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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
33430—
2015**

КОНСЕРВЫ ИЗ ИКРЫ И МОЛОК РЫБ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Акционерным обществом «Научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт по развитию и эксплуатации флота» (АО «Гипрорыбфлот») и Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Полярный научно-исследовательский институт морского рыбного хозяйства и океанографии им. Н.М. Книповича» (ФГБНУ «ПИНРО»)

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

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 августа 2015 г. № 79-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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

(Поправка)

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23 сентября 2015 г. № 1364-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33430—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ИЗДАНИЕ (ноябрь 2019 г.) с Поправкой (ИУС 7—2019)

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2016, 2019

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ ИЗ ИКРЫ И МОЛОК РЫБ

Технические условия

Canned fish roe and milt. Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы из икры и молок рыб с растительными гарнирами или без них, в томатном соусе, натуральные или натуральные с добавлением масла (далее — консервы).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 21[1)] Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 814 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1128 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1721 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 1724 Капуста белокочанная свежая. Технические условия

ГОСТ 2874[2)] Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 3343 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 3858[3)] Капуста квашеная. Технические условия

ГОСТ 5717.1 Тара стеклянная для консервов пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

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

ГОСТ 6292 Крупа рисовая. Технические условия

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

ГОСТ 7699[4)] Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7981 Масло арахисовое. Технические условия

ГОСТ 8756.0 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.18[5)] Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

---

1) В Российской Федерации действует ГОСТ 33222—2015 «Сахар белый. Технические условия».

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

3) В Российской Федерации действует ГОСТ Р 34220—2017 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия».

4) В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53876—2010.

5) В Российской Федерации действует ГОСТ 8756.18—2017 «Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки».

Издание официальное

ГОСТ 8807 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

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

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

ГОСТ 10444.8 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С

ГОСТ 10444.9 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11 (ISO 15214:1998) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ ISO/TS 11133-1[1)] 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 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

ГОСТ 13830[2)] Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 17594 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 23285 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

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

ГОСТ 26574 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

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

ГОСТ 26664 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26808 Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27082 Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей. Методы определения общей кислотности

ГОСТ 27166[3)] Лук репчатый свежий реализуемый. Технические условия

ГОСТ 27207 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

ГОСТ 29045[4)] Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29047[5)] Пряности. Гвоздика. Технические условия

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ ISO 11133—2016 «Микробиология пищевых продуктов, кормов для животных и воды. Приготовление, производство, хранение и определение рабочих характеристик питательных сред».

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия».

[3)] В Российской Федерации действует ГОСТ 34306—2017.

[4)] В Российской Федерации действует ГОСТ ISO 973—2016 «Пряности. Перец душистый [Pimenta dioica (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия».

[5)] В Российской Федерации действует ГОСТ ISO 2254—2016 «Пряности. Гвоздика целая и молотая (порошкообразная). Технические условия».

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29055 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ 31262[1)] Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 31266[2)] Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

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

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

ГОСТ 31583 Капуста морская мороженая. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 31746 (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 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31791[3)] Продукция и сырье эфиромасличное травянистое и цветочное. Технические условия

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

ГОСТ 31895[4)] Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31983 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32130 Банки стеклянные для пищевых продуктов рыбной промышленности. Технические условия

ГОСТ 32159 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

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

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Методопределения содержания стронция Sr-90

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

ГОСТ 32284 (UNECE STANDARD FFV-10:2010) Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ 32366 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 32856 Укроп свежий. Технические условия

ГОСТ 32910 Сельдь мороженая. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru казателям национальных стандартов, издаваемым в государствах,

---

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ 33824—2016 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)».

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».

[3)] В Российской Федерации действует ГОСТ 31791—2017 «Эфирные масла и цветочно-травянистое эфиромасличное сырье. Технические условия».

[4)] В Российской Федерации действует ГОСТ 33222—2015 «Сахар белый. Технические условия».

указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Классификация

3.1 Ассортимент консервов, изготовляемый по настоящему стандарту:
- икра пиленгаса стерилизованная;
- икра пресноводных (частиковых) рыб стерилизованная;
- икра ряпушки сибирской стерилизованная;
- икра трески стерилизованная;
- икра трески с морской капустой;
- икра трески стерилизованная «Ароматная»;
- икра трески стерилизованная «Закусочная»;
- икра трески с укропом стерилизованная;
- молоки лососевые обжаренные в томатном соусе;
- молоки нототении обжаренные в томатном соусе;
- молоки нототении с овощным гарниром в томатном соусе;
- молоки сельди натуральные;
- молоки осетровых рыб натуральные;
- молоки осетровых рыб с овощным гарниром в томатном соусе;
- молоки осетровых рыб с рисом;
- молоки пиленгаса натуральные;
- молоки пиленгаса натуральные с добавлением масла;
- молоки тихоокеанских лососевых рыб натуральные.

3.2 Допускается изготавливать консервы других наименований с использованием предусмотренного стандартом сырья, соответствующих требованиям настоящего стандарта, технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4 Технические требования

4.1 Консервы 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.

4.2 Характеристики

4.2.1 Сырые или термически обработанные икра или молоки рыб с добавлением или без добавления растительных гарниров (овощи, крупы, морская капуста) и других пищевых компонентов должны быть уложены в банки с заливкой или без заливки томатным соусом или с добавлением масла, герметично укупорены и стерилизованы.

4.2.2 По показателям безопасности консервы должны соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %, для консервов:	
- «Молоки осетровых рыб натуральные»	1,2—2,0
- остального ассортимента	1,0—2,5

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Норма
Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту), %, не более, для консервов в томатном соусе	0,6
Массовая доля сухих веществ, %, не менее, для консервов в томатном соусе: - с овощными гарнирами - без гарниров	 25,0 20,0
Массовая доля составных частей, %, не менее, в консервах в томатном соусе: с гарнирами: - из осетровых рыб: молок гарнира и соуса - из других рыб: молок гарнира и соуса без гарниров: молок соуса	 60,0 20,0 70,0 20,0 70,0 10,0
Массовая доля икры в консервах из икры с морской капустой, %, не менее	60,0

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса. Допускается у консервов из икры трески и молок сельди легкий естественный привкус горечи
Запах	Свойственный консервам данного вида, с ароматом пряностей и внесенных пищевых компонентов, без постороннего запаха
Консистенция: - икры - молок - круп, овощей - морской капусты	 Плотная или слегка жестковатая Нежная, сочная Мягкая Мягкая, может быть плотная
Состояние: - икры - молок - круп, овощей - морской капусты - бульона (для консервов из молок натуральных и натуральных с добавлением масла) - томатного соуса	 Однородная масса, равномерно перемешанная с пищевыми компонентами. Допускается: - припекание икры к крышке или донышку банки; - незначительное количество отделившегося бульона и масла Целые или кусочками Неразваренные. Крупы без комков; овощи нарезаны кусочками различной формы. Допускается легкая разваренность круп Измельчена Непрозрачный с наличием взвешенных белковых частиц, выделившегося жира и добавленного масла Однородный, без отделения водной части
Цвет: - икры - молок - томатного соуса	 Однородный От светло-серого или светло-оранжевого до светло-коричневого От кремового до серого Допускается: - неоднородность цвета; - темные пятна у молок осетровых рыб От оранжево-красного до светло-коричневого

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика
Порядок укладывания для консервов из:	
- икры	Масса уложена плотно с разравниванием
- молок:	
с гарниром	Молоки (кусочки молок) уложены на дно банки, гарнир размещен произвольно. Допускается перемешивание кусочков молок с гарниром и укладывание насыпью с разравниванием
без гарнира и натуральных	Молоки (кусочки молок) уложены плотно с разравниванием
Наличие посторонних примесей	Не допускается

4.3 Требования к сырью

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

- икра рыб сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- икра рыб охлажденная и мороженая полуфабрикат — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- икра рыб ястычная мороженая полуфабрикат — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- молоки рыб сырец (свежие) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- молоки рыб охлажденные и мороженые — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- сахар — ГОСТ 21, ГОСТ 31895;
- кислота уксусная пищевая 80%-ная — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- 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 — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мука пшеничная хлебопекарная — ГОСТ 26574;
- мука пшеничная высшего сорта — ГОСТ 31463, ГОСТ 31491;
- капуста морская сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- капуста морская сушеная — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- капуста морская мороженая — ГОСТ 31583;
- крупа рисовая — ГОСТ 6292;
- лук репчатый свежий — ГОСТ 1723, ГОСТ 27166;
- лук репчатый сушеный — ГОСТ 32065;
- морковь столовая свежая — ГОСТ 1721, ГОСТ 32284;
- морковь столовая сушеная — ГОСТ 32065;
- капуста белокочанная свежая — ГОСТ 1724;
- капуста квашеная — ГОСТ 3858;

- крахмал картофельный — ГОСТ 7699;
- паста томатная, пюре томатное — ГОСТ 3343;
- масло укропное эфирное — ГОСТ 31791;
- перец душистый — ГОСТ 29045;
- перец черный и белый — ГОСТ 29050;
- гвоздика — ГОСТ 29047;
- кориандр — ГОСТ 29055;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
- зелень укропа свежая — ГОСТ 32856;
- зелень укропа соленая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень укропа сушеная — ГОСТ 32065.

Могут быть использованы:

- масло подсолнечное нерафинированное высшего сорта по ГОСТ 1129;
- масло подсолнечное гидратированное высшего сорта — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло арахисовое нерафинированное высшего сорта по ГОСТ 7981;
- крахмал кукурузный высшего сорта по ГОСТ 32159;
- мука пшеничная хлебопекарная второго сорта по ГОСТ 26574.

Рыбное сырье, при разделке которого проводится сбор икры и молок, должно соответствовать:

- рыба-сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814;
- рыба мороженая — ГОСТ 32366, ГОСТ 32910;
- рыба мороженая полуфабрикат — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Срок хранения мороженого сырья (икра и молоки рыб) при температуре не выше минус 18 °С должен быть не более 4 мес с даты изготовления.

4.3.2 Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], технических регламентов и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

4.4.1 Консервы маркируют в соответствии с [2], ГОСТ 11771 с указанием срока годности.

Дополнительно на этикетке или литографии указывают:

- информацию о наличии компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО);
- информацию об использовании икры или молок рыбы аквакультуры;
- вид рыбы (в составе консервов) — при отсутствии в наименовании ассортимента конкретного вида рыбы.

4.4.2 Транспортная маркировка — по [2], ГОСТ 11771 и ГОСТ 14192.

4.5 Упаковка

4.5.1 Консервы упаковывают по ГОСТ 11771 и выпускают в банках:

- металлических по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, вместимостью не более 353 $см^3$;
- стеклянных по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32130 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, вместимостью не более 250 $см^3$.

4.5.2 Пределы допускаемых отрицательных и положительных отклонений массы нетто продукта в банке от номинального значения должны соответствовать требованиям ГОСТ 11771.

4.5.3 В каждой единице транспортной упаковки должны быть консервы одного наименования, в банках одного типа и одной вместимости, одной даты изготовления.

4.5.4 Упаковка и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью или их смесью, или другими материалами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов, ветеринарных препаратов и антибиотиков (для продукции аквакультуры), а также микробиологических показателей устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

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

5.3 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли», «Общая кислотность», «Массовая доля сухих веществ», «Массовая доля составных частей», «Наличие посторонних примесей», а также массы нетто консервов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6 Методы контроля

6.1 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.

6.2 Методы контроля:

- физических, химических и органолептических показателей — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 26808, ГОСТ 27082, ГОСТ 27207;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- диоксинов — по ГОСТ 31792;
- антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903;
- пестицидов, ветеринарных препаратов и ГМО — по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 Анализ на промышленную стерильность проводят по ГОСТ 30425.

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

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

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

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

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

7.2 Хранение

7.2.1 Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

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

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения консервов

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

- 24 мес — «Икра трески стерилизованная», «Молоки сельди натуральные»;
- 12 мес — остальной ассортимент.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880[1)]

[2] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881[1)]

[3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769[1)]

[1)] Действует на территории государств — членов Таможенного союза.

УДК 664.951.6:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: консервы из икры и молок рыб

Редактор *А.Е. Минкина*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Д.В. Кардановской*

Сдано в набор 12.11.2019. Подписано в печать 21.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,00.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

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

gost.e-ecolog.ru