МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 18222— 2015

САРДИНА, САРДИНЕЛЛА И САРДИНОПС ПРЯНОГО ПОСОЛА

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0–92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО»), Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Атлантический научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «АтлантНИРО»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 июня 2015 г. № 47)

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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 июля 2015 г. № 966–ст межгосударственный стандарт ГОСТ 18222–2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 18222–88

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

© 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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

САРДИНА, САРДИНЕЛЛА И САРДИНОПС ПРЯНОГО ПОСОЛА
Технические условия

Sardine, sardinella and sardinops spiced-salted.
Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сардину, сардинеллу и сардинопса пряного посола (далее – рыба пряного посола), предназначенных для пищевых целей.

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 21–94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 814–96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 2802–89 Плоды можжевельника обыкновенного. Технические условия

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

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

ГОСТ ISO 7218–2011 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 11771–93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

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

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

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

***На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574–2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

Издание официальное

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 18315–78 Анис. Промышленное сырье. Требования при заготовках. Технические условия

ГОСТ 20055–90 Корневище аира. Технические условия

ГОСТ 21569–76 Корневища и корни дягиля лекарственного

ГОСТ 21570–76 Трава зубровки

ГОСТ 21722–84 Шафран. Технические условия

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 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 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 29051–91 Пряности. Мускатный цвет. 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 31339–2006 Рыба, нерыбные объекты и продукции 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 31792–2012 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксиноподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

ГОСТ 31895–2012 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 31896–2012 Сахар жидкий. Технические условия

ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые и вкусовые. 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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

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

3.2 **натуральный тузлук** (natural brine): Раствор поваренной соли в тканевом соке, выделившемся из рыбы при ее обработке пряно-солевой смесью.

3.3 **пряно-солевая заливка** (spiced-salted filling): Водный отвар пряностей с добавлением поваренной соли и сахара.

3.4 **созревшая рыба пряного посола** (maturated fish spiced-salted): Готовая к употреблению продукция из рыбы, обработанной смесью поваренной соли, пряностей и сахара, с нежной, сочной консистенцией и своеобразным вкусоароматическим «букетом», полученными в результате биохимических и физико-химических процессов, произошедших с рыбой пряного посола при хранении.

4 Основные параметры и размеры

Длина рыбы пряного посола должна быть, см, не менее:
неразделанной, полупотрошеной:
15 – сардины атлантической;
23 – сардинеллы, сардинопса;
обезглавленной:
11 – сардины атлантической;
19 – сардинеллы, сардинопса.

5 Технические требования

5.1 Рыба пряного посола должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлена по технологическим инструкциям с соблюдением требований технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Рыба должна быть обработана смесью поваренной соли, пряностей и сахара (при использовании соленого полуфабриката – смесью пряностей и сахара), уложена в упаковку с добавлением или без добавления натурального тузлука или пряно-солевой заливки и укупорена.

5.2.2 Рыбу пряного посола изготовляют в неразделанном (целом) или разделанном виде.

5.2.3 По видам разделки рыбу пряного посола подразделяют в соответствии с 5.2.3.1 – 5.2.3.5.

5.2.3.1 Обезглавленная – рыба, у которой удалены голова, плечевые кости и внутренности без разреза по брюшку; часть внутренностей, икра или молоки могут быть оставлены.

5.2.3.2 Полупотрошеная – рыба, у которой через поперечный надрез у грудных плавников частично удалены внутренности; икра или молоки могут быть оставлены.

5.2.3.3 Тушка – рыба, у которой удалены голова, плечевые кости и внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка, тонкая брюшная часть; хвостовой плавник удален вместе с прихво-

стовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей; сгустки крови и почки зачищены.

Допускается:

- оставление почек и черной пленки;
- оставление тонкой брюшной части.

5.2.3.4 Кусок – обезглавленная рыба с удаленным хвостовым плавником или тушка, разрезанные на поперечные части длиной 5,0 см и более.

5.2.3.5 Кусочки – обезглавленная рыба с удаленным хвостовым плавником или тушка, разрезанные на поперечные кусочки длиной не более 5,0 см.

5.2.3.6 Другие виды разделки рыбы пряного посола – в соответствии с договором (контрактом) на поставку.

5.2.4 Рыба пряного посола в потребительской упаковке может быть заморожена сухим искусственным способом.

Температура в толще замороженной рыбы пряного посола должна быть не выше минус 18 °С.

