ГОСТ 1084—88

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СЕЛЬДИ И САРДИНА ТИХООКЕАНСКАЯ ПРЯНОГО ПОСОЛА И МАРИНОВАННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2007

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.95:006.354 Группа Н25

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СЕЛЬДИ И САРДИНА ТИХООКЕАНСКАЯ ПРЯНОГО ПОСОЛА И МАРИНОВАННЫЕ

Технические условия

ГОСТ 1084—88

Salted with spices and pickled herrings and Japanese sardine. Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 6990

Дата введения 01.01.90

Настоящий стандарт распространяется на рыбу пряного посола и маринованную семейства сельдевых:

сельдь азово-черноморскую (донскую, днепровскую, дунайскую, керченскую) — Alosa pontica;
сельдь атлантическую — Clupea harengus;
сельдь беломорскую — Clupea harengus pallasi;
сельди каспийские:
пузанок — Alosa caspia;
бражниковскую — Alosa brashnikovi;
сельдь каспийскую черноспинку — Alosa kessleri kessleri;
сельдь тихоокеанскую — Clupea harengus pallasi;
сардину тихоокеанскую (иваси) — Sardinops sagax melanosticta.

Обязательные требования к качеству и безопасности продукции изложены в пп. 1.1, 1.3.1 (показатели «Вкус и запах», «Наличие посторонних примесей»), 1.3.2, 1.4.2, 1.5.7, 1.6, 2.1—2.3, разд. 3, пп. 4.1.1, 4.2.3.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Сельди и сардина тихоокеанская пряного посола и маринованные должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Основные параметры и размеры

Длина или масса сельди и сардины тихоокеанской пряного посола и маринованных должны соответствовать ГОСТ 1368.

Каспийская сельдь черноспинка пряного посола и маринованная длиной 36 см и менее относится к сельди каспийской.

Минимальная длина рыбы, не указанная в ГОСТ 1368, должна быть, см:

атлантической сельди:
неразделанной или разделанной с головой — не менее 17;
тушки — не менее 12;
беломорской сельди — более 13;
тихоокеанской сельди:
неразделанной или разделанной с головой — не менее 17;
тушки — не менее 9,5;
тихоокеанской сардины:
тушки — не менее 11.

1.1, 1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1989
© Стандартинформ, 2007

1.3. Характеристики

1.3.1а. Атлантическую и тихоокеанскую сельди, тихоокеанскую сардину пряного посола и маринованные подразделяют на жирную и нежирную.

Остальные виды сельдей по жирности не подразделяют.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

1.3.1. По органолептическим, физическим и химическим показателям сельди и сардина тихоокеанская пряного посола и маринованные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Поверхность чистая, без чешуи, по цвету свойственная данному виду рыбы. Допускается: наличие единичных чешуек на поверхности сельди; наличие чешуи у нерестовой тихоокеанской сельди; беловатый белковый налет на созревшей пряной и маринованной сельди, если отдельные экземпляры сельди отделяются один от другого без повреждения кожи; наличие каратиноидного пожелтения, не связанного с процессом окисления жира, у сардины тихоокеанской. Рыба без наружных повреждений Допускается: не более двух срывов кожи без повреждения тканей мяса размером до 0,3 $см^2$ каждый не более чем у 10 % рыб (по счету) в одной единице транспортной тары; повреждения жаберных крышек не более чем у 10 % рыб (по счету) в одной единице транспортной тары; слегка лопнувшее брюшко без обнажения внутренностей не более чем у 10 % рыб (по счету) в одной единице транспортной тары; трещины длиной не более 1 см; общее количество рыб с наружными повреждениями не должно превышать 12 % (по счету) в единице транспортной тары; следы от объячеивания (хомутики).
Разделка	В соответствии с требованиями п. 1.3.3
Консистенция	Нежная, сочная Допускается: для пряной — мягкая; для маринованной — слегка плотная с незначительной рыхловатостью
Вкус и запах	Для пряной рыбы — приятные, пряные, характерные для созревшего продукта, без признаков окислившегося жира, без посторонних привкуса и запаха и без преобладания запаха отдельных пряностей. Для маринованной рыбы — приятные, прянокисловатые, без признаков окислившегося жира, без посторонних привкуса и запаха и без преобладания запаха отдельных пряностей
Массовая доля свободной уксусной кислоты в мясе рыбы маринованной, %	От 0,6 до 1,0 включ.
Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %	От 6,0 до 10,0 включ.
Массовая доля жира в мясе рыбы, %, не менее:	
для сельди атлантической жирной, тихоокеанской жирной, сардины тихоокеанской жирной, сельди каспийской черноспинки	12,0

Продолжение таблицы

Наименование показателя	Характеристика и норма
Массовая доля жира в мясе рыбы, %, не менее:	
для сельди атлантической нежирной, тихоокеанской нежирной, сардины тихоокеанской нежирной	12,0
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается

1.3.2. По показателям безопасности сельди и сардина тихоокеанская пряного посола и маринованные должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

1.3.3. По видам разделки сельди и сардину тихоокеанскую пряного посола и маринованные подразделяют на указанные в пп. 1.3.3.1—1.3.3.10.

1.3.3.1. Неразделанная — рыба в целом виде.

1.3.3.2. Зябренная — рыба, у которой часть внутренностей и грудные плавники с прилегающей частью брюшка удалены; допускается оставлять икру или молоки и жабры.

1.3.3.3. Жаброванная — рыба, у которой удалены только жабры или жабры и часть внутренностей, брюшко целое.

1.3.3.4. Полупотрошеная — рыба, у которой брюшко у грудных плавников надрезано; внутренности частично удалены; допускается оставлять икру или молоки.

1.3.3.5. Обезглавленная — рыба, у которой ровным срезом удалены голова с плечевыми костями, грудными плавниками и пучком внутренностей; допускается оставлять икру или молоки.

1.3.3.6. Тушка — рыба, у которой удалены голова, хвостовой плавник, нижняя часть брюшка, внутренности, икра или молоки; срезы должны быть ровными.

Примечание. Азовочерноморскую сельдь изготовляют только в неразделанном виде.

1.3.1—1.3.3.6. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.3.3.7. Филе с кожей или без кожи — рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, чешуя, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены; реберные кости могут быть удалены.

У филе без кожи удалена кожа.

1.3.3.8. Ломтики — филе без кожи, разрезанное на ломтики толщиной не более 0,5 см.

1.3.3.9. Сардина тихоокеанская на филе и ломтики не разделывается.

1.3.3.10. Другие виды разделки сельди и сардины тихоокеанской пряного посола и маринованных — по согласованию с получателем продукции.

1.3.3.7—1.3.3.10. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

1.3.4. **(Исключен, Изм. № 2).**

1.4. Требования к сырью и материалам

1.4.1. Сырье и материалы, используемые для изготовления сельди и сардины тихоокеанской пряного посола и маринованных, не ниже первого сорта (при наличии сортов) соответствуют требованиям:

рыба-сырец — нормативных документов;

рыба охлажденная — ГОСТ 814;

рыба мороженая — нормативных документов;

рыба соленая — ГОСТ 815, нормативных документов;

рыба соленая — полуфабрикат — нормативных документов.

Для изготовления сельди и сардины тихоокеанской пряного посола и маринованных используют рыбу соленую — полуфабрикат и рыбу соленую с массовой долей поваренной соли не более 10 %.

Допускается для изготовления тушки использовать рыбу с механическими повреждениями, но по качеству мяса соответствующую требованиям первого сорта. Поврежденные части должны быть удалены;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;

кислота уксусная лесохимическая пищевая — ГОСТ 6968;
кислота уксусная — ГОСТ 61;
вода питьевая — ГОСТ 2874 и [3];
сахар-песок — ГОСТ 21;
лист лавровый — ГОСТ 17594;
перец черный — ГОСТ 29050;
перец душистый — ГОСТ 29045;
гвоздика — ГОСТ 29047;
корица — ГОСТ 29049;
кориандр — ГОСТ 29055;
кардамон — ГОСТ 29052;
орех мускатный — ГОСТ 29048;
тмин — ГОСТ 29056;
анис — ГОСТ 18315;
чабер — нормативного документа;
корень аирный — ГОСТ 20055;
семя горчичное — нормативного документа;
зубровка — ГОСТ 21570;
лапчатка (калган) — ГОСТ 6716;
ягоды можжевеловые — ГОСТ 2802;
перец стручковый красный — нормативного документа;
хмель — ГОСТ 21947;
имбирь — ГОСТ 29046;
укроп — нормативного документа;
шалфей — нормативного документа;
мята — ГОСТ 23768;
экстракты пряностей — нормативных документов;
масло эфирное анисовое — нормативного документа;
масло эфирное аирное — нормативного документа;
масло эфирное укропное — нормативного документа;
масло эвгенольное базилика — нормативного документа;
масло эфирное кориандра — нормативного документа.

1.4.2. Сырье и материалы, используемые для изготовления сельди и сардины тихоокеанской пряного посола и маринованных, по показателям безопасности должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

1.5. Упаковка

1.5.1. Сельди и сардину тихоокеанскую пряного посола и маринованные 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, 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;

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;

термоусадочную пленку по нормативному документу с применением подложек или без них.

1.5.2. Упаковывание продукции в пакеты из полимерных материалов — в соответствии с инструкцией, действующей на территории независимых государств.

В пакетах с поштучной упаковкой рыбы и тушки рыбы допускается незначительное количество тузлука.

1.5.3. Предельные отклонения массы нетто в единице потребительской тары, %:

±3 — для продукции до 0,3 кг включ.;

±1 — для продукции св. 0,3 кг.

1.5.4. Пакеты с продукцией упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 или нормативным документам или ящики деревянные по ГОСТ 13356 или нормативным документам, предельной массой продукта 20 кг.

Деревянные ящики перед упаковыванием в них пакетов со всех сторон выстилают пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

При реализации в местах изготовления возможно упаковывание потребительской тары в полимерные многооборотные ящики по нормативным документам, предельной массой продукта 20 кг.

1.5.5. Рыбу упаковывают в бочки, ведра ровными плотными, взаимно перекрещивающимися рядами с пересыпкой по рядам пряностями.

Бочки и ведра с рыбой должны быть залиты заливкой.

1.5.6. В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, размера (кроме сельди беломорской), вида разделки, способа обработки и даты изготовления.

В каждой упаковочной единице может быть не более:

2 % рыб (по счету) большего или меньшего размера или массы для рыб, подразделяющихся по длине или массе;

5 % рыб (по счету) менее установленной минимальной длины.

1.5.7. Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковывания продукции пряного посола и маринованной, должны быть прочными, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

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

1.6. Маркировка

1.6.1. Тару с продукцией маркируют по ГОСТ 7630.

1.4—1.6.1. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.6.2. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192, ГОСТ 7630.

1.7. Требования к упаковке и маркировке могут быть изменены в соответствии с требованиями договора (контракта) поставщика с внешнеэкономической организацией.

1.6.2, 1.7. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631*.

2.2. Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, гистамина, нитрозаминов, радионуклидов и полихлорированных бифенилов проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

2.3. Периодичность микробиологического контроля продукции устанавливают в соответствии с инструкцией [1].

2.4. Периодичность определения показателей «Массовая доля жира», «Массовая доля поваренной соли» устанавливает изготовитель.

Разд. 2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

3. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

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

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669, инструкции [1], по методике [2].

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930—ГОСТ 26934,

---

* С 1 июля 2008 г. в части правил приемки и методов отбора проб будет действовать ГОСТ 31339—2006 (здесь и далее).

ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, инструкции [1], по методике [2] и инструкции [3].

3.3. Содержание нитрозаминов, гистамина (для сельди), радионуклидов, пестицидов и полихлорированных бифенилов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Разд. 3. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование

4.1.1. Транспортируют сельди и сардину тихоокеанскую пряного посола и маринованные всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при температуре:

- от минус 4 °С до минус 8 °С — для сардины тихоокеанской;
- от минус 2 °С до минус 8 °С — для остальных сельдей.

Температура сельди и сардины тихоокеанской пряного посола и маринованной при погрузке должна быть не выше минус 4 °С — для сардины тихоокеанской и минус 2 °С — для остальных сельдей.

Транспортируют сельди и сардину тихоокеанскую пряного посола и маринованные в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.1.2. Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

4.2. Хранение

4.2.1. Хранят рыбу пряного посола при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С с даты изготовления, мес, не более:

4 — сельди неразделанные в бочках и ведрах;
3 — сельди разделанные в бочках и ведрах;
4 — сардину тихоокеанскую в бочках.

Продукцию пряного посола, фасованную в пакеты из полимерных материалов, хранят с даты изготовления, сут, не более:

- фасованную без вакуума:

при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С:
2 — сардину тихоокеанскую;
сардину тихоокеанскую, изготовленную из соленого полуфабриката:
8 — со сроком хранения полуфабриката 1 мес,
4 » » » » 2 мес,
2 » » » » 3 мес,
30 — сельдь атлантическую жирную и сельдь атлантическую нежирную,
8 — сельдь тихоокеанскую жирную;
7 — сельдь атлантическую жирную филе и ломтики без заливки;
7 — сельдь тихоокеанскую жирную филе и ломтики с заливкой;
сельдь тихоокеанскую жирную филе и ломтики без заливки:
3 — при температуре от плюс 2 °С до минус 4 °С,
10 » » от минус 4 °С до минус 8 °С,

- фасованную под вакуумом:

при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С:
60 — сельдь атлантическую жирную и сельдь атлантическую нежирную;
30 — сельдь тихоокеанскую жирную;
сельдь атлантическую и тихоокеанскую жирную филе и ломтики без заливки:
3 — при температуре от 4 °С до 6 °С,
10 » » от плюс 2 °С до минус 4 °С,
20 » » от минус 4 °С до минус 8 °С;
сельдь атлантическую и тихоокеанскую жирную филе и ломтики с заливкой:
15 — при температуре от плюс 2 °С до минус 4 °С,
30 » » от минус 4 °С до минус 8 °С.

4.1.2—4.2.1. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4.2.2. Хранят рыбу маринованную при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С с даты изготовления, мес, не более:

4 — сельдь тихоокеанскую в бочках и ведрах.

Продукцию маринованную, фасованную в пакеты из полимерных материалов, хранят с даты изготовления, сут, не более:

фасованную без вакуума:

сельдь атлантическую жирную и сельдь атлантическую нежирную:

15 — при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С,

сельдь атлантическую нежирную филе и ломтики с заливками:

10 — при температуре от плюс 2 °С до минус 4 °С.

4.2.3. Срок годности продукции пряного посола и маринованной устанавливает изготовитель с указанием условий хранения*.

4.2.2, 4.2.3. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

---

* Действует на территории Российской Федерации.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ДЕЙСТВУЮЩИХ НА ТЕРРИТОРИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

СанПиН 3.2.569—96 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации

СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов, утвержденная Комитетом Российской Федерации по рыболовству 22.01.96 и согласованная Государственным комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации 15.01.96 № 01—7/8—11

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

[2] Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая), утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.88 и согласованная с Министерством здравоохранения СССР 22.12.88*

[3] Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженая рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания), утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.88*

ПРИЛОЖЕНИЕ А. **(Введено дополнительно, Изм. № 2).**

---

* Действует в государствах СНГ.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 15.11.88 № 3712**

   Изменение № 2 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 4 от 12.04.2002, по переписке)

   За принятие изменения проголосовали все национальные органы по стандартизации — члены Межгосударственного совета

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 1084—55**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	1.4.1	ГОСТ 18315—78	1.4.1
ГОСТ 61—75	1.4.1	ГОСТ 20055—90	1.4.1
ГОСТ 814—96	1.4.1	ГОСТ 21570—76	1.4.1
ГОСТ 815—2004	1.4.1	ГОСТ 21947—76	1.4.1
ГОСТ 1341—97	1.5.4	ГОСТ 23285—78	4.1.2
ГОСТ 1368—2003	1.2, 3.2.3	ГОСТ 23768—94	1.4.1
ГОСТ 1760—86	1.5.4	ГОСТ 24597—81	4.1.2
ГОСТ 2802—89	1.4.1	ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 2874—82	1.4.1	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 6716—71	1.4.1	ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26934-86	3.2
ГОСТ 6968—76	1.4.1	ГОСТ 26663—85	4.1.2
ГОСТ 7630—96	1.5.1, 1.6.1, 1.6.2	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 7631—85	2.1, 3.1, 3.2	ГОСТ 26669—85	3.1
ГОСТ 7636—85	3.2	ГОСТ 26670—91	3.1
ГОСТ 8273—75	1.5.4	ГОСТ 29045-91—ГОСТ 29050-91	1.4.1
ГОСТ 8777—80	1.5.1	ГОСТ 29052—91	1.4.1
ГОСТ 10444.15—90	3.1	ГОСТ 29055—91	1.4.1
ГОСТ 13516—86	1.5.4	ГОСТ 29056—91	1.4.1
ГОСТ 13356—84	1.5.4	ГОСТ 30178—96	3.1
ГОСТ 13830—97	1.4.1	ГОСТ 30518—97/ГОСТ Р 50474—93	3.1
ГОСТ 14192—96	1.6.2	ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93	3.1
ГОСТ 15846—2002	4.1.1	ГОСТ 30538—97	3.2
ГОСТ 17594—81	1.4.1		

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)**

6. **ИЗДАНИЕ (сентябрь 2007 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июне 1991 г., марте 2003 г. (ИУС 9—91, 6—2003)**

gost.e-ecolog.ru