|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | **ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ**  **(ЕАСС)**  **EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARTIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION**  **(EASC)** | | | | Picture in Документ1 | **М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й**  **С Т А Н Д А Р Т** | **ГОСТ 30054-**  *(проект RU,*  *первая редакция)* | |

**КОНСЕРВЫ И ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ, ВОДНЫХ БЕСПОЗВОНОЧНЫХ, ВОДНЫХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ И ВОДОРОСЛЕЙ**

**Термины и определения**

# Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия

**Минск**

**Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации**

**20\_**

**Предисловие**

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 Федеральнымгосударственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Евразийским 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 |
| Азербайджан  Армения  Беларусь  Грузия  Казахстан  Киргизия  Молдова  Россия  Таджикистан  Туркмения  Узбекистан  Украина | AZ  AM  BY  GE  KZ  KG  MD  RU  TJ  TM  uz  UA | Азстандарт  Минэкономики Республики Армения  Госстандарт Республики Беларусь  Грузстандарт  Госстандарт Республики Казахстан  Кыргызстандарт  Институт стандартизации Молдовы  Росстандарт  Таджикстандарт  Главгосслужба «Туркменстандартлары»  Узстандарт  Минэкономразвития Украины |

4 ВЗАМЕН ГОСТ 30054-2003

*«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 также 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

**Введение**

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области консервов и пресервов из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Нерекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизированного термина и обозначены пометой «Нрк».

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два и более терминов, имеющие общие терминоэлементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно при необходимости изменить, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объём определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом.

**Содержание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Область применения………………………………………………………………….. |  |
| 2  3 | Нормативные ссылки.………………………………………………………………….  Термины и определения  Общие понятия……………………………………………………………………….  Рыбные консервы……………………………………………………………………..  Пресервы………………………………………………………………………………  Процессы производства (изготовления) рыбных консервов  и пресервов..……….  Группа рыбных консервов…………………………………………………………..  Группа пресервов…………………………………………………………………….  Виды брака и дефекты рыбных консервов и пресервов………………………  Показатели качества и безопасности рыбных консервов и пресервов…….  Алфавитный указатель терминов………………………………………………………. |  |
|  | Библиография………………………………………………………………………….. |  |

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ\_**

**КОНСЕРВЫ И ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ, ВОДНЫХ БЕСПОЗВОНОЧНЫХ, ВОДНЫХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ И ВОДОРОСЛЕЙ**

**Термины и определения**

Canned food and preserves from fish, aquatic invertebrates, aquatic mammals and algae.

Terms and definitions

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Дата введения – 20\_**

**1 Область применения**

Настоящий стандарт устанавливает основные термины и определения к ним, относящиеся к консервам и пресервам из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы в области консервов и пресервов из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей, входящих в сферу работ по стандартизации и (или) использующих результаты этих работ.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 16299-2022 Упаковывание. Термины и определения

ГОСТ 16676-2019 Консервы рыбные. Уха и супы. Технические условия

ГОСТ 18158-72 Производство мясных продуктов. Термины и определения

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 31755-2012 Соусы на основе растительных масел. Технические условия.

ГОСТ 32156-2013 Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Проект*, первая редакция*

ГОСТ 34063-2017 Пресервы-пасты из рыбы, икры рыб и мяса криля. Технические условия

П р и м е ч а н и е: – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов в сети Интернет на официальном сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by),или в указателях национальных стандартов, издаваемых 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**

**Общие понятия**

1 **рыбные консервы (полные рыбные консервы группы А):** Пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, включая субпродукты, икру, молоки, печень, водных млекопитающих и водорослей, в которой их массовая доля от массы нетто составляет не менее 50 процентов, и другого продовольственного (пищевого) сырья, с добавлением или без добавления пищевых добавок и ароматизаторов, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации и подлежащая хранению в установленных изготовителем условиях.

2 **полуконсервы рыбные (полуконсервы рыбные группы Д):** Пищевая рыбная продукция в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая тепловой обработке, обеспечивающей гибель нетермостойкой, неспорообразующей микрофлоры, уменьшающей количество спорообразующей микрофлоры и гарантирующей микробиологическую стабильность и безопасность продукта при температуре хранения не выше 6°C в течение срока годности, установленного изготовителем.

3 **пресервы:** Соленая пищевая рыбная продукция, содержание которой от массы нетто составляет не менее 65 процентов для рыбы, 55 процентов - для водных беспозвоночных, икры, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с массовой долей поваренной соли не более 8 процентов, с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок, в плотно и (или) герметично укупоренной потребительской упаковке, подлежащая хранению в соответствии с условиями, установленными изготовителем.

П р и м е ч а н и е – В соответствии с [3].

4 **компонент (составная часть):** Часть содержимого потребительской упаковки рыбных консервов или пресервов, которая может быть отделена путем механического разделения.

П р и м е ч а н и е − Разделение осуществляют сливанием, с помощью сита, пинцета, шпателя и т.п.

5 **фаршевые изделия**: Изделия, полученные путем формования фарша, из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих или водорослей, используемых отдельно или в совокупности, с добавлением или без добавления пищевых добавок и/или компонентов растительного или животного происхождения.

П р и м е ч а н и е – К фаршевым изделиям относятся: котлеты, фрикадельки, тефтели, фаршированные овощи, голубцы, рулет и т.п.

6

|  |
| --- |
| **субпродукты рыбы:** Второстепенные пищевые части рыбы, полученные при ее разделке.  П р и м е ч а н и е − К субпродуктам рыбы относят головы, приголовные и прихвостовые части, калтычки, позвоночные и реберные кости с прирезями мяса, срезки мяса рыб, щеки и языки рыб, плавники с прирезями мяса, желудки рыб, вязигу, хрящи, пробойки осетровых рыб и другие второстепенные пищевые части рыбы, кроме печени, икры и молок.  [ГОСТ 34884-2022, п. 56]1 |

7 **гарнир:** Один или несколько компонентов пищевой продукции растительного происхождения, с добавлением или без добавления пищевых добавок, вносимые в потребительскую упаковку при изготовлении рыбных консервов или пресервов.

8

|  |
| --- |
| **солевой раствор:** Раствор пищевой соли в питьевой воде с заданной концентрацией.  [ГОСТ 34884-2022, п. 21] |

1 – вступает в действие 01.08.2023 г.

9 **заливка:** Жидкий компонент рыбных консервов или пресервов с добавлением или без добавления пищевых добавок и/или ароматизаторов, вносимый в потребительскую упаковку.

Примечание

1 Примеры заливки на водной основе: солевая, пряная, маринадная (маринад), уксусно-пряная, пряно-уксусная, вода и т.п.

2 Примеры заливки на водно-жировой основе: уксусно-масляная, маринадно-масляная, бульон и т.п.

10

|  |
| --- |
| **маринад:** Водный раствор пищевой соли и пищевой кислоты с добавлением или без добавления сахара, пряностей, их экстрактов, пищевых добавок.  [ГОСТ 34884-2022, п. 20] |

11 **соус:** Однородный эмульсионный компонент рыбных консервов или пресервов, придающий характерный вкус готовой продукции, изготовленный из пищевых растительных масел, воды, пищевых добавок, с добавлением или без добавления компонентов растительного происхождения.

12 **предварительная обработка:** Подготовка компонентов пищевой продукции путем физических и/или химических воздействий с целью их частичного обезвоживания и изменения консистенции, состояния и/или придания им специфических вкусо-ароматических свойств и/или цвета.

Примечание− К предварительной обработке относят: бланширование, копчение, маринование, обжаривание, панирование, подвяливание, подкапчивание, подсушивание и т.п.

13

|  |
| --- |
| **упаковочный газ** *(модифицированная газовая среда)***:** Пищевой газ или смесь пищевых газов заданного состава (кроме воздуха), предназначенные для введения в потребительскую или транспортную упаковку пищевой рыбной продукции.  [ГОСТ 34884-2022, п. 14] |

14

|  |
| --- |
| **коптильный ароматизатор** [препарат]**:** Смесь веществ, выделенных из дымов, применяемых в традиционном копчении, путем фракционирования и очистки конденсатов дыма.  [ГОСТ 34884-2022, п. 132] |

15 **элемент декора:** Компонент пищевой рыбной продукции, который штучно добавлен в рыбные консервы или пресервы с целью повышения привлекательности их потребительских свойств.

П р и м е ч а н и е − К элементу декора относят небольшой фрагмент пищевой части фрукта, овоща, листового овоща, овощных зеленных культур, также некрупные ягоды, семена зернобобовых, зерна кукурузы, оливки, маслины, каперсы и т.п.

**Рыбные консервы**

16 **основной компонент рыбных консервов:** Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, включая субпродукты, икру, молоки, печень, водоросли, в т.ч. в виде фарша, при изготовлении рыбных консервов используемые отдельно или в совокупности и в количестве, обеспечивающем их массовую долю от массы нетто не менее 50 процентов.

17 **бульон:** Заливка, полученная путем варки в воде пищевой рыбной продукции, с добавлением или без добавления другого продовольственного пищевого сырья, пищевых добавок и ароматизаторов.

18 **отстой в масле:** Водно-белковая составляющая жидкой части рыбных консервов, состоящая из бульона, мелких частиц рыбы и коагулированного белка, выделившихся из рыбы при стерилизации.

19 **созревание рыбных консервов:** Биохимические и физико-химические изменения основного компонента консервов, происходящие в течение определенного срока хранения, в результате которых улучшается консистенция и вкусоароматические свойства готовых консервов.

20 **летальность (стерилизующий эффект)** (Нрк.*F-эффект*): расчетное время термической гибели тест-микроорганизма в условных минутах эталонной температуры.

21 **промышленная стерильность:** Отсутствие в консервированном продукте микроорганизмов, способных развиваться при температурах хранения, установленных для данного вида (партии консервов), а также микроорганизмов и микробиальных токсинов, опасных для здоровья человека.

22 **режим стерилизации консервов:** Оптимальное соотношение между температурой, временем воздействия температуры и давлением в стерилизаторе, выраженное условной записью – формулой стерилизации.

23 **эталонная температура стерилизации**: Максимальная температура стерилизации консервов в автоклаве - 121,1°С (250°F).

Примечание− Используется для определения летальности при установлении режима стерилизации.

**Пресервы**

24 **основной компонент пресервов:** Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие или водоросли, в т.ч. в виде фарша, используемые при изготовлении пресервов отдельно или в совокупности и в количестве, обеспечивающем их массовую долю от массы нетто не менее 65 процентов для рыбы, 55 процентов – для водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей.

25 **натуральный тузлук:** Раствор пищевой соли в тканевом соке, выделившемся из рыбы в процессе сухого посола.

26 **пряно-солевая заливка:** Отвар или водный раствор экстрактов пряностей с добавлением пищевой соли, с добавлением или без добавления пищевых добавок и сахара.

27 **созревание пресервов:** Биохимические и физико-химические изменения основного компонента пресервов, происходящие в течение определенного срока хранения под действием ферментов, в результате которых улучшается консистенция и вкусоароматические свойства пресервов.

**Процессы производства (изготовления) рыбных консервов и пресервов**

28 **стерилизация консервов:** Тепловая обработка продукции при температуре выше 100°С, обеспечивающая промышленную стерильность консервов при установленных изготовителем условиях хранения, перевозки и реализации в течение ограниченного срока годности.

Примечание– В соответствии с [1].

29 **пастеризация:** Тепловая обработка продукции при температуре от 60°С до 100°С, обеспечивающая ее безопасность и микробиологическую стабильность при определенной температуре хранения в течение ограниченного срока годности.

Примечание– В соответствии с [1].

30

|  |
| --- |
| **посол:** Процесс обработки пищевой рыбной продукции пищевой солью, с добавлением или без добавления пряностей, их экстрактов, сахара, пищевых добавок.  [ГОСТ 34884-2022, п.93] |

31

|  |
| --- |
| **маринование:** Процесс обработки пищевой рыбной продукции пищевой солью и пищевой кислотой с добавлением или без добавления сахара, пряностей, их экстрактов.  [ГОСТ 34884-2022, п. 96] |

32

|  |
| --- |
| **холодное копчение:** Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции дымом или коптильным ароматизатором, или дымом и коптильным ароматизатором при температуре не более 40 °С с частичным обезвоживанием до получения запаха и вкуса копченой продукции.  [ГОСТ 34884-2022, п. 80] |

33

|  |
| --- |
| **горячее копчение:** Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции дымом или коптильным ароматизатором, или дымом и коптильным ароматизатором при температуре от 80 °С до 180 °С до полной денатурации белков мышечной ткани и получения цвета, запаха и вкуса копченой продукции.  [ГОСТ 34884-2022, п. 81] |

34 **полугорячее копчение:** Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции дымом или коптильным ароматизатором, или дымом и коптильным ароматизатором при температуре от 50°С до 80 °С с частичным обезвоживанием до получения цвета, запаха и вкуса копченой продукции.

35

|  |
| --- |
| **бланширование:** Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции острым паром или в кипящей воде, солевом или уксусно-солевом растворах, нагретом растительном масле с частичным провариванием, обезвоживанием и уплотнением мышечной ткани.  [ГОСТ 34884-2022, п. 78] |

36

|  |
| --- |
| **панирование:** Процесс кулинарной обработки пищевой рыбной продукции, заключающийся в нанесении на ее поверхность панировки (муки, сухарной крошки, нарезанного пшеничного хлеба, орехов, специальной панировочной смеси).  [ГОСТ 34884-2022, п. 98] |

37

|  |
| --- |
| **обжаривание:** Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции в нагретом растительном масле или пищевом топленом животном жире с частичным обезвоживанием и уплотнением мышечной ткани с образованием корочки на поверхности.  [ГОСТ 34884-2022, п. 83] |

38

|  |
| --- |
| **подкапчивание:** Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции дымом или коптильным ароматизатором, или дымом и коптильным ароматизатором при температуре не более 40 °С для придания легкого вкуса и запаха копченой продукции.  [ГОСТ 34884-2022, п. 85] |

39 **вяление [подвяливание]:** Процесс частичного обезвоживания пищевой рыбной продукции под воздействием воздуха при регулируемых или нерегулируемых параметрах влажности, температуры и скорости движения воздуха до установленной массовой доли влаги вяленой [подвяленной] продукции.

40

|  |
| --- |
| **подсушивание:** Процесс частичного обезвоживания пищевой рыбной продукции посредством тепловой обработки нагретым воздухом или инфракрасным излучением до уплотнения поверхностного слоя продукта с образованием корочки.  [ГОСТ 34884-2022, п. 84] |

41 **тиндализация:** Процесс неоднократной пастеризации консервов с определенным интервалом времени для уничтожения вегетативных клеток бактерий, проросших из термостойких спор.

42 **эксгаустирование**: Процесс удаления воздуха из продукта, находящегося в банке перед укупориванием для частичного снижения давления внутри банки.

43 **деаэрация:** Процесс частичного удаления воздуха из банки с продуктом в аппарате перед укупоркой.

44 **фасование:** Помещение продукции в потребительскую упаковку с предварительным или одновременным дозированием продукции.

45 **укупоривание**: Закрывание потребительской упаковки после помещения в нее продукции с целью обеспечения ее сохранности и создания условий ее транспортирования, хранения и реализации.

**Группа рыбных консервов**

46 **натуральные рыбные консервы:** Пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с добавлением или без добавления к основным компонентам пряностей, в герметично укупоренной упаковке, без предварительной тепловой обработки компонентов, подвергнутая стерилизации.

Примечание– В соответствии с [1].

47 **натуральные рыбные консервы с добавлением масла:** Пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений без предварительной тепловой обработки, с добавлением растительного масла, либо свиного жира, либо жира печени, в которой массовая доля отстоя в масле не нормируется, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации.

Примечание– В соответствии с [1].

48 **рыборастительные консервы:** Рыбные консервы из подвергнутого или не подвергнутого предварительной обработке основного компонента и пищевой продукции растительного происхождения, с добавлением или без добавления пищевых добавок, заливки, соуса или растительного масла, в которых массовая доля основного компонента составляет не менее 50 процентов от массы нетто.

49 **растительнорыбные консервы:** Консервы из подвергнутых или не подвергнутых предварительной обработке рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих или водорослей, массовая доля которых составляет менее 50 процентов от массы нетто, и пищевой продукции растительного происхождения, с добавлением или без добавления пищевых добавок, заливки, соуса или растительного масла.

50 **рыбные консервы в растительном масле:** Рыбные консервы из подвергнутого предварительной обработке основного компонента, залитого растительным маслом, в которых массовая доля жидкой составной части, включая выделившуюся из основного компонента в процессе стерилизации, составляет не более 30 процентов от массы нетто.

Примечание – В случае ароматизации растительного масла могут быть использованы пряности, пряные травы и/или их экстракты, концентрированные и сухие томатопродукты, овощи, ароматизаторы, включая коптильные, натуральные или идентичные натуральным.

51 **рыбные консервы в соусе:** Рыбные консервы из подвергнутого или не подвергнутого предварительной обработке основного компонента и соуса.

Примечание – В случае необходимости устанавливают требования, позволяющие обеспечить идентификационные признаки, например по массовой доле сухих веществ для консервов в томатном соусе.

52 **рыбные консервы в заливке:** Рыбные консервы из подвергнутого или не подвергнутого предварительной обработке основного компонента и заливки.

Примечание

1. В случае необходимости устанавливают требования, позволяющие обеспечить идентификационные признаки, например по массовой доле сухих веществ.

53 **рыбные консервы в желе:** Рыбные консервы из подвергнутого или не подвергнутого предварительной обработке основного компонента и желе.

54 **рыбные консервы с животным жиром:** Рыбные консервы из подвергнутого предварительной тепловой обработке основного компонента с внесением жира животного происхождения~~.~~

55 **рыбные консервы с гарниром:-** Рыбные консервы из подвергнутого или не подвергнутого предварительной обработке основного компонента и гарнира, с добавлением или без добавления заливки, соуса или растительного масла.

56 **консервы-рагу из рыбы:** Натуральные консервы из затылочной части голов, калтычков с оставлением или без оставления грудных плавников, мяса приголовка, прихвостовых и прочих мелких кусочков рыбы с добавлением пряностей.

57 **консервы-уха:** Консервы из одного или нескольких видов рыбы, включая субпродукты, икру, молоки, печень, с добавлением или без добавления пряностей, растительных компонентов, томатных продуктов с заливкой или без заливки бульоном или солевым раствором.

Примечание− В случае необходимости устанавливают требования, позволяющие обеспечить идентификационные признаки, например, массовая доля сухих веществ в консервах-уха из рыбы должна быть не менее 17%.

58 **консервы-супы из рыбы:** Рыбные консервы из одного или нескольких видов рыбы, включая субпродукты, икру, молоки, печень, с добавлением или без добавления водных беспозвоночных, водорослей, с добавлением компонентов растительного происхождения, которые содержат бульон.

Примечание

1. В случае необходимости устанавливают требования, позволяющие обеспечить идентификационные признаки, например, массовая доля сухих веществ в консервах-супах из рыбы должна быть не менее 20% .

2 Бульон добавляется в потребительскую упаковку при изготовлении рыбных консервов или образуется в потребительской упаковке в процессе стерилизации.

59 **рыбные консервы фаршевые:** Рыбные консервы в виде однородной массы или фаршевых изделий, с добавлением или без добавления компонентов растительного или животного происхождения, пищевых добавок, заливки, соуса, растительного масла.

60 **рыбные консервы паштетные:** Рыбные консервы в виде однородной массы, представляющей собой смесь тонко измельченных компонентов пищевой продукции размером до 3 мм, с включениями или без включений измельченных пряностей, икринок.

61 **рыбные консервы «пудинг»:** Рыбные консервы в виде однородной массы, представляющей собой смесь взбитых, тонко измельченных компонентов пищевой продукции.

62 **рыбные консервы «суфле»:** Рыбные консервы в виде однородной массы, представляющей собой смесь взбитых с добавлением эмульгатора тонко измельченных компонентов пищевой продукции.

63 **консервы из водорослей:** Рыбные консервы из нашинкованных или измельченных водорослей, подвергнутых предварительной термической обработке, с добавлением или без добавления пищевых добавок, пищевой поваренной соли, сахара, растительного масла, заливки, соуса или продуктов растительного происхождения.

**Группа пресервов**

64 **пресервы из рыбы [водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей] с предварительной тепловой обработкой:** Пресервы из подвергнутого тепловой обработке основного компонента, с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарнира, залитые соусом, растительным маслом или заливкой, в плотно или герметично укупоренной потребительской упаковке.

П р и м е ч а н и е – К тепловой обработке относят: варка, обжаривание, бланширование и т.п.

65 **пресервы из копченой** **[подкопченной, провесной, подвяленной] рыбы:** Пресервы из рыбы, подвергнутой горячему или холодному способу копчения [подкапчиванию, вялению, подвяливанию], с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, залитые соусом, растительным маслом или заливкой, в плотно или герметично укупоренной потребительской упаковке.

66 **пресервы из копченых** **[подкопченных, вяленых] водных беспозвоночных:** Пресервы из водных беспозвоночных, подвергнутой горячему или холодному способу копчения [подкапчиванию, вялению], с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, залитые соусом, растительным маслом или заливкой, в плотно или герметично укупоренной потребительской упаковке.

67 **пресервы пряного посола:** Пресервы, изготовленные из рыбы, обработанной пищевой поваренной или морской солью, с добавлением пряностей, с добавлением или без добавления сахара, пищевых добавок, залитые пряно-солевой или солевой заливкой*.*

68 **пресервы специального посола:** Пресервы, изготовленные из рыбы, обработанной пищевой поваренной или морской солью, с добавлением сахара и консерванта, с добавлением или без добавления солевого раствора.

69 **пресервы в масле:** Пресервы из подвергнутого или не подвергнутого предварительной обработке основного компонента и растительного масла.

70 **пресервы в соусе [заливке, желе]:** - Пресервы из подвергнутого или не подвергнутого предварительной обработке основного компонента и соуса [заливки, желе].

71 **пресервы с гарниром:** Пресервы из подвергнутого или не подвергнутого предварительной обработке основного компонента и гарнира, с добавлением заливки, растительного масла или соуса.

72 **пресервы фаршевые:** Пресервы в виде однородной фаршевой массы или фаршевых изделий, с добавлением или без добавления соуса, заливки, растительного масла, пищевых добавок.

73 **пресервы-пасты:** Пресервы, изготовленные из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей, а также пищевых компонентов, включая пищевые добавки, в виде однородной тонкоизмельченной массы.

**Виды брака и дефекты рыбных консервов и пресервов**

74 **бомбаж консервов [пресервов] из рыбы** **[водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей]:** Дефект консервов [пресервов] из рыбы [водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей] в виде выпуклости донышка и крышки банки под воздействием образовавшихся газов, не исчезающей после надавливания.

75 **металлический привкус консервов из рыбы [водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей]:** -

76 **перезревание пресервов из рыбы** **[водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей]:** Дефект пресервов из рыбы [водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей], характеризующийся нарушением структуры мяса с ухудшением вкуса в результате гидролитического расщепления белковых веществ.

77 **посторонние примеси в консервах [пресервах] из рыбы [водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей]:** Вещества в консервах [пресервах], которые не являются производными рыбы [водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей] и присутствуют в количествах, определяемых любым методом, в том числе увеличением.

78 **птичка:** Дефект консервов и пресервов из рыбы [водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей], характеризующийся деформацией крышки или донышка банки в виде уголков у закаточного шва.

79 **скисание консервов из рыбы [водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей]:** Дефект консервов из рыбы [водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей], характеризующийся образованием кислого запаха и вкуса, изменением цвета и состояния заливки в результате жизнедеятельности термофильных микроорганизмов, без вздутия герметичной упаковки.

80 **старение консервов из рыбы** **[водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей]:** Дефект консервов из рыбы [водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей], характеризующийся снижением пищевой ценности с потерей свойственного аромата и вкуса, изменением цвета и/или структуры заливки, желе, соуса или мяса.

81 **хлопуша:** Дефект консервов из рыбы [водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей] в виде выпуклости донышка или крышки банки, исчезающей при надавливании на крышку или донышко и возникающей на донышке или крышке банки с характерным хлопающим звуком.

**Показатели качества и безопасности рыбных консервов и пресервов**

## 82 массовая доля сухих веществ: Отношение массы сухого остатка продукта к массе продукта до его высушивания.

83 **наличие паразитов (паразитарных поражений):** Наличие паразитов, скоплений паразитов или их остатков в пищевой рыбной продукции, имеющих внешний вид, цвет и размер, которые позволяют отличить их от мышечной ткани рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных при визуальном контроле и (или) с использованием других методов контроля.

Примечание– В соответствии с [1].

84 **буферность пресервов:** Показатель степени созревания пресервов, определяемый измерением буферной емкости продуктов гидролитического расщепления белковых веществ.

85 **общая кислотность:** Содержание в рыбных консервах и пресервах всех кислот и их кислых солей (в градусах или процентах кислоты), реагирующих со щелочью при титровании в присутствии фенолфталеина.

## 86 активная кислотность: Показатель качества, характеризующий концентрацию ионов водорода в рыбных консервах и пресервах, выраженный в единицах рН.

87 **фикотоксины:** Природные ядовитые вещества, продуцируемые некоторыми видами водорослей и микроводорослей и способные накапливаться в моллюсках (кроме головоногих) и внутренних органах крабов.

Примечание– В соответствии с [1].

88 **массовая доля отстоя в масле:** Показатель качества, отражающий отношение массы отстоя к массе нетто консервов, выраженное в процентах.

89 **длина кристаллов струвита**: размер беловатых полупрозрачных кристаллов фосфорно-аммонийно-магниевой соли, выраженный в мм.

Алфавитный указатель терминов

|  |  |
| --- | --- |
| **ароматизатор коптильный (коптильный препарат)** | 14 |
| **бланширование** | 35 |
| **бомбаж консервов из водных беспозвоночных** | 74 |
| **бомбаж консервов из водных млекопитающих** | 74 |
| **бомбаж консервов из водорослей** | 74 |
| **бомбаж консервов из рыбы** | 74 |
| **бомбаж пресервов из водных беспозвоночных** | 74 |
| **бомбаж пресервов из водных млекопитающих** | 74 |
| **бомбаж пресервов из водорослей** | 74 |
| **бомбаж пресервов из рыбы** | 74 |
| **бульон** | 17 |
| **буферность пресервов** | 84 |
| **вяление** | 39 |
| **газ упаковочный (модифицированная газовая среда)** | 13 |
| **гарнир** | 7 |
| **деаэрация** | 43 |
| **длина кристаллов струвита** | 89 |
| **доля отстоя в масле массовая** | 88 |
| **доля сухих веществ массовая** | 82 |
| **заливка** | 9 |
| **заливка пряно-солевая** | 26 |
| **изделия фаршевые** | 5 |
| **кислотность активная** | 86 |
| **кислотность общая** | 85 |
| **компонент (составная часть)** | 4 |
| **компонент пресервов основной** | 24 |
| **компонент рыбных консервов основной** | 16 |
| **консервы из водорослей** | 63 |
| **консервы растительнорыбные** | 49 |
| **консервы рыбные (полные рыбные консервы группы А)** | 1 |
| **консервы рыбные «пудинг»** | 61 |
| **консервы рыбные «суфле»** | 62 |
| **консервы рыбные в желе** | 53 |
| **консервы рыбные в заливке** | 52 |
| **консервы рыбные в растительном масле** | 50 |
| **консервы рыбные в соусе** | 51 |
| **консервы рыбные паштетные** | 60 |
| **консервы рыбные с гарниром** | 55 |
| **консервы рыбные с животным жиром** | 54 |
| **консервы рыбные фаршевые** | 59 |
| **консервы рыборастительные** | 48 |
| **консервы-рагу из рыбы** | 56 |
| **консервы-супы из рыбы** | 58 |
| **консервы-уха** | 57 |
| **копчение горячее** | 33 |
| **копчение полугорячее** | 34 |
| **копчение холодное** | 32 |
| **летальность (стерилизующий эффект)** | 20 |
| **маринад** | 10 |
| **маринование** | 31 |
| **наличие паразитов (паразитарных поражений)** | 83 |
| **обжаривание** | 37 |
| **обработка предварительная** | 12 |
| **отстой в масле** | 18 |
| **панирование** | 36 |
| **пастеризация** | 29 |
| **перезревание пресервов из водных беспозвоночных** | 76 |
| **перезревание пресервов из водных млекопитающих** | 76 |
| **перезревание пресервов из водорослей** | 76 |
| **перезревание пресервов из рыбы** | 76 |
| **подвяливание** | 39 |
| **подкапчивание** | 38 |
| **подсушивание** | 40 |
| **полуконсервы рыбные (полуконсервы рыбные группы Д)** | 2 |
| **посол** | 30 |
| **пресервы** | 3 |
| **пресервы в желе** | 70 |
| **пресервы в заливке** | 70 |
| **пресервы в масле** | 69 |
| **пресервы в соусе** | 70 |
| **пресервы из водных беспозвоночных с предварительной тепловой обработкой** | 64 |
| **пресервы из водных млекопитающих с предварительной тепловой обработкой** | 64 |
| **пресервы из водорослей с предварительной тепловой обработкой** | 64 |
| **пресервы из вяленых водных беспозвоночных** | 66 |
| **пресервы из копченой** **рыбы** | 65 |
| **пресервы из копченых водных беспозвоночных** | 66 |
| **пресервы из подвяленной рыбы** | 65 |
| **пресервы из подкопченной рыбы** | 65 |
| **пресервы из подкопченных водных беспозвоночных** | 66 |
| **пресервы из провесной рыбы** | 65 |
| **пресервы из рыбы с предварительной тепловой обработкой** | 64 |
| **пресервы пряного посола** | 67 |
| **пресервы с гарниром** | 71 |
| **пресервы специального посола** | 68 |
| **пресервы фаршевые** | 72 |
| **пресервы-пасты** | 73 |
| **привкус консервов из водных беспозвоночных металлический** | 75 |
| **привкус консервов из водных млекопитающих металлический** | 75 |
| **привкус консервов из водорослей металлический** | 75 |
| **привкус консервов из рыбы металлический** | 75 |
| **примеси в консервах из водных беспозвоночных посторонние** | 77 |
| **примеси в консервах из водных млекопитающих посторонние** | 77 |
| **примеси в консервах из водорослей посторонние** | 77 |
| **примеси в консервах из рыбы посторонние** | 77 |
| **примеси в пресервах из водных млекопитающих посторонние** | 77 |
| **примеси в пресервах из водорослей посторонние** | 77 |
| **примеси в пресервах из рыбы посторонние** | 77 |
| **примеси пресервах из водных беспозвоночных посторонние** | 77 |
| **птичка** | 78 |
| **раствор солевой** | 8 |
| **режим стерилизации консервов** | 22 |
| **рыбные консервы натуральные** | 46 |
| **рыбные консервы натуральные с добавлением масла** | 47 |
| **скисание консервов из водных беспозвоночных** | 79 |
| **скисание консервов из водных млекопитающих** | 79 |
| **скисание консервов из водорослей** | 79 |
| **скисание консервов из рыбы** | 79 |
| **созревание пресервов** | 27 |
| **созревание рыбных консервов** | 19 |
| **соус** | 11 |
| **старение консервов из водных беспозвоночных** | 80 |
| **старение консервов из водных млекопитающих** | 80 |
| **старение консервов из водорослей** | 80 |
| **старение консервов из рыбы** | 80 |
| **стерилизация консервов** | 28 |
| **стерильность промышленная** | 21 |
| **субпродукты рыбы** | 6 |
| **температура стерилизации эталонная** | 23 |
| **тиндализация** | 41 |
| **тузлук натуральный** | 25 |
| **укупоривание** | 45 |
| **фасование** | 44 |
| **фикотоксины** | 87 |
| **хлопуша** | 81 |
| **эксгаустирование** | 42 |
| **элемент декора** | 15 |

