МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32341—
2013**

ПЕЛЯДЬ, РЯПУШКА И ТУГУН ПРЯНОГО ПОСОЛА

Технические условия

Издание официальное

**Москва
Стандартинформ
2014**

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 унитарным предприятием «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «ВНИРО») и Федеральным государственным унитарным предприятием «Полярный научно-исследовательский институт морского рыбного хозяйства и океанографии им. Н.М. Книповича» (ФГУП «ПИНРО»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 октября 2013 г. № 60-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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1705-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32341—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 51025—97 «Тугун, ряпушка и пелядь пряного посола (бочковые). Технические условия»

6 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, 2014

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

Поправка к ГОСТ 32341—2013 Пелядь, ряпушка и тугун пряного посола. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2	ГОСТ 31262—2004 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)	ГОСТ 31262—2004 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)* * На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51301—99 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)».
	ГОСТ 31266—2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка	ГОСТ 31266—2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка** ** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».

(ИУС № 3 2015 г.)

МКС 67.120.30

Поправка к ГОСТ 32341—2013 Пелядь, ряпушка и тугун пряного посола. Технические условия

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

(ИУС № 7 2019 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПЕЛЯДЬ, РЯПУШКА И ТУГУН ПРЯНОГО ПОСОЛА

Технические условия

Peled, cisco and tugun spicy salted. Specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пелядь, ряпушку и тугуна 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 1368—2003 Рыба. Длина и масса

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

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

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 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 19182—89 Пресервы рыбные. Методы определения буферности

ГОСТ 21946—76 Хмель-сырец. Технические условия

ГОСТ 21947—76 Хмель прессованный. Технические условия

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

Издание официальное

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 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

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

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

ГОСТ 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 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:** Целые и (или) измельченные пряности, перемешанные с поваренной солью и сахаром в определенных количествах согласно рецептуре.

3.2 **пряно-солевая заливка:** Отвар пряностей с добавлением поваренной соли и сахара в определенных количествах согласно рецептуре.

Примечание — Пряно-солевую заливку добавляют при изготовлении рыбы пряного посола при недостатке натурального тузлука.

3.3 **натуральный тузлук:** Раствор поваренной соли в тканевом соке, выделившемся из рыбы при ее обработке пряно-солевой смесью.

3.4 **созревшая рыба пряного посола:** Готовая к употреблению рыба, без признаков сырости, с нежной сочной консистенцией и своеобразным вкусо-ароматическим «букетом», являющимся результатом биохимических и физико-химических процессов, произошедших при хранении и (или) транспортировании рыбы пряного посола.

4 Основные параметры и размеры

Длина или масса рыбы пряного посола должны соответствовать требованиям ГОСТ 1368.

5 Технические требования

5.1 Рыба пряного посола должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлена 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 должна быть обработана пряно-солевой смесью, уложена в транспортную упаковку с добавлением или без добавления пряно-солевой заливки или натурального тузлука и плотно укупорена. Созревшая рыба пряного посола может быть расфасована в потребительскую упаковку.

5.2.2 Рыбу пряного посола изготавливают в неразделанном виде.

5.2.3 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 данному виду рыбы. Допускается осадок белковых веществ на поверхности рыбы и в тузлуке (заливке)
Наружные повреждения	Рыба целая, без наружных повреждений. Допускается: - у ряпушки — нарушение целостности брюшка без выпадения внутренностей в одной упаковочной единице не более чем у 5,0 % рыб (по счету); - у остальных рыб — незначительное повреждение брюшка
Вкус и запах	Свойственные созревшей рыбе данного вида с ароматом и привкусом пряностей, без преобладания отдельных пряностей, без посторонних привкуса и запаха
Консистенция	Нежная, сочная, мягковатая
Порядок укладывания	В соответствии с 5.5.3
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается
Массовая доля поваренной соли, %	6—10
Буферность*, градусы, для: - пеляди, тугуна - ряпушки	 120—160 98—126
* Определяется при разногласиях в оценке органолептических показателей.	

5.2.4 По показателям безопасности рыба пряного посола должна соответствовать [1], техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим 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:

- рыба-сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба мороженая — ГОСТ 32366 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая (помол № 1, 2) — ГОСТ 13830;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сахар-песок — ГОСТ 21;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
- перец душистый — ГОСТ 29045;
- перец черный — ГОСТ 29050;
- кориандр — ГОСТ 29055;
- имбирь — ГОСТ 29046;
- гвоздика — ГОСТ 29047;
- корица — ГОСТ 29049;
- орех мускатный — ГОСТ 29048;
- хмель — ГОСТ 21946, ГОСТ 21947;
- масла пряностей эфирные — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- экстракты пряностей углекислотные — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления рыбы пряного посола, по показателям безопасности должны соответствовать [1], техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Потребительскую упаковку с рыбой пряного посола маркируют в соответствии с ГОСТ 7630 с указанием срока годности.

Дополнительно указывают:

- массу рыбы без жидкой части;
- дату фасования — для рыбы пряного посола, расфасованной из транспортной упаковки в потребительскую;
- информацию об использовании в качестве сырья рыбы, выращенной в контролируемых условиях (рыба аквакультуры).

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

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

5.5 Упаковка

5.5.1 Рыбу пряного посола упаковывают по ГОСТ 7630:

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

Вместимость бочек должна быть, $дм^3$, не более:

30 — для тугуна;

50 — для ряпушки и пеляди;

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

5.5.2 Созревшую рыбу пряного посола фасуют:

- в пакеты из полимерных материалов под вакуумом или без вакуума с применением подложек или без подложек по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пленку термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением подложек или без подложек.

5.5.3 Рыба пряного посола должна быть уложена в транспортную упаковку ровными плотными взаимоперекрещивающимися рядами спинкой вниз, экземпляры верхнего ряда — спинкой вверх.

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

Допускается безрядовое укладывание тугуна (кроме обского).

5.5.4 Упаковывание рыбы пряного посола в пакеты из полимерных материалов проводят в соответствии с требованиями инструкции, действующей на территории государства, принявшего стандарт.

В потребительской упаковке с рыбой пряного посола возможно наличие незначительного количества тузлука.

5.5.5 Рыба пряного посола, фасованная в потребительскую упаковку, должна быть упакована в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

При реализации в местах изготовления возможно упаковывание рыбы пряного посола, фасованной в потребительскую упаковку, в полимерные многооборотные ящики по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Многооборотные ящики должны быть закрыты съемными крышками.

5.5.6 В каждой упаковочной единице должна быть рыба пряного посола одного названия, одной степени солености, одной размерной группы (для ряпушки), одного вида потребительской упаковки, одного способа упаковывания и одной даты изготовления.

5.5.7 Предельные отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества в упаковочной единице — согласно требованиям ГОСТ 8.579.

Предельные положительные отклонения содержимого нетто от номинального количества в потребительской упаковке:

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

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

0,5 — » » » » св. 1,0 кг.

5.5.8 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных материалов, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные для контакта с данным видом продукции и 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 пищевыми продуктами 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 содержания токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, антибиотиков (для рыбы аквакультуры) и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

6.3 Периодичность микробиологического контроля рыбы пряного посола устанавливают в соответствии с [4] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.4 Периодичность определения паразитологических показателей устанавливает изготовитель продукции в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.5 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли», «Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)», а также «Масса нетто» устанавливает изготовитель.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 26668, ГОСТ 31339 и [4].

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669 и [4];
- 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 [4].

7.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 19182, ГОСТ 31339;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262, ГОСТ 31266;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, [4].

7.3 Содержание пестицидов, нитрозаминов, диоксинов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов, антибиотиков, 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 грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к условиям хранения.

8.1.2 Транспортирование рыбы пряного посола, 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.

Допускается транспортирование рыбы пряного посола без пакетирования.

8.1.4 Рыбу пряного посола отгружают в торговую сеть созревшей.

Допускается отгружать рыбу пряного посола с предприятия-изготовителя не полностью созревшей, с условием дозревания ее при транспортировании и хранении.

8.2 Хранение

8.2.1 Срок годности рыбы пряного посола, с указанием условий хранения, устанавливает изготовитель.

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

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб семейства Сиговые (Coregonidae)

А.1 Видовой состав рыб семейства Сиговые (Coregonidae) приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Название рыб*	
Русское	Латинское
Род Coregonus — Сиги	
Пелядь	Coregonus peled
Ряпушка европейская	Coregonus albula
Ряпушка сибирская	Coregonus sardinella
Тугун	Coregonus tugun
* В том числе рыб, выращенных в хозяйствах аквакультуры.	

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения рыбы пряного посола

Б.1 Рыбу пряного посола хранят при температуре от минус 8 °С до минус 2 °С.

Б.2 Рекомендуемый срок годности рыбы пряного посола (с даты изготовления), не более:

4 мес — упакованной в бочки, ведра, контейнеры;

7 сут — упакованной в пакеты из полимерных материалов, термоусадочную пленку.

Библиография

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

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

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

[4] 5319—91 Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 и Министерством здравоохранения СССР 22.02.91**

* Действует на территории государств — членов Таможенного союза.

** Действует в странах Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации.

УДК 664.951.2:006.354 МКС 67.120.30 Н25

Ключевые слова: пелядь, ряпушка, тугун, пряный посол, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Е.В. Беспрозванная*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 16.10.2014. Подписано в печать 24.10.2014. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,40.
Уч.-изд. л. 0,91. Тираж 74 экз. Зак. 4386.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru