к внутренней стороне филе на поперечные части, толщиной не более 0,5 см.

Тихоокеанскую сардину на филе и ломтики не разделывают.

5.2.3.12 Допускаются другие виды разделки рыб пряного посола и маринованных при условии соответствия продукции всем требованиям настоящего стандарта и их надлежащего описания на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение.

5.2.4 Сельдь атлантическую и тихоокеанскую, а также тихоокеанскую сардину пряного посола и маринованные в зависимости от массовой доли жира подразделяют на жирную и нежирную.

Другие виды сельдей по жирности не подразделяют.

5.2.5 Рыбы пряного посола и маринованные в потребительской упаковке могут быть заморожены сухим искусственным способом.

Температура замороженного продукта должна быть не выше минус 18 °С.

5.2.6 По органолептическим и физическим показателям рыбы пряного посола и маринованные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для рыбы	
	пряного посола	маринованной
Внешний вид	Поверхность чистая, без чешуи, с наличием пряностей, по цвету свойственная данному виду рыбы. Допускается: - наличие единичных чешуек на поверхности сельди; - наличие чешуи у нерестовой тихоокеанской сельди; - осадок белковых веществ на поверхности созревшей рыбы и в маринадной или пряно-солевой заливке, если экземпляры рыбы отделяются друг от друга без повреждения кожи; - подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира, у тихоокеанской сардины	
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений. Допускаются в одной упаковочной единице не более чем у 10 % рыб (по счету): - повреждения жаберных крышек; - слегка лопнувшее брюшко без обнажения внутренностей;	

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для рыбы	
	пряного посола	маринованной
	- не более двух срывов кожи без повреждения тканей — мяса площадью до 0,3 см^2 каждый. Допускаются: - трещины длиной не более 1 см; - следы от объячеивания (хомутики). Общее количество рыб с наружными повреждениями не должно превышать 12 % (по счету) в упаковочной единице	
Консистенция	Нежная, сочная, мягковатая Допускается:	
	Мягкая или плотная	Уплотненная с незначительной рыхловатостью
Вкус и запах	Свойственные созревшей рыбе данного вида, с ароматом и привкусом пряностей, без преобладания отдельных пряностей, без постороннего привкуса и запаха	
		С запахом и привкусом уксусной кислоты
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается	
Примечание — Качество замороженной рыбы пряного посола и маринованной оценивают после размораживания.		

5.2.7 По химическим показателям рыбы пряного посола и маринованные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %	6,0—10,0
Массовая доля жира, %, для: - жирных атлантической и тихоокеанской сельдей, сельди-черноспинки, жирной тихоокеанской сардины - нежирных атлантической и тихоокеанской сельдей, нежирной тихоокеанской сардины	12,0 и более менее 12,0
Массовая доля свободной уксусной кислоты в мясе маринованной рыбы, %	0,6—1,0

5.2.8 По показателям безопасности рыбы пряного посола и маринованные должны соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления рыб пряного посола и маринованных, должны 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 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба мороженая — ГОСТ 32366, ГОСТ 32910 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба соленая — ГОСТ 815 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба соленая-полуфабрикат — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода чистая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- сахар — ГОСТ 33222;
- перец душистый — ГОСТ 29045;
- перец черный — ГОСТ 29050;
- перец красный молотый — ГОСТ 29053;
- перец стручковый красный — ГОСТ 14260;
- анис — ГОСТ 18315;
- тмин — ГОСТ 29056;
- кориандр — ГОСТ 29055;
- кардамон — ГОСТ 29052;
- гвоздика — ГОСТ 29047;
- корица — ГОСТ 29049;
- орех мускатный — ГОСТ 29048;
- корень аирный — ГОСТ 20055;
- трава зубровки — ГОСТ 21570;
- ягоды можжевеловые — ГОСТ 2802;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
- стебли лавровые — ГОСТ 31791;
- укроп — ГОСТ 31791;
- фенхель — ГОСТ 31791;
- калган (лапчатка) — ГОСТ 6716;
- дягиль — ГОСТ 21569;
- имбирь — ГОСТ 29046;
- шалфей — ГОСТ 31791;
- мята — ГОСТ 31791;
- хмель — ГОСТ 21947;
- семена горчицы — ГОСТ 9159;
- семена укропа — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- чабер — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота уксусная пищевая 80 %-ная — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масла пряностей эфирные (анисовое, базиликовое эвгенольное, укропное, фенхелевое) — ГОСТ 31791;
- масло аирное эфирное — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло кориандра эфирное — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- экстракты пряностей углекислотные — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- газы упаковочные (пищевые добавки) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Для изготовления продукции пряного посола и маринованной могут быть использованы:

- рыба соленая и рыба соленая-полуфабрикат с массовой долей поваренной соли не более 10,0 %;
- рыба с наружными повреждениями, но по остальным показателям соответствующая требованиям первого сорта (для изготовления тушек, кусков, кусочков, ломтиков). Поврежденные части должны быть удалены;
- другие пряности по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления рыб пряного посола и маринованных, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1], [2], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Потребительскую упаковку с продукцией маркируют по ГОСТ 7630 с указанием срока годности.

Маркировка должна содержать один режим хранения и один срок годности.

Дополнительно указывают:

- дату упаковывания — для рыб пряного посола и маринованных, расфасованных из транспортной упаковки в потребительскую упаковку;
- информацию о степени жирности рыбы — для атлантической и тихоокеанской сельди, тихоокеанской сардины пряного посола и маринованных;
- надписи: «Замороженная», «Перед употреблением разморозить при температуре не выше 8 °С» — для замороженной продукции;
- надпись «Упаковано в модифицированной газовой среде» — для продукции, упакованной с применением упаковочных газов. При этом должен быть указан состав газовой среды.

На потребительской упаковке может быть указан номер партии или иной идентификационный код продукции.

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

На транспортную упаковку с замороженной в потребительской упаковке продукцией наносят надпись: «Замороженная».

5.4.3 Маркировка рыб пряного посола и маринованных должна соответствовать требованиям [3], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Упаковка

5.5.1 Рыбы пряного посола и маринованные упаковывают по ГОСТ 7630:

- в бочки полимерные многооборотные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемая вместимость бочек — не более 50 $дм^3$;

- ведра или контейнеры из полимерных материалов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемая вместимость ведер и контейнеров — не более 20 $дм^3$;

- пакеты из полимерных пленок по ГОСТ 12302 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, под вакуумом или без вакуума, или с использованием упаковочных газов, без подложек или с применением подложек или лотков по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 с применением или без применения подложек.

5.5.2 Рыбы пряного посола и маринованные (неразделанная, жаброванная, зябренная, полупотрошеная, обезглавленная, тушка) должны быть уложены в бочки, ведра, контейнеры ровными плотными взаимоперекрещивающимися рядами спинкой вниз с небольшим наклоном набок, рыбы верхнего ряда — спинками вверх; пересыпаны по рядам пряно-солевой смесью; залиты заливкой (тузлуком) и плотно укупорены.

Куски или кусочки укладывают в бочки, ведра, контейнеры насыпью с разравниванием.

Филе укладывают в контейнеры ровными плотными рядами плашмя, в ведра — ровными плотными рядами плашмя, вертикально или винтовым способом.

5.5.3 В пакеты из полимерных пленок или термоусадочную пленку филе укладывают параллельными или взаимоперекрещивающимися рядами, ломтики — плашмя или слегка наклонно.

Порядок укладывания созревших рыб пряного посола и маринованных других видов разделки в потребительскую упаковку устанавливает изготовитель.

5.5.4 Упаковывание продукции в пакеты из полимерных пленок проводят в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

В пакетах и термоусадочной пленке с продукцией возможно наличие незначительного количества тузлука.

5.5.5 Продукция в потребительской упаковке должна быть уложена в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13516 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

При реализации в местах изготовления продукция в потребительской упаковке может быть уложена в полимерные многооборотные ящики по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Многооборотные ящики с продукцией должны быть закрыты съемными крышками.

5.5.6 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества — согласно требованиям ГОСТ 8.579.

Допускаемые положительные отклонения содержимого нетто от номинального количества в потребительской упаковке, %:

3,0 — для продукции массой нетто до 0,5 кг включ.;

1,0 — » » » » св. 0,5 кг до 1,0 кг включ.;

0,5 — » » » » св. 1,0 кг.

5.5.7 В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного товарного наименования, одного способа обработки (пряного посола или маринованная), одного вида разделки, одного способа упаковывания, одной степени жирности (для атлантической и тихоокеанской сельди, тихоокеанской сардины), одного вида потребительской упаковки, одной даты изготовления и одной даты упаковывания.

Допускается в каждой упаковочной единице не более:

- 2 % рыб (по счету) большего или меньшего размера для рыб, подразделяющихся по длине или массе;

- 5 % рыб (по счету) менее установленной минимальной длины.

5.5.8 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных материалов, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующим на территории государства, принявшего стандарт и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.9 Упаковка и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

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

6.3 Периодичность контроля длины или массы рыбы, массовой доли поваренной соли, массовой доли жира, наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке), а также массовой доли свободной уксусной кислоты в мясе маринованной рыбы, показателей безопасности (содержание токсичных элементов, нитрозаминов, гистамина, пестицидов, полихлорированных бифенилов и радионуклидов, микробиологических и паразитологических показателей) устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

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

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 31339;

- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;

- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- паразитологических показателей — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670; приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ ISO 7218 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 31339, ГОСТ 31795;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- гистамина — по ГОСТ 31789;
- диоксинов — по ГОСТ 31792;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.3 Содержание пестицидов и нитрозаминов, а также паразитологические показатели определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.4 Длину и массу рыб определяют по ГОСТ 7631.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют рыб пряного посола и маринованных всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к температурному режиму их хранения.

8.1.2 Транспортирование продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

8.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

8.1.4 Рыб пряного посола и маринованных отгружают в торговую сеть созревшими.

Допускается отгружать рыб пряного посола и маринованных с предприятия-изготовителя по согласованию с приобретателем не полностью созревшими при условии их дозревания во время транспортирования и хранения.

8.2 Хранение

8.2.1 Срок годности и условия хранения рыб пряного посола и маринованных устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8.2.2 Рекомендуемый срок годности и условия хранения рыб пряного посола и маринованных приведен в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

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

Таблица А.1

Товарное наименование рыбы	Название видов рыб	
	русское	латинское
Семейство Сельдевые *(Clupeidae)* род *Clupea*		
Сельдь атлантическая	Сельдь атлантическая	*Clupea harengus*
Сельдь беломорская	Сельдь беломорская	*Clupea pallasii marisalbi*
Сельдь тихоокеанская	Сельдь тихоокеанская	*Clupea pallasii pallasii*
Сельдь чешско-печорская	Сельдь чешско-печорская	*Clupea pallasii suworowi*
род *Alosa*		
Сельдь азово-черноморская (донская, днепровская, дунайская, керченская)	Сельдь черноморско-азовская морская	*Alosa maeotica*
	Сельдь черноморско-азовская проходная	*Alosa immaculata (Alosa pontica)*
Сельдь каспийская	Пузанок каспийский	*Alosa caspia caspia*
	Пузанок большеглазый	*Alosa caspia saposhnikovi*
	Сельдь аграханская	*Alosa brashnikovii agrachanica*
	Сельдь долгинская	*Alosa brashnikovii brashnikovii*
Сельдь-черноспинка*	Сельдь-черноспинка	*Alosa kessleri kessleri*
Сельдь-финта	Финта атлантическая	*Alosa fallax fallax*
род *Sardinops*		
Сардина тихоокеанская (иваси)	Сардина тихоокеанская	*Sardinops sagax melanosticta*
род *Clupanodon*		
Сельдь пятнистая	Сельдь пятнистая	*Clupanodon punctatus*

* Сельдь-черноспинка пряного посола и маринованная длиной 36 см и менее имеет товарное наименование «сельдь каспийская».

Примечание — Допускается использовать другие виды (подвиды) сельдей, отнесенные к объектам промышленного и прибрежного рыболовства в соответствии нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения

Б.1 Рекомендуемый срок годности рыбы пряного посола (с даты изготовления) при температуре хранения от минус 8 °С до минус 4 °С приведен в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Вид упаковки	Наименование продукции пряного посола	Рекомендуемый срок годности, не более
Бочки, ведра, контейнеры	Сельди: - неразделанные - разделанные	4 мес 3 мес
	Сардина тихоокеанская	4 мес
Пакеты из полимерных пленок без вакуума, термоусадочная пленка	Сельдь атлантическая жирная и нежирная	1 мес
	Сельдь тихоокеанская жирная	8 сут
	Сардина тихоокеанская	2 сут
	Сельдь атлантическая жирная: - филе и ломтики	7 сут
	Сельдь тихоокеанская жирная: - филе и ломтики	10 сут
		3 сут*
	Сардина тихоокеанская, изготовленная из соленого полуфабриката, со сроком хранения полуфабриката: - 1 мес - 2 мес - 3 мес	8 сут 4 сут 2 сут
Пакеты из полимерных пленок под вакуумом	Сельдь атлантическая жирная и нежирная	2 мес
	Сельдь тихоокеанская жирная	1 мес
	Сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная: - филе и ломтики	20 сут
		10 сут*
		3 сут**

* Рекомендуемый срок годности при температуре хранения от минус 4 °С до 2 °С.
** Рекомендуемый срок годности при температуре хранения от 4 °С до 6 °С.

Б.2 Рекомендуемый срок годности маринованной рыбы (с даты изготовления) при температуре хранения от минус 8 °С до минус 4 °С приведены в таблице Б.2.

Таблица Б.2

Вид упаковки	Наименование маринованной продукции	Рекомендуемый срок годности, не более
Бочки, ведра, контейнеры	Сардина тихоокеанская	4 мес
	Сельдь тихоокеанская	4 мес
	Другие виды сельдей: - неразделанные - разделанные	 4 мес 3 мес
Пакеты из полимерных пленок без вакуума, термоусадочная пленка	Сельдь атлантическая жирная и нежирная	15 сут
	Сельдь атлантическая нежирная: - филе и ломтики	 10 сут*
* Рекомендуемый срок годности при температуре хранения от минус 4 °С до 2 °С.		

Библиография

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

[2] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

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

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

УДК 664.951.2:639.222.2(083.74) МКС 67.120.30

Ключевые слова: сельди и сардина тихоокеанская пряного посола и маринованные

Редактор *Н.Н. Мигунова*
Технический редактор *В.Ю. Фотиева*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *Е.Е. Кругова*

Сдано в набор 12.09.2016. Подписано в печать 22.09.2016. Формат 60 ×84 $^{1}/_{8}$. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 2,10. Тираж 42 экз. Зак. 2253.
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