МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32801—
2014**

КОНСЕРВЫ ИЗ ИЗМЕЛЬЧЕННОЙ РЫБЫ, ФАРШИ И ФРИКАСЕ

Технические условия

Издание официальное

**Москва
Стандартинформ
2015**

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в 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, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

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

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

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 25 июня 2014 г. № 45–2014)

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова–Стандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 июля 2014 г. № 832–ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32801—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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, 2015

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 ИЗМЕЛЬЧЕННОЙ РЫБЫ, ФАРШИ И ФРИКАСЕ

Технические условия

Canned chopped fish, minced and fricassee. Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы из измельченной рыбы, фарши и фрикасе (далее – консервы).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 21–94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 22–94 Сахар-рафинад. Технические условия*

ГОСТ 814–96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1128–75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129–2013 Масло подсолнечное. Технические условия

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

ГОСТ 1723–86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 1724–85 Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

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

ГОСТ 3343–89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия*[3]

ГОСТ 3858–73 Капуста квашеная. Технические условия*[4]

ГОСТ 3948–90 Филе рыбное мороженое. Технические условия

ГОСТ 4495–87 Молоко цельное сухое. Технические условия*[5]

ГОСТ 5784–60 Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 5981–2011 (ИСО 1361–83, ИСО 3004.1–86) Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6292–93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 7022–97 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 7180–73 Огурцы соленые. Технические условия*[4]

ГОСТ 7181–73 Томаты соленые. Технические условия*[4]

ГОСТ ISO 7218–2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53396-2009 «Сахар белый. Технические условия».

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

*[3] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54678–2011 «Продукты томатные консервированные. Общие технические условия».

*[4] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53972–2010 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия».

*[5] На территории Российской Федерации действуют ГОСТ Р 52791–2007«Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия» и ГОСТ Р 53946–2010 «Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 7699–78 Крахмал картофельный. Технические условия*

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

ГОСТ 7981–68 Масло арахисовое. Технические условия

ГОСТ 8756.0–70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию**

ГОСТ 8756.18–70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8807–94 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808–2000 Масло кукурузное. Технические условия

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

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

ГОСТ 10444.8–2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С

ГОСТ 10444.9–88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

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

ГОСТ 10444.15–94 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 13830–97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия***

ГОСТ 13908–68 Перец сладкий свежий. Технические условия*[4]

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846–2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 17109–88 Соя. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 17594–81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 20057–96 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия*[5]

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 24645–81 Паста белковая мороженая «Океан». Технические условия

ГОСТ 26574–85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия*[6]

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 26767–85 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия*[7]

ГОСТ 26808–86 Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ

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

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53876–2010 «Крахмал картофельный. Технические условия».

** Заменен на ГОСТ 26313 в части плодовоовощных консервированных продуктов, ГОСТ 26671-85 в части раздела 4, в части продуктов переработки плодов и овощей, консервов мясных и мясорастительных.

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

*[4] С 01.01.2015 г. на территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 55885-2013 «Перец сладкий свежий. Технические условия».

*[5] С 01.01.2015 г. заменен на ГОСТ 32366–2013.

*[6] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52189–2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».

*[7] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51782–2001 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия».

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935–86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27082–89 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения общей кислотности

ГОСТ 27166–86 Лук репчатый свежий реализуемый. Технические условия*

ГОСТ 27207–87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

ГОСТ 28402–89 Сухари панировочные. Общие технические условия

ГОСТ 28501–90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 28502–90 Фрукты семечковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 28674–90 Горох. Требования при заготовках и поставках**

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 29053–91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055–91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 30054–2003 Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно–абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30363–2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Общие технические условия

ГОСТ 30425–97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

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

ГОСТ 31464–2012 Смеси яичные жидкие и сухие пищевые. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 31654–2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31725–2012 Добавки пищевые. Натрия фосфаты Е339. Общие технические условия

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

ГОСТ 31746–2012 (ISO 6888–1:1999; ISO 6888–2:1999; ISO 6888–3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31760–2012 Масло соевое. Технические условия

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

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

ГОСТ 31895–2012 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 31903–2012 Продукты пищевые. Экспресс–метод определения антибиотиков

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 32004–2012 Рыба мелкая охлажденная. Технические условия

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51783–2001 «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия».

** Прекращено применение на территории Российской Федерации в части требований к зерну гороха на кормовые цели и для производства комбикормов, пользоваться ГОСТ Р 54630–2011 «Горох кормовой. Технические условия».

ГОСТ 32065–2013 Овощи сушеные. Общие технические условия
ГОСТ 32097–2013 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия
ГОСТ 32161–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
ГОСТ 32163–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
ГОСТ 32164–2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137
ГОСТ 32187–2013 Масло подсолнечное. Технические условия
ГОСТ 32188–2013 Маргарины. Общие технические условия
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 термины по ГОСТ 30054 и следующие термины с соответствующими определениями:

3.1

консервы–фарши из рыбы (canned fish mince): Консервы из рыбы в виде однородной измельченной массы и растительных компонентов.

[ГОСТ 30054–2003, статья 24]

Примечание – В терминологическую статью 3.1 включен эквивалент термина на английском языке, а слово «компонентов» применено вместо слова «добавок», которые использованы в ГОСТ 30054–2003

3.2 **консервы–фрикасе из рыбы** (canned fish fricassee): Консервы из кусочков рыбы равномерно перемешанных с нарезанными солеными овощами или сушеными фруктами и другими растительными компонентами.

4 Классификация

4.1 Ассортимент консервов, изготавляемый по настоящему стандарту:
- «Завтрак туриста»;
- закуска рыбоовощная «Любительская»;
- запеканка рыбная из гладкоголова;
- зельц осетровый;
- мясо рыбное для салата;
- салат рыбоовощной в томатном соусе;
- фарш из пресноводных (частиковых) рыб с рисом;
- фарш из салаки с рисом;
- фарш лососевый натуральный;
- фарш лососевый с крупой;
- фарш натуральный из тихоокеанских лососевых рыб с добавлением молок;
- фарш рыбный «Астраханский»;
- фарш рыбный «Балтика»;
- фарш рыбный «Закусочный»;
- фарш рыбный закусочный «Мурманский»;
- фарш рыбный закусочный с томатом;
- фарш рыбный «Каспийский»;
- фарш рыбный колбасный;
- фарш рыбный колбасный «Океан»;
- фарш рыбный «Приморский»;
- фарш рыбный с рисом «Гурьевский»;
- фрикасе из ставриды океанической с овощами;

- фрикасе из ставриды океанической с фруктами;
- холодец осетровый.

4.2 Допускается изготавливать консервы других наименований, с использованием предусмотренного стандартом сырья, соответствующих требованиям настоящего стандарта, [1] или нормативных правовых актов, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5 Технические требования

5.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Рыба, разделанная на кусочки или измельченная, пищевой рыбный фарш должны быть перемешаны с пищевыми компонентами согласно рецептуре и уложены в банки.

Голова, внутренности, чешуя, плавники, «жучки» (костные образования), удалены, сгустки крови зачищены; у крупных рыб должна быть удалена позвоночная кость.

Могут быть плавники, кроме хвостового, при длине тушки не более 14 см.

Допускается при изготовлении консервов «Завтрак туриста» использовать неразделанную обжаренную каспийскую и черноморскую кильку массовой долей не более 30 % от общей массы рыбы в фаршевой смеси.

5.2.2 По показателям безопасности консервы должны соответствовать [1], техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

При изготовлении консервов используют пищевые добавки в соответствии с требованиями [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %	1,0—2,0
Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту) для консервов с добавлением томатного соуса, %, не более	0,6
Массовая доля сухих веществ для консервов «Салат рыбоовощной в томатном соусе», %, не менее	30,0
Массовая доля бульона в консервах «Фарш лососевый натуральный», %, не более	15,0

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный консервам данного вида, с ароматом пряностей и внесенных пищевых компонентов, без постороннего запаха
Консистенция: - фарша, кусочков рыбы - бобовых, круп, овощей и фруктов	 Сочная, мягкая Мягкая. Может быть плотная

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Состояние	Однородная измельченная равномерно перемешанная масса с пищевыми компонентами или без них; кусочки рыб равномерно перемешаны с пищевыми компонентами или уложены произвольно; шпик кусочками; бобовые целые, крупы без комков; овощи и фрукты нарезаны кусочками различной формы. Может быть: - незначительное количество отделившегося соуса, масла или бульона; - тонкое измельчение фаршевой смеси для консервов фарш рыбный «Балтика», фарш рыбный колбасный «Океан»
Цвет	Однородный, от светло-серого до светло-коричневого с оттенками, соответствующих цвету измельченного сырья и пищевых компонентов; для консервов с добавлением белковой пасты «Океан» - серо-розовый, с оттенками от внесенных пищевых компонентов
Наличие посторонних примесей	Не допускается

5.3 Требования к сырью

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

- рыба–сырец (свежая) – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба охлажденная – ГОСТ 814, ГОСТ 32004;
- рыба мороженая – ГОСТ 1168, ГОСТ 20057;
- рыба мороженая полуфабрикат – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- филе рыбное мороженое – ГОСТ 3948;
- филе рыбное мороженое полуфабрикат – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- фарш рыбный пищевой мороженый – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- фарш из минтая пищевой мороженый «Особый» – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- фарш рыбный пищевой мороженый из путассу для производства имитированных продуктов – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- фарш из тихоокеанских лососевых рыб с добавлением молок мороженый – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- молоки лососевых рыб охлажденные и мороженые – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кусочки мелкой рыбы океанического промысла мороженые полуфабрикат для промышленной переработки – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- печень тресковых рыб охлажденная полуфабрикат и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- печень трески сырец (свежая) – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пищевые отходы осетровых рыб охлажденные и мороженые – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- паста белковая мороженая «Океан» – ГОСТ 24645;
- шпик свиной – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая – ГОСТ 2874;
- соль поваренная пищевая – ГОСТ 13830 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сахар–песок – ГОСТ 21;
- сахар–рафинад – ГОСТ 22;

- кислота уксусная пищевая (Е260) – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- уксус пищевой – ГОСТ 32097;
- натрия ортофосфат 1–замещенный 2–водный Е339(i) пищевой – ГОСТ 31725;
- маргарин сливочный – ГОСТ 32188;
- 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;
- крупа перловая – ГОСТ 5784;
- крупа рисовая – ГОСТ 6292;
- крупа манная – ГОСТ 7022;
- бобы соевые – ГОСТ 17109;
- горох сушеный – ГОСТ 28674;
- горошек зеленые сушеный – ГОСТ 32065;
- лук репчатый свежий – ГОСТ 1723, ГОСТ 27166;
- лук репчатый сушеный – ГОСТ 32065;
- лук обжаренный в растительном масле – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- морковь столовая свежая – ГОСТ 1721, ГОСТ 26767;
- морковь столовая сушеная – ГОСТ 32065;
- морковь резаная быстрозамороженная – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- чеснок свежий – ГОСТ 7977;
- перец сладкий свежий – ГОСТ 13908;
- перец сладкий целый или очищенный быстрозамороженный – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- огурцы соленые – ГОСТ 7180;
- томаты соленые – ГОСТ 7181;
- капуста белокочанная свежая – ГОСТ 1724;
- капуста квашеная – ГОСТ 3858;
- порошок яичный – ГОСТ 30363, ГОСТ 31464;
- яйца куриные пищевые –ГОСТ 31654;
- крахмал картофельный – ГОСТ 7699;
- паста томатная, пюре томатное – ГОСТ 3343;
- молоко коровье цельное сухое – ГОСТ 4495;
- абрикосы сушеные (кайса, курага) – ГОСТ 28501;
- яблоки сушеные очищенные без семенной камеры – ГОСТ 28502;
- перец душистый – ГОСТ 29045;
- имбирь – ГОСТ 29046;
- гвоздика – ГОСТ 29047;
- орех мускатный – ГОСТ 29048;
- корица – ГОСТ 29049;
- перец черный и белый – ГОСТ 29050;
- перец красный молотый – ГОСТ 29053;
- кориандр – ГОСТ 29055;
- лист лавровый сухой – ГОСТ 17594;
- зелень петрушки и укропа – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеные – ГОСТ 32065;
- порошок горчицы – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сухари панировочные – ГОСТ 28402.

Могут быть использованы:

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

5.3.2 Сырье, в том числе закупаемое по импорту, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2], техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Консервы маркируют в соответствии с [3], ГОСТ 11771 с указанием срока годности.

Дополнительно на этикетке или литографии указывают «Изготовлено из рыб аквакультуры» – для консервов, изготовленных из рыбы, выращенной в контролируемых условиях.

5.4.2 Транспортная маркировка – по [3], ГОСТ 11771 и ГОСТ 14192.

5.5 Упаковка

5.5.1 Консервы упаковывают по ГОСТ 11771.

5.5.2 Консервы выпускают в металлических банках вместимостью не более 353 $см^3$ по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

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

5.5.5 Упаковка и упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов должны соответствовать требованиям [4] 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.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 8756.0.

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, антибиотиков, микробиологических показателей и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции в программе производственного контроля.

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

6.3Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли», «Общая кислотность», «Массовая доля сухих веществ», «Массовая доля бульона», «Наличие посторонних примесей», а также массы нетто консервов устанавливает изготовитель.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб – по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

Подготовка проб для определения физических, химических и органолептических показателей – по ГОСТ 8756.0, токсичных элементов – по ГОСТ 26929, микробиологических показателей – по ГОСТ 26669.

Культивирование микроорганизмов – по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ ISO 7218.

7.2 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 31628;
- гистамина – по ГОСТ 31789;
- диоксинов – по ГОСТ 31792;
- полихлорированных бифенилов – по ГОСТ 31983;
- антибиотиков – по ГОСТ 31903;
- радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- пестицидов, нитрозаминов и ГМО – по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Контроль за содержанием пищевой добавки Е339(i) в консервах проводят по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Анализ на промышленную стерильность проводят по ГОСТ 30425.

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

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

8 Транспортирование и хранение

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

8.2 Пакетирование – по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов – по ГОСТ 24597.

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

8.4 Срок годности и условия хранения консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов приведены в приложении А.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов

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

- 18 мес – фарш лососевый натуральный; фарш натуральный из тихоокеанских лососевых рыб с добавлением молок, фарш лососевый с крупой;
- 12 мес – остальные консервы.

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 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20.07.2012 г. № 58*

[3] 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*

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

* на территории государств-членов Таможенного союза.

УДК 664.951:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: консервы, измельченная рыба, фарши, фрикасе, термины, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Подписано в печать 16.03.2015. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 1,40. Тираж 31 экз. Зак. 511

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