

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ**

ГОСТ 25856-
*(проект, RU, первая
редакция)*

**КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ
В БУЛЬОНЕ, ЗАЛИВКЕ, МАРИНАДЕ ИЛИ СОУСЕ**

Технические условия

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

Specifications

Издание официальное

МОСКВА
Российский институт стандартизации
202__

Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)» (ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от ____ № ____)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от ____ № ____ межгосударственный стандарт ГОСТ 25856- введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с

6 ВВЕДЕН ВЗАМЕН ГОСТ 25856-97 Консервы рыборастиельные в бульоне, заливках, маринаде и различных соусах. Технические условия.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств

публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств

Содержание

1	Область применения.....	1
2	Нормативные ссылки.....	1
3	Термины и определения.....	6
4	Классификация.....	6
5	Технические требования.....	8
6	Правила приемки.....	16
7	Методы контроля.....	17
8	Транспортирование и хранение.....	18
Приложение 1 (рекомендуемое): Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов		20
Библиография.....		21

КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ
В БУЛЬОНЕ, ЗАЛИВКЕ, МАРИНАДЕ ИЛИ СОУСЕ.

Технические условия

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

Дата введения –

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из рыбы, фаршированных овощей, фаршевых изделий, в бульоне, заливках, маринаде и различных соусах, кроме томатного, (далее – консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 1128 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий для промышленной переработки.

Технические условия

ГОСТ 3034 Крупа овсяная. Технические условия

ГОСТ 5550 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 5717.1 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции.

Общие технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5784 Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 5981 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6292 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 258656 -

(Проект, RU, первая редакция)

ГОСТ 7981 Масло арахисовое. Технические условия

ГОСТ 8756.0 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.18 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки

ГОСТ 8807 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10444.1 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 10444.7 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и *Clostridium botulinum*

ГОСТ 10444.8 (ISO 7932:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий *Bacillus cereus*. Метод подсчета колоний при температуре 30°C

ГОСТ 10444.9 Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens*

ГОСТ 10444.11 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 11771 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 17594 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 21650 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

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

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

ГОСТ 25749 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 26574 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26664 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27207 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

ГОСТ 27082 Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей. Методы определения общей кислотности

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29270 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

ГОСТ 30054 Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения.

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

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ 258656 -

(Проект, RU, первая редакция)

ГОСТ 31583 Капуста морская мороженная. Технические условия

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31671 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31744 (ISO 7937:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчёта колоний *Clostridium perfringens*

ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

ГОСТ 31760 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31789 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Количественное определение содержания биогенных аминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31792 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксинподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31983 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32130 Банки стеклянные для пищевых продуктов рыбной промышленности. Технические условия

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 31266 Сырье и продукты пищевые. Атомно-адсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ 31744 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета колоний *Clostridium perfringens**

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 34033 Упаковка из комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ 34150 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ 34220 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ 34449 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения

ГОСТ EN 12014 Продукты пищевые. Определение нитратов и (или) нитритов. Часть 2. Определение нитрата в овощах и продуктах их переработки методами высокоэффективной жидкостной хроматографии и ионной хроматографии

ГОСТ EN 13804 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Критерии эффективности методик выполнения измерений, общие положения и способы подготовки проб

ГОСТ EN 14083 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ ISO 973 Пряности. Перец душистый [*Pimenta dioica* (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия

ГОСТ ISO 5492 Органолептический анализ. Словарь

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ ISO 11133 Микробиология пищевых продуктов, кормов для животных и воды. Приготовление, производство, хранение и определение рабочих характеристик питательных сред

ГОСТ ISO/TS 17728 Микробиология пищевой цепи. Методы отбора проб пищевой продукции и кормов для микробиологического анализа

ГОСТ Р 51574 Соль пищевая. Общие технические условия

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов (и классификаторов) на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], ГОСТ ISO 5492, ГОСТ 30054.

4 Классификация

Ассортимент консервов, изготавливаемых 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;
- Пелагида 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;
- Сквара 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.

Допускается изготавливать консервы других наименований с использованием предусмотренного стандартом сырья, соответствующие требованиям настоящего стандарта, технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1], [2] и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением режимов стерилизации, разработанных с учетом видов сырья и потребительской упаковки, рецептур и требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 Консервы должны быть изготовлены только из разделанной рыбы.

5.1.3 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.

