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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
7455—
2013**

КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В ЖЕЛЕ

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 Открытым акционерным обществом «Научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт по развитию и эксплуатации флота» (ОАО «Гипрорыбфлот») и Федеральным государственным унитарным предприятием «Атлантический научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «АтлантНИРО»)

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 декабря 2013 г. № 63-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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

(Поправка)

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 декабря 2013 г. № 2432-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 7455—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 7455—78

6 ИЗДАНИЕ (ноябрь 2019 г.) с Поправкой (ИУС 6—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, 2014, 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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Классификация 3
4 Технические требования 4
5 Правила приемки 7
6 Методы контроля 7
7 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (рекомендуемое) Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов 9
Библиография 10

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

КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В ЖЕЛЕ

Технические условия

Canned fish in jelly. Specifications

Дата введения — 2015—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы из рыбы в желе (далее — консервы).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 814 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 908 Кислота лимонная моногидрат пищевая. 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 2874 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством[1)]

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

ГОСТ 7180 Огурцы соленые. Технические условия[2)]

ГОСТ 7981 Масло арахисовое. Технические условия

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

ГОСТ 8756.18 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки

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 10444.11 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

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

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53972—2010 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 11293 Желатин. Технические условия

ГОСТ 11771 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия[1)]

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 16280 Агар пищевой. Технические условия

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 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 Лук репчатый свежий реализуемый. Технические условия[2)]

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

ГОСТ 29045 Пряности. Перец душистый. Технические условия[3)]

ГОСТ 29047 Пряности. Гвоздика. Технические условия[4)]

ГОСТ 29049 Пряности. Корица. 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 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 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32284 Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия[5)]

ГОСТ 32366 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51783—2001.

[3)] Действует ГОСТ ISO 973—2016.

[4)] Действует ГОСТ ISO 2254—2016.

[5)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51782—2001 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. 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 по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, 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 Наименования и ассортиментные знаки консервов указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Гладкоголов бланшированный в желе	618
Карп в желе	Б04
Кефаль азово-черноморская в желе	329
Минога обжаренная в желе	024
Минтай бланшированный в желе	Т03
Мойва жирная обжаренная в желе	974
Муксун в желе	022
Окунь пресноводный в желе	128
Омуль в желе	021
Пелядь (сырок) в желе	018
Пыжьян в желе	023
Рыба осетровая в желе	74Д
Рыба пресноводная мелкая бланшированная в желе	401
Сайра тушка в желе	559
Сардина атлантическая в желе	П92
Сардина тихоокеанская (иваси) в желе	605
Сардинелла в желе	П91
Сельдь атлантическая в желе	П93
Сельдь тихоокеанская жирная в желе	330
Сиг в желе	017
Скумбрия атлантическая в желе	206
Скумбрия дальневосточная в желе	159
Скумбрия черноморская в желе	328
Ставрида океаническая в желе «Холодок»	Т96
Судак в желе	593
Треска обжаренная в желе	398
Угорь речной в желе	025
Хариус в желе	41А
Чир в желе	020
Щука бланшированная в желе	402

3.2 Допускается изготовлять другой ассортимент консервов, соответствующий требованиям настоящего стандарта, при наличии ассортиментного знака и с использованием предусмотренного стандартом сырья.

4 Технические требования

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

4.2 Характеристики

4.2.1 Рыба, разделанная на тушку, куски, кусочки или филе, термически обработанная (бланшированная или обжаренная) или без предварительной термической обработки, должна быть уложена в банки с добавлением или без добавления овощей и пряностей и залита желирующими бульоном или заливкой.

4.2.2 Банки с продуктом должны быть герметично укупорены и стерилизованы при температуре выше 110 °С.

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

4.2.4 По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	1,2—2,2	По ГОСТ 27207
Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту) для консервов с добавлением уксусной или лимонной кислот, %, не более	0,6	По ГОСТ 27082
Массовая доля составных частей, %, не менее: - рыбы, в том числе для консервов из гладкоголова - желе и овощей	 60 50 20	По ГОСТ 26664

4.2.5 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный консервам данного вида, с ароматом пряностей или добавленных овощей, без постороннего запаха
Консистенция: - рыбы - желе - костей, плавников - овощей	 Нежная, сочная Плотная Мягкая. Могут быть жесткие хребтовые кости у угря, жестковатые — у крупных пресноводных рыб Мягкая
Состояние: - тушек, кусков, кусочков и филе - овощей	 Целые. Может быть легкая разваренность Кусочки произвольной формы, целые

