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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 20056– 2013

ПРЕСЕРВЫ ИЗ ОКЕАНИЧЕСКОЙ РЫБЫ СПЕЦИАЛЬНОГО 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 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 25 марта 2013 г. № 55–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
Азербайджан	AZ	Азстандарт
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

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 08 ноября 2013 г. № 1354-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 20056–2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2014 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 20056–97

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок – в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЕСЕРВЫ ИЗ ОКЕАНИЧЕСКОЙ РЫБЫ СПЕЦИАЛЬНОГО ПОСОЛА

Технические условия

Preserves of oceanic fish in special brine.
Specifications

Дата введения – 2014 - 07 - 01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пресервы специального посола, изготовленные из океанической рыбы – атлантической сардины, сардинеллы, сардинопса, атлантической, дальневосточной и курильской скумбрии и океанической ставриды (далее – пресервы).

Видовой состав рыб приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 21–94 Сахар–песок. Технические условия

ГОСТ 427–75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 814–96 Рыба охлажденная. Технические условия

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

ГОСТ 5981–2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

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

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

ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

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 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 20057–96 Рыба океанического промысла мороженая. 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 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 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 26829–86 Консервы и пресервы из рыбы. Методы определения жира

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 26935–86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

Издание официальное

ГОСТ 27001–86 Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения консервантов

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

ГОСТ 29185–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

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 30518–97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519–97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

ГОСТ 31659–2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31747–2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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 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, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **созревшие пресервы специального посола:** Пресервы из рыбы, обработанной смесью поваренной соли, сахара и консерванта, с нежной, сочной консистенцией и своеобразным вкусоароматическим «букетом», полученными в результате биохимических и физико-химических процессов, произошедших при хранении.

4 Классификация

4.1 Наименование и ассортиментные знаки пресервов указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование пресервов	Ассортиментный знак
Сардина атлантическая обезглавленная специального посола	467
Сардина атлантическая специального посола	251
Сардинелла обезглавленная специального посола	433
Сардинопс обезглавленный специального посола	04Б
Сардинопс специального посола	05Б
Скумбрия атлантическая обезглавленная специального посола	777
Скумбрия дальневосточная обезглавленная специального посола	336
Скумбрия курильская обезглавленная специального посола	899
Ставрида океаническая обезглавленная специального посола	819

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

5 Технические требования

5.1 Консервы должны соответствовать требованиям [1], настоящего стандарта, и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Пресервы изготавливают из обезглавленной рыбы.

Пресервы из сардины и сардинопса могут быть изготовлены из неразделанной рыбы.

Рыба должна быть пересыпана смесью соли, сахара, консерванта и уложена в банки с добавлением или без добавления солевого раствора (заливки).

Банки с продуктом должны быть плотно укупорены и не должны иметь подтечности.

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

5.2.3 По химическим и физическим показателям пресервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Массовая доля поваренной соли, %	6,0 – 8,0
Массовая доля жира в скумбрии курильской, %, не менее	18,0
Массовая доля бензойнокислого натрия, %, не более	0,1
Массовая доля составных частей, %, не менее: - рыбы в пресервах: из скумбрии курильской из остальных видов рыб - заливки	 84,0 80,0 7,0
Длина рыбы, см, не менее: обезглавленной - сардины атлантической, сардинопса	 11,0
- сардинеллы, ставриды океанической - скумбрии атлантической, дальневосточной, курильской	16,5 19,0
неразделанной - сардины атлантической, сардинопса	15,0 Равномерная. Может быть отклонение по длине, см, не более 4,0 – для обезглавленной, 3,0 – для неразделанной, но не менее установленной промысловой длины

5.2.4 По органолептическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Свойственный созревшей рыбе данного вида без постороннего привкуса
Запах	Свойственный созревшей рыбе данного вида без постороннего запаха
Консистенция мяса рыбы	Нежная, сочная. Может быть: - плотная у ставриды; - плотная или слегка перезревшая у скумбрии курильской
Состояние: - рыбы	Целая. Поверхность чистая. Могут быть: - выделившийся жир и белковый налет на поверхности; - расслоение мяса на разрезе у скумбрии курильской; - слегка лопнувшее брюшко без выпадения внутренностей не более, чем у 15 % рыб (по счету) в банке – у неразделанных сардины и сардинопса; - следы от объячеивания – хомутики; - слипание созревших рыб, когда разъединение их возможно без повреждения кожи – у сардины и сардинопса
- кожных покровов	Целые. Могут быть незначительные повреждения у ставриды
- заливки	Жидкая с наличием взвешенных частиц белкового происхождения, чешуек и жира
Характеристика разделки	Обезглавленная – рыба, у которой ровным резом удалена голова с плечевыми костями и пучком внутренностей. Могут быть: - оставлены икра или молоки, частично внутренности; - поперечный надрез брюшка у анального отверстия; - удален хвостовой плавник
Порядок укладывания	Рыба уложена параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами, наклонно, в ряду каждая рыба по отношению к соседней – головной частью к хвостовой. Нижний ряд уложен спинками вниз, последующие – спинками вверх. При однорядовом укладывании рыба уложена спинками вверх. Допускается укладывание: - двух рыб под крышку банки для прикрытия голов и хвостовых плавников рыб верхнего ряда; - одного куска рыбы шириной не менее 5,0 см для установления номинальной массы нетто пресервов; - безрядовое с разравниванием по рядам для сардины и сардинопса
Цвет рыбы	Свойственный рыбе данного вида. Могут быть: - потемнение мяса на срезах; - незначительное пожелтение мяса рыбы на срезах и подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира; - незначительное пожелтение стенок брюшной полости и желто–зеленая окраска подкожного жира без признаков окислившегося жира у скумбрии курильской
Наличие чешуи	Не нормируется
Наличие посторонних примесей	Не допускается

5.3 Требования к сырью

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

- рыба–сырец (свежая);
- рыба охлажденная – ГОСТ 814;
- рыба мороженая – ГОСТ 20057;
- сахар–песок – ГОСТ 21;
- соль поваренная пищевая – ГОСТ 13830;
- вода питьевая – ГОСТ 2874;
- натрия бензоат Е211 – [2].

5.3.2 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.

5.4 Маркировка

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

Маркировка должна содержать один срок годности и соответствующие условия хранения.

Дополнительно на этикетке или литографии указывают массу рыбы без жидкой части.

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

5.5 Упаковка

5.5.1 Пресервы упаковывают по ГОСТ 11771.

5.5.2 Пресервы выпускают в банках/ведрах:

- металлических по ГОСТ 5981 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, вместимостью не более 5050 $см^3$, а пресервы из мороженого сардинопса – не более 1650 $см^3$;

- из полимерных материалов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, вместимостью не более 1300 $см^3$;

- импортных из указанных материалов и вместимости.

5.5.3 Пределы допускаемых отрицательных и положительных отклонений массы нетто содержимого банки от номинального значения должны соответствовать требова–

5.5.4 В каждой единице транспортной упаковки должны быть пресервы 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 быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами и соответствовать требованиям [4] или нормативным правовым актам, действующим 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, гистамина, пестицидов, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, диоксинов, радионуклидов 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 продовольственном сырье.

6.3 Контроль микробиологических показателей пресервов проводят в соответствии с требованиями, 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 показателя «Массовая доля бензойнокислого натрия» устанавливает изготовитель продукции согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.6 Периодичность определения показателей «Массовая доля жира», «Массовая доля поваренной соли», «Массовая доля составных частей», «Длина рыбы», «Наличие посторонних примесей», а также массы нетто пресервов устанавливает изготовитель.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб – по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668 и [5].

Подготовка проб для определения:

– физических и химических показателей – по ГОСТ 8756.0;

– токсичных элементов – по ГОСТ 26929;

– микробиологических показателей – по ГОСТ 26669 и [5].

Культивирование микроорганизмов – по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов по [5].

