ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# Консервы

# ИКРА ОВОЩНАЯ

## Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

13-1—2830

gost.e-ecolog.ru

## Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности (ВНИИКОП)

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки плодов и овощей»

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 8 августа 2002 г. № 293-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2007 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2002
© Стандартинформ, 2008

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Консервы**

**ИКРА ОВОЩНАЯ**

**Технические условия**

Canned food. Vegetable paste. Specification

**Дата введения 2003—07—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы — икру овощную, изготовленную из свежих овощей или полуфабрикатов из них с добавлением различных вкусовых и пряноароматических компонентов, предназначенную для реализации в розничной торговой сети.

Требования безопасности изложены в 4.2.3, 4.2.4; обязательные требования к качеству — в 4.2.2, к маркировке — в 4.5.

## 2 Нормативные ссылки

2.1 В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

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 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 61—75 Кислота уксусная. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная пищевая. Технические условия

ГОСТ 1128—75 Масло хлопковое рафинированное. 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 1726—85 Огурцы свежие. Технические условия

ГОСТ 3343—89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

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

ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6968—76 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия

ГОСТ 7825—96 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 7975—68 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8756.1—79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8756.21—89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

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

ГОСТ 13799—81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

**Издание официальное**

ГОСТ 13907—86 Баклажаны свежие. Технические условия

ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14260—89 Плоды перца стручкового. Технические условия

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 25555.0—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности

ГОСТ 25555.3—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типа III. Технические условия

ГОСТ 26186—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26313—84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

ГОСТ 26323—84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

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 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

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. Метод определения свинца

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

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 28038—89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 28561—90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

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

ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29270—95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

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

ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

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

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51810—2001 Томаты свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 52189—2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52465—2005 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ Р 52622—2006 Овощи сушеные. Общие технические условия

ОСТ 10-33—87 Пюре-полуфабрикаты плодовые и ягодные. Технические условия
ОСТ 10 235—99 Укроп свежий. Технические условия
ОСТ 10 267—2000 Сельдерей свежий. Технические условия
ОСТ 10 268—2000 Кабачки свежие. Технические условия
ОСТ 10 269—2000 Петрушка свежая. 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
ГН 1.1.546—96 Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды

## 3 Классификация

3.1 Овощную икру изготовляют следующих наименований:
икра из кабачков,
икра из патиссонов,
икра из кабачков «Кубанская»,
икра из патиссонов «Кубанская»,
икра из баклажанов,
икра из баклажанов «Кубанская»,
икра из баклажанов «Донская»,
икра из баклажанов «Подольская»,
икра из баклажанов «Домашняя»,
икра из капусты,
икра из лука,
икра из свеклы,
икра из тыквы,
икра из овощей «Любительская»,
икра из овощей «Домашняя»,
икра из овощей «Волгоградская».

## 4 Технические требования

4.1 Овощную икру изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

**4.2 Характеристики**

4.2.1 По органолептическим показателям овощная икра должна соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Внешний вид и консистенция | Однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая.<br>Допускается незначительное отделение жидкости для икры из уваренных овощей |
| Вкус и запах | Свойственные икре, изготовленной из определенного вида предварительно подготовленных овощей.<br>Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха.<br>Допускается в икре из баклажанов слабо выраженная горечь, свойственная баклажанам |
| Цвет | Однородный по всей массе для икры:<br>из кабачков, патиссонов, овощей, лука, тыквы — от желтого до светло-коричневого;<br>из баклажанов, капусты — от светло-коричневого до коричневого;<br>из свеклы — темно-красный разных оттенков.<br>Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя икры |

4.2.2 По физико-химическим показателям овощная икра должна соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Норма | Метод анализа |
|---|---|---|
| Массовая доля сухих веществ, %, не менее, для икры: | | По ГОСТ 28561 |
| из кабачков, из патиссонов, из кабачков «Кубанская», из патиссонов «Кубанская», из тыквы, из овощей «Волгоградская» | 19,0 | |
| из баклажанов «Подольская» | 20,0 | |
| из овощей «Любительская» | 21,0 | |
| из лука | 22,0 | |
| из баклажанов «Донская» | 23,0 | |
| из баклажанов, из баклажанов «Кубанская» | 24,0 | |
| из баклажанов «Домашняя» | 26,0 | |
| из капусты, из свеклы, из овощей «Домашняя» | 27,0 | |
| Массовая доля жира, %, не менее, для икры: | | По ГОСТ 8756.21 |
| из кабачков (или патиссонов), из кабачков «Кубанская», из патиссонов «Кубанская», из тыквы, из овощей «Волгоградская» | 7,0 | |
| из лука | 8,0 | |
| из баклажанов, из баклажанов «Кубанская», из баклажанов «Донская», из баклажанов «Подольская», из свеклы, из овощей «Любительская», из овощей «Домашняя» | 9,0 | |
| из капусты | 10,0 | |
| из баклажанов «Домашняя» | 12,0 | |
| Массовая доля хлоридов, % | 1,2—1,6 | По ГОСТ 26186 |
| Массовая доля титруемых кислот, %, не более для икры: | | По ГОСТ 25555.0 |
| из баклажанов «Подольская» (в расчете на уксусную кислоту) | 0,4 | |
| из капусты (в расчете на лимонную кислоту) | 0,4 | |
| остальных наименований, (в расчете на яблочную кислоту) | 0,5 | |
| Минеральные примеси | Не допускаются | По ГОСТ 25555.3 |
| Примеси растительного происхождения | То же | По ГОСТ 26323 |
| Посторонние примеси | » | Визуально |

4.2.3 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, хлорорганических пестицидов и радионуклидов в икре не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078, фосфорорганических пестицидов — ГН 1.1.546.

4.2.4 По микробиологическим показателям овощная икра должна отвечать требованиям промышленной стерильности для консервов группы А.

**4.3 Требования к сырью**

4.3.1 Для изготовления овощной икры применяют следующие сырье и материалы:

кабачки свежие по ОСТ 10 268;

патиссоны свежие [1];

морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;

морковь столовую сушеную по ГОСТ Р 52622;

тыкву продовольственную свежую по ГОСТ 7975;

свеклу столовую свежую по ГОСТ 1722;

лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;

лук репчатый сушеный по ГОСТ Р 52622;

капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724;

огурцы свежие по ГОСТ 1726;

баклажаны свежие по ГОСТ 13907;

томаты зеленые по ГОСТ Р 51810;

продукты томатные концентрированные по ГОСТ 3343;

перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;

чеснок свежий по ГОСТ 7977;

чеснок сушеный по ГОСТ Р 52622;

плоды перца стручкового по ГОСТ 14260;
пастернак корневой свежий [2];
белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные по ГОСТ Р 52622;
корень и зелень петрушки свежие по ОСТ 10 269;
корень и зелень сельдерея свежие по ОСТ 10 267;
укроп свежий по ОСТ 10 235;
зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеную по ГОСТ Р 52622;
зелень, консервированную поваренной солью, — полуфабрикат [3];
пюре-полуфабрикаты плодовые и ягодные по ОСТ 10-33;
зелень петрушки, сельдерея, укропа быстрозамороженную [4];
масло соевое по ГОСТ 7825;
масло хлопковое рафинированное по ГОСТ 1128;
масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ Р 52465;
кислоту уксусную по ГОСТ 61;
кислоту уксусную лесохимическую пищевую по ГОСТ 6968;
кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;
муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189;
перец душистый по ГОСТ 29045;
перец черный и белый по ГОСТ 29050;
перец красный молотый по ГОСТ 29053;
эфирные масла укропа, петрушки, сельдерея, чеснока по техническому документу;
полуфабрикаты овощные для промышленного использования [5];
полуфабрикаты овощные асептического хранения;
соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574 не ниже высшего сорта;
сахар-песок по ГОСТ 21;
воду питьевую по СанПиН 2.1.4.1074.

Допускается использование импортного сырья, по показателям качества не уступающего сырью отечественного производства и разрешенного органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

Сырье и материалы, используемые для изготовления овощной икры, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078, ГН 1.1.546.

**4.4 Упаковка**

4.4.1 Овощную икру фасуют в стеклянные и металлические лакированные банки, укупориваемые металлическими лакированными крышками, в тару из полимерных материалов вместимостью не более 1,0 дм$^3$ и упаковывают в транспортную тару.

Стеклянные и металлические банки и полимерная тара должны быть герметично укупорены.

Лакокрасочные покрытия внутренней поверхности металлических банок и крышек должны соответствовать установленным требованиям [6, 7].

Рекомендуемая потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания икры приведена в приложении А.

Допускается применение импортной тары, материалов и крышек, разрешенных органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

4.4.2 Требования к массе нетто одной потребительской упаковочной единицы — по ГОСТ 8.579.

**4.5 Маркировка**

4.5.1 Маркировка потребительской тары — по ГОСТ Р 51074 и ГОСТ 13799.

На этикетке потребительской тары с икрой дополнительно указывают «из обжаренных ...» или «из уваренных ...»

4.5.2 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 13799;

4.5.3 Информационные данные о пищевой и энергетической ценности овощной икры указаны в приложении Б.

## 5 Приемка

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

5.2 Проверку качества икры по органолептическим и физико-химическим показателям, массы нетто потребительской упаковочной единицы, упаковки и маркировки проводят в каждой партии.

5.3 Периодичность контроля токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель по согласованию с органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

Контролю подлежат пестициды, указанные в удостоверении качества и безопасности на сырье, входящее в состав овощной икры.

5.4 Микробиологический контроль качества овощной икры проводят в соответствии с инструкцией о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания [8].

## 6 Методы анализа

6.1 Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы анализа — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и указанным в 4.2.2.

6.2 Определение массы нетто упаковочной единицы — по ГОСТ 8756.1.

6.3 Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, микотоксина патулина — по ГОСТ 28038, хлорорганических пестицидов — по ГОСТ 30349, фосфорорганических пестицидов — по ГОСТ 30710, нитратов — по ГОСТ 29270, радионуклидов — по методам, утвержденным в установленном порядке.

6.4 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670.

6.5 Микробиологические анализы на промышленную стерильность консервов проводят по ГОСТ 30425.

## 7 Транспортирование и хранение

7.1 Овощную икру хранят и транспортируют по ГОСТ 13799.

7.2 Рекомендуемые сроки годности овощной икры приведены в приложении В.

**Приложение А**
**(рекомендуемое)**

### Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания икры

А. 1 Овощную икру фасуют в:

- банки стеклянные типов I и III по ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 0,8 дм$^3$;
- банки стеклянные типа III по нормативному или техническому документу [9, 10] или импортные с техническими характеристиками не ниже указанных в ГОСТ 5717.2, вместимостью не более 0,8 дм$^3$;
- банки металлические по ГОСТ 5981 и другому нормативному или техническому документу или импортные с техническими характеристиками не ниже указанных, вместимостью не более 1,0 дм$^3$;
- пакеты из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и полипропиленовой пленки [11] и по другому нормативному или техническому документу, или импортные с техническими характеристиками не ниже указанных, вместимостью не более 0,5 дм$^3$;
- полужесткую тару из полимерных или комбинированных материалов, в том числе на основе алюминиевой фольги, разрешенную органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России для использования в пищевой промышленности.

А.2 Стеклянные банки типа I по ГОСТ 5717.2 укупоривают металлическими лакированными крышками промышленного применения по техническому документу [12]; стеклянные банки типа III — крышками для стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749 и другому нормативному или техническому документу [13, 14] или импортными с техническими характеристиками не ниже указанных.

А.3 Овощную икру в потребительской таре упаковывают в транспортную тару по ГОСТ 13799.

Овощную икру в таре из полимерных и комбинированных материалов упаковывают в ящики из гофрированного картона № 45 по ГОСТ 13516 или в другие ящики из гофрированного картона той же вместимости по нормативному или техническому документу.

## Приложение Б
## (справочное)

### Пищевая и энергетическая ценность 100 г консервов

| Наименование консервов | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Витамины, мг | | Энергетическая ценность, ккал |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | С | β-каротин | |
| Икра из кабачков | 1,0 | 7,0 | 7,0 | — | — | 97 |
| Икра из патиссонов | 1,0 | 7,0 | 7,0 | — | — | 97 |
| Икра из кабачков «Кубанская» | — | 6,0 | 8,4 | 28,0 | 1,2 | 103 |
| Икра из патиссонов «Кубанская» | — | 6,0 | 8,4 | 28,0 | 1,2 | 103 |
| Икра из баклажанов | 1,2 | 9,0 | 7,5 | — | — | 119 |
| Икра из баклажанов «Кубанская» | — | 6,0 | 8,6 | 19,0 | 1,1 | 106 |
| Икра из баклажанов «Донская» | 1,0 | 9,0 | 7,5 | — | — | 118 |
| Икра из баклажанов «Подольская» | 0,6 | 9,0 | 5,5 | — | — | 108 |
| Икра из баклажанов «Домашняя» | 1,0 | 12,0 | 7,0 | — | — | 145 |
| Икра из капусты | — | 10,0 | 9,0 | — | — | 123 |
| Икра из лука | 2,0 | 8,0 | 9,0 | — | — | 119 |
| Икра из свеклы | 2,0 | 9,0 | 34,0 | — | — | 223 |
| Икра из тыквы | 2,0 | 7,0 | 8,0 | — | — | 110 |
| Икра из овощей «Любительская» | 1,0 | 9,0 | 6,0 | — | — | 76 |
| Икра из овощей «Домашняя» | 1,7 | 9,0 | 9,0 | — | — | 136 |
| Икра из овощей «Волгоградская» | 1,2 | 8,0 | 12,4 | — | — | 123 |

## Приложение В
## (рекомендуемое)

### Сроки годности овощной икры

Срок годности овощной икры со дня изготовления:
в стеклянной таре — 3 года;
в металлической таре — 2 года;
в таре из полимерных и комбинированных материалов — 1 год.

**Приложение Г**
**(справочное)**

## Библиография


| | |
|---|---|
| [1] ТУ 10 РСФСР 530—89 | Патиссоны свежие |
| [2] РСТ РСФСР 364—77 | Пастернак корневой свежий. Технические условия |
| [3] ТУ 10.244.016—91 | Зелень, консервированная поваренной солью, — полуфабрикат |
| [4] ТУ 9165-030-00008064—95 | Овощи и бахчевые культуры быстрозамороженные |
| [5] ТУ 9161-196-04782324—01 | Полуфабрикаты овощные для промышленного использования |
| [6] | Технологическая инструкция по лакированию жести белой горячего и электролитического лужения в листах, предназначенной для производства консервной тары, утвержденная ВНИИКОП 16.12.1993 г. |
| [7] | Инструктивные указания по применению хромированной лакированной жести по ТУ 14-1-4756—89 для консервной тары, утвержденные ВНИИКОП 21.06.1988 г. |
| [8] №01-19/9-11 от 21.07.92 | Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания |
| [9] ТУ 21-074.1-97—96 | Банки стеклянные под винтовую укупорку нового типа |
| [10] ТУ 21-074.1-166—98 | Банки стеклянные под винтовую укупорку. Новые виды |
| [11] ТУ 2245-046-00463800—00 | Материал комбинированный на основе алюминиевой фольги и полипропиленовой пленки |
| [12] ТУ 10.244.003—90 | Крышки металлические для стеклянных банок с венчиком горловины типа I |
| [13] ТУ 1416-313-00008064—99 | Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типов III и IV |
| [14] ТУ 1416-001-50195457—00 | Крышки металлические для стеклянных банок с венчиком горловины типа III |


УДК 664.841:006.354 ОКС 67.080.20 Н53 ОКП 91 6114

Ключевые слова: икра овощная, технические требования, нормы, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, срок годности



gost.e-ecolog.ru