МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
12161—
2006**

КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2007

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—97 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Порядок разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным унитарным предприятием «Государственный ордена «Знак Почета» научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт по развитию и эксплуатации флота» (ФГУП «Гипрорыбфлот») и Обществом с ограниченной ответственностью «Каспийский научно-исследовательский и аналитический центр рыбной промышленности» (ООО НИиАЦРП «Каспрыбтестцентр»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 30 от 7 декабря 2006 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	Минторгэкономразвития
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркменистан	TM	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2006 г. № 504-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 12161—2006 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2008 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 12161—88

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 изменений — в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»

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

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2007
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008

Переиздание (по состоянию на март 2008 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Технические условия

Canned fish with vegetables in tomato sauce. Specifications

Дата введения — 2008—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рыборастительные консервы в томатном соусе (далее — консервы).

2 Нормативные ссылки[1)]

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. 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 1721—85 Морковь столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1722—85 Свекла столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 1724—85 Капуста белокочанная свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1725—85 Томаты свежие. Технические условия

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

ГОСТ 3343—89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 3858—73 Капуста квашеная. 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 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361-83, ИСО 3004.1-86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6201—68 Горох шлифованный. Технические условия

ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 6968—76 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия

ГОСТ 7180—73 Огурцы соленые. 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».

Издание официальное

[1)] См. примечание ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 10).

ГОСТ 7181—73 Томаты соленые. Технические условия
ГОСТ 7587—71 Лук репчатый сушеный. Технические условия
ГОСТ 7588—71 Морковь столовая сушеная. Технические условия
ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия
ГОСТ 7758—75 Фасоль продовольственная. Технические условия
ГОСТ 7825—96 Масло соевое. Технические условия
ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. 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 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 13907—86 Баклажаны свежие. Технические условия
ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия
ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
ГОСТ 16729—71 Чеснок сушеный. Технические условия
ГОСТ 16731—71 Белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные. Технические условия
ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические требования
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 24645—81 Паста белковая мороженая «Океан». Технические условия
ГОСТ 26574—85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия**
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 26767—85 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия***

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

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

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51782—2001 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети»

ГОСТ 26808—86 Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ

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 27082—89 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения общей кислотности

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

ГОСТ 28674—90 Горох. Требования при заготовках и поставках

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 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30425—97 Консервы. Методы 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 замененным (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
Белуга обжаренная в томатном соусе «Южнобережная»	656
Бычки разделанные с баклажанами в томатном соусе	617
Бычки разделанные с бобово-овощным гарниром в томатном соусе	582
Бычки разделанные с овощным гарниром в томатном соусе	342
Бычки разделанные обжаренные с фасолью в остром томатном соусе	399
Голубцы рыбные в томатном соусе	326
Дольки из рыбного фарша в томатном соусе	П83
Карп бланшированный с овощным гарниром в томатном соусе	Н83
Кефаль обжаренная в томатном соусе «Южнобережная»	657
Килька разделанная обжаренная с баклажанами в томатном соусе	788
Килька разделанная с овощным гарниром в томатном соусе	510
Килька разделанная с фасолью в томатном соусе	796
Килька разделанная с фасолью и морковью в томатном соусе	797
Котлеты рыбные с овощным гарниром в томатном соусе	429
Котлеты рыбоовощные в томатном соусе	263
Лещ с овощным гарниром в томатном соусе	04Д
Мойва жирная с овощным гарниром в томатном соусе	504
Налим с крупяным гарниром в томатном соусе	А39
Нототения с морковью в томатном соусе	818

Окончание таблицы 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Нототения с овощным гарниром в томатном соусе	816
Окунь пресноводный с овощным гарниром в томатном соусе	508
Перец фаршированный рыбой в томатно-овощном соусе	669
Перец фаршированный рыбой и овощами в томатном соусе	566
Путассу обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе	939
Рыба пресноводная мелкая (частик мелкий) с овощным гарниром в томатном соусе	369
Ряпушка европейская с овощным гарниром в томатном соусе	516
Сазан с овощным гарниром в томатном соусе	594
Сайда с морковью в томатном соусе	967
Салака обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе	354
Салака с овощным гарниром в томатном соусе	237
Сардина атлантическая бланшированная с овощным гарниром в томатном соусе	735
Сардина атлантическая с луковым гарниром в томатном соусе	646
Сардина атлантическая с овощным гарниром в томатном соусе	708
Сельдь атлантическая с овощным гарниром в томатном соусе	541
Сельдь атлантическая с фасолью в томатном соусе	531
Сельдь каспийская с овощным гарниром в томатном соусе	591
Сквама обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе	910
Скумбрия атлантическая бланшированная с овощным гарниром в томатном соусе	563
Скумбрия атлантическая обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе	802
Скумбрия атлантическая обжаренная с фасолью в томатном соусе	885
Скумбрия атлантическая с овощным гарниром в томатном соусе	233
Скумбрия атлантическая с рисом в томатном соусе	562
Скумбрия атлантическая со сладким перцем, морковью и луком в томатном соусе	560
Солянка из ставриды океанической по-грузински	798
Солянка из ставриды черноморской по-грузински	799
Сом океанический с овощным гарниром в томатном соусе	635
Ставрида океаническая с квашеной капустой в томатном соусе	31Д
Ставрида океаническая с овощным гарниром в остром томатном соусе	264
Ставрида океаническая с овощным гарниром в томатном соусе	236
Ставрида океаническая с рисом в томатном соусе	561
Ставрида океаническая с фасолью в томатном соусе	215
Ставрида океаническая со сладким перцем, морковью и луком в томатном соусе	556
Ставрида океаническая бланшированная с овощным гарниром в томатном соусе	576
Ставрида океаническая обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе	544
Ставрида черноморская тушка обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе	554
Ставрида черноморская тушка обжаренная с фасолью в томатном соусе	608
Судак с овощным гарниром в томатном соусе	03Д
Тефтели бланшированные из океанической рыбы в томатном соусе	724
Тефтели из океанических рыб в томатном соусе	266
Тефтели из разделанной кильки в томатном соусе	660
Тефтели из разделанной рыбы в томатном соусе	875
Тефтели из пресноводных (частиковых) рыб в томатном соусе	382
Тефтели рыбные с овощным гарниром в томатном соусе	349
Толстолобик обжаренный с овощным гарниром в томатном соусе	Т31
Толстолобик с рисом в томатном соусе	83Д
Томаты фаршированные рыбой	787
Треска с овощным гарниром в томатном соусе	547
Тресочка полярная с овощным гарниром в томатном соусе	863
Фрикадельки из океанических рыб в томатном соусе	578
Фрикадельки из океанических рыб с овощным гарниром в томатном соусе	966
Фрикадельки из сиговых рыб в томатном соусе	А32
Фрикадельки из сиговых рыб с овощным гарниром в томатном соусе	620
Фрикадельки из пресноводных (частиковых) рыб в томатном соусе	А31
Фрикадельки из пресноводных (частиковых) рыб с овощным гарниром в томатном соусе	405
Фрикадельки рыбные с овощным гарниром в томатном соусе	442
Хамса тушка бланшированная с овощным гарниром в томатном соусе	496
Хек бланшированный с овощным гарниром в томатном соусе	205
Чехонь с овощным гарниром в томатном соусе	417
Щука с крупяным гарниром в томатном соусе	А40
Язь с крупяным гарниром в томатном соусе	А41

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 технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 Тушки или куски рыбы, фаршевые изделия, фаршированные овощи или гарнир в сыром виде или термически обработанные должны быть уложены в банки и залиты томатным соусом.

4.2.2 Банки с продуктом должны быть герметично укупорены и стерилизованы при температуре выше 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 химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	1,0 — 2,0	По ГОСТ 27207
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	25,0	По ГОСТ 26808
Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту), %	0,2 — 0,6	По ГОСТ 26808
Массовая доля составных частей в консервах, %: с добавлением гарнира: - рыбы и фаршевых изделий, не менее - гарнира, не более - томатного соуса без добавления гарнира: - фаршированных овощей, не менее - томатного соуса, не менее - фаршевых изделий, не менее в том числе рыбы, не менее - томатного соуса, не менее	 50 30 10 — 20 70 10 70 50 10	По ГОСТ 26664

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

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха
Консистенция: - рыбы - фаршевых изделий и фаршированных овощей - бобовых, круп, овощей - костей, плавников и костных образований («жучек»)	 Сочная, нежная или плотная Может быть суховатая для тресковых рыб и ставриды Сочная, плотная Мягкая. Может быть плотная Мягкая

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и норма
Состояние: - рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей	Куски и тушки рыб, фаршевые изделия целые, фаршированные овощи при выкладывании из банки должны сохранять свою форму. Фаршевые изделия правильной формы: котлеты, тефтели, фрикадельки - овальные, шарообразные или цилиндрические; дольки — в форме неполного цилиндра с сектором в основании. Голубцы аккуратно завернутые. Крупа в фарше без комков, компоненты равномерно перемешаны. Может быть: - легкая разваренность рыбы; - лопнувшее брюшко у тушек рыб; - разламывание отдельных кусков или тушек рыб, а также фаршевых изделий при выкладывании их из банки; - незначительные отклонения от правильной формы у фаршевых изделий; - незначительные разрывы у фаршированных овощей
- бобовых, круп и овощей	Бобовые и крупы целые; крупа без комков; овощи нарезаны кусочками различной формы. Могут быть: - незначительная разваренность; - горох с разделенными семядолями
- томатного соуса	Однородный, без отстоя водянистой части
Цвет томатного соуса	От оранжево-красного до светло-коричневого
Характеристика разделки	Голова, внутренности, плавники, «жучки», черная пленка удалены; сгустки крови зачищены, срезы ровные. Могут быть: - плавники, включая хвостовой, при длине тушки рыб не более 10 см; - плавники, кроме хвостового, у рыбы при длине тушки от 10 до 14 см, а также у путассу, сельди, скумбрии, ставриды и хека; - икра или молоки у салаки, ряпушки европейской, сардины, а также рыбы при длине тушки не более 14 см; - незначительные остатки черной пленки в кусках путассу, толстолобика, хека и тушках рыб при разделке рыбы без разрезания брюшка; - остатки внутренностей в отдельных кусках и тушках рыб, а также у ряпушки европейской при разделке ее на тушку без разрезания брюшка; - срезанная нижняя часть брюшка у бычка, сельди
Наличие чешуи	Удалена. Может быть: - отдельные чешуйки у толстолобика (при длине рыбы более 30 см), сардины; - чешуя у толстолобика (при длине рыбы не более 30 см), мойвы, ряпушки европейской, скумбрии, ставриды, сельдевых, тресковых рыб и хека
Количество: - кусков, тушек рыб - фаршевых изделий и фаршированных овощей	Не нормируется Не менее двух, долек — не более восьми
Порядок укладывания: - рыбы	Куски уложены поперечным срезом к донышку банки или плашмя; тушки — параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами. Может быть: - укладывание отдельных кусков рыбы в два ряда или плашмя; - безрядовое укладывание тушек рыбы, а также наличие отдельных кусочков рыб
- фаршевых изделий и фаршированных овощей	В один или несколько рядов; дольки — вертикально
- гарнира	Произвольно, в зависимости от формы банки и размеров укладываемых в банку кусков, тушек рыб или фаршевых изделий
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 — ГОСТ 814 и нормативным документам;
- рыба мороженая — ГОСТ 1168, ГОСТ 20057 и нормативным документам;
- фарш рыбный пищевой мороженый — нормативным документам;
- фарш кальмара пищевой — нормативным документам;
- икра, молоки, печень рыбные охлажденные и мороженые — нормативным документам;
- паста белковая мороженая «Океан» — ГОСТ 24645;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128;
- масло подсолнечное высокоолеиновое — нормативным документам;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;
- масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981;
- масло горчичное — ГОСТ 8807;
- масло соевое рафинированное — ГОСТ 7825;
- масло оливковое — нормативным документам;
- сахар-песок — ГОСТ 21;
- сахар-рафинад — ГОСТ 22;
- вода питьевая — ГОСТ 2874;
- крупа перловая — ГОСТ 5784;
- крупа рисовая — ГОСТ 6292;
- фасоль — ГОСТ 7758;
- горох — ГОСТ 28674;
- горох шелушенный (лущеный) — ГОСТ 6201;
- морковь столовая свежая — ГОСТ 1721, ГОСТ 26767;
- морковь столовая сушеная — ГОСТ 7588;
- свекла столовая свежая — ГОСТ 1722;
- лук репчатый свежий — ГОСТ 1723 и нормативным документам;
- лук репчатый сушеный — ГОСТ 7587;
- чеснок свежий — ГОСТ 7977;
- чеснок сушеный — ГОСТ 16729;
- перец сладкий свежий — ГОСТ 13908;
- баклажаны свежие — ГОСТ 13907;
- огурцы соленые — ГОСТ 7180;
- помидоры свежие — ГОСТ 1725;
- помидоры соленые — ГОСТ 7181;
- капуста свежая — ГОСТ 1724;
- капуста квашеная — ГОСТ 3858;
- мука пшеничная хлебопекарная — ГОСТ 26574;
- крахмал картофельный — ГОСТ 7699;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
- паста томатная, пюре томатное — ГОСТ 3343;
- кислота уксусная пищевая — ГОСТ 6968 и нормативным документам;
- кислота лимонная моногидрат пищевая — ГОСТ 908;
- корень пастернака сушеный — ГОСТ 16731;
- корень пастернака свежий — нормативным документам;
- кориандр — ГОСТ 29055;
- перец душистый — ГОСТ 29045;
- перец черный и белый — ГОСТ 29050;
- гвоздика — ГОСТ 29047;
- имбирь — ГОСТ 29046;
- орех мускатный — ГОСТ 29048;

- зелень укропа свежая — нормативным документам;
- зелень петрушки свежая — нормативным документам;
- перец стручковый горький — нормативным документам;
- масло укропное — нормативным документам.

Могут быть использованы:

- рыба с механическими повреждениями по качеству сырья не ниже первого сорта при условии удаления поврежденных частей;
- масло подсолнечное нерафинированное и гидратированное высшего сорта по ГОСТ 1129;
- масло арахисовое нерафинированное высшего сорта по ГОСТ 7981;
- мука пшеничная второго сорта по ГОСТ 26574.

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 или техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, или должны быть разрешены к применению органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

4.4 Маркировка

4.4.1 Консервы маркируют по ГОСТ 11771.

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 банках:

- металлических вместимостью не более 353 $см^3$ по ГОСТ 5981 и нормативным и техническим документам;
- стеклянных вместимостью не более 500 $см^3$ по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 и нормативным и техническим документам;
- импортных указанной вместимости.

4.5.3 Банки должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы для контакта с пищевыми продуктами.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью или их смесью, или другими материалами, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы для контакта с пищевыми продуктами.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

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

5.4 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли», «Массовая доля сухих веществ», «Общая кислотность», «Массовая доля составных частей» и «Наличие посторонних примесей» 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 4.2.4, токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

Содержание пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов определяют по методам, утвержденным органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

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.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида при температуре от 0 °С до 30°С.

7.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.3 Консервы хранят в чистых хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % с даты изготовления, мес, не более:

6 — из хека бланшированного с овощным гарниром в томатном соусе (в жестяной банке);

из остальных рыб:

18 — в жестяных банках;

24 — в алюминиевых и стеклянных банках.

УДК 664.95:006.354 МКС 67.120.30 Н23 ОКП 92 7155

Ключевые слова: консервы рыборастительные, томатный соус, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

ПРИМЕЧАНИЕ ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

Указанные в разделе 2 «Нормативные ссылки» к ГОСТ 12161—2006:

ГОСТ 1725—85. На территории Российской Федерации в части продукции, реализуемой в розничной торговой сети действует ГОСТ Р 51810—2001 Томаты свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия;

ГОСТ 7587—71, ГОСТ 7588—71, ГОСТ 16729—71, ГОСТ 16731. На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52622—2006 Овощи сушеные. Общие технические условия.

Редактор *Р.Г. Говердовская*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Подписано в печать 07.05.2008. Формат 60×84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,25. Тираж 154 экз. Зак. 461.

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