ГОСТ 12161-2006. Межгосударственный стандарт. Консервы рыборастительные в томатном соусе. Технические условия

Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии · № ГОСТ 12161-2006

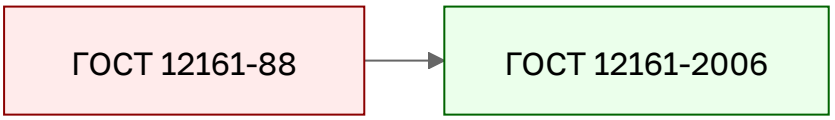
● Действующий акт

(введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2006 № 504-ст)

Примечание

Документ включен в Перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия — национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) (Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 19.07.2022 № 107). Документ включен в Перечень стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) (Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880). Документ **введен** в действие с 01.07.2008. Взамен ГОСТ 12161-88.

ИСТОРИЯ ИЗМЕНЕНИЙ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИХ АКТОВ



Введен в действие
Приказом Федерального
агентства по техническому

регулированию и метрологии от 27 декабря 2006 г. № 504-ст

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Canned fish with vegetables in tomato sauce. Specifications

ГОСТ 12161-2006

Дата введения

1 июля 2008 года

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0-92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2-97 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Порядок разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1. Разработан Федеральным государственным унитарным предприятием «Государственный ордена „Знак Почета“ научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт по развитию и эксплуатации флота» (ФГУП «Гипрорыбфлот») и Обществом с ограниченной ответственностью «Каспийский научно-исследовательский и аналитический центр рыбной промышленности» (ООО НИиАЦРП «Каспрыбтестцентр»).

2. Внесен Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии.

3. Принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 30 от 7 декабря 2006 г.).

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	AZ	Азстандарт
Армения	AM	Минторгэкономразвития
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская	RU	Федеральное агентство по техническому
Федерация Таджикистан	TJ	регулированию и метрологии Таджикстандарт
Туркменистан	TM	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины

4. Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2006 г. № 504-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 12161-2006 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2008 г.

5. Взамен ГОСТ 12161-88.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в указателе «Национальные стандарты».

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Национальные стандарты», а текст изменений — в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты».

1. Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рыборастительные консервы в томатном соусе (далее — консервы).

2. Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 22-94 Сахар-рафинад. 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 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия **<*>**

ГОСТ 1168-86 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 1721-85 Морковь столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1722-85 Свекла столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723-86 Лук репчатый свежий, заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 1724-85 Капуста белокочанная свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1725-85 Томаты свежие. Технические условия

ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством **<******>**

<*> На территории Российской Федерации действует **ГОСТ Р 52465-2005** «Масло подсолнечное. Технические условия».

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

ГОСТ 3343-89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 3858-73 Капуста квашеная. Технические условия

ГОСТ 5717.1-2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2-2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5784-60 Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 5981-88 (ИСО 1361-83, ИСО 3004.1-86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6201-68 Горох шлифованный. Технические условия

ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 6968-76 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия

ГОСТ 7180-73 Огурцы соленые. Технические условия

ГОСТ 7181-73 Томаты соленые. Технические условия

ГОСТ 7587-71 Лук репчатый сушеный. Технические условия

ГОСТ 7588-71 Морковь столовая сушеная. Технические условия

ГОСТ 7699-78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7758-75 Фасоль продовольственная. Технические условия

ГОСТ 7825-96 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 7977-87 Чеснок свежий, заготовляемый и поставляемый. 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

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 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus

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

ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

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

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

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия **<*>**

ГОСТ 13907-86 Баклажаны свежие. Технические условия

ГОСТ 13908-68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 16729-71 Чеснок сушеный. Технические условия

ГОСТ 16731-71 Белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные. Технические условия

ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические требования

ГОСТ 20057-96 Рыба океанического промысла мороженая. 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 24645-81 Паста белковая мороженая «Океан». Технические условия

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

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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 **<***>**

<*> 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».

<***> На территории Российской Федерации действует **ГОСТ Р 51782-2001** «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети».

ГОСТ 26808-86 Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ

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. Метод определения общей кислотности

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

ГОСТ 28674-90 Горох. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29046-91 Пряности. Имбирь. Технические условия

ГОСТ 29047-91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29048-91 Пряности. Мускатный орех. 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. Методы определения промышленной стерильности

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

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (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. Наименование и ассортиментные знаки консервов указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Белуга обжаренная в томатном соусе «Южнобережная»	656
Бычки разделанные с баклажанами в томатном соусе	617
Бычки разделанные с бобово-овощным гарниром в томатном соусе	582
Бычки разделанные с овощным гарниром в томатном соусе	342
Бычки разделанные обжаренные с фасолью в остром томатном соусе	399
Голубцы рыбные в томатном соусе	326
Дольки из рыбного фарша в томатном соусе	П83
Карп бланшированный с овощным гарниром в томатном соусе	Н83
Кефаль обжаренная в томатном соусе «Южнобережная»	657
Килька разделанная обжаренная с баклажанами в томатном соусе	788
Килька разделанная с овощным гарниром в томатном соусе	510
Килька разделанная с фасолью в томатном соусе	796
Килька разделанная с фасолью и морковью в томатном соусе	797
Котлеты рыбные с овощным гарниром в томатном соусе	429
Котлеты рыбоовощные в томатном соусе	263
Лещ с овощным гарниром в томатном соусе	04Д
Мойва жирная с овощным гарниром в томатном соусе	504

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Налим с крупяным гарниром в томатном соусе	А39
Нототения с морковью в томатном соусе	818
Нототения с овощным гарниром в томатном соусе	816
Окунь пресноводный с овощным гарниром в томатном соусе	508
Перец фаршированный рыбой в томатно-овощном соусе	669
Перец фаршированный рыбой и овощами в томатном соусе	566
Путассу обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе	939
Рыба пресноводная мелкая (частик мелкий) с овощным гарниром в томатном соусе	369
Ряпушка европейская с овощным гарниром в томатном соусе	516
Сазан с овощным гарниром в томатном соусе	594
Сайда с морковью в томатном соусе	967
Салака обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе	354
Салака с овощным гарниром в томатном соусе	237
Сардина атлантическая бланшированная с овощным гарниром в томатном соусе	735
Сардина атлантическая с луковым гарниром в томатном соусе	646
Сардина атлантическая с овощным гарниром в томатном соусе	708
Сельдь атлантическая с овощным гарниром в томатном соусе	541
Сельдь атлантическая с фасолью в томатном соусе	531
Сельдь каспийская с овощным гарниром в томатном соусе	591
Сквама обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе	910
Скумбрия атлантическая бланшированная с овощным гарниром в томатном соусе	563
Скумбрия атлантическая обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе	802

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Скумбрия атлантическая обжаренная с фасолью в томатном соусе	885
Скумбрия атлантическая с овощным гарниром в томатном соусе	233
Скумбрия атлантическая с рисом в томатном соусе	562
Скумбрия атлантическая со сладким перцем, морковью и луком в томатном соусе	560
Солянка из ставриды океанической по-грузински	798
Солянка из ставриды черноморской по-грузински	799
Сом океанический с овощным гарниром в томатном соусе	635
Ставрида океаническая с квашеной капустой в томатном соусе	31Д
Ставрида океаническая с овощным гарниром в остром томатном соусе	264
Ставрида океаническая с овощным гарниром в томатном соусе	236
Ставрида океаническая с рисом в томатном соусе	561
Ставрида океаническая с фасолью в томатном соусе	215
Ставрида океаническая со сладким перцем, морковью и луком в томатном соусе	556
Ставрида океаническая бланшированная с овощным гарниром в томатном соусе	576
Ставрида океаническая обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе	544
Ставрида черноморская тушка обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе	554
Ставрида черноморская тушка обжаренная с фасолью в томатном соусе	608
Судак с овощным гарниром в томатном соусе	03Д
Тефтели бланшированные из океанической рыбы в томатном соусе	724
Тефтели из океанических рыб в томатном соусе	266

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Тефтели из разделанной кильки в томатном соусе	660
Тефтели из разделанной рыбы в томатном соусе	875
Тефтели из пресноводных (частиковых) рыб в томатном соусе	382
Тефтели рыбные с овощным гарниром в томатном соусе	349
Толстолобик обжаренный с овощным гарниром в томатном соусе	Т31
Толстолобик с рисом в томатном соусе	83Д
Томаты фаршированные рыбой	787
Треска с овощным гарниром в томатном соусе	547
Тресочка полярная с овощным гарниром в томатном соусе	863
Фрикадельки из океанических рыб в томатном соусе	578
Фрикадельки из океанических рыб с овощным гарниром в томатном соусе	966
Фрикадельки из сиговых рыб в томатном соусе	А32
Фрикадельки из сиговых рыб с овощным гарниром в томатном соусе	620
Фрикадельки из пресноводных (частиковых) рыб в томатном соусе	А31
Фрикадельки из пресноводных (частиковых) рыб с овощным гарниром в томатном соусе	405
Фрикадельки рыбные с овощным гарниром в томатном соусе	442
Хамса тушка бланшированная с овощным гарниром в томатном соусе	496
Хек бланшированный с овощным гарниром в томатном соусе	205
Чехонь с овощным гарниром в томатном соусе	417
Щука с крупяным гарниром в томатном соусе	А40
Язь с крупяным гарниром в томатном соусе	А41

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

4. Технические требования

4.1. Консервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1. Тушки или куски рыбы, фаршевые изделия, фаршированные овощи или гарнир в сыром виде или термически обработанные должны быть уложены в банки и залиты томатным соусом.

4.2.2. Банки с продуктом должны быть герметично укупорены и стерилизованы при температуре выше 100 °С.

4.2.3. По показателям безопасности консервы должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам или техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	1,0 — 2,0	По ГОСТ 27207
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	25,0	По ГОСТ 26808
Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту), %	0,2 — 0,6	По ГОСТ 27082
	Массовая доля составных частей в консервах, %:	
с добавлением гарнира:		

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
- рыбы и фаршевых изделий, не менее	50	
- гарнира, не более	30	
- томатного соуса без добавления гарнира:	10 — 20	
- фаршированных овощей, не менее	70	
- томатного соуса, не менее	10	
- фаршевых изделий, не менее	70	
в том числе рыбы, не менее	50	
- томатного соуса, не менее	10	

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

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха
Консистенция:	
- рыбы	Сочная, нежная или плотная Может быть суховатая для тресковых рыб и ставриды
- фаршевых изделий и фаршированных овощей	Сочная, плотная
- бобовых, круп, овощей	Мягкая. Может быть плотная

Наименование показателя	Характеристика и норма
- костей, плавников и костных образований	Мягкая
	(«жучек»)
Состояние:	
- рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей	Куски и тушки рыб, фаршевые изделия целые, фаршированные овощи при выкладывании из банки должны сохранять свою форму. Фаршевые изделия правильной формы:
	котлеты, тефтели, фрикадельки — овальные, шарообразные или цилиндрические; дольки — в форме неполного цилиндра с сектором в основании. Голубцы аккуратно завернутые. Крупа в фарше без комков, компоненты равномерно перемешаны. Может быть:
- бобовых, круп и овощей	- легкая разваренность рыбы; — лопнувшее брюшко у тушек рыб; — разламывание отдельных кусков или тушек рыб, а также фаршевых изделий при выкладывании их из банки; — незначительные отклонения от правильной формы у фаршевых изделий; — незначительные разрывы у фаршированных овощей Бобовые и крупы целые; крупа без комков; овощи нарезаны кусочками различной формы. Могут быть:
- томатного соуса	- незначительная разваренность; — горох с разделенными семядолями Однородный, без отстоя водянистой части
Цвет томатного соуса	От оранжево-красного до светлокоричневого
Характеристика разделки	Голова, внутренности, плавники, «жучки», черная пленка удалены; сгустки крови зачищены, срезы ровные. Могут быть: — плавники, включая хвостовой, при длине тушки рыб не более 10 см; — плавники, кроме хвостового, у рыбы при длине тушки от 10 до 14 см, а также у путассу, сельди, скумбрии, ставриды и хека; — икра или молоки у салаки, ряпушки европейской, сардины, а также рыбы при длине тушки не более 14 см; — незначительные остатки черной пленки в кусках путассу, толстолобика, хека и тушках рыб при разделке рыбы без разрезания брюшка; — остатки внутренностей в отдельных кусках и тушках рыб, а также у ряпушки европейской при разделке ее на тушку без разрезания брюшка; — срезанная нижняя часть брюшка у бычка, сельди

Наименование показателя	Характеристика и норма
Наличие чешуи	Удалена. Может быть: — отдельные чешуйки у толстолобика (при длине рыбы более 30 см), сардины; — чешуя у толстолобика (при длине рыбы не более 30 см), мойвы, ряпушки европейской, скумбрии, ставриды, сельдевых, тресковых рыб и хека
Количество:	
- кусков, тушек рыб	Не нормируется
- фаршевых изделий и фаршированных овощей	Не менее двух, долек — не более восьми
Порядок укладывания:	
- рыбы	Куски уложены поперечным срезом к донышку банки или плашмя; тушки — параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами. Может быть:
- фаршевых изделий и фаршированных овощей	- укладывание отдельных кусков рыбы в два ряда или плашмя; — безрядовое укладывание тушек рыбы, а также наличие отдельных кусочков рыб В один или несколько рядов; дольки — вертикально.
- гарнира	Произвольно, в зависимости от формы банки и размеров укладываемых в банку кусков, тушек рыб или фаршевых изделий
Наличие посторонних примесей	Не допускается

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1. Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют:

- рыба-сырец — нормативным документам;
- рыба охлажденная - **ГОСТ 814** и нормативным документам;
- рыба мороженая - **ГОСТ 1168**, **ГОСТ 20057** и нормативным документам;
- фарш рыбный пищевой мороженый — нормативным документам;

- фарш кальмара пищевой — нормативным документам;
- икра, молоки, печень рыбные охлажденные и мороженые — нормативным документам;
- паста белковая мороженая «Океан» - **ГОСТ 24645**;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- масло хлопковое рафинированное - **ГОСТ 1128**;
- масло подсолнечное высокоолеиновое — нормативным документам;
- масло подсолнечное рафинированное - **ГОСТ 1129**;
- масло кукурузное рафинированное - **ГОСТ 8808**;
- масло арахисовое рафинированное - **ГОСТ 7981**;
- масло горчичное - **ГОСТ 8807**;
- масло соевое рафинированное - **ГОСТ 7825**;
- масло оливковое — нормативным документам;
- сахар-песок - **ГОСТ 21**;
- сахар-рафинад - **ГОСТ 22**;
- вода питьевая — ГОСТ 2874;
- крупа перловая - **ГОСТ 5784**;
- крупа рисовая - **ГОСТ 6292**;
- фасоль - **ГОСТ 7758**;
- горох - **ГОСТ 28674**;
- горох шелушенный (лущеный) - **ГОСТ 6201**;
- морковь столовая свежая - **ГОСТ 1721**, ГОСТ 26767;
- морковь столовая сушеная — ГОСТ 7588;
- свекла столовая свежая - **ГОСТ 1722**;
- лук репчатый свежий - **ГОСТ 1723** и нормативным документам;
- лук репчатый сушеный - **ГОСТ 7587**;
- чеснок свежий - **ГОСТ 7977**;
- чеснок сушеный — ГОСТ 16729;
- перец сладкий свежий - **ГОСТ 13908**;
- баклажаны свежие - **ГОСТ 13907**;

- огурцы соленые - **ГОСТ 7180**;
- помидоры свежие - **ГОСТ 1725**;
- помидоры соленые - **ГОСТ 7181**;
- капуста свежая - **ГОСТ 1724**;
- