МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
6065—
2012**

КОНСЕРВЫ ИЗ ОБЖАРЕННОЙ РЫБЫ В МАСЛЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2013

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 Межгосударственным техническим комитетом МТК 299 «Консервы, пресервы из рыбы и нерыбных объектов, тара, методы контроля», Открытым акционерным обществом «Научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт по развитию и эксплуатации флота» (ОАО «Гипрорыбфлот») 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 20 июля 2012 г. № 50)

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 октября 2012 г. № 602-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 6065—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 6065—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, 2013

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 ОБЖАРЕННОЙ РЫБЫ В МАСЛЕ

Технические условия

Canned fried fish in oil. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1128—75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129—93 Масло подсолнечное. Технические условия*

ГОСТ 1168—86 Рыба мороженая. Технические условия

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

ГОСТ 3948—90 Филе рыбное мороженое. Технические условия

ГОСТ 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981—2011 (ИСО 1361—83, ИСО 3004.1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7825—96 Масло соевое. 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 8988—2002 Масло рапсовое. Технические условия*4

ГОСТ 8990—59 Масло кунжутное (сезамовое). Технические условия

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52465—2005 «Масло подсолнечное. Технические условия».

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

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53510—2009 «Масло соевое. Технические условия».

*4 На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53457—2009 «Масло рапсовое. Технические условия».

Издание официальное

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

ГОСТ 10444.2—94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus*

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

ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

ГОСТ 10444.9—88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

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

ГОСТ 17660—97 Рыба специальной разделки мороженая. Технические условия

ГОСТ 20057—96 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия

ГОСТ 20221—90 Консервы рыбные. Метод определения отстоя в масле***

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 26574—85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия*4

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*5

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 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

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 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52815—2007 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus».

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

*** Дополнительно на территории Российской Федерации для экспортируемых или импортируемых консервов действует ГОСТ Р 51492—99 «Консервы рыбные. Метод определения массовой доли отстоя в масле».

*4 На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52189—2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».

*5 На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54004—2010 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний».

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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячно издаваемого информационного указателя «Национальные стандарты», опубликованным в текущем году. 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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **кусок:** Часть тушки рыбы, отделенная поперечным резом определенной ширины.
[ГОСТ 7144—2006, статья 3.3]

3.2 **тушка:** Рыба с удаленными головой вместе с плечевыми костями, плавниками, внутренностями, икрой или молоками, «жучками» (костные образования), чешуей, зачищенными сгустками крови.
[ГОСТ 7454—2007, статья 3.1]

3.3 **филе:** Половина разрезанной продольно тушки с удаленными позвоночником, крупными реберными костями и черной пленкой.
[ГОСТ 7454—2007, статья 3.2]

3.4 **легкое помутнение:** Наличие в растительном масле сплошного фона мельчайших частиц восков, воскоподобных и фосфорсодержащих веществ, незначительно снижающих прозрачность масла.

3.5 **сетка:** Наличие в прозрачном растительном масле отдельных мельчайших частиц восков и воскоподобных веществ, исчезающих при нагревании масла до 50 °С.

4 Классификация

4.1 Наименование и ассортиментные знаки консервов указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Белоция обжаренная в масле	02Д
Ерш пресноводный обжаренный в масле	131
Камбала обжаренная в масле	121
Карп обжаренный в масле	Н52
Корюшка дальневосточная обжаренная в масле	98А
Корюшка обжаренная в масле	120
Ледяная рыба обжаренная в масле	457
Минтай обжаренный в масле	659
Мойва жирная обжаренная в масле	511
Навага обжаренная в масле	125
Налим обжаренный в масле	132
Окунь дальневосточный (терпуг) обжаренный в масле	94Д
Пеламида обжаренная в масле	126
Песчанка тихоокеанская обжаренная в масле	246
Путассу обжаренная в масле	570
Пыжьян обжаренный в масле	319

