
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
7455–
2013

КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В ЖЕЛЕ
Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2014

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0–92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом «Научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт по развитию и эксплуатации флота» (ОАО «Гипрорыбфлот») и Федеральным государственным унитарным предприятием «Атлантический научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «АтлантНИРО»)

2 ВНЕСЕН Межгосударственным техническим комитетом МТК 299 «Консервы, пресервы из рыбы и нерыбных объектов, тара, методы контроля»

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 декабря 2013 г. № 63–П)

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 декабря 2013 г. № 2432–ст межгосударственный стандарт ГОСТ 7455–2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 7455-78

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартиформ, 2014

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

КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В ЖЕЛЕ

Технические условия

Canned fish in jelly.
Specifications

Дата введения — 2015—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы из рыбы в желе (далее – консервы).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 21–94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 814–96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 908–2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1128–75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129–2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1721–85 Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723–86 Лук репчатый свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством*

ГОСТ 5981–2011 (ИСО 1361–83, ИСО 3004–1–86) Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7180–73 Огурцы соленые. Технические условия**

ГОСТ 7981–68 Масло арахисовое. Технические условия

ГОСТ 8756.0–70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию***

ГОСТ 8756.18–70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

*На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества».

**На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53972-2010 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия».

***Заменен на ГОСТ 26313-84 в части плодоовощных консервированных продуктов; ГОСТ 26671-85 в части раздела 4 в части продуктов переработки плодов и овощей, консервов мясных и мясорастительных

ГОСТ 7455–2013

ГОСТ 8807–94 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808–2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10444.1–84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 10444.7–86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и *Clostridium botulinum*

ГОСТ 10444.8–2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий *Bacillus cereus*. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С

ГОСТ 10444.11–2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12–2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 11293–89 Желатин. Технические условия

ГОСТ 11771–93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

ГОСТ 13830–97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия*

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846–2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 16280–2002 Агар пищевой. Технические условия

ГОСТ 17594–81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 23285–78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26574–85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия**

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26664–85 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26767–85 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия*

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935–86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27082–89 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения общей кислотности

ГОСТ 27166–86 Лук репчатый свежий реализуемый. Технические условия

ГОСТ 27207–87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

ГОСТ 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29047–91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29049–91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050–91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29055–91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30425–97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31744–2012 (ISO 7937:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета колоний *Clostridium perfringens*

ГОСТ 31746–2012 (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 31760–2012 Масло соевое. Технические условия

*На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51782–2001 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия».

ГОСТ 7455–2013

ГОСТ 31895–2012 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32065–2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32366–2013 Рыба мороженая. Технические условия

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Классификация

3.1 Наименования и ассортиментные знаки консервов указаны в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Гладкоголов бланшированный в желе	618
Карп в желе	Б04
Кефаль азово-черноморская в желе	329
Минога обжаренная в желе	024
Минтай бланшированный в желе	Т03
Мойва жирная обжаренная в желе	974
Муксун в желе	022
Окунь пресноводный в желе	128
Омуль в желе	021
Пелядь (сырок) в желе	018
Пыжьян в желе	023
Рыба осетровая в желе	74Д
Рыба пресноводная мелкая бланшированная в желе	401
Сайра тушка в желе	559
Сардина атлантическая в желе	П92
Сардина тихоокеанская (иваси) в желе	605
Сардинелла в желе	П91
Сельдь атлантическая в желе	П93
Сельдь тихоокеанская жирная в желе	330
Сиг в желе	017
Скумбрия атлантическая в желе	206
Скумбрия дальневосточная в желе	159

Окончание таблицы 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Скумбрия черноморская в желе	328
Ставрида океаническая в желе «Холодок»	T96
Судак в желе	593
Треска обжаренная в желе	398
Угорь речной в желе	025
Хариус в желе	41А
Чир в желе	020
Щука бланшированная в желе	402

3.2 Допускается изготавливать другой ассортимент консервов, соответствующий требованиям настоящего стандарта, при наличии ассортиментного знака и с использованием предусмотренного стандартом сырья.

4 Технические требования

4.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 Рыба, разделанная на тушку, куски, кусочки или филе, термически обработанная (бланшированная или обжаренная) или без предварительной термической обработки, должна быть уложена в банки с добавлением или без добавления овощей и пряностей и залита желирующими бульоном или заливкой.

4.2.2 Банки с продуктом должны быть герметично укупорены и стерилизованы при температуре выше 110 °С.

4.2.3 По показателям безопасности консервы должны соответствовать [1], техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.4 По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	1,2 - 2,2	По ГОСТ 27207
Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту) для консервов с добавлением уксусной или лимонной кислот, %, не более	0,6	По ГОСТ 27082
Массовая доля составных частей, %, не менее:		По ГОСТ 26664
- рыбы,	60	
в том числе для консервов из гладкоголова	50	
- желе и овощей	20	

4.2.5 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный консервам данного вида, с ароматом пряностей или добавленных овощей, без постороннего запаха
Консистенция: - рыбы - желе - костей, плавников - овощей	Нежная, сочная Плотная Мягкая Могут быть жесткие хребтовые кости у угря, жестковатые у крупных пресноводных рыб Мягкая
Состояние: - тушек, кусков, кусочков и филе - овощей - желе	Целые Может быть легкая разваренность Кусочки произвольной формы, целые Однородное, прозрачное. Может быть: - незначительное помутнение с наличием взвешенных частиц; - наличие жира на поверхности

Наименование показателя	Характеристика и норма
<p>Цвет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мяса рыбы - желе - овощей 	<p>Свойственный вареному или жареному мясу данного вида рыбы. Может быть наличие темных точек и пятен на поверхности рыбы от пряностей</p> <p>Желтый различных оттенков, кроме темного</p> <p>Свойственный вареным овощам данного вида</p>
<p>Характеристика разделки</p>	<p>Голова, внутренности, плавники, «жучки» (костные образования), хрящи, сгустки крови удалены; срезы ровные.</p> <p>У рыбы, разделанной на филе, удалены крупные реберные кости.</p> <p>У угря удалены грудные и хвостовой плавники.</p> <p>Могут быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - плавники, кроме хвостового, при длине тушки рыб не более 14 см (кроме речного ерша и окуня), у миноги, мойвы, сайры, сардины тихоокеанской (иваси), мелкой сельди; а также у сельди, скумбрии и ставриды при машинной разделке; - внутренности у миноги; - икра или молоки и остатки внутренностей у речного ерша, кефали азово-черноморской, мойвы, мелкой сельди, сайры, сардины тихоокеанской (иваси), скумбрии черноморской; а также у сардины при длине тушки не более 14 см
<p>Наличие чешуи</p> <p>Порядок укладывания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тушек и филе 	<p>Удалена.</p> <p>Могут быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - единичные чешуйки у сардинеллы, сардины; - чешуя у мойвы, скумбрии, ставриды, трески и сиговых рыб <p>Параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами, в ряду каждая рыба по отношению к соседней – головной частью к хвостовой:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тушки – наклонно брюшком к крышке и доньшку банки или плашмя; - филе – кожной стороной к доньшку банки. <p>Может быть кольцеобразное укладывание тушек мелкой рыбы</p>

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и норма
- кусков	Крупной рыбы – поперечным срезом к доньшку банки; мелкой рыбы – рядами плашмя. Может быть укладывание отдельных кусков в два ряда или плашмя
- кусочков осетровых рыб	Безрядовое
- овощей	Сверху рыбы
Количество тушек, кусков, кусочков и филе	Не нормируется. Количество прихвостовых кусков – не более половины от общего количества. Для консервов из филе – не более одного довеска
Наличие посторонних примесей	Не допускается

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Сырье, используемое для изготовления консервов, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствует:

- рыба–сырец – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба охлажденная – ГОСТ 814 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба мороженая – ГОСТ 32366 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- желатин пищевой – ГОСТ 11293;
- агар пищевой (E406) – ГОСТ 16280;
- агароид пищевой – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лук репчатый свежий – ГОСТ 1723, ГОСТ 27166;
- лук репчатый сушеный – ГОСТ 32065;
- лук репчатый резаный быстрозамороженный – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- морковь столовая свежая – ГОСТ 1721, ГОСТ 26767;
- морковь столовая сушеная – ГОСТ 32065;
- морковь столовая резаная быстрозамороженная – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

ГОСТ 7455–2013

- зелень петрушки свежая – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень петрушки сушеная – ГОСТ 32065;
- зелень петрушки быстрозамороженная – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- огурцы соленые – ГОСТ 7180;
- лист лавровый сухой – ГОСТ 17594;
- масло подсолнечное рафинированное – ГОСТ 1129;
- масло арахисовое рафинированное – ГОСТ 7981;
- масло горчичное рафинированное – ГОСТ 8807;
- масло хлопковое рафинированное – ГОСТ 1128;
- масло кукурузное рафинированное – ГОСТ 8808;
- масло соевое рафинированное – ГОСТ 31760;
- масло оливковое – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мука пшеничная хлебопекарная – ГОСТ 26574;
- кислота уксусная пищевая – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота лимонная пищевая (E330) – ГОСТ 908;
- соль поваренная пищевая – ГОСТ 13830;
- сахар-песок – ГОСТ 21 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сахар-рафинад – ГОСТ 31895;
- вода питьевая – ГОСТ 2874;
- перец душистый – ГОСТ 29045;
- перец черный – ГОСТ 29050;
- гвоздика – ГОСТ 29047;
- корица – ГОСТ 29049;
- кориандр – ГОСТ 29055;
- глутамат натрия (E621) – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Могут быть использованы:

- нестандартные по высоте кусочки осетровых рыб, получаемые при порционировании;
- масло подсолнечное нерафинированное и гидратированное высшего сорта по ГОСТ 1129.

ГОСТ 7455–2013

4.3.2 Сырье, в том числе закупаемое по импорту, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

4.4.1 Консервы маркируют в соответствии с [2] и (или) ГОСТ 11771 с указанием одного срока годности.

Маркировка должна содержать дополнительную информацию:

- товарное (или видовое) название рыбы, если оно не указано в наименовании консервов;

- массу рыбы без желе и овощей;

- надпись: «Перед употреблением охладить».

4.4.2 Транспортная маркировка – по [2], ГОСТ 11771 и ГОСТ 14192.

4.5 Упаковка

4.5.1 Консервы упаковывают по ГОСТ 11771.

4.5.2 Консервы выпускают в банках:

- металлических вместимостью не более 353 см³ по ГОСТ 5981 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- стеклянных вместимостью не более 300 см³ по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- закупаемых по импорту, указанной вместимости по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.3 Материал, используемый для изготовления банок и крышек, а также покрытия их внутренней поверхности, должен быть разрешен для контакта с пищевыми продуктами и соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 8756.0.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, диоксинов, радионуклидов, пищевых добавок проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Контроль микробиологических показателей консервов проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли», «Общая кислотность», «Массовая доля составных частей», «Наличие посторонних примесей» устанавливает изготовитель.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб – по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 31904.

Подготовка проб для определения физических и химических показателей – по ГОСТ 8756.0, токсичных элементов – по ГОСТ 26929, микробиологических анализов – по ГОСТ 26669.

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

6.2 Методы контроля физических, химических и органолептических показателей – по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664 и в соответствии с 4.2.4, токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

Содержание пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, диоксинов, радионуклидов, пищевых добавок определяют по методам, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.3. Анализ на промышленную стерильность проводят по ГОСТ 30425.

Анализ на возбудителей порчи проводят по ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15.

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте, при рекомендуемых условиях хранения.

7.2 Пакетирование – по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов – по ГОСТ 24597.

ГОСТ 7455–2013

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

7.4 Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов приведены в приложении А.

Срок годности консервов с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов

Консервы хранят в чистых хорошо вентилируемых помещениях при температуре 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 12 мес с даты изготовления.

Библиография

- [1] TP TC 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880*
- [2] TP TC 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881*
- [3] TP TC 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769*

* Действует на территории государств-членов Таможенного союза.

УДК 664.951: 006.354

МКС 67.120.30

Н23

Ключевые слова: консервы, рыба, желе, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Подписано в печать 30.04.2014. Формат 60x84¹/₈.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru