ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА МОРСКОГО ФЛОТА РОССИИ

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ НАУЧНО - ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
И ПРОЕКТНО - КОНСТРУКТОРСКИЙ ИНСТИТУТ
МОРСКОГО ФЛОТА

СБОРНИК ПРАВИЛ МОРСКОЙ ПЕРЕВОЗКИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ГРУЗОВ

6-М

Санкт-Петербург ▪ ЗАО ЦНИИМФ ▪ 1996

gost.e-ecolog.ru

ISBN 5-87472-016-2

© ЗАО ЦНИИМФ

Издание официальное.
Воспроизведение любым способом без разрешения Федеральной службы морского флота России и ЦНИИМФ запрещено.

Все суда, порты и портопункты, занимающиеся перевозкой и перегрузкой грузов растительного и животного происхождения (в том числе и продовольственных) должны иметь и в своей деятельности руководствоваться настоящими Правилами.

Клиентуре морского транспорта (грузовладельцам, грузоотправителям, грузополучателям, экспедиторским фирмам и т.п.) рекомендуется иметь настоящие Правила для правильной подготовки грузов растительного и животного происхождения к перевозке и своевременного оформления требуемых документов.

ПЕРЕРАБОТАНЫ: ЗАО "Центральный ордена Трудового Красного Знамени научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт морского флота" (ЦНИИМФ)

Директор института - д.т.н. В.И.Пересыпкин
Руководители работы - к.т.н. Ю.М.Иванов, к.т.н. П.П.Горелый
Ответственные исполнители - к.т.н. П.П.Горелый, к.т.н. И.К.Гордеев

СОГЛАСОВАНЫ: с пароходствами, портами и другими заинтересованными организациями в установленном порядке.

ВНЕСЕНЫ:
коммерческим отделом Федеральной службы морского флота России
Начальник отдела коммерческой политики А.Е.Фофанов

УТВЕРЖДЕНЫ ПРИКАЗОМ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ МОРСКОГО ФЛОТА РОССИИ
от 29.11.96г. № 43

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА МОРСКОГО ФЛОТА РОССИИ

ПРИКАЗ

г.Москва № 43 "29" ноября 1996г.

Содержание: Об утверждении Правил морской перевозки продовольственных грузов, животных, птиц и сырья животного происхождения, растительных грузов и Рекомендаций к ним

1. Утвердить и ввести в действие с 01 апреля 1997 года следующие Правила и Рекомендации:

Правила морской перевозки продовольственных грузов. Общие требования (РД 31.11.25.00-96);

Правила морской перевозки зерновых грузов (РД 31.11.25.25-96);

Правила морской перевозки плодоовощных грузов (РД 31.11.25.26-96);

Правила морской перевозки мяса, мясопродуктов и жиров (РД 31.11.25.27-96);

Правила морской перевозки рыбы, рыбопродуктов и морепродуктов (РД 31.11.25.28-96);

Правила морской перевозки консервированной продукции (РД 31.11.25.29-96);

Правила морской перевозки сахара и соли (РД 31.11.25.30-96);

Правила морской перевозки животных, пищевых продуктов, сырья животного происхождения и кормов (РД 31.11.25.80-96);

Правила морской перевозки растительных грузов, подконтрольных карантину (РД 31.11.25.81-96);

Рекомендации по сохранной перевозке продовольственных грузов;

Рекомендации по вентилированию грузовых помещений сухогрузных судов и предотвращению подмочки груза конденсатом

2. Признать не действующими с 1 апреля 1997 года:

Инструктивное письмо Министерства морского флота СССР от 30 сентября 1987г. № 162 "О введении в действие "Правил морской перевозки продовольственных грузов", сборник 6М;

Правила морской перевозки продовольственных грузов. Общие требования (РД 31.11.25.00-87)

Правила перевозки зернобобовых и хлебных грузов (РД 31.11.25.25-87);

Правила перевозки плодоовощных грузов (РД 31.11.25.26-87);

Правила перевозки мяса, мясопродуктов и жиров (РД 31.11.25.27-87);

Правила перевозки рыбы, рыбопродуктов и морепродуктов (РД 31.11.25.28-87);

Правила перевозки консервов (РД 31.11.25.29-87);

Правила перевозки сахара и соли (РД 31.11.25.30-87);

Правила перевозки морским транспортом импортных растительных грузов, подконтрольных карантину, утвержденные Министерством морского флота СССР в 1958 году;

Правила морской перевозки посадочного и посевного материала, живых растений и подконтрольной карантину сельскохозяйственной и лесной продукции из зон, объявленных под карантином, утвержденные Министерством морского флота СССР в 1958 году;

Правила морской перевозки животных, птиц и сырых животных продуктов, утвержденные Наркомфлота СССР 23 августа 1944г.

3. ЦНИИМФ до 1 марта 1997 года издать указанные в п.1 настоящего приказа Правила и Рекомендации в виде сборника и обеспечить его рассылку в соответствии с заявками организаций.

Директор В.Л. Быков

Утверждены приказом Федеральной службы
морского флота России
от "29" ноября 1996г., № 43

ПРАВИЛА МОРСКОЙ ПЕРЕВОЗКИ КОНСЕРВИРОВАННОЙ ПРОДУКЦИИ

РД 31.11.25.29-96
Взамен РД 31.11.25.29-87

Введены в действие
с 1.04.97

СОДЕРЖАНИЕ

стр

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ....122

2. ТРЕБОВАНИЯ К ГРУЗУ....123

3. ТРЕБОВАНИЯ К ТАРЕ И УПАКОВКЕ....123

4. УКРУПНЕНИЕ ГРУЗОВЫХ МЕСТ....124

5. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТНЫМ СРЕДСТВАМ....125

6. ПРИЕМ ГРУЗА СУДНОМ....125

7. РЕЖИМЫ ПЕРЕВОЗКИ....129

8. СДАЧА ГРУЗА СУДНОМ....130

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ГОСУДАРСТВЕННЫХ СТАНДАРТОВ ПО ПАКЕТИРОВАНИЮ КОНСЕРВИРОВАННОЙ ПРОДУКЦИИ 131

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. ОПТИМАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ КОНСЕРВИРОВАННОЙ ПРОДУКЦИИ 135

ПРАВИЛА МОРСКОЙ ПЕРЕВОЗКИ КОНСЕРВИРОВАННОЙ ПРОДУКЦИИ

РД 31.11.25.29-96
Взамен РД 31.11.25.29-87

Настоящие Правила устанавливают условия сохранной перевозки морским транспортом консервов и напитков в герметичной упаковке (далее - консервированной продукции).

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. При перевозке консервированной продукции следует руководствоваться "Правилами морской перевозки продовольственных грузов. Общие требования" (РД 31.11.25.00-96).

1.2. Перечень групп, подгрупп и наименований консервированной продукции в соответствии с транспортной классификацией представлен в таблице.

Таблица

Перечень групп, подгрупп и наименований консервированной продукции

Номер и наименование группы и подгруппы по РД 31.11.25.00-96	Код	Грузы конкретных наименований, относящиеся к данной подгруппе
4. Консервы	НМО 040 СОХ 040	
4.1. Деликатесные, в т.ч. пресервы	СОХ 041	Крабы, лосось, икра, анчоусы и др.
4.2. Масла в герметичной таре	НМО 042	Масло оливковое, арахисовое и др.
4.3. Молочные	СОХ 043	Молоко сгущеное без сахара, сливки сгущеные с сахаром и др.
	НМО 043	Сухие молочные продукты
4.4. Морепродукты	НМО 044	Кальмары, морская капуста и др.
4.5. Мясные и мясо-растительные	НМО 045	Говядина тушеная, ветчина пастеризованная, из птицы, голубцы с мясом и др.
4.6. Овощные	НМО 046	Овощи консервированные
4.7. Рыбные и рыбо-растительные,	НМО 047	Рыба в масле, натуральные рыба с овощами и др.

Номер и наименование *группы и подгруппы по РД* 31.11.25.00-96	Код	Грузы конкретных наименований, относящиеся к данной подгруппе
4.8. Фруктовые, ягодные	НМО 048	Джем,компот,конфитюр и др.
4.9. Прочие	НМО 049	Грибы маринованные,яичный порошок,меланж и др.
10. Напитки	НМО 100, СОХ 100	
10.1. Длительного хранения	НМО 101	Водка, коньяк, джин, пиво консервированное и др.
10.2. Не подлежащие длительному хранению	СОХ 102	Пиво, вино, лимонад, минеральная вода и др.

Примечание: К мясным консервам отнесены также жиры (свиной, говяжий и т.п.) в стеклянных и металлических банках.

2. ТРЕБОВАНИЯ К ГРУЗУ

2.1. Под консервами в настоящих Правилах понимаются пищевые продукты, герметически укупоренные в металлические или стеклянные банки, стерилизованные при высокой температуре (свыше 100°С),пастеризованные при температуре 70-90°С и избыточном давлении, а также нестерилизуемые консервируемые продукты, в том числе пресервы.

Напитки и масла в герметичной таре к консервам не относятся, однако включены в настоящие Правила из-за идентичности свойств, транспортной и потребительской тары.

2.2. К морской перевозке предъявляется консервированная продукция, соответствующая государственным и отраслевым стандартам, а также международным стандартам при импортных перевозках, о чем должна быть сделана запись в сертификате качества.

2.3. Транспортные особенности консервированной продукции приведены в "Рекомендациях по сохранной перевозке продовольственных грузов".

3. ТРЕБОВАНИЯ К ТАРЕ И УПАКОВКЕ

3.1. Консервы и пресервы фасуют в следующую потребительскую тару: металлические банки, стеклянные банки и бутылки, а также в полимерную потребительскую тару.

3.2. Консервы упаковывают в следующую транспортную тару:
ящики дощатые по ГОСТ 13358-84, ОСТ 49-128-78;
ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516-86э , ГОСТ 13511-84, ГОСТ 22702-77э, ОСТ 49-119-77.

3.3. Транспортная тара, в которой консервированную продукцию предъявляют к морской перевозке, должна быть чистой, сухой, прочной, без следов подмочки, плесени и вскрытия.

3.4. Тара импортных грузов должна соответствовать транспортным условиям торгового контракта и обеспечивать сохранность товара при перевозке и перегрузке в портах.

3.5. При перевозке консервов в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы тара должна соответствовать ГОСТ 15846-79.
При отправке в Арктику консервы должны перевозиться в контейнерах по схеме "от двери грузоотправителя до двери грузополучателя".

4. УКРУПНЕНИЕ ГРУЗОВЫХ МЕСТ

4 1. В соответствии с требованиями ГОСТ 13799-81 плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная продукция, предназначенная для перевозки морским транспортом, должна быть сформирована в пакеты по ГОСТ 23285-78.

4.2. Консервированная продукция (мясная и молочная), экспортируемая в Республику Куба, предъявляется к перевозке только в пакетированном виде или большегрузных контейнерах, если иное не оговорено условиями контракта, соглашения или другого акта

4.3. Пакетированный груз, предъявленный к перевозке по одному коносаменту, должен быть в идентичных пакетах, число ящиков в пакетах должно быть одинаковым.

4.4. Основные требования государственных стандартов (ГОСТ 23285-78 и ГОСТ 24597-81) по пакетированию консервированной продукции приведены в приложении 1.

4.5. В контейнерах консервированную продукцию (как в пакетах, так и поштучно) необходимо укладывать с максимальной плотностью, без каких-либо свободных пространств во избежание смещения и повреждения груза.

4.6. Контейнеры должны быть опломбированы грузоотправителем; пакеты должны иметь контрольные ленты (упаковочные).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТНЫМ СРЕДСТВАМ

5.1. Консервированная продукция должна перевозиться морем на рефрижераторных судах и в рефрижераторных контейнерах.

Допускается перевозка консервов на универсальных и специализированных вентилируемых судах и баржах, а также в нерефрижераторных контейнерах в пределах одной климатической зоны. Перевозки в тропических зонах плавания могут осуществляться только при наличии письменного согласия грузовладельца или фрахтователя.

Мясные консервы (код НМО 045) допускаются к морской перевозке на универсальных и специализированных нерефрижераторных судах, оборудованных системой принудительной вентиляции, если общая продолжительность рейса, с учетом стоянки на рейде и разгрузки, не превышает 60 суток, в том числе, в тропической зоне 35 суток.

5.2. Подготовка судна к погрузке производиться в соответствии с требованиями РД 31.11.25.00-96.

5.3. Предварительное охлаждение грузовых помещений рефрижераторных судов следует начинать за 48 ч. до предполагаемого времени начала погрузки и поддерживать требуемую температуру (на 3°С ниже температуры перевозки, указанной грузоотправителем) в течение 24 ч.

6. ПРИЕМ ГРУЗА СУДНОМ

6.1. Консервированная продукция принимается на борт судна счетом грузовых мест: контейнеров, пакетов или ящиков.

6.2. К морской перевозке принимаются коносаментные партии, сформированные из груза одного вида с одинаковыми режимами хранения в идентичной таре или одинаковых средствах укрупнения.

К коносаментам прилагаются сертификат качества и документы, требуемые РД. 31.11.25.80-96, а также спецификация с указанием подробного наименования груза и рекомендуемого режима хранения (перевозки).

6.3. Груз в таре, не соответствующей требованиям стандартов или условий контрактов, к перевозке не принимается.

6.4. Грузовые работы во время выпадения осадков запрещаются, за исключением перегрузки консервов в контейнерах и в пакетах в термоусадочной или растяжимой пленке.

Запрещается погрузка грузовых мест со следами подмочки или снега.

6.5. При погрузке консервированной продукции в стеклянной упаковке грузовые работы следует производить с особой осторожностью во избежание боя или замерзания груза.

6.6. При погрузке консервов в картонных ящиках следует принимать все меры к тому, чтобы избежать деформации тары в результате сдавливания ее стропами. Запрещается хождение рабочих по грузу без применения подстилочной сепарации.

6.7. Запрещается совместная перевозка в одном грузовом помещении консервированной продукции с ядовитыми, пылящими, влаговыделяющими и выделяющими резкий неприятный запах грузами.

6.8. Сепарирование отдельных коностаментных партий следует производить досками, рейками, сетями, брезентом или другими материалами.

6.9. Крепление грузовых мест необходимо производить с соблюдением требований "Правил безопасности морской перевозки генеральных грузов. Общие требования и положения" (РД 31.11.21.16-96).

6.10. При каботажных перевозках грузовые помещения судов с консервированной продукцией (исключая груз в контейнерах) должны быть опломбированы грузоотправителем.

6.11. Особенности погрузки консервов на рефрижераторные суда.

6.11.1. Укладка груза производится в сплошной штабель(без оставления вентиляционных каналов) на решетчатый настил, а в случае его отсутствия - на настил из досок, брусков (не менее двух под каждое грузовое место).

6.11.2. Укладка штабеля должна вестись поярусно, ровно, вплотную к бортам и поперечным переборкам, если судно оборудовано вертикальной системой вентиляции.

При горизонтальной системе вентиляции между бортами и штабелем должно быть оставлено свободное пространство не менее 150 мм.

В грузовых помещениях судов, оборудованных системой батарейного охлаждения, отстояние штабеля от охлаждающих батарей должно быть не менее 250 мм для продукции в металлической упаковке и не менее 500 мм для продукции в стеклянной упаковке во избежание локального подмораживания содержимого.

6.11.3. Сепарация (рейки или доски через каждый метр)* необходима при перевозке деликатесных видов консервированной продукции, требующих строгого поддержания температурного режима, а также при перевозке любых консервов, если погрузка осуществляется в жаркое время (температура более плюс 20°С) и груз подается на борт неохлажденным.

6.12. Особенности погрузки консервов на нерефрижераторные суда.

6.12.1. Пакетированный груз.

6.12.1.1. Пакеты с деформированными ящиками, а также с разорванными контрольными (упаковочными) лентами и другими дефектами к перевозке не принимаются.

6.12.1.2. Погрузка пакетов в грузовые помещения допускается непосредственно на палубы или пайол без применения дополнительной сепарации.

6.12.1.3. Пакеты с помощью автопогрузчиков следует устанавливать вплотную к бортам и поперечным переборкам **. Если в оставшееся в ряду пространство пакет не помещается, то последние несколько пакетов должны быть установлены так, чтобы расстояние между ними не превышало 250 мм. Уложенные таким образом пакеты сепарируют сверху тремя рядами досок. На эту сепарацию устанавливают следующий ярус пакетов по такой же схеме.

6.12.1.4. Допустимая высота укладки пакетов - не более трех ярусов.

---

* На судах с воздушным охлаждением - в направлении тока воздуха.

** Нагревающиеся переборки должны быть отсепарированы.

6.12.1.5. Для облегчения начала выгрузки последние 1-2 пакета в просвете люка каждого яруса целесообразно оставить застропленными.

6.12.1.6. Погрузка какого-либо груза на пакеты запрещается.

6.12.1.7. При выравнивании верхних рядов категорически запрещается толкать грузовые места.

6.12.1.8. Пакеты до погрузки на ролкеры могут быть также размещены на контейнеры-платформы, трейлеры и другие средства укрупнения и надежно скреплены во избежание смещения груза.

6.12.1.9. По согласованию с грузоотправителем порт может принять пакетированные консервы для загрузки в универсальные большегрузные контейнеры без пересчета мест в пакетах, поступивших с исправными упаковочными лентами.

6.12.1.10. Перевозка контейнеров с мясными консервами (код НМО 045) допускается как в грузовых помещениях, так и на верхней палубе.

Не допускается размещать контейнеры с консервами в верхнем ярусе на открытой палубе, а также в непосредственной близости (ближе 10 м) от нагревающихся переборок, если рейс выполняется в летнее время (с апреля по октябрь) и продолжительность нахождения судна в тропической зоне может превысить 15 суток.

Перевозка контейнеров с консервами других подгрупп на верхней палубе допускается только с согласия грузовладельца.

6.12.2. Непакетированный груз.

6.12.2.1. Непакетированная консервированная продукция в случае отсутствия в грузовых помещениях судов деревянного настила должна укладываться на сепарацию.

6.12.2.2. При перевозках в пределах одной климатической зоны (если разница предполагаемых температур в портах погрузки и выгрузки не превышает 20°С) допускается применение в качестве подстилочного материала бумаги. Штабель в грузовых помещениях укладывается с максимальной плотностью.

6.12.2.3. При перевозках между различными климатическими зонами штабель груза должен укладываться на сепарацию из досок. От поперечных

металлических переборок, а в случае отсутствия рыбинсов и от бортов штабель должен отстоять на 100-150 мм или быть отсепарирован досками. Для защиты груза от конденсата, который может образовываться на подволоке (при движении судна с юга на север), штабель должен быть накрыт несколькими слоями бумаги, брезентом или другим подобным материалом.

6.12.2.4. Для пакетированного груза, перевозимого в пределах одной климатической зоны, устанавливается следующая высота штабелирования:

8 м (20-60 ярусов)	- для консервов в деревянных ящиках;
6 м (20-40 ярусов)	- для консервов в фанерной или картонной таре;
4 м (10-30 ярусов)	- для консервов в стеклянных банках или - бутылках, упакованных в картонную тару.

При перевозках консервов в картонных ящиках между различными континентами (в различных климатических зонах) высота штабелирования устанавливается в 1,5 раза меньше.

После каждого пятого яруса требуется сепарация из досок.

6.12.2.5. Непакетированная консервированная продукция может предъявляться к перевозке в большегрузных контейнерах.

7. РЕЖИМЫ ПЕРЕВОЗКИ

7.1. При перевозке консервов на рефрижераторных судах (в контейнерах) температурные режимы определяются письменными указаниями грузовладельца. Температура может быть указана в довольно широком диапазоне (см. приложение 2), относительная влажность - 70-75%.

7.2. Перевозка консервов на нерефрижераторных судах (в контейнерах) производится с согласия грузоотправителя, при этом вентиляцию в грузовых помещениях следует использовать для удаления избыточной влаги, содержащейся в трюмном воздухе, для чего вентилирование трюмов необходимо производить в режиме "вытяжка" при относительной влажности наружного воздуха не более 80%. Во всех остальных случаях вентилировать грузовые помещения не следует.

Во время морского перехода необходимо вести постоянное наблюдение за параметрами наружного воздуха с целью своевременного включения вентиляции. Время включения и выключения вентиляции, а также относительная влажность воздуха должны фиксироваться в судовом и температурно-влажностном журнале.

8. СДАЧА ГРУЗА СУДНОМ

8.1. При каботажных перевозках по приходе в порт назначения грузовые помещения (если они опломбированы) вскрывают в присутствии грузополучателя, составляют акт, в котором также указывается состояние груза, определяемое внешним осмотром трюмов.

8.2. Выгрузка должна производиться строго по коносаментным партиям.

8.3. При выгрузке должны соблюдаться требования пп. 6.4-6.6 настоящих Правил.

Основные требования государственных стандартов по пакетированию консервированной продукции

1. ГОСТ 23285-79 Пакеты на плоских поддонах. Пищевые продукты и стеклянная тара. Технические условия.

"...1.2. Груз, сформированный на поддоне, не должен выступать за его пределы более чем на 20 мм с каждой стороны.

Максимальные размеры пакета, сформированного на поддоне размером 800 x 1200 или 1000 x 1200 мм, не должны превышать соответственно 840 x 1240 и 1040 x 1240 мм.

1.3. Высота пакетов и соответственно количество рядов транспортной тары в пакетах типа А[1)] или потребительской тары в пакетах В[2)] должны быть установлены из расчета:

максимально допустимая высота пакета - не более 1800 мм;
максимально допустимая масса пакета - не более 1000 кг..."

"...2.4. Размещение ящиков на поддоне может быть продольным, поперечным и продольно-поперечным с соблюдением требований п.1.2 при максимальном использовании площади поддона.

---

1) Пакет типа А - "...пакет, сформированный из продукции, упакованной в ящики..."

2) Пакет типа В - "...пакет, сформированный из продукции , упакованной в жесткую потребительскую тару, групповую упаковку (полимерная пленка, бумага) или без нее, а также из порожней стеклянной тары..."

Ряды картонных ящиков должны устанавливаться один на другой предпочтительно в перевязку (со смещением на 180°)..."

"...2.10. Для скрепления груза в пакетах должны применяться: стальная упаковочная лента по ГОСТ 3560-73, толщиной 0,2-0,3 мм и шириной 15 мм - для пакетов массой до 0,5 т включительно; толщиной 0,5 мм и шириной 20 мм - для пакетов массой свыше 0,5 т;

полипропиленовая упаковочная лента толщиной 0,5 мм и шириной 15 мм - для пакетов массой до 0,5 т;

полимерная термоусадочная пленка толщиной 0,15 мм - 0,30 мм.

2.11. Способ скрепления груза на поддоне в зависимости от типа пакета должен соответствовать указанному в таблице.

Тип пакета	Способ скрепления груза
Тип А из закрытых дощатых и фанерных ящиков	двумя вертикальными и двумя горизонтальными стальными или полимерными лентами...
Тип А из картонных ящиков	Двумя вертикальными и двумя горизонтальными стальными или полимерными лентами с применением предохранительных шин... ...Клейкой лентой или клеем по ГОСТ 21650-76. Термоусадочной пленкой.
Тип В	Термоусадочной пленкой..."

"...2.14. Концы обвязочных лент должны скрепляться наложением металлического замка с просечкой или термосваркой.

2.15. При упаковывании пакетов в термоусадочную пленку рукав ее должен натягиваться на пакет, закрывая весь поддон по периметру.

2.16. При упаковывании пакетов в термоусадочную пленку для обеспечения влагонепроницаемости отрезок пленки должен быть проложен меж-

ду поддоном и грузом. В этом случае ящики не скрепляют обвязочными лентами.

2.17. Для скрепления пакетов типа А, сформированный из картонных ящиков, применяют предохранительные шины в виде уголков из металла, древесины, картона и других материалов или их комбинаций. Предохранительные шины должны охватывать весь ряд ящиков в горизонтальном или вертикальном направлении. Стороны уголков должны быть не менее 50 мм. Рекомендуемая толщина предохранительных шин, изготовленных из металла, должна быть 0,8-2 мм, древесины - 10-20 мм и сплошного склеенного картона - 8-10 мм..."

"...3.3. Транспортная маркировка должна содержать:

наименование (полное) или условное обозначение грузополучателя;

наименование конечного пункта назначения с указанием при необходимости станции или пункта перегрузки;

наименование (полное) или условное обозначение грузоотправителя;

наименование пункта отправления;

массу пакета в килограммах;

габаритные размеры в сантиметрах;

манипуляционные знаки по ГОСТ 14192-77: "Осторожно, хрупкое" для всех видов пакетов со стеклянной тарой; "Боится сырости" для всех видов пакетов, за исключением пакетов в водонепроницаемой упаковке; "Боится нагрева" для пакетов, упакованных в термоусадочную пленку.

3.3а. Маркировка, характеризующая продукцию, должна содержать:

наименование продукции;

количество ящиков в пакете для пакетов типа А;

количество потребительской тары или упаковки для пакетов типа Б..."

"...3.9. Пакеты транспортируют любым видом транспорта в крытых транспортных средствах или контейнерах..."

"...3.10. ...Порядок крепления пакетов в трюмах водного транспорта устанавливается правилами транспортных министерств...

...Средства крепления пакетов к транспортным средствам не должны повреждать тару и продукцию в пакете. Закрепление пакетов гвоздями не допускается..."

II. ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры.

"...1. Настоящий стандарт устанавливает основные параметры и размеры пакетов тарно-штучных грузов, унифицированных по размерам в плане на базе модуля 600 х 400 мм, предназначенных для транспортирования всеми видами транспорта.

2. Габаритные размеры и масса брутто пакетов должны соответствовать значениям, указанным в таблице.

Габаритный размер, мм, не более			Масса брутто, т, не более	Применяемость
Длина	Ширина	Высота		
620	420	950	1,0	Для обращения на всех видах транспорта по стране, преимущественно для внутризаводских и межзаводских перевозок
840	620	1150	1,0	То же
1240	840	1350	1,25	Для внутренний и внешнеторговых перевозок на всех видах транспорта
1240	1040	1350	1,25	То же
1680	1240	1700	3,2	Для внутренних и внешнеторговых перевозок, преимущественно на водном транспорте
1880	1240	1700	3,2	Для внутренних и внешнеторговых перевозок морским транспортом

Примечания: "...2. При прямых водных перевозках для пакетов размерами 1240 х 840 мм и 1240 х 1040 мм допускается масса брутто 1,8 т."

Оптимальные режимы и сроки хранения консервированной продукции

Наименование консервов	Температура хранения, °С	Срок хранения со дня выработки, мес.	Примечание
1	2	3	4
Мясные и мясорастительные стерилизованные	от 0 до +15	12 (если не предусмотрен иной срок хранения)	При температуре выше +20°С происходит реакция сернистых соединений мяса с металлом банок, темнеет их внутренняя поверхность
нестерилизованные	от 0 до +4	до 6	То же
Рыбные стерилизованные	от минус 1 до +5	до 10	При температуре выше +20°С рыба темнеет, появляется металлический привкус
Рыбные нестерилизованные (пресервы)	от минус 6 до +2	до 6	То же

Наименование консервов	Температура хранения, °С	Срок хранения со дня выработки, мес.	Примечание
1	2	3	4
Икра	от минус 10 до минус 8 ниже минус 19	до 6 до 18	
Молочные	от 0 до +10 до +20	до 12 до 3	При повышенных температурах происходит засахаривание, увеличение кислотности, гидролиз сахарозы, молоко желтеет. Замерзание приводит к физическому бомбажу, после размораживания возможно свертывание белка
Овощные и фруктовые	от 0 до +5	до 8	При температурах выше +20°С может произойти засахаривание, брожение, и как следствие - бомбаж.
Соки	от 0 до +10	до 6	

ЛР № 060203 от 28.06.93.

АОЗТ "Альд"
197046, г. Санкт-Петербург, Петровская наб., д. 1/2

Подписано в печать 29.12.96 г.
Формат 60x90 1/16. Печать офсетная. Бумага офсетная.
Усл. п.л. 18. Зак. № 8

ПОЛИГРАФИЧЕСКИЙ ЦЕНТР

Отпечатано с готовых диапозитивов в типографии "Полиграфический центр"
190000, г. Санкт-Петербург, Прачечный пер., д. 6
тел./факс 812 315 3310

gost.e-ecolog.ru