7.2 Методы контроля:

– физических, химических и органолептических показателей – по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 26829, ГОСТ 27207, ГОСТ 27001;

– токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

– пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, диоксинов, радионуклидов, а также паразитологические показатели – по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Методы анализа микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747 и в соответствии с [5].

7.4 Длину рыбы измеряют линейкой по ГОСТ 427 с ценой деления 1 мм.

7.5 Могут быть использованы другие методы контроля, которые соответствуют требованиям законодательства государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Пресервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся 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 Пресервы отгружают в торговую сеть созревшими.

Пресервы могут отгружаться не полностью созревшими, но не ранее, чем через 10 сут с даты изготовления, при сроках транспортирования, достаточных для созревания пресервов.

8.4 Рекомендуемые условия хранения и срок годности пресервов приведены в приложении Б.

Срок годности пресервов с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

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

Таблица А.1

Название рыб		
товарное	русское	латинское
Сардина атлантическая	Сардина атлантическая (европейская, марокканская сардина–пильчард, обыкновенная) Сардина жирная индийская (сардинелла жирная, сардинелла большеголовая	Sardina pilchardus Sardinella longiceps
	Сардина круглая (алаша, тропическая, сардинелла круглая	Sardinella aurita
Сардинелла	Сардинелла антильская	Sardinella anchovia
	Сардинелла (сардина) бразильская	Sardinella brasiliensis
	Сардинелла желтополосая (сардинелла–джусси)	Sardinella gibbosa
	Сардинелла плоская (эба, сардинелла мадейрская	Sardinella maderensis (Sardinella eba)
Сардинопс	Сардинопс (сардина австралийско–новозеландская, сардина австралийская)	Sardinops sagax neopilchardus (Sardinops neopilchardus)
	Сардинопс (сардина калифорнийская)	Sardinops sagax caerulea
	Сардинопс (сардина южноафриканская)	Sardinops sagax ocellata
	Сардинопс тихоокеанский (сардина перуанская, сардина–сардинопс, сардинопс)	Sardinops sagax sagax
Скумбрия атлантическая	Скумбрия атлантическая (обыкновенная, полосатая, макрель) Скумбрия африканская пятнистая (африканская средиземноморская скумбрия)	Scomber scombrus Scomber japonicus colias (Scomber colias, Scomber japonicus)
Скумбрия дальневосточная	Скумбрия калифорнийская (восточно–тихоокеанская, дальневосточная)	Scomber japonicus diego (Pneumatophorus diego)
Скумбрия курильская	Скумбрия японская (японо–морская, восточная, курильская)	Scomber japonicus japonicus (Pneumatophorus japonicus japonicus)
Ставрида океаническая	Ставрида океаническая (восточно–атлантическая)	Trachurus picturatus
	Ставрида австралийская (южная)	Trachurus declivisi
	Ставрида европейская (обыкновенная, скумбрейка, средиземноморско–атлантическая)	Trachurus trachurus
	Ставрида калифорнийская	Trachurus symmetricus
	Ставрида капская	Trachurus capensis
	Ставрида новозеландская	Trachurus novaezelandiae
	Ставрида перуанская	Trachurus murphyi
	Ставрида средиземноморская	Trachurus mediterraneus
	Ставрида японская	Trachurus japonicus

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и срок годности пресервов

Б.1 Пресервы хранят при температуре:
- от минус 6 °С до минус 8 °С – из сардины атлантической, скумбрии дальневосточной и курильской;
- от 0 °С до минус 8 °С – из остальных рыб.

Б.2 Пресервы хранят с даты изготовления, мес, не более:
6 – из скумбрии дальневосточной и курильской, ставриды океанической;
5 – из скумбрии атлантической, сардинеллы;
2,5 – из сардины атлантической, сардинопса.

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] ФС–424	Государственная фармакопея СССР (издание десятое). Натрия бензоат Е211
[3] ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881*
[4] ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от16.08.2011 г. № 769*
[5] 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 664.95:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: пресервы специального посола, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Подписано в печать 01.04.2014. Формат 60х84 1/8.
Усл. печ. л. 1,40. Тираж 31 экз. Зак. 1993.

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