5.2.5 По органолептическим, физическим и химическим показателям рыба пряного посола должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Поверхность чистая с наличием пряностей, по цвету свойственная рыбе данного вида. Сбитость чешуи не нормируется. Могут быть: - осадок белковых веществ на поверхности рыбы и в тузлуке (заливке); - подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений. Допускаются в одной упаковочной единице: - проколы, порезы, срывы кожи (не более двух) – не более чем у 10 % рыб (по счету); - повреждения жаберных крышек - не более чем у 5 % рыб (по счету); - слегка лопнувшее брюшко без обнажения внутренностей – не более чем у 10 % рыб (по счету). Допускается не более трех различных повреждений у одного экземпляра рыбы. Общее число наружных повреждений – не более чем у 15 % рыб (по счету) в упаковочной единице
Консистенция	Нежная, сочная, мягковатая. Допускается плотная или мягкая
Вкус и запах	Свойственные созревшей рыбе данного вида с ароматом и привкусом пряностей, без посторонних привкуса и запаха
Массовая доля поваренной соли, %	6,0–8,0
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается

5.2.6 По показателям безопасности рыба пряного посола должна 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 рыбы пряного посола, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют:

- сардина, сардинелла и сардинопс-сырец (свежие) – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сардина, сардинелла и сардинопс охлажденные – ГОСТ 814;
- сардина, сардинелла и сардинопс мороженые – ГОСТ 32366;

- сардина, сардинелла и сардинопс соленые – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сардина, сардинелла и сардинопс соленые – полуфабрикат – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая – ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сахар-песок – ГОСТ 21, ГОСТ 31895;
- сахар жидкий – ГОСТ 31896;
- соль поваренная пищевая – ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лист лавровый сухой – ГОСТ 17594;
- перец душистый – ГОСТ 29045;
- перец черный – ГОСТ 29050;
- перец красный молотый – ГОСТ 29053;
- анис – ГОСТ 18315;
- тмин – ГОСТ 29056;
- имбирь – ГОСТ 29046;
- орех мускатный – ГОСТ 29048;
- цвет мускатный – ГОСТ 29051;
- гвоздика – ГОСТ 29047;
- корица – ГОСТ 29049;
- кориандр – ГОСТ 29055;
- кардамон – ГОСТ 29052;
- корень аирный – ГОСТ 20055;
- трава зубровки – ГОСТ 21570;
- ягоды можжевеловые – ГОСТ 2802;
- калган – ГОСТ 6716;
- семена горчицы – ГОСТ 9159;
- перец стручковый сушеный – ГОСТ 14260;
- хмель – ГОСТ 21947;
- шафран – ГОСТ 21722;
- дягиль – ГОСТ 21569;
- стебли лавровые – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масла пряностей эфирные – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- экстракты пряностей углекислотные – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- концентрат гвоздичный пищевой – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Для изготовления рыбы пряного посола используют соленую рыбу и рыбу соленую – полуфабрикат с массовой долей поваренной соли не более 9,0 %.

Могут быть использованы:

- для изготовления куска (кусочков) – рыба с механическими повреждениями, но по остальным показателям соответствующая требованиям первого сорта при условии удаления поврежденных частей;
- другие пряности – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Сырье, используемое для изготовления рыбы пряного посола, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Потребительскую упаковку с рыбой пряного посола маркируют по ГОСТ 7630, продукцию, фасованную в банки – по ГОСТ 11771 с указанием срока годности.

Маркировка должна содержать один температурный режим хранения и один срок годности.

На потребительской упаковке с рыбой пряного посола дополнительно указывают:

- номер партии;
- дату фасования – для рыбы пряного посола, расфасованной из транспортной упаковки в потребительскую упаковку;
- надпись «Замороженная, «перед употреблением разморозить при температуре не выше 8 °С» – для замороженной продукции;

- надпись «Упаковано в модифицированной газовой среде» – для рыбы пряного посола, упакованной в газовой среде, отличающейся по составу от атмосферного воздуха, при этом должен быть указан состав газовой среды.

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

5.4.3 Маркировка потребительской и транспортной упаковки с продукцией должна соответствовать требованиям [2], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Упаковка

5.5.1 Рыбу пряного посола упаковывают по ГОСТ 7630, ГОСТ 11771:

- 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;
- банки из полимерных материалов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пакеты из полимерных пленочных материалов под вакуумом или без вакуума с применением или без применения подложек по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пленку термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением или без применения подложек или лотков по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Рыба пряного посола должна быть уложена в бочки, ведра или контейнеры ровными, плотными параллельными или взаимоперекрещивающимися рядами, слегка наклонно, спинками вниз, верхний ряд – спинками вверх.

Допускается безрядовое укладывание рыбы.

Куски и кусочки рыбы пряного посола должны быть уложены в банки плашмя или поперечным срезом к донышку банки.

5.5.3 Бочки, ведра, контейнеры и банки должны быть залиты натуральным тузлуком или пряно-солевой заливкой и плотно укупорены.

5.5.4 Упаковывание продукции в пакеты из полимерных пленочных материалов проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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

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

При реализации в местах изготовления возможно укладывание продукции в потребительской упаковке в полимерные многооборотные ящики по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Многооборотные ящики должны быть закрыты крышками.

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

Предел допускаемых положительных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества, %:

3,0 – для продукции массой нетто до 0,5 кг включ.;
1,0 – » » » » св. 0, 5 до 1,0 кг включ.;
0,5 – » » » » св. 1,0 кг.

5.5.7 В каждой упаковочной единице должна быть рыба пряного посола одного названия, одного вида разделки, одного способа упаковывания (под вакуумом или без вакуума, или в модифицированной газовой среде), одного вида потребительской упаковки и одной даты изготовления.

В каждой транспортной упаковке может быть не более 10 % рыб (по счету) длиной менее указанной в разделе 4.

5.5.8 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных материалов, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией, соответствующие требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.9 Упаковка и упаковочные материалы, используемые для упаковывания рыбы пряного посола, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям [3] 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, наличия посторонних примесей (в потребительской упаковке), массы нетто, правильности упаковывания и маркирования проводят в каждой партии продукции.

6.3 Периодичность микробиологического контроля рыбы пряного посола устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6.4 Порядок и периодичность контроля показателей безопасности (содержание токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, пестицидов, паразитологических показателей), а также массовой доли поваренной соли, длины рыбы пряного посола и массы рыбы без жидкой части устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

Контроль содержания диоксинов проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в рыбном 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;
- 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;
- массы рыбы без жидкой части (для продукции в банках) – по ГОСТ 26664, раздел 4;
- токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, 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;
- 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.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют рыбу пряного посола всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к условиям ее 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 Рыбу пряного посола отгружают в торговую сеть созревшей.

Допускается отгружать рыбу пряного посола с предприятия-изготовителя не полностью созревшей при условии ее дозревания во время транспортирования и хранения.

8.2 Хранение

8.2.1 Срок годности рыбы пряного посола устанавливает изготовитель.

8.2.2 Рекомендуемый срок годности и условия хранения рыбы пряного посола приведены в приложении Б.

Срок годности рыбы пряного посола устанавливает изготовитель с учетом времени хранения соленой рыбы или соленого полуфабриката до их направления на изготовление продукции пряного посола.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

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

Таблица А.1

Название рыбы	
русское	латинское
Семейство Сельдевые (Clupeidae)	
Сардина атлантическая (европейская, марокканская, сардина-пильчард, обыкновенная)	Sardina pilchardus
Сардинелла большеголовая (сардина индийская жирная)	Sardinella longiceps
Сардинелла круглая (алаша, аурита, тропическая)	Sardinella aurita
Сардинелла бразильская	Sardinella brasiliensis
Сардинелла желтополосная (сардинелла-джусси)	Sardinella gibbosa
Сардинелла плоская (эба, сардинелла мадейрская)	Sardinella maderensis (Sardinella eba)
Сардинопс [австралийско-новозеландский, калифорнийский, южноафриканский, южнотихоокеанский (чилийский)]	Sardinops sagax (neopilchardus, caeruleus, ocellatus, sagax)

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения рыбы пряного посола

Б.1 Рекомендуемые сроки годности рыбы пряного посола (с даты изготовления) приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование продукции	Вид упаковки	Срок годности, не более	
		при температуре от минус 8 °С до минус 4 °С	при температуре не выше минус 18 °С
Рыба пряного посола неразделанная: - сардина атлантическая - сардинелла, сардинопс Рыба пряного посола разделанная: - сардина атлантическая - сардинелла, сардинопс	Бочки из полимерных материалов	 3,0 мес 4,0 мес 3,0 мес 6,0 мес	 – – – –
Сардина атлантическая, сардинелла, сардинопс пряного посола	Ведра, контейнеры из полимерных материалов	3,0 мес	–
	Пакеты из полимерных пленочных материалов: - под вакуумом - без вакуума	 30 сут 8 сут	 3 мес 1 мес
	Термоусадочная пленка	8 сут	–
	Банки из полимерных материалов	25 сут	–

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 — Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880*

[2] ТР ТС 022/2011 — Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881*

[3] ТР ТС 005/2011 — Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769*

* Действует на территории государств-членов Таможенного союза.

УДК 664.951.2:006.354 МКС 67.120.30 Н25

Ключевые слова: сардина, сардинелла, сардинопс, пряный посол, основные параметры и размеры, термины, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.Н. Мигунова*

Корректор *Л.С. Лысенко*

Компьютерная верстка *Д. М. Кульчицкого*

Подписано в печать 15.02.2016. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,40. Тираж 50 экз. Зак. 3890.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru