

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 12161—88

Издание официальное

БЗ 1—97

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.95:006.354 Группа Н23

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

ГОСТ 12161—88

Технические условия

Canned fish with vegetables in tomato sauce. Specifications

ОКП 92 7155

Дата введения 01.07.89

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из рыбы, с добавлением гарнира из овощей, бобовых и круп, а также из фаршевых изделий (котлеты, тефтели, фрикадельки, дольки) или фаршированных фаршевой смесью овощей с добавлением или без добавления гарнира, в томатном соусе.

Коды ОКП на рыбные консервы приведены в приложении.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

1.2. Характеристики

1.2.1. Рыба или фаршевые изделия, гарнир (сырые или термически обработанные), а также фаршированные овощи должны быть уложены в банки, залиты томатным соусом, герметично укупорены и стерилизованы при температуре выше 100 °С.

1.2.2. Рыба в консервах должна быть разделана на тушку с разрезом или без разреза брюшка, куски или филе, разрезанное на куски.

Допускается изготовление консервов из неразделанного снетка.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1988

© ИПК Издательство стандартов, 1997

1.2.3. Микробиологические показатели консервов устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

1.2.4. По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,0 до 2,0	По ГОСТ 27207
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	25	По ГОСТ 26808
Кислотность (в пересчете на яблочную кислоту), %	От 0,2 до 0,6	По ГОСТ 27082
Массовая доля составных частей, %:		По ГОСТ 26664
для консервов с добавлением гарнира:		
рыбы и фаршевых изделий, не менее	50	
гарнира, не более	30	
соуса	От 10 до 20	
для консервов без добавления гарнира:		
фаршированных овощей, не менее	70	
соуса, не менее	10	
фаршевых изделий, не менее	70	
в том числе рыбы, не менее	50	
соуса, не менее	10	

1.2.5. Остаточные количества пестицидов в консервах не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов (ртути, мышьяка, меди, свинца, кадмия, цинка, олова) — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1.2.6. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса. Допускается незначительный привкус горечи в консервах, изготовленных из хамсы; легкая острота — в консервах, изготовленных с использованием сладкого перца
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха
Консистенция:	
рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей	Сочная, нежная или плотная. Допускается суховатая у ставриды и тресковых рыб
овощей, бобовых и круп	Мягкая, допускается плотная
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 имеют форму неполного цилиндра с сектором в основании. Голубцы аккуратно завернутые. Крупа в фарше без комков, компоненты равномерно перемешаны. Допускаются: легкая разваренность рыбы; разламывание отдельных кусков или тушек рыб, а также фаршевых изделий в отдельных банках при их выкладывании; незначительные отклонения от правильной формы у фаршевых изделий; незначительные разрывы у фаршированных овощей
овощей, бобовых и круп	Овощи нарезаны кусочками различной формы. Бобовые и крупы целые. Крупа без комков. Допускается легкая разваренность, горох с разделенными семядолями

Продолжение табл 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
томатного соуса	Однородный, без отстоя водянистой части
Цвет томатного соуса	От оранжево-красного до светло-коричневого
Характеристика разделки	Голова, внутренности, чешуя, плавники, жучки, черная пленка, позвоночная кость (у филе) удалены, сгустки крови зачищены Срезы ровные Минтай свыше 30 см и путассу разделывают на спинку Допускаются плавники, включая хвостовой, у мелкой рыбы при длине тушки рыб не более 10 см, плавники, кроме хвостового, у мелкой рыбы при длине тушки рыб от 10 до 14 см у путассу, мерланки, а также сельди, скумбрии, ставриды и хека при машинной разделке их на механизированных линиях, икра или молоки у камбалы, речного ерша, салаки, корюшки, европейской ряпушки, сайры сардины, а также у мелкой рыбы при длине тушки рыб не более 14 см и при машинной разделке рыбы без разрезания брюшка на механизированных линиях, незначительные остатки черной пленки — в отдельных кусках хека, путассу, мерланки, остатки внутренностей — в отдельных кусках и тушках рыб при механизированной разделке рыбы без разрезания брюшка, а также у европейской ряпушки при разделке ее на тушку без разреза брюшка, чешуя у ряпушки и линя, отдельные чешуйки у тресковых и камбаловых рыб, бычка, мойвы толстолобика мелких размеров, срезанная нижняя часть брюшка — у мерланки, бычка и при машинной разделке сельди
Количество кусков, тушек рыбы, фаршевых изделий, фаршированных овощей	Количество кусков, тушек рыбы не нормируется Количество фаршевых изделий и фаршированных овощей в банке должно быть не менее двух, долек — не более восьми

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Порядок укладывания:	
рыбы	Куски рыбы должны быть уложены поперечным срезом к донышку банки или плашмя. При механизированном укладывании рыбы в банку высота кусков рыбы не нормируется, укладывание отдельных кусков рыбы допускается в два ряда, а также плашмя; тушки мелкой рыбы — параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами. Допускается укладывание тушек мелкой рыбы и неразделанного снетка насыпью с разравниванием
фаршевых изделий, фаршированных овощей	В один или несколько рядов в зависимости от высоты банки. Дольки укладывают вертикально
гарнира	Гарнир размещается произвольно, в зависимости от формы банки и размеров укладываемых в банку кусков, тушек рыбы и фаршевых изделий. Высота порции рыбы с гарниром должна быть равна внутренней высоте банки или быть меньше ее не более чем на 0,5 см
Наличие посторонних примесей	Не допускается

1.3. Требования к сырью и материалам

1.3.1. Консервы изготовляют из рыбы-сырца, охлажденной или мороженой рыбы, мороженого рыбного фарша с использованием овощей, бобовых, круп, растительного масла, пшеничной муки, томатной пасты или томатного пюре, сахара, соли, пряностей, уксусной кислоты.

Допускается изготовление консервов с добавлением в фаршевые изделия белковой пасты «Океан», икры, печени и молок рыб.

Не допускается применение круп в качестве гарнира в консервах из салаки, сайры, мойвы, тюльки, снетка и хамсы.

При изготовлении консервов из кильки в качестве гарнира применяют рисовую крупу.

1.3.2. Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

рыба-сырец — ТУ 15—01 285, ТУ 15—01 307, ТУ 15—01 319, ТУ 15—01 321, ТУ 15—01 322, ТУ 15—01 430, ТУ 15—01 855, ТУ 15—01 859, ТУ 15—02 349, ТУ 15—02 473, ТУ 15—03 214, ТУ 15—03 217, ТУ 15—03 219, ТУ 15—03 375, ТУ 15—03 376, ТУ 15—03 381, ТУ 15—03 431, ТУ 15—03 436, ТУ 15—04 196, ТУ 15—04 310, ТУ 15—04 358, ТУ 15—04 379, ТУ 15—04 383, ТУ 15—04 467, ТУ 15—05 148, ТУ 15—05 159, ТУ 15 РСФСР 21—82, ТУ 15 РСФСР 23, ТУ 15 РСФСР 24, ТУ 15 РСФСР 42;

рыба охлажденная — ГОСТ 814, ОСТ 15—58, ТУ 15—01 888, ТУ 15—03 205, ТУ 15 РСФСР 40;

рыба мороженая — ГОСТ 1168, ГОСТ 20057, ГОСТ 21230, ОСТ 15—56, ОСТ 15—57, ТУ 15—01 815, ТУ 15—01 838, ТУ 15—01 881, ТУ 15—01 888, ТУ 15—02 345, ТУ 15—02 427, ТУ 15—02 450, ТУ 15—03 230, ТУ 15—03 233, ТУ 15—03 336, ТУ 15—04 397, ТУ 15—04 518, ТУ 15—05 161, ТУ 15—05 197, ТУ 15 РСФСР 41, ТУ 15 РСФСР 68;

фарш рыбный мороженый — ОСТ 15—18, ОСТ 15—19;

молоки, икра, печень рыб охлажденные и мороженые — ТУ 15—03 410, ТУ 15—03 379;

паста белковая мороженая «Океан» — ГОСТ 24645;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;

масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129;

сахар-песок — ГОСТ 21;

крупа рисовая — ГОСТ 6292;

крупа перловая — ГОСТ 5784;

фасоль — ГОСТ 7758;

горох — ГОСТ 23843,
горох шелушеный (лущеный) — ГОСТ 6201,
помидоры свежие — ГОСТ 1725, соленые — ГОСТ 7181,
огурцы соленые — ГОСТ 7180,
капуста свежая — ГОСТ 1724, квашеная — ГОСТ 3858,
морковь свежая — ГОСТ 1721, сушеная — 7588,
баклажаны свежие — ГОСТ 13907,
перец сладкий свежий — ГОСТ 13908,
лук репчатый свежий — ГОСТ 1723, сушеный — ГОСТ 7587,
чеснок свежий — ГОСТ 7977, сушеный — ГОСТ 16729,
мука пшеничная хлебопекарная — ГОСТ 26574,
паста томатная или пюре томатное — ГОСТ 3343,
лист лавровый сухой — ГОСТ 17594,
кислота уксусная пищевая — ГОСТ 6968, ГОСТ 61, ТУ 6—09—4191, ТУ 6—03—478,
кислота лимонная пищевая — ГОСТ 908,
вода питьевая — ГОСТ 2874,
корень пастернака сушеный — ГОСТ 16731,
корень пастернака свежий,
кориандр — ОСТ 18—38,
перец душистый — ОСТ 18—274,
перец черный и белый — ОСТ 18—279,
гвоздика — ОСТ 18—276,
имбирь — ОСТ 18—275,
мускатный орех — ОСТ 18—277,
зелень укропа, петрушки свежая,
перец стручковый горький

Допускается использовать

для консервов из фаршевых изделий рыбу с механическими повреждениями, по качеству мяса соответствующую требованиям первого сорта. Поврежденные части должны быть удалены,

рафинированное и гидратированное подсолнечное масло высшего сорта,

муку пшеничную второго сорта

1.4 Маркировка

1.4.1 Маркируют консервы по ГОСТ 11771

1.4.2 Для консервов «Кильки по-Балхарски», «Пити рыбные», «Рыба по-крестьянски» на этикетке должен быть указан состав консервов: наименование рыбы, гарнира, добавок, соуса

1.5. Упаковка

1.5.1. Упаковывают консервы по ГОСТ 11771.

1.5.2. Консервы фасуют в металлические банки вместимостью не более 353 $см^3$, дольки — в банки вместимостью не более 270 $см^3$ по ГОСТ 5981, ТУ 15—03 407.

Внутренняя поверхность банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

2.2. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

2.3. Содержание рыбы в фаршевых изделиях контролируют в процессе изготовления консервов.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.3, ГОСТ 10444.4, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934, ГОСТ 26935 и указанным в п. 1.2.4 настоящего стандарта.

Определение остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

3.2. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.3 — ГОСТ 10444.6, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7 — ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование

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

Пакетирование — по ГОСТ 23285.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

4.2. Хранение

Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 до 15 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 %.

Срок хранения консервов с даты изготовления:

из хека — 6 мес (в жестяной банке);

из мерланки (в алюминиевой банке) — 1 год 3 мес;

из других видов рыб: в жестяной банке — 1 год 6 мес, в алюминиевой банке — 2 года.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

Ассортимент	Код ОКП
Бычки с крупяно-овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0010
Бычки с фасолью в остром томатном соусе	92 7155 0030
Бычки с баклажанами в томатном соусе	92 7155 0040
Бычки с бобово-овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0050
Голубцы рыбные в томатном соусе	92 7155 0060
Камбала с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0080
Кильки с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0090
Кильки каспийские с горохом и морковью в томатном соусе	92 7155 0100
Кильки обжаренные с баклажанами в томатном соусе	92 7155 0110
Кильки с фасолью в томатном соусе	92 7155 0120
Кильки с фасолью и морковью в томатном соусе	92 7155 0130
Котлеты рыбоовощные в томатном соусе	92 7155 0150
Мойва жирная с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0190
Нототения с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0200
Нототения с морковью в томатном соусе	92 7155 0210
Перец, фаршированный рыбой, в томатно-овощном соусе	92 7155 0220
Путассу с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0230
Сайда с овощным гарниром (морковью) в томатном соусе	92 7155 0260
Салака с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0290
Салака с овощным гарниром в томатном соусе (без обжарки)	92 7155 0300
Сардина атлантическая с луковым гарниром в томатном соусе	92 7155 0310
Сардина атлантическая с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0320

Продолжение

Ассортимент	Код ОКП
Сельдь атлантическая с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0330
Сквама обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0340
Скумбрия атлантическая с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0350
Скумбрия атлантическая с овощным гарниром в томатном соусе (без обжарки)	92 7155 0370
Скумбрия атлантическая обжаренная с фасолью в томатном соусе	92 7155 0380
Снеток с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0390
Сом океанический с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0400
Ставрида океаническая с фасолью в томатном соусе	92 7155 0410
Ставрида океаническая с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0420
Ставрида черноморская с фасолью в томатном соусе	92 7155 0430
Ставрида черноморская с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0440
Тефтели рыбные с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0450
Тефтели рыбные в томатно-овощном соусе	92 7155 0460
Томаты, фаршированные рыбой	92 7155 0470
Треска с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0480
Фрикадельки из камбалы с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0490
Фрикадельки из салаки и кильки с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0500
Фрикадельки из скумбрии атлантической с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0510
Фрикадельки из сиговых рыб с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0520
Фрикадельки из частиковых рыб с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0530
Фрикадельки из океанических рыб с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0540

Продолжение

Ассортимент	Код ОКП
Фрикадельки рыбные с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0550
Хек с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0560
Хек с овощным гарниром в томатном соусе (без обжарки)	92 7155 0580
Частик мелкий с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0600
Частик крупный с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0610
Чехонь с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0620
Ряпушка (кроме сибирской) с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 0680
Тефтели рыбные (из кильки) в томатном соусе	92 7155 0760
Тефтели из частиковых рыб в томатном соусе	92 7155 0770
Тефтели из океанических рыб в томатном соусе	92 7155 1020
Тефтели рыбные в томатном соусе	92 7155 1030
Лещ с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 1040
Минтай обжаренный с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 1050
Судак с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 1060
Дольки из рыбного фарша в томатном соусе	92 7155 1150
Скумбрия атлантическая с рисом в томатном соусе (без термической обработки)	92 7155 1160
Ставрида океаническая с рисом в томатном соусе (без термической обработки)	92 7155 1170
Ставрида с фасолью и морковью в томатном соусе	92 7155 1180
Толстолобик с рисом в томатном соусе	92 7155 1190
Фрикадельки каспийские с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 1200
Фрикадельки каспийские в остром томатном соусе	92 7155 1210
Кильки по-Балхарски	92 7155 1220
Пити рыбные	92 7155 1230
Кильки каспийские с рисом в томатном соусе	92 7155 1240
Белуга в томатном соусе «Южнобережная»	92 7155 1250
Бычки с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 1260

Продолжение

Ассортимент	Код ОКП
Кефаль в томатном соусе «Южнобережная»	92 7155 1270
Котлеты рыбные с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 1280
Окунь пресноводный с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 1290
Окунь (кроме морского и каменного) с квашеной капустой в томатном соусе	92 7155 1300
Полярная тресочка с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 1310
Сазан с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 1320
Сельдь атлантическая с фасолью в томатном соусе	92 7155 1330
Сельдь каспийская с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 1340
Сельдь атлантическая со сладким перцем, морковью и луком в томатном соусе	92 7155 1350
Скумбрия атлантическая со сладким перцем, морковью и луком в томатном соусе	92 7155 1360
Скумбрия дальневосточная с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 1370
Скумбрия атлантическая (филе-кусочки) с фасолью в томатном соусе (без термической обработки)	92 7155 1380
Ставрида океаническая с овощным гарниром в томатном соусе (без термической обработки)	92 7155 1390
Ставрида океаническая со сладким перцем, морковью и луком в томатном соусе	92 7155 1400
Ставрида океаническая с квашеной капустой в томатном соусе	92 7155 1410
Тефтели рыбные (из кильки и частиковых рыб) в томатном соусе	92 7155 1420
Треска бланшированная «Балтика»	92 7155 1430
Хамса с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 1440
Щука с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 1450
Язь с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 1460
Мерланка с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 1470
Ставрида океаническая с капустой в томатном соусе	92 7155 1480

Продолжение

Ассортимент	Код ОКП
Ставрида океаническая с луковым гарниром в томатном соусе	92 7155 1490
Тефтели из океанических рыб с добавлением пасты «Океан» в томатном соусе (без термической обработки тефтелей)	92 7155 1500
Хамса с фасолью в томатном соусе	92 7155 1510
Солянка по-грузински из хамсы	92 7155 1520
Рыба по-крестьянски	92 7155 1530
Толстолобик с овощным гарниром в томатном соусе	92 7155 1540
Ставрида океаническая в томатно-овощном соусе	92 7155 1550
Солянка по-грузински из черноморской ставриды	92 7155 1560
Тефтели из океанических рыб в томатном соусе (без термической обработки тефтелей)	92 7155 1570
Перец, фаршированный рыбой и овощами, в томатном соусе	92 7155 1580
Ставрида океаническая с овощным гарниром в остром томатном соусе	92 7155 1590

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР**

РАЗРАБОТЧИКИ

Р.Г. Швец, Н.Н. Жайворонок (руководитель темы), **А.Ф. Ковешникова, Н.С. Осипова, Т.И. Голубева, Г.П. Нечаева**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 28.07.88 № 2783**

3. **Периодичность проверки — 5 лет**

4. **ВЗАМЕН ГОСТ 12161—66**

5. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	1.3.1
ГОСТ 61—75	1.3.1
ГОСТ 814—96	1.3.1
ГОСТ 908—79	1.3.1
ГОСТ 1129—93	1.3.1
ГОСТ 1168—86	1.3.1
ГОСТ 1721—85	1.3.1
ГОСТ 1723—86	1.3.1
ГОСТ 1724—85	1.3.1
ГОСТ 1725—85	1.3.1
ГОСТ 2874—82	1.3.1
ГОСТ 3343—89	1.3.1
ГОСТ 3858—73	1.3.1
ГОСТ 5784—60	1.3.1
ГОСТ 5981—88	1.5.2
ГОСТ 6201—68	1.3.1
ГОСТ 6292—93	1.3.1
ГОСТ 6968—76	1.3.1
ГОСТ 7180—73	1.3.1
ГОСТ 7181—73	1.3.1
ГОСТ 7587—71	1.3.1

Продолжение

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 7588—71	1.3.1
ГОСТ 7758—75	1.3.1
ГОСТ 7977—87	1.3.1
ГОСТ 8756.0—70	2.1, 3.1
ГОСТ 8756.18—70	3.1
ГОСТ 10444.1—84	3.1, 3.2
ГОСТ 10444.2—94	3.2
ГОСТ 10444.3—85	3.1, 3.2
ГОСТ 10444.4—85	3.1, 3.2
ГОСТ 10444.5—85	3.2
ГОСТ 10444.6—85	3.2
ГОСТ 10444.7—86	3.2
ГОСТ 10444.8—88	3.2
ГОСТ 10444.9—88	3.2
ГОСТ 10444.15—94	3.2
ГОСТ 11771—93	1.4.1, 1.5.1
ГОСТ 13830—91	1.3.1
ГОСТ 13907—86	1.3.1
ГОСТ 13908—68	1.3.1
ГОСТ 16729—71	1.3.1
ГОСТ 16731—71	1.3.1
ГОСТ 17594—81	1.3.1
ГОСТ 20057—74	1.3.1
ГОСТ 21230—75	1.3.1
ГОСТ 23285—78	4.1
ГОСТ 23843—79	1.3.1
ГОСТ 24597—81	4.1
ГОСТ 24645—81	1.3.1
ГОСТ 26574—85	1.3.1
ГОСТ 26664—85	1.2.4
ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 26669—85	3.1, 3.2
ГОСТ 26670—85	3.2
ГОСТ 26808—86	1.2.4
ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 26930—86	3.1
ГОСТ 26931—86	3.1
ГОСТ 26932—86	3.1
ГОСТ 26933—86	3.1
ГОСТ 26934—86	3.1

Продолжение

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 26935—86	1 2.5
ГОСТ 27082—86	1.2.4
ГОСТ 27207—87	1.2.4
ОСТ 15—18—71	1.3.1
ОСТ 15—19—76	1.3 1
ОСТ 15—56—73	1.3.1
ОСТ 15—57—73	1.3.1
ОСТ 15—58—73	1.3.1
ОСТ 18—38—71	1.3.1
ОСТ 18—274—76	1.3.1
ОСТ 18—275—76	1.3 1
ОСТ 18—276—76	1.3.1
ОСТ 18—277—76	1.3.1
ОСТ 18—279—76	1.3.1
ТУ 6—03—478—82	1.3.1
ТУ 6—09—4191—76	1.3.1
ТУ 15—01 285—80	1 3.1
ТУ 15—01 307—85	1.3.1
ТУ 15—01 319—86	1.3.1
ТУ 15—01 321—86	1.3.1
ТУ 15—01 322—81	1.3.1
ТУ 15—01 430—80	1.3.1
ТУ 15—01 815—79	1.3.1
ТУ 15—01 838—80	1.3.1
ТУ 15—01 855—81	1.3.1
ТУ 15—01 859—81	1.3.1
ТУ 15—01 881—83	1.3.1
ТУ 15—01 888—84	1.3.1
ТУ 15—02 345—79	1.3.1
ТУ 15—02 349—79	1.3.1
ТУ 15—02 427—83	1.3.1
ТУ 15—02 450—84	1.3.1
ТУ 15—02 473—86	1.3.1
ТУ 15—03 205—85	1.3.1
ТУ 15—03 214—80	1.3.1
ТУ 15—03 217—80	1.3.1
ТУ 15—03 219—80	1.3.1
ТУ 15—03 230—81	1.3.1
ТУ 15—03 233—84	1.3.1
ТУ 15—03 336—81	1.3.1
ТУ 15—03 375—78	1.3.1

Окончание

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ТУ 15—03 376—78	1.3.1
ТУ 15—03 381—84	1.3.1
ТУ 15—03 341—82	1.3.1
ТУ 15—03 436—77	1.3.1
ТУ 15—04 196—85	1.3.1
ТУ 15—04 310—82	1.3.1
ТУ 15—04 358—79	1.3.1
ТУ 15—04 379—86	1.3.1
ТУ 15—04 383—81	1.3.1
ТУ 15—04 397—81	1.3.1
ТУ 15—04 467—80	1.3.1
ТУ 15—04 518—86	1.3.1
ТУ 15—05 148—80	1.3.1
ТУ 15—05 159—81	1.3.1
ТУ 15—05 161—82	1.3.1
ТУ 15—05 197—87	1.3.1
ТУ 15 РСФСР 21—82	1.3.1
ТУ 15 РСФСР 23—82	1.3.1
ТУ 15 РСФСР 24—77	1.3.1
ТУ 15 РСФСР 40—75	1.3.1
ТУ 15 РСФСР 41—75	1.3.1
ТУ 15 РСФСР 42—77	1.3.1
ТУ 15 РСФСР 68—86	1.3.1

6. Ограничение срока действия снято по Протоколу № 3—93 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5—6—93)

7. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Июль 1997 г.

Редактор *В.Н. Копысов*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Изд. лиц. № 021007 от 10.08.95. Сдано в набор 12.08.97. Подписано в печать 15.09.97.
Усл. печ. л. 1,16. Уч -изд. л. 1,10. Тираж 122 экз. С915. Зак. 671.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
gost.e-ecolog.ru
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. "Московский печатник"
Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102