Окончание таблицы 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Рыба-сабля обжаренная в масле	П05
Ряпушка европейская обжаренная в масле	123
Ряпушка сибирская обжаренная в масле	84А
Рыба пресноводная мелкая обжаренная в масле	133
Сайда обжаренная в масле	68Д
Салака обжаренная в масле	124
Сардина атлантическая обжаренная в масле	381
Сардинопс обжаренный в масле	П57
Сельдь атлантическая обжаренная в масле	122
Скумбрия атлантическая обжаренная в масле	130
Ставрида океаническая обжаренная в масле	306
Сырок обжаренный в масле	624
Толстолобик обжаренный в масле	281
Треска обжаренная в масле	118
Тресочка полярная обжаренная в масле	Д36
Хек обжаренный в масле	890
Щука обжаренная в масле	134
Язь обжаренный в масле	135

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

5 Технические требования

5.1 Консервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил.

5.2 Характеристики

5.2.1 Рыба, разделанная на тушки, филе, куски и филе-кусочки, должна быть обжарена, уложена в банки и залита растительным маслом.

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

5.2.3 По показателям безопасности консервы должны соответствовать требованиям [1], техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 По физико-химическим 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
Массовая доля отстоя в масле, %, не более	10	По ГОСТ 20221
Массовая доля составных частей, %, не менее: - рыбы - масла	 75 10	По ГОСТ 26664

5.2.5 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, без постороннего запаха
Консистенция: - рыбы - костей, плавников	 Плотная, сочная. Допускается суховатая Мягкая
Состояние: - рыбы - масла	Тушки, филе, куски и филе-кусочки целые. Срезы ровные. Допускается: - частичное нарушение целостности рыбы при извлечении из банки; - легкая разваренность; - наличие косого среза у отдельных кусков и филе-кусочков Прозрачное над водно-белковым отстоем. Допускается легкое помутнение или «сетка»
Порядок укладывания	Куски и филе-кусочки уложены поперечным срезом к донышку банки или плашмя. Допускается укладывание кусков и филе-кусочков в два ряда. Тушки и филе уложены параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами; - тушки — наклонно брюшком к крышке и донышку банки или плашмя, в ряду каждая рыба по отношению к соседней — головной частью к хвостовой; филе — плашмя кожной стороной к донышку банки
Количество тушек, филе, кусков и филе-кусочков	Количество кусков крупной рыбы — не более трех, не считая одного довеска. Количество кусков, тушек мелких рыб, филе и филе-кусочков не нормируется. При укладывании тушек рыбы допускается один довесок. Допускается прихвостовых кусков в одной банке, не более: одного — из крупной рыбы, половины — из рыбы, разрезанной пополам, одной трети от общего количества кусков — из мелкой рыбы, разрезанной на поперечные куски по высоте банки
Длина тушек, филе	Равномерная
Ширина (высота) кусков, филе-кусочков	Равна внутренней высоте банки или ниже нее
Наличие чешуи Характеристика разделки	Удалена. Допускается: - чешуя у камбалы, корюшки, лососевых рыб, мелкой сельди, мойвы, ряпушки европейской, скумбрии атлантической, ставриды океанической, тресковых рыб (кроме пикши); - единичные чешуйки у салаки, сардины, сардинопса, ряпушки сибирской, толстолобика В соответствии с разделом 3 или в виде филе-кусочков. Голова, внутренности, плавники, костные образования «жучки», черная пленка удалены; сгустки крови зачищены; у филе и филе-кусочков также удалены позвоночная кость и крупные реберные кости. Допускаются: плавники (включая хвостовой) — у ельца сибирского, корюшки, мойвы, наваги северной, плотвы, ряпушки европейской и сибирской, салаки, сельди, скумбрии черноморской, ставриды азово-черноморской при длине тушки рыб не более 10 см; плавники (кроме хвостового): - у мойвы при длине тушки 10 см и более, песчанки тихоокеанской, путассу, сардины; - у белоции, наваги, ряпушки европейской (вылавливаемой в озерах северо-западной части Российской Федерации), тресочки полярной при длине тушки не более 14 см;

