МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 815— 2004

СЕЛЬДИ СОЛЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

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 Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 300 «Рыбные продукты, пищевые, кормовые, технические и упаковка», Всероссийским научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии (ВНИРО) и Атлантическим научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии (АтлантНИРО)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 17 от 1 апреля 2004 г.)

За принятие стандарта 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	Азгосстандарт
Армения	AM	Армгосстандарт
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	GE	Грузстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдовастандарт
Российская Федерация	RU	Госстандарт России
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркменистан	TM	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Узгосстандарт
Украина	UA	Госстандарт Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14 сентября 2004 г. № 10-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 815—2004 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2005 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 815—88

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2008 г.

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»

© ИПК Издательство стандартов, 2004
© Стандартинформ, 2008

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

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

СЕЛЬДИ СОЛЕНЫЕ

Технические условия

Salted herrings. Specifications

Дата введения — 2005—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соленые сельди следующих биологических видов:
азово-черноморскую (донскую, днепровскую, дунайскую, керченскую) — Alosa pontica;
атлантическую — Clupea harengus;
беломорскую — Clupea pallasii marisalbi;
каспийский пузанок* — Alosa caspia;
бражниковскую* — Alosa brashnikovi;
каспийскую черноспинку* — Alosa kesseri kesseri;
тихоокеанскую — Clupea pallasii.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1368—2003 Рыба. Длина и масса

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

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

ГОСТ 7630—96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка

ГОСТ 7631—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний

ГОСТ 7636—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8777—80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

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

---

* Каспийский пузанок, бражниковская сельдь и сельдь каспийская черноспинка длиной 36 см и менее имеют товарное наименование «каспийская сельдь».

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

Издание официальное

ГОСТ 13356—84 Ящики деревянные для продукции рыбной промышленности. Технические условия

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

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 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 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 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

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

ГОСТ 30518—97/ГОСТ Р 50474—93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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 Основные параметры и размеры

Длина или масса соленых сельдей должна соответствовать ГОСТ 1368.

Длина сельди, не указанная в ГОСТ 1368, должна быть, см:

- атлантической сельди, тихоокеанской сельди:
  - неразделанных или разделанных с головой — более 17,0,
  - тушки, тушки полупотрошеной — не менее 12,0;
- беломорской сельди неразделанной — более 13,0.

4 Технические требования

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

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

4.2 Характеристики

4.2.1 Соленые атлантические и тихоокеанские сельди подразделяют на жирные и нежирные.

Остальные соленые сельди по жирности не подразделяют.

4.2.2 По видам разделки соленые сельди изготовляют в соответствии с 4.2.2.1—4.2.2.11.

4.2.2.1 Неразделанная — сельдь в целом виде.

Азово-черноморскую и беломорскую сельди изготовляют только в неразделанном виде.

4.2.2.2 Зябренная — сельдь, у которой удалены жабры, грудные плавники с прилегающей частью брюшка, калтычком и частью внутренностей.

Жабры, икра или молоки могут быть оставлены.

4.2.2.3 Жаброванная — сельдь, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей, брюшко целое.

4.2.2.4 Полупотрошеная — сельдь, у которой через поперечный разрез брюшка у грудных плавников (не более 3 см) частично удалены внутренности.

Икра или молоки могут быть оставлены.

4.2.2.5 Потрошеная с головой — сельдь, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия; внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены.

Могут быть: удалены жабры; перерезан калтычок; сделан разрез брюшка далее анального отверстия не более чем на 2 см.

Потрошеными с головой изготовляют атлантическую и тихоокеанскую сельди.

4.2.2.6 Обезглавленная — сельдь, у которой удалены голова с плечевыми костями, грудными плавниками и пучком внутренностей без разреза по брюшку.

Может быть: наличие остатков внутренностей, икры или молок; удалена голова с грудными плавниками и прилегающей частью брюшка; поперечный надрез брюшка в области анального отверстия.

4.2.2.7 Тушка — сельдь, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, икра или молоки; тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей; сгустки крови зачищены.

Кожа на тушке может быть удалена.

4.2.2.8 Тушка полупотрошеная — обезглавленная сельдь, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей.

Допускается поперечный надрез брюшка в области анального отверстия.

4.2.2.9 Филе с кожей или без кожи — рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две половинки; голова, позвоночник, плечевые и крупные реберные кости, киль брюшка, внутренности, плавники, черная пленка удалены; сгустки крови зачищены.

У филе без кожи удалена кожа.

4.2.2.10 Кусочки — сельдь-тушка, тушка полупотрошеная, разрезанная на поперечные кусочки длиной не менее 5 см; для продукции, упакованной в банки, — длиной, равной внутренней высоте банки.

4.2.2.11 Другие виды разделки соленых сельдей — по согласованию с потребителем и в соответствии с договором на поставку.

4.2.3 По качеству соленые сельди подразделяют на первый и второй сорта. Филе соленой сельди по сортам не подразделяют.

4.2.4 По органолептическим, физическим и химическим показателям соленые сельди должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду. Могут быть: - незначительный осадок белковых веществ на поверхности; - легко удаляемый желтоватый налет на поверхности;	- потускневшая поверхность; - незначительное подкожное окисление жира, не проникшее в мясо

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Наружные повреждения	Без наружных повреждений. Допускаются в одной упаковочной единице: - поломанные жаберные крышки — не более чем у 15 % рыб (по счету); - следы объячеивания; - сбитость чешуи;	- повреждение головы;
	- трещины, порезы, срывы кожи, слегка лопнувшее брюшко:	
	без значительного обнажения внутренностей — не более чем у 12 % рыб (по счету)	без выпадения внутренностей — не более чем у 30 % рыб (по счету)
Разделка	В соответствии с 4.2.2.1—4.2.2.11	
Консистенция сельди:		
малосоленой	Нежная, сочная	
слабосоленой	То же	
среднесоленой	Плотная, сочная	
крепкосоленой	Плотная.	Допускается слегка ослабевшая или суховатая
Вкус и запах	Свойственные соленой сельди, без посторонних привкуса и запаха.	Допускается слабый запах окислившегося жира
Массовая доля поваренной соли, %, в сельди:		
малосоленой	От 4 до 6 включ.	
слабосоленой	Св. 6 » 8 »	
среднесоленой	» 8 » 12 »	
крепкосоленой	» 12 » 14 »	
Массовая доля жира для сельдей атлантической жирной и тихоокеанской жирной, %, не менее	12	
Массовая доля составных частей для продукции в банках, %, не менее:		
рыбы	85	
тузлука	7	
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается	

4.2.5 По показателям безопасности соленые сельди должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления соленых сельдей, должны соответствовать требованиям:

- сельдь-сырец — нормативных документов;
- сельдь охлажденная — ГОСТ 814, других нормативных документов;
- сельдь мороженая — нормативных документов;
- сельдь мороженая-полуфабрикат — нормативных документов;
- сельдь соленая-полуфабрикат — нормативных документов;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- вода питьевая — ГОСТ 2874.

Для изготовления соленого филе сельди используют сырье не ниже первого сорта (при наличии сортов).

Для изготовления тушки и кусочков может быть использована сельдь с механическими повреждениями, но по остальным показателям качества соответствующая требованиям первого сорта. Поврежденные части должны быть удалены.

4.3.2 Для изготовления малосоленой продукции используют только мороженую рыбу.

4.3.3 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления соленых сельдей, по показателям безопасности должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркируют тару с продукцией — по ГОСТ 7630, банки — по ГОСТ 11771. Маркировка должна содержать один режим хранения.

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192, ГОСТ 7630.

4.5 Упаковка

4.5.1 Соленые сельди упаковывают по ГОСТ 7630 в:

- бочки деревянные заливные по ГОСТ 8777 вместимостью не более 50 дм^3;
- бочки деревянные сухотарные по ГОСТ 8777 вместимостью не более 50 дм^3 с применением пленочных мешков-вкладышей по нормативным документам;
- бочки деревянные заливные и сухотарные, бывшие в употреблении, отремонтированные, предназначенные для повторного использования, по нормативным документам вместимостью не более 50 дм^3 с применением пленочных мешков-вкладышей;
- бочки полиэтиленовые многооборотные по нормативным документам вместимостью не более 50 дм^3;
- ящики деревянные по ГОСТ 13356 или другим нормативным документам предельной массой продукта 30 кг; в ящики деревянные упаковывают слабосоленые сельди: атлантическую, каспийскую (кроме каспийской черноспинки), тихоокеанскую;
- ведра из полимерных материалов по нормативным документам вместимостью не более 20 дм^3;
- пакеты из полимерных материалов по нормативным документам с применением подложек по нормативным документам или без подложек фактической массой нетто;
- термоусадочную пленку по нормативному документу с применением подложек или без подложек фактической массой нетто;
- банки полимерные по нормативным документам вместимостью не более 2000 см^3.

4.5.2 Упаковывают соленые сельди в пакеты из полимерных материалов в соответствии с инструкцией, действующей на территории государства, принявшего стандарт.

В пакетах с соленой сельдью может быть незначительное количество тузлука.

4.5.3 Предельные отрицательные отклонения массы нетто продукции в единице тары — согласно требованиям ГОСТ 8.579.

Предельные отклонения массы нетто в единице тары, %:

+ 3 — для продукции до 0,5 кг включительно;

+ 1 — для продукции свыше 0,5 кг.

4.5.4 Соленая сельдь, фасованная в потребительскую тару, должна быть упакована в деревянные ящики предельной массой продукта 30 кг или в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 предельной массой продукта 25 кг.

При реализации в местах изготовления возможно упаковывание фасованной соленой сельди (в пакетах или термоусадочной пленке) в деревянные или полимерные многооборотные ящики по нормативным документам предельной массой продукта 15 кг.

Деревянные ящики перед укладыванием в них соленой сельди (кроме банок), со всех сторон выстилают пергаментом по ГОСТ 1341 или подпергаментом по ГОСТ 1760, или оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

Полимерные и деревянные многооборотные ящики должны быть закрыты съемными крышками.

4.5.5 Соленую сельдь укладывают в бочки, ящики, ведра ровными плотными взаимоперекрещивающимися рядами, спинками вниз, последний ряд — спинкой вверх.

Допускается безрядовое укладывание соленой сельди с помощью вибраторов.

Кусочки сельди укладывают: в ведра — насыпью с разравниванием по слоям, в банки — плашмя или поперечным срезом к донышку и крышке.

Филе сельди упаковывают в полимерные пакеты под вакуумом с применением подложек или без них.

Бочки, ведра и банки с соленой сельдью должны быть залиты тузлуком или солевым раствором и плотно укупорены.

4.5.6 В каждой упаковочной единице должна быть соленая сельдь одного вида, сорта, одной разделки, степени солености и жирности, размерной группы, одного вида потребительской тары и способа ее упаковывания (с вакуумом или без вакуума), одной даты изготовления.

4.5.7 В каждой упаковочной единице может быть не более 2 % соленых сельдей (по счету) большего или меньшего размера или массы для рыб, подразделяющихся по длине или массе.

4.5.8 Допускается использовать другие виды тары и упаковки, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы для контакта с данным видом продукции, соответствующие санитарным требованиям и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.5.9 Тара и упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для упаковывания соленых сельдей, должны быть прочными, чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью, или их смесью, или другими материалами, допущенными к применению органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 7631*.

5.2 Контроль за содержанием гистамина, нитрозаминов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, токсичных элементов и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы.

5.3 Периодичность микробиологического контроля продукции устанавливают в соответствии с инструкцией [1], действующей на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Периодичность определения массовой доли поваренной соли, массовой доли жира, массовой доли составных частей, наличия посторонних примесей устанавливает изготовитель.

5.5 Периодичность определения паразитарных показателей устанавливает изготовитель по согласованию с органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 7631*, ГОСТ 26668, инструкции [1].

Подготовка проб для определения физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и инструкции [1].

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по инструкции [1].

6.2 Методы контроля физико-химических и органолептических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636; токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538; микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519 и инструкции [1], паразитарных показателей — по методам, утвержденным органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы.

6.3 Содержание нитрозаминов, гистамина, пестицидов, полихлорированных бифенилов и радионуклидов определяют по методам, утвержденным органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы.

---

* С 1 июля 2008 года действует ГОСТ 31339—2006.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют соленые сельди всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С.

Транспортирование продукции, предназначенной к отправлению в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Хранят соленые сельди, не более:

- при температуре от минус 2 °С до минус 8 °С:
  30 сут — кусочки в ведрах и банках,
  40 сут — малосоленые в бочках и ведрах,
  90 сут — в ведрах (кроме малосоленых);
- при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С:
  1 мес — слабосоленые в ящиках,
  6 мес — слабосоленые в бочках,
  8 мес — среднесоленые в бочках;
- фасованные в пакеты под вакуумом:
  15 сут — филе атлантических и тихоокеанских сельдей жирных слабо- и среднесоленое,
  35 сут — сельди атлантические и тихоокеанские жирные, беломорские слабо- и среднесоленые;
- фасованные в пакеты без вакуума:
  15 сут — сельди атлантические жирные слабо- и среднесоленые,
  5 сут — сельди тихоокеанские жирные слабо- и среднесоленые;
- при температуре от 0 °С до минус 8 °С:
  9 мес — крепкосоленые в бочках.

Срок хранения соленых сельдей устанавливают с даты изготовления.

7.2.2 Срок годности соленых сельдей устанавливает изготовитель с указанием режима хранения*.

---

* Действует на территории Российской Федерации.

Приложение А
(справочное)

Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации

ГОСТ Р 51232—98	Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества
ГОСТ Р 51301—99	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
ГОСТ Р 51574—2000	Соль поваренная пищевая. Технические условия
СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
СанПиН 2.3.2.1280—2003	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
СанПиН 3.2.569—96	Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации

Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов. Утверждена Роскомрыболовством 22 января 1996 г.

[1] Инструкция* по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных. Утверждена Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90

* Действует в странах Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации.

УДК 664.951.2:006.354 МКС 67.120.30 Н25 ОКП 92 6902

Ключевые слова: соленые сельди, безопасность, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Л.И. Нахимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Подписано в печать 07.02.2008. Формат 60×84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,95. Тираж 128 экз. Зак. 102.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.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