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и норма
- желе	Однородное, прозрачное. Может быть: - незначительное помутнение с наличием взвешенных частиц; - наличие жира на поверхности
Цвет: - мяса рыбы - желе - овощей	 Свойственный вареному или жареному мясу данного вида рыбы. Может быть наличие темных точек и пятен на поверхности рыбы от пряностей Желтый различных оттенков, кроме темного Свойственный вареным овощам данного вида
Характеристика разделки	Голова, внутренности, плавники, «жучки» (костные образования), хрящи, сгустки крови удалены; срезы ровные. У рыбы, разделанной на филе, удалены крупные реберные кости. У угря удалены грудные и хвостовой плавники. Могут быть: - плавники, кроме хвостового, при длине тушки рыб не более 14 см (кроме речного ерша и окуня), у миноги, мойвы, сайры, сардины тихоокеанской (иваси), мелкой сельди; а также у сельди, скумбрии и ставриды при машинной разделке; - внутренности у миноги; - икра или молоки и остатки внутренностей у речного ерша, кефали азово-черноморской, мойвы, мелкой сельди, сайры, сардины тихоокеанской (иваси), скумбрии черноморской; а также у сардины при длине тушки не более 14 см
Наличие чешуи	Удалена. Могут быть: - единичные чешуйки у сардинеллы, сардины; - чешуя у мойвы, скумбрии, ставриды, трески и сиговых рыб
Порядок укладывания: - тушек и филе - кусков - кусочков осетровых рыб - овощей	 Параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами, в ряду каждая рыба по отношению к соседней — головной частью к хвостовой: - тушки — наклонно брюшком к крышке и донышку банки или плашмя; - филе — кожной стороной к донышку банки. Может быть кольцеобразное укладывание тушек мелкой рыбы Крупной рыбы — поперечным срезом к донышку банки; мелкой рыбы — рядами плашмя. Может быть укладывание отдельных кусков в два ряда или плашмя Безрядовое Сверху рыбы
Количество тушек, кусков, кусочков и филе	Не нормируется. Количество прихвостовых кусков — не более половины от общего количества. Для консервов из филе — не более одного довеска
Наличие посторонних примесей	Не допускается

4.3 Требования к сырью

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

- рыба-сырец — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- рыба охлажденная — ГОСТ 814 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба мороженая — ГОСТ 32366 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- желатин пищевой — ГОСТ 11293;
- агар пищевой (Е406) — ГОСТ 16280;
- агароид пищевой — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лук репчатый свежий — ГОСТ 1723, ГОСТ 27166;
- лук репчатый сушеный — ГОСТ 32065;
- лук репчатый резаный быстрозамороженный — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- морковь столовая свежая — ГОСТ 1721, ГОСТ 32284;
- морковь столовая сушеная — ГОСТ 32065;
- морковь столовая резаная быстрозамороженная — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень петрушки свежая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень петрушки сушеная — ГОСТ 32065;
- зелень петрушки быстрозамороженная — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- огурцы соленые — ГОСТ 7180;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129;
- масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981;
- масло горчичное рафинированное — ГОСТ 8807;
- масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;
- масло соевое рафинированное — ГОСТ 31760;
- масло оливковое — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мука пшеничная хлебопекарная — ГОСТ 26574;
- кислота уксусная пищевая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота лимонная пищевая (Е330) — ГОСТ 908;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- сахар-песок — ГОСТ 33222 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сахар-рафинад — ГОСТ 33222;
- вода питьевая — ГОСТ 2874;
- перец душистый — ГОСТ 29045;
- перец черный — ГОСТ 29050;
- гвоздика — ГОСТ 29047;
- корица — ГОСТ 29049;
- кориандр — ГОСТ 29055;
- глутамат натрия (Е621) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Могут быть использованы:

- нестандартные по высоте кусочки осетровых рыб, получаемые при порционировании;
- масло подсолнечное нерафинированное и гидратированное высшего сорта по ГОСТ 1129.

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

4.4 Маркировка

4.4.1 Консервы маркируют в соответствии с [2] и/или ГОСТ 11771 с указанием одного срока годности.

Маркировка должна содержать дополнительную информацию:

- товарное (или видовое) название рыбы, если оно не указано в наименовании консервов;
- массу рыбы без желе и овощей;
- надпись: «Перед употреблением охладить».

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

4.5 Упаковка

4.5.1 Консервы упаковывают по ГОСТ 11771.

4.5.2 Консервы выпускают в банках:

- металлических вместимостью не более 353 $см^3$ — по ГОСТ 5981 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- стеклянных вместимостью не более 300 $см^3$ — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- закупаемых по импорту указанной вместимости — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.3 Материал, используемый для изготовления банок и крышек, а также покрытия их внутренней поверхности, должен быть разрешен для контакта с пищевыми продуктами и соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, диоксинов, радионуклидов, пищевых добавок проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Контроль микробиологических показателей консервов проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли», «Общая кислотность», «Массовая доля составных частей», «Наличие посторонних примесей» устанавливает изготовитель.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 31904.

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

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

6.2 Методы контроля физических, химических и органолептических показателей — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664 и в соответствии с 4.2.4, токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

Содержание пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, диоксинов, радионуклидов, пищевых добавок определяют по методам, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими 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 31744, ГОСТ 31746.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте, при рекомендуемых условиях хранения.

7.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

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

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

Срок годности консервов с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов

Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 12 мес с даты изготовления.

Библиография

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

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

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

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

УДК 664.951:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: консервы, рыба, желе, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

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

Сдано в набор 18.11.2019. Подписано в печать 26.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40.

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