5.1.4 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

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 укладки:	
- рыбы	Куски рыбы могут быть уложены поперечным срезом к донушки 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

5.1.5 По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %	1,2-2,5
Массовая доля сухих веществ для консервов, % не менее	25,0
Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %:	
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, %:	
- 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

5.1.6 По показателям безопасности консервы должны соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.2 Для изготовления консервов применяют следующее сырье и материалы:

- рыба сырец по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба охлажденная по ГОСТ 814 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба мороженая ГОСТ 32366 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- фарш рыбный мороженный по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- паста белковая мороженая "Океан" – по ГОСТ 24645;
- вода питьевая – по ГОСТ 2874 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая - по ГОСТ 13830 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота уксусная пищевая - по ГОСТ 61, ГОСТ 6968;

ГОСТ 258656 -

(Проект, RU, первая редакция)

- кислота лимонная пищевая - по ГОСТ 908;
- лук репчатый свежий - по ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный - по ГОСТ 32065;
- лук жареный шинкованный или лук-пюре - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- морковь столовая свежая - по ГОСТ 33540;
- морковь сушеная по ГОСТ 32065;
- морковь соленая – по ГОСТ 34220;
- морковь резаная быстрозамороженная – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- продукты томатные концентрированные – по ГОСТ 3343;
- сахар-песок – по ГОСТ 33222;
- масло подсолнечное рафинированное – по ГОСТ 1129;
- масло соевое рафинированное – по ГОСТ 31760;
- масло арахисовое рафинированное – по ГОСТ 7981;
- масло кукурузное рафинированное – по ГОСТ 8808;
- масло хлопковое рафинированное – по ГОСТ 1128;
- масло оливковое нормативной документации - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мука пшеничная – по ГОСТ 26574;
- лист лавровый сухой – по ГОСТ 17594;
- капуста белокочанная свежая – по ГОСТ 33494;
- огурцы соленые – по ГОСТ 34220;
- вина виноградные белые – по ГОСТ 32030;
- лимоны – по ГОСТ 4429;
- картофель свежий – по ГОСТ 26832;
- чеснок свежий – по ГОСТ 7977;
- чеснок сушеный ГОСТ 16729;
- чеснок измельченный с солью – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- молоко коровье пастеризованное – по ГОСТ 31450;
- молоко коровье цельное сухое - по ГОСТ 4495;
- крупа рисовая ГОСТ 6292;
- зелень петрушки, укропа, сельдерея сушеная – по ГОСТ 32065;

- петрушка - зелень веточками быстрозамороженная – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- укроп - зелень веточками быстрозамороженная – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сельдерей - зелень веточками быстрозамороженная – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- грибы сушеные – по ГОСТ 33318,
- грибы соленые для промышленной переработки, грибы маринованные отварные и соленые для промышленной переработки – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- перец черный – по ГОСТ 29050;
- перец душистый – по ГОСТ ISO 973;
- перец горький стручковый – по ГОСТ 34269;
- пастернак свежий – по ГОСТ 32878;
- гвоздика – по ГОСТ ISO 2254;
- кориандр – по ГОСТ 29055;
- перец красный – по ГОСТ 29053;
- тмин – по ГОСТ 29056;
- бадьян – по ГОСТ 29054;
- корица – по ГОСТ ISO 6539;
- изюм – по ГОСТ 6882;
- чернослив – по ГОСТ 32896;
- кориандр свежий (кинза) – по ГОСТ 32788;
- укроп свежий – по ГОСТ 32856;
- зелень укропа, консервированная солью – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- белые корни петрушки – по ГОСТ 34212;
- корни сельдерея – по ГОСТ 34320;
- листья мяты – по ГОСТ 23768;
- шафран – по ГОСТ 21722;
- сумач (барбарис) – по ГОСТ 4565;
- сок виноградный – по ГОСТ 32101;
- перец сладкий свежий – по ГОСТ 34325;

ГОСТ 258656 -

(Проект, RU, первая редакция)

- перец сладкий целый быстрозамороженный – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- перец сладкий очищенный быстрозамороженный – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- перец соленый – по ГОСТ 34220;

- перец сладкий маринованный - по ГОСТ 1633.

Могут быть использованы:

- масло подсолнечное нерафинированное высшего сорта - по ГОСТ 1129;

- мука пшеничная хлебопекарная второго сорта - по ГОСТ 26574;

- экстракты пряностей и эфирных масел пряностей - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Маркировка

5.3.1 Консервы маркируют в соответствии с [1], [4], ГОСТ 11771 или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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

5.3.2 Маркировка транспортной упаковки - по [4], ГОСТ 11771, ГОСТ 14192 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.3 Маркировка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Консервы упаковывают по ГОСТ 11771 и выпускают в банках:

- металлических по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, укупоренных металлическими крышками по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт; легко вскрываемыми крышками по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, номинальной вместимостью не более 353 см³;

- стеклянных по ГОСТ 5717.1 , ГОСТ 5717.2 , ГОСТ 32130 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, укупоренных металлическими крышками для стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, номинальной вместимостью не более 350 см³.

Допускается использование банок импортного производства указанной вместимости.

5.4.2 Пределы допускаемых отрицательных и положительных отклонений массы нетто продукта в банке от номинального значения должны соответствовать требованиям ГОСТ 11771.

5.4.3 Консервы упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 34033. Предварительно консервы могут быть уложены в групповую упаковку.

5.4.4 В каждой транспортной упаковочной единице должны быть консервы одного наименования, одного сорта, в банках одного типа и одной номинальной вместимости, одной массы нетто, одной даты изготовления.

5.4.5 Упаковка, укупорочные средства и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, быть чистыми, сухими, без постороннего запаха, изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивать сохранность и качество консервов при транспортировании и хранении. в течение всего срока годности.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью или их смесью, или другими материалами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

5.4.6 Пакетирование - по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов - по ГОСТ 24597.

5.4.7 Упаковка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к нему местности, – по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки - по ГОСТ 8756.0.

6.2 Контроль органолептических показателей, массы нетто, правильности упаковывания и маркирования консервов проводят в каждой партии.

6.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических и гигиенических показателей устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6.4 Контроль содержания диоксинов в консервах проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

6.5 Контроль ГМО проводят в случае использования в составе консервов растительного сырья, имеющего генно-инженерно-модифицированные аналоги.

6.6 При получении неудовлетворительных результатов анализа хотя бы по одному из показателей по нему проводят повторный анализ на удвоенной выборке. Результаты повторного анализа распространяют на всю партию.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб - по ГОСТ 8756.0, ГОСТ ISO/TS 17728, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических показателей - по ГОСТ 8756.0;

- токсичных элементов - по ГОСТ 26929, ГОСТ EN 13804, ГОСТ 31671;

- микробиологических показателей - по ГОСТ 26669.

Культивирование микроорганизмов - по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов - по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 10444.1, ГОСТ ISO 11133.

7.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей - по ГОСТ 26664, ГОСТ 26808, ГОСТ 27207, ГОСТ 27082.

- внешнего вида, герметичности и состояния внутренней поверхности упаковки - по ГОСТ 8756.18; ГОСТ 26664;

- массы нетто - по ГОСТ 26664;

- токсичных элементов:

- кадмия - по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;

- мышьяка - по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628;

- ртути - по ГОСТ 26927, ГОСТ 34427;

- свинца - по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;

- олова (в консервах в сборных жестяных банках) - по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538;
- хрома (в консервах в хромированных банках) - по ГОСТ EN 14083;
- полихлорированных бифенилов - по ГОСТ 31983;
- гистамина – по ГОСТ 31789;
- диоксинов - по ГОСТ 31792, ГОСТ 34449;
- нитратов – по ГОСТ EN 12014, ГОСТ 29270;
- радионуклидов - по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- ГМО - по ГОСТ 34150 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пестицидов, нитрозаминов - по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Анализ на промышленную стерильность проводят по ГОСТ 30425.

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

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 31744, ГОСТ 31746.

7.4 Могут быть использованы другие методы контроля, которые соответствуют требованиям законодательства государства, принявшего стандарт

8 Транспортирование и хранение

8.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с [1], [2] и правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

8.2 Транспортирование консервов, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с ГОСТ 15846.

8.3 Срок годности, правила и условия хранения и транспортирования в течение срока годности устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов приведены в приложении А.

8.4 Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

8.5 Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта при условии соблюдения правил транспортирования и хранения.

Приложение 1
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов

Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Срок хранения консервов:

- из скумбрии атлантической с овощным гарниром в розовом соусе, ставриды с овощным гарниром в розовом соусе, кильки с луком "Острая"	не более 18 мес. с даты изготовления
- из остальных видов рыб	не более 12 мес. с даты изготовления

Библиография

- [1] ТР ЕАЭС Технический регламент Евразийского
040/2016 экономического союза «О безопасности рыбы и
рыбной продукции»

- [2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза
«О безопасности пищевой продукции»

- [3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза
«Пищевая продукция в части ее маркировки»

- [4] ТР ТС 005-2011 Технический регламент Таможенного союза «О
безопасности упаковки»

УДК 664.951.5:006.354

МКС 67.120.30

Ключевые слова: рыбораствительные консервы, классификация, технические требования, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

РАЗРАБОТЧИКИ:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»

Проректор по молодежной
политике, к.э.н., доц.



(личная
подпись)

Шутенко Владимир
Викторович

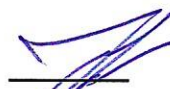
Директор
Инжинирингового центра
«Передовые пищевые
технологии и безопасность
продуктов питания»



(личная
подпись)

Калабанова Алена
Михайловна

Начальник отдела
аналитики
Инжинирингового центра
«Передовые пищевые
технологии и безопасность
продуктов питания»



(личная
подпись)

Крычева Наталья
Петровна

Заместитель заведующего
кафедрой бродильных
производств и виноделия,
к.т.н., доц.



(личная
подпись)

Мойсеяк Марина
Борисовна

Доцент кафедры
Технологии бродильных
производств и виноделия,
к.т.н., доц.



(личная
подпись)

Мухамеджанова
Татьяна Георгиевна