Продолжение таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и норма
Характеристика разделки	- у ряпушки сибирской (при длине тушки не более 22 см), сардинопса, сельди, скумбрии, ставриды при разделке без разрезания брюшка; икра, молоки: - у ерша, камбалы, корюшки дальневосточной, мойвы, песчанки тихоокеанской, салаки, сардины; - у белоции и ряпушки европейской при длине тушки не более 14 см; - у ряпушки сибирской (при длине тушки не более 22 см), сардинопса при разделке без разрезания брюшка; остатки внутренностей: - у белоции, корюшки, мойвы, песчанки тихоокеанской, ряпушки европейской, салаки, сардины (при длине тушки не более 14 см и в кусках разделанной рыбы); - у ряпушки сибирской (при длине тушки не более 22 см), сардинопса при разделке без разрезания брюшка; остатки черной пленки: у карпа, путассу, толстолобика, тресочки полярной, хека; поперечный надрез брюшка: у рыб при разделке без разрезания брюшка
Наличие посторонних примесей	Не допускается

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов):

- рыба-сырец;
- рыба охлажденная по ГОСТ 814;
- рыба мороженая по ГОСТ 1168, ГОСТ 17660, ГОСТ 20057;
- филе рыбное мороженое по ГОСТ 3948;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830;
- мука пшеничная хлебопекарная по ГОСТ 26574;
- масло хлопковое рафинированное по ГОСТ 1128;
- масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129;
- масло кукурузное рафинированное по ГОСТ 8808;
- масло арахисовое рафинированное по ГОСТ 7981;
- масло горчичное по ГОСТ 8807;
- масло соевое рафинированное по ГОСТ 7825;
- масло кунжутное (сезамовое) рафинированное по ГОСТ 8990;
- масло рапсовое рафинированное по ГОСТ 8988;
- масло оливковое;
- вода питьевая по ГОСТ 2874.

Могут быть использованы:

- масло подсолнечное нерафинированное и гидратированное высшего сорта по ГОСТ 1129;
- мука пшеничная хлебопекарная второго сорта по ГОСТ 26574.

5.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1], техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Консервы маркируют по [2] и ГОСТ 11771 с указанием сроков годности.

Дополнительно указывают информацию об использовании в качестве сырья рыбы, выращенной в контролируемых условиях (рыба аквакультуры).

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 11771, ГОСТ 14192.

5.5 Упаковка

5.5.1 Консервы упаковывают по ГОСТ 11771.

5.5.2 Консервы выпускают в банках:

- металлических вместимостью не более 353 $см^3$ по ГОСТ 5981;
- стеклянных вместимостью не более 300 $см^3$ по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2;
- импортных указанной вместимости.

5.5.3 Материал, используемый для изготовления банок и крышек, а также покрытия их внутренней поверхности, должен быть разрешенным для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с [3].

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, диоксинов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, гистамина и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Контроль содержания диоксинов в консервах проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в рыбном сырье в соответствии с [1].

6.3 Контроль микробиологического качества консервов проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.4 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли», «Массовая доля составных частей», «Массовая доля отстоя в масле», «Масса нетто» и «Наличие посторонних примесей» устанавливает изготовитель.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения:

- физических и химических 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.

7.2 Методы контроля:

- физико-химических и органолептических показателей — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664 и в соответствии с 5.2.4;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

Содержание пестицидов, диоксинов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, гистамина и радионуклидов определяют по методам, 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 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9.

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

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортируют консервы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта, при рекомендуемых 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 Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов приведены в приложении А.

Срок годности консервов с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов

Консервы хранят в чистых хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Рекомендуемый срок годности консервов, с даты изготовления, мес, не более:

15 — из корюшки;

24 — из остальных видов рыб.

Библиография

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

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

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

* Действует на территории Таможенного союза.

УДК 664.951.4:006.354 МКС 67.120.30 Н23

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

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 17.06.2013. Подписано в печать 04.09.2013. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,10. Тираж 163 экз. Зак. 969.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru