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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
280—
2009**

КОНСЕРВЫ ИЗ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ
ШПРОТЫ В МАСЛЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—97 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Порядок 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 Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 36 от 11 ноября 2009 г.)

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	Армстандарт
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	GE	Грузстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркменистан	TM	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 октября 2010 г. № 306-ст ГОСТ 280—2009 введен в действие непосредственно в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2011 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 280—85

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в указателе «Национальные стандарты».

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Национальные стандарты», а текст этих изменений — в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»

© Стандартинформ, 2011

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Классификация 2
4 Технические требования 3
5 Правила приемки 5
6 Методы контроля 5
7 Транспортирование и хранение 6
Приложение А (справочное) Видовой состав рыб 7
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов 7

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ ИЗ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ ШПРОТЫ В МАСЛЕ

Технические условия

Canned smoked fish. Sprats in oil. Specifications

Дата введения — 2011—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы «Шпроты в масле», изготовленные из копченой рыбы — кильки и салаки (далее — консервы).

Видовой состав рыб приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 1129—93 Масло подсолнечное. Технические условия*

ГОСТ 1368—2003 Рыба. Длина и масса

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

ГОСТ 5891—88 (ИСО 1361-83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. 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 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

* 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 52815—2007 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus».

Издание официальное

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 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 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 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 30178—98 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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, 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 Классификация

3.1 Наименование и ассортиментные знаки консервов указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Шпроты в масле из балтийской кильки	137
Шпроты в масле из балтийской кильки «Экстра»	534
Шпроты в масле из салаки	379
Шпроты в масле из североморской кильки	52А
Шпроты в масле из черноморской кильки	К21

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

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

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

4 Технические требования

4.1 Консервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 Рыба должна быть предварительно выкопчена с применением дымового копчения, разделана на тушку, уложена в банки, залита растительным маслом или смесью растительных масел.

4.2.2 Банки с продуктом должны быть герметично укупорены и стерилизованы при температуре свыше 100 °С.

4.2.3 По показателям безопасности консервы должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам или техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.4 По показателям качества консервы подразделяют на сорта: «Экстра», изготавливаемые из балтийской кильки, и «Первый».

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для сорта		Метод испытания
	«Экстра»	«Первый»	
Массовая доля поваренной соли, %	1,0—2,2		По ГОСТ 27207
Массовая доля отстоя в масле, %, не более	11,0		По ГОСТ 20221
Массовая доля составных частей, %, не менее: - рыбы	75,0	70,0	По ГОСТ 26664
- масла	10,0		
Длина тушек, см: - кильки - салаки	5—11 7—11 Равномерная. Может быть отклонение по длине не более 2 см		По ГОСТ 1368

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

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	«Экстра»	«Первый»
Вкус	Свойственный консервам данного вида без горечи и постороннего привкуса.	Может быть незначительный привкус горечи
Запах	Свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха.	Может быть заметно выраженный запах копчености

Продолжение таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	«Экстра»	«Первый»
Консистенция - рыбы	Нежная.	Может быть суховатая
- костей, плавников	Мягкая	
Состояние: - рыбы	Тушки целые, при выкладывании из банки не разламываются. Может быть в отдельных банках:	
	- лопнувшее брюшко не более чем у 15 % рыб (по счету)	- лопнувшее брюшко не более чем у 20 % рыб (по счету); - легкая разваренность; - разламывание отдельных рыб при выкладывании из банки
- кожных покровов	Целые. Может быть в отдельных банках:	
	- частично сползшая кожица не более чем у 15 % рыб (по счету)	- частично сползшая кожица не более чем у 20 % рыб (по счету)
- масла	Прозрачное над водно-белковым отстоем. Может быть: - незначительное наличие взвешенных частиц;	
		- легкое помутнение или «сетка»
Цвет кожных покровов	Равномерный. От светло-золотистого до темно-золотистого.	
		Может быть неравномерный, от светло-золотистого до коричневого
Характеристика разделки	Тушка —рыба, у которой прямым или косым резом удалены голова с жаберными крышками; хвостовой плавник удален или подрезан; срезы ровные.	
		Может быть: - подрезанное брюшко не более чем у 30 % рыб (по счету); - целый хвостовой плавник
Порядок укладывания	Тушки уложены брюшками или спинками к крышке банки параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами, в ряду каждая тушка по отношению к соседней — головной частью к хвостовой.	
		Может быть укладывание в одну банку тушек с подрезанными брюшками — спинками к донышку и крышке банки; при однорядовом укладывании — спинками к крышке банки
Наличие чешуи	Отсутствует. Могут быть отдельные чешуйки	
Наличие посторонних примесей	Не допускается	

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют:

- рыба-сырец — нормативным документам;
- рыба охлажденная — нормативным документам;

- рыба мороженая — нормативным документам;
- полуфабрикат горячего копчения — нормативным документам;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129;
- масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981;
- масло горчичное рафинированное — ГОСТ 8807;
- масло оливковое — нормативным документам;
- вода питьевая — ГОСТ 2874.

Для изготовления консервов используют рыбу длиной не более 14 см.

Срок хранения полуфабриката горячего копчения должен быть не более 48 ч при температуре от минус 2 °С до плюс 2 °С.

Может быть использовано масло подсолнечное нерафинированное высшего сорта по ГОСТ 1129 только для изготовления консервов первого сорта.

4.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, техническим регламентам и нормативно-правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

4.4.1 Консервы маркируют по ГОСТ 11771.

Обозначение сорта наносят на этикетку только для консервов сорта «Экстра».

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 11771 и ГОСТ 14192.

4.5 Упаковка

4.5.1 Консервы упаковывают по ГОСТ 11771.

4.5.2 Консервы выпускают в металлических банках вместимостью не более 353 $см^3$ по ГОСТ 5981 и нормативным документам, а также импортных банках указанной вместимости.

4.5.3 Материалы, используемые для изготовления банок и крышек, а также покрытия их внутренней поверхности, должны быть допущены к применению для контакта с пищевыми продуктами нормативно-правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, бенз(а)пирена, радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативно-правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

5.4 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли», «Массовая доля отстоя в масле», «Массовая доля составных частей», «Наличие посторонних примесей», «Длина тушек» устанавливает изготовитель.

6 Методы контроля

6.1 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 анализов — по ГОСТ 26669.

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

6.2 Методы контроля физических, химических и органолептических показателей — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664 и в соответствии с 4.2.5, токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

Содержание пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, бенз(а)пирена, радионуклидов определяют по методам, утвержденным нормативно-правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 Анализ на промышленную стерильность проводят по ГОСТ 30425.

Анализ на возбудителей порчи проводят по ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят в аттестованных для проведения этих исследований лабораториях по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9.

6.4 Длину тушек измеряют линейкой по ГОСТ 427 с ценой деления 1 мм.

7 Транспортирование и хранение

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

7.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

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

7.4 Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов приведены в приложении Б.

Срок годности консервов с указанием условий хранения устанавливает изготовитель*.

* Действует на территории Российской Федерации.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

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

Таблица А.1 — Видовой состав рыб

Наименование рыб	
русское	латинское
Килька балтийская (шпрот балтийский)	Sprattus sprattus balticus
Килька североморская (шпрот североморский)	Sprattus sprattus sprattus
Килька черноморская (шпрот черноморский)	Sprattus sprattus phalericus
Салака (сельдь балтийская)	Clupea harengus membras

Приложение Б
(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 % не более 30 мес с даты изготовления.

УДК 664.951:006.354 МКС 67.120.30 Н23 ОКП 92 7112

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

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 31.01.2011. Подписано в печать 08.02.2011. Формат 60×84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,90. Тираж 181 экз. Зак. 87.

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