МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ В БУЛЬОНЕ, ЗАЛИВКАХ, МАРИНАДЕ И РАЗЛИЧНЫХ СОУСАХ

Технические условия

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН НПАО «Каспрыбтехцентр», Государственным ордена «Знак Почета» научно-исследовательским и проектно-конструкторским институтом по развитию и эксплуатации флота (Гипрорыбфлот), Межгосударственным техническим комитетом МТК 299 «Консервы, пресервы рыбные и металлическая тара для их фасования»

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 12 от 21 ноября 1996 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 2 марта 1998 г. № 33 межгосударственный стандарт ГОСТ 25856—97 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1999 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 25856—83

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2009 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1998
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ В БУЛЬОНЕ, ЗАЛИВКАХ, МАРИНАДЕ И РАЗЛИЧНЫХ СОУСАХ

Технические условия

Canned fish with vegetables in bouillon, marinade and various sauces.
Specifications

Дата введения 1999—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из рыбы, фаршированных овощей, фаршевых изделий, в бульоне, заливках, маринаде и различных соусах (кроме томатного).

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 4.1; 4.2.2; 4.2.3; 4.2.5; 4.2.6 (показатели «Вкус», «Запах», «Наличие посторонних примесей»); 4.3.2; 4.4; 4.5.1; 4.5.3; разделах 5 и 6; 7.1; 7.3.

Необходимость применения остальных требований определяется покупателем (получателем) и изготовителем (поставщиком) в соответствии с договором поставки или заказом-нарядом.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 61—75 Кислота уксусная. Технические условия

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная 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 1723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

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

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

ГОСТ 3343—89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 4429—82 Лимоны. Технические условия

ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия***

ГОСТ 4565—79 Лист сумаха. 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 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 6882—88 Виноград сушеный. Технические условия

ГОСТ 6968—76 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52465—2005.

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

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52791—2007, кроме части, касающейся сухого молока для производства продуктов детского питания.

Издание официальное

ГОСТ 7180—73 Огурцы соленые. Технические условия

ГОСТ 7208—93 Вина виноградные и виноматериалы виноградные обработанные. Общие технические условия*

ГОСТ 7587—71 Лук репчатый сушеный. Технические условия**

ГОСТ 7588—71 Морковь столовая сушеная. 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. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

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 sereus

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 13277—79 Молоко коровье пастеризованное. Технические условия*4

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия*5

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 16732—71 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия**

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 20057—96 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 23768—94 Листья мяты перечной обмолоченные. Технические условия

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

ГОСТ 24645—81 Паста белковая мороженая «Океан». Технические условия

ГОСТ 25892—83 Сок виноградный натуральный. Технические условия*6

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 26791—89 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52558—2006.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52622—2006.

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52815—2007.

*4 На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52090—2003.

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

*6 На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52184—2003.

ГОСТ 26832—86 Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия
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 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова
ГОСТ 27082—89 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения общей кислотности
ГОСТ 27207—87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли
ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия
ГОСТ 29047—91 Пряности. Гвоздика. Технические условия
ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия
ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия
ГОСТ 29054—91 Пряности. Бадьян. Технические условия
ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия
ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. Технические условия
ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

3 Классификация

Ассортимент консервов, изготовляемых по данному стандарту:
- Бычки закусочные.
- Бычки с овощами в томатном маринаде.
- Долма рыбная в виноградных листьях.
- Закуска из сардины атлантической с луком в соусе «Крем из майонеза».
- Закуска из сардины атлантической с морковью в соусе «Крем из майонеза».
- Закуска из ставриды океанической с луком в соусе «Крем из майонеза».
- Закуска из ставриды океанической с морковью в соусе «Крем из майонеза».
- Килька с луком «Острая».
- Килька каспийская с зеленью в маринаде.
- Килька каспийская с овощами в маринаде.
- Килька каспийская обжаренная с овощным гарниром в маринаде.
- Кета-зубатка с овощами в маринаде.
- Корюшка с овощами в маринаде.
- Корюшка обезглавленная с овощами в маринаде.
- Корюшка неразделанная с овощами в маринаде.
- Мойва жирная с грибами в маринаде.
- Мойва с овощами в маринаде.
- Окунь пресноводный с овощами в маринаде.
- Пеламида в остром соусе.
- Полярная тресочка с овощами в маринаде.
- Путассу бланшированная с овощным гарниром в белом соусе.
- Ряпушка обезглавленная с овощами в маринаде.
- Ряпушка неразделанная с овощами в маринаде.
- Салака маринованная с луком.
- Салака с овощами в маринаде.
- Салака с грибами в маринаде.
- Сардина атлантическая обжаренная с луковым гарниром в маринаде.
- Сабза-каурма рыбная по-ленкораньски.
- Сельдь атлантическая с овощами в маринаде.
- Сквама обжаренная с овощами в маринаде.
- Ставрида океаническая с грибами в маринаде.
- Ставрида океаническая обжаренная с овощным гарниром в розовом соусе.

- Скумбрия атлантическая обжаренная с овощным гарниром в розовом соусе.
- Треска с овощами в маринаде.
- Тефтели рыбные в пряном соусе.
- Фрикадельки из частиковых рыб в славянском соусе.
- Фрикадельки из частиковых рыб с овощным гарниром в любительском соусе.
- Фрикадельки из салаки и кильки с овощным гарниром в любительском соусе.
- Фрикадельки из салаки и кильки в славянском соусе.
- Фрикадельки из океанических рыб с овощным гарниром в маринаде.
- Фрикадельки из океанических рыб с овощным гарниром в любительском соусе.
- Хек с грибами в маринаде.
- Частик мелкий с овощами в маринаде.

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 Консервы должны быть изготовлены только из разделанной рыбы.

4.2.2 Рыба (термически обработанная) с добавлением гарнира, фаршевые изделия (термически обработанные или сырые) и фаршированные овощи с добавлением или без добавления гарнира должны быть уложены в банки, залиты бульоном, заливкой, маринадом или различными соусами.

Банки должны быть герметично укупорены и стерилизованы при температуре выше 100 °С.

4.2.3 Консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности.

4.2.4 По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	1,2—2,5	По ГОСТ 27207
Массовая доля сухих веществ для консервов, %, не менее	25,0	По ГОСТ 26808
Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %:		По ГОСТ 27082
в маринаде	0,5—0,8	
в остром соусе	0,5—0,7	
в остальных соусах, изготовленных с добавлением уксусной или лимонной кислоты	0,3—0,6	
Массовая доля составных частей для консервов, %:		По ГОСТ 26664
- с добавлением гарнира:		
рыбы или фаршевых изделий, не менее	50,0	
гарнира	20,0—30,0	
маринада, бульона, соуса, заливки	10,0—20,0	
- без добавления гарнира:		
фаршированных овощей, не менее	70,0	
маринада, бульона, соуса, заливки, не менее	10,0	
фаршевых изделий, не менее	70,0	
в том числе рыбы, не менее	50,0	
маринада, бульона, соуса, заливки, не менее	10,0	

4.2.5 Содержание токсичных элементов, гистамина (в консервах из скумбрии и лососевых рыб) и пестицидов в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1]*.

4.2.6 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001 (здесь и далее).

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса, легкая острота в консервах, изготовленных с использованием сладкого перца
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха
Консистенция:	
- рыбы, фаршевых изделий, фаршированных овощей	От сочной до плотной. Может быть суховатая
- костей, плавников	Мягкая. Позвоночные кости могут быть жестковатые
- овощей, круп, грибов, фруктов	От мягкой до плотной
Состояние:	
- рыбы	Куски и тушки рыб целые. Возможны легкая разваренность и разламывание отдельных кусков и тушек рыб при выкладывании их из банки
- кожных покровов	Целые, могут быть частично нарушены
- фаршевых изделий, фаршированных овощей	Целые. Тефтели, фрикадельки правильной формы — овальные, шарообразные, цилиндрические, могут иметь незначительное отклонение от правильной формы; отдельные изделия могут разламываться при выкладывании их из банки; фаршированные овощи могут иметь незначительные разрывы в местах фарширования. Крупа в фарше без комков, равномерно перемешана с измельченной рыбой
- овощей, круп, грибов, фруктов	Овощи, грибы нарезаны кусочками различной формы, крупы и фрукты целые, могут иметь легкую разваренность; крупы без комков
- среды	Соус однородный, без отстоя водянистой части. Бульон прозрачный, может быть с наличием взвешенных частиц. У прозрачных заливок может быть их незначительное желирование
Количество кусков рыбы, тушек, фаршевых изделий, фаршированных овощей	Количество кусков и тушек рыбы не нормируется. Количество фаршевых изделий или фаршированных овощей в банке — не менее двух
Порядок укладывания:	
- рыбы	Куски рыбы могут быть уложены поперечным срезом к донышку банки или плашмя, тушки мелкой рыбы — параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами, безрядовым укладыванием или насыпью с разравниванием, с наличием отдельных кусочков в банке
- фаршевых изделий, фаршированных овощей	В один или несколько рядов в зависимости от высоты банки
- гарнира	Произвольно, в зависимости от формы банки, размеров укладываемых в банку кусков, тушек рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей
Характеристика разделки	Голова, внутренности, чешуя (кроме тресковых, камбаловых рыб, бычка, скумбрии, мойвы), «жучки», хвостовой плавник (кроме тушек рыб длиной не более 10 см), черная пленка удалены, сгустки крови зачищены. У бычка, сельди, скумбрии и ставриды может быть срезана брюшная часть. В тушках рыб длиной не более 14 см, а также у камбалы и речного ерша могут быть оставлены почки, икра или молоки. У путассу, хека, сельди и салаки, разделанных без разрезания брюшка, могут быть остатки черной пленки
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 нормативной документации;
- рыба охлажденная ГОСТ 814 и другой нормативной документации;
- рыба мороженая ГОСТ 1168, ГОСТ 20057 и другой нормативной документации;
- фарш рыбный мороженый нормативной документации;

- паста белковая мороженая «Океан» ГОСТ 24645;
- вода питьевая ГОСТ 2874;
- соль поваренная пищевая ГОСТ 13830;
- кислота уксусная пищевая ГОСТ 61, ГОСТ 6968 и другой нормативной документации;
- кислота лимонная пищевая ГОСТ 908;
- лук репчатый свежий ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный ГОСТ 7587;
- лук жареный шинкованный или лук-пюре нормативной документации;
- морковь столовая свежая ГОСТ 1721;
- морковь сушеная ГОСТ 7588;
- морковь соленая нормативной документации;
- морковь резаная быстрозамороженная нормативной документации;
- продукты томатные концентрированные ГОСТ 3343;
- сахар-песок ГОСТ 21;
- масло подсолнечное рафинированное ГОСТ 1129;
- масло соевое рафинированное ГОСТ 7825;
- масло арахисовое рафинированное ГОСТ 7981;
- масло кукурузное рафинированное ГОСТ 8808;
- масло хлопковое рафинированное ГОСТ 1128;
- масло оливковое нормативной документации;
- мука пшеничная ГОСТ 26574;
- лист лавровый сухой ГОСТ 17594;
- капуста белокочанная свежая ГОСТ 1724;
- огурцы соленые ГОСТ 7180;
- вина виноградные белые ГОСТ 7208;
- лимоны ГОСТ 4429;
- картофель свежий ГОСТ 26832;
- чеснок свежий ГОСТ 7977;
- чеснок сушеный ГОСТ 16729;
- чеснок измельченный с солью нормативной документации;
- молоко коровье пастеризованное ГОСТ 13277;
- молоко коровье цельное сухое ГОСТ 4495;
- крупа рисовая ГОСТ 6292;
- зелень петрушки, укропа, сельдерея сушеная ГОСТ 16732;
- петрушка — зелень веточками быстрозамороженная нормативной документации;
- укроп — зелень веточками быстрозамороженная нормативной документации;
- сельдерей — зелень веточками быстрозамороженная нормативной документации;
- грибы сушеные, грибы соленые для промышленной переработки, грибы маринованные отварные и соленые для промышленной переработки нормативной документации;
- перец черный ГОСТ 29050;
- перец душистый ГОСТ 29045;
- перец горький стручковый нормативной документации;
- пастернак свежий нормативной документации;
- гвоздика ГОСТ 29047;
- кориандр ГОСТ 29055;
- перец красный ГОСТ 29053;
- тмин ГОСТ 29056;
- бадьян ГОСТ 29054;
- корица ГОСТ 29049;
- изюм ГОСТ 6882;
- чернослив нормативной документации;
- киндза нормативной документации;
- укроп свежий столовый нормативной документации;
- зелень укропа консервированная солью нормативной документации;
- белые коренья петрушки, сельдерея ГОСТ 16731;
- листья мяты ГОСТ 23768;
- шафран нормативной документации;
- сумах (барбарис) ГОСТ 4565;

- сок виноградный ГОСТ 25892;
- перец сладкий свежий ГОСТ 13908;
- перец сладкий целый быстрозамороженный нормативной документации;
- перец сладкий очищенный быстрозамороженный нормативной документации;
- перец соленый нормативной документации;
- перец сладкий маринованный нормативной документации.

Могут быть использованы:

- нерафинированное и гидратированное подсолнечное масло высшего сорта;
- пшеничная мука второго сорта;
- экстракты пряностей и эфирных масел пряностей по нормативной документации.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1].

4.4 Маркировка

Маркируют консервы по ГОСТ 11771.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192.

Дополнительно на этикетке указывают состав для консервов «Долма рыбная в виноградных листьях» и «Сабза-каурма рыбная по-ленкораньски».

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковывают консервы по ГОСТ 11771.

4.5.2 Консервы выпускают в металлических банках вместимостью не более 353 $см^3$ по ГОСТ 5981, стеклянных банках по ГОСТ 5717.1—ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 300 $см^3$.

4.5.3 Внутренняя поверхность банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью, или их смесью, допущенными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, гистамина и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5.3 Контроль микробиологического качества консервов проводят в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [2].

5.4 Периодичность контроля массовой доли поваренной соли, общей кислотности, массовой доли сухих веществ, массовой доли составных частей устанавливает изготовитель.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических испытаний — по ГОСТ 26669.

6.2 Методы испытаний — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930—ГОСТ 26935 и в соответствии с 4.2.4.

Содержание пестицидов и гистамина определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6.3 Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7—ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортируют консервы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.3 Хранят консервы в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности не более 75 %.

Срок хранения консервов с даты изготовления, мес, не более:

18 — из скумбрии атлантической с овощным гарниром в розовом соусе, ставриды с овощным гарниром в розовом соусе, кильки с луком «Острая»;

12 — из остальных видов рыб.

Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения*.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

[1] Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденные Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061—89**

[2] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Государственным комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации 21.07.92 № 01—19/9—11

* Действует на территории Российской Федерации.

** На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

УДК 664.951:006.354 МКС 67.120.30 Н23 ОКП 92 7151, 92 7152, 92 7153

Ключевые слова: консервы, промышленная стерильность, ассортимент, разделка, технические требования, правила приемки, методы контроля, хранение

gost.e-ecolog.ru