
**ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ,
МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ (EASC)**

**EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND
CERTIFICATION (EASC)**



**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ**

**ГОСТ 19341-
202_**
(проект, RU,
первая
редакция)

**Консервы
ИЗ ПЕЧЕНИ РЫБ С РАСТИТЕЛЬНЫМИ ГАРНИРАМИ**

Технические условия

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия

**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 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

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

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Россия	RU	Росстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от _____ межгосударственный стандарт ГОСТ _____ введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с _____.

5 ВВЕДЕН ВЗАМЕН ГОСТ 19341-73

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".

© Оформление ФГБУ «РСТ», 2023



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

Содержание

1	Область применения.....
2	Нормативные ссылки.....
3	Термины и определения.....
4	Технические требования
5	Правила приемки.....
6	Методы контроля.....
7	Транспортирование и хранение.....
Приложение А	(рекомендуемое) Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов.....
Библиография	

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы
ИЗ ПЕЧЕНИ РЫБ С РАСТИТЕЛЬНЫМИ ГАРНИРАМИ
Технические условия

Canned fish liver with vegetable garnishes. Specifications

Дата введения –

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из печени рыб с растительными гарнирами (далее – консервы).

Консервы выпускают в следующем ассортименте:

- Печень трески с овсяной кашей;
- Печень трески с гречневой кашей;
- Печень трески с квашеной капустой;
- Печень щуки жареная с гречневой кашей;
- Плов "Витаминный";
- Печень рыб с морской капустой;
- Салат "Деликатесный" с печенью рыб;
- Печень трески с морской капустой.

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.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте.

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 19341-202_

(проект, RU, первая редакция)

- 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 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 27082 Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей. Методы определения общей кислотности
- ГОСТ 27207 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли
- ГОСТ 28805 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов
- ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
- 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 31266 Сырье и продукты пищевые. Атомно-адсорбционный метод определения мышьяка
- ГОСТ 31583 Капуста морская мороженая. 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 19341-202_

(проект, RU, первая редакция)

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 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 33413 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли олова атомно-адсорбционным методом

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 34190 Субпродукты рыбы мороженые. Технические условия

ГОСТ 34220 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия

ГОСТ 34306 Лук репчатый свежий. 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 34462 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма.

Определение содержания неорганического мышьяка методом высокочувствительной жидкостной хроматографии - масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой

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 спектрометрии 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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов (и классификаторов) на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.eurasia.org) 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 Технические требования**4.1 Характеристики**

4.1.1 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.

4.1.2 Консервы изготавливают из охлажденной или мороженой печени рыб.

4.1.3 Печень, термически обработанная или сырая, растительные добавки (крупя, квашеная или морская капуста), соль и пряности должны быть уложены в банки, герметично закупорены и стерилизованы.

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

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида. Для печени допускается слабый привкус йода, слабый привкус горечи, не связанный с окислением жира
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида; для консервов, изготовленных с применением пряностей, - с легким ароматом пряностей, без постороннего запаха
Консистенция:	
печени	Нежная, сочная; допускается уплотненная
растительных добавок	Мягкая или плотная, но не жесткая
Состояние:	
печени	Должна сохранять свою форму. Допускаются легкая разваренность и незначительное выделение влаги в жир
растительных добавок	Должны сохранять свою форму. Допускается легкая разваренность
Цвет:	

печени	От серого до кремового или коричневого. Для печени пикши - серый разных оттенков. Для печени осетровых рыб - до черного. Допускается неоднородность цвета печени в одной банке
выделившегося жира	Свойственный жиру печени данного вида рыб. Для печени тресковых рыб - от соломенного до желтого. Для печени макруруса - зеленоватый
растительных добавок	Свойственный данному виду добавок
Порядок укладки	Куски печени и растительные добавки укладывают слоями. Допускается мелкие кусочки печени перемешивать с растительными добавками и укладывать насыпью с разравниванием
Наличие посторонних примесей	Не допускается

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,2 до 2,5
Кислотность (в пересчете на яблочную кислоту) для консервов с добавлением квашеной капусты, %, не более	0,6
Массовая доля печени, %, не менее:	
для консервов из сырой печени	30
для консервов из термически обработанной печени	40

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

4.2 Требования к сырью

4.2.1 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.

ГОСТ 19341-202_

(проект, RU, первая редакция)

4.2.2 Для изготовления консервов применяют следующее сырье и материалы:

печень рыб охлажденная – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

печень рыб мороженая - по ГОСТ 34190 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

капуста морская сырец – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

капуста морская мороженая – по ГОСТ 31583;

капуста квашеная - по ГОСТ 34220;

крупа гречневая - по ГОСТ 5550;

крупа овсяная - по ГОСТ 3034;

крупа перловая - по ГОСТ 5784;

крупа рисовая - по ГОСТ 6292;

лист лавровый сухой - по ГОСТ 17594;

лук репчатый свежий - по ГОСТ 1723, ГОСТ 34306;

лук репчатый сушеный - по ГОСТ 32065;

масло подсолнечное рафинированное - по ГОСТ 1129;

масло хлопковое рафинированное - по ГОСТ 1128;

масло соевое рафинированное - по ГОСТ 31760;

масло арахисовое рафинированное - по ГОСТ 7981;

масло горчичное рафинированное - по ГОСТ 8807;

масло кукурузное рафинированное - ГОСТ 8808;

мука пшеничная хлебопекарная - по ГОСТ 26574;

перец черный - по ГОСТ 29050;

перец душистый - по ГОСТ ISO 973;

соль поваренная пищевая - по ГОСТ 13830*.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574-2000.

Допускается использовать:

масло подсолнечное нерафинированное высшего сорта по ГОСТ 1129;

пшеничную муку второго сорта по ГОСТ 26574.

4.3 Маркировка

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

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

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

4.4 Упаковка

4.4.1 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.

4.4.2 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

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

4.4.4 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.

4.4.5 Упаковка, укупорочные средства и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Должны 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.

4.4.6 Пакетирование - по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами - по ГОСТ 24597.

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

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки - по ГОСТ 8756.0.

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

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

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

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

5.6 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.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб – по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 31904, ГОСТ ISO/TS 17728.

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических показателей – по ГОСТ 8756.0 ;
- токсичных элементов – по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, ГОСТ EN 13804;
- радионуклидов – по ГОСТ 32164;
- микробиологических показателей – по ГОСТ 26669.

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

6.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей – по ГОСТ 26664, ГОСТ 27082, ГОСТ 27207;
- 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, ГОСТ EN 14083;

мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628, ГОСТ 34462;

ртути – по ГОСТ 26927, ГОСТ 34427;

свинца – по ГОСТ 14083, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;

олова (для консервов в сборных жестяных банках) – по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538, ГОСТ 33413;

хрома (для консервов в хромированных банках) – по ГОСТ EN 14083;

- полихлорированных бифенилов – по ГОСТ 31792, ГОСТ 31983;

- диоксинов – по ГОСТ 31792, ГОСТ 34449;

- радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;

- ГМО - по ГОСТ 34150 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- паразитологических показателей – по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пестицидов, нитрозаминов – по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 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, ГОСТ 28805.

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

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 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.

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

7.3 Срок годности, правила и условия хранения и транспортирования в течение срока годности устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства,

ГОСТ 19341-202_

(проект, RU, первая редакция)

принявшего стандарт. Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов приведены в приложении А.

7.4 Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

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

Приложение А
(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 - 18 мес с даты изготовления.

Библиография

- | | |
|----------------------|--|
| [1] ТР ЕАЭС 040/2016 | Технический регламент Евразийского 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: консервы из печени рыб, 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

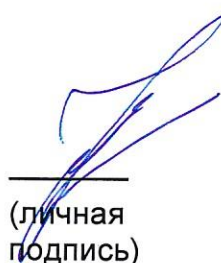
Директор Инжинирингового центра «Передовые пищевые технологии и безопасность продуктов питания»



(личная подпись)

Калабанова Алена Михайловна

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



(личная подпись)

Крычева Наталья Петровна

Профессор кафедры технологии 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