**Библиография**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| УДК 664.951.7:664.951.5 |  | МКС 67.120.30 01.040.67 | | |
| Ключевые слова: рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, консервы, пресервы, термины, определения | | | | |
| Руководитель организации разработчика –Директор Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО»), д.э.н. | | | Подпись Колончина К В | К.В. Колончин | |
|  | | |  |  | |
| Руководитель разработки: | | |  |  | |
|  | | |  |  | |
| Заместитель директора по научной работе Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО»), к.т.н. | | |  | А.В. Межонов | |
|  | | |  |  | |
| Исполнители:  И.о. начальника отдела технического регулирования и стандартизации  ФГБНУ «ВНИРО», к.т.н. | | | Подпись Дяченко М М | М.М. Дяченко | |
|  | | |  |  | |
| Старший научный сотрудник отдела технического регулирования и стандартизации  ФГБНУ «ВНИРО», к.т.н. | | | Подпись Поротиковой_Е_Ю_ | Е.Ю. Поротикова | |
|  | | |  |  | |
| Заведующий лабораторией теплового консервирования гидробионтов Атлантического филиала ФГБНУ «ВНИРО» («АтлантНИРО»), к.т.н. | | |  | Т.Н. Рулева | |
|  | | |  |  | |
| Заведующий лабораторией общей технологии Атлантического филиала ФГБНУ «ВНИРО» («АтлантНИРО») | | | подпись Нехамкин | Б.Л. Нехамкин | |
|  | | |  |  | |
| Ведущий инженер лаборатории стандартизации и нормирования Атлантического филиала ФГБНУ «ВНИРО» («АтлантНИРО») | | |  | И.В. Токмакова | |

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ МЕЖГОСУДАРСТВЕННОГО СТАНДАРТА ГОСТ 30054- «Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей. Термины и определения»

ОКС 67.120.30 01.040.67

1 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации от \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_ межгосударственный стандарт ГОСТ \_\_\_\_\_\_ введен в действие непосредственно в качестве национального стандарта Российской Федерации с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2 На территории Российской Федерации настоящий стандарт применяют взамен   
ГОСТ 30054-2003.

3 Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории Российской Федерации принадлежит Федеральному агентству по техническому регулированию и метрологии

4.При разработке стандарта были использованы следующие источники:

ГОСТ 34884-2022 Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли и продукция из них. Термины и определения

ОК 034-2014 (RGTC 2008). «Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности», утвержденный Приказом Росстандарта от 31.01.2014 №14-ст.

Методические указания МУК №122-5/72 от 23.10.1991 Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний.

Сборник технологических инструкций по производству консервов и пресервов из рыбы и нерыбных объектов. Том 2. – СПб.: Судостроение, 2012. – 320 с.

Сборник технологических инструкций по производству консервов и пресервов из рыбы и нерыбных объектов. Том 3. – СПб.: Судостроение, 2012. – 272 с.

Реестр ассортиментных знаков консервов, пресервов и рыбопродукции из рыбы и нерыбных объектов. – М.: Изд-во ВНИРО, 2012 – 107 с.

Мезенова О.Я., Ким И.Н. Производство копченых пищевых продуктов. – 2001. – 208 с.

Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания (одобрены Минздравом СССР № 122-5/72 23.10.1991, рекомендованы Минторгом СССР № 1-40/3805 от 11.11.1991)

Федеральный закон от 29.06.2015 «О стандартизации в Российской Федерации» № 162-ФЗ.

«Технология продуктов из гидробионтов» М., 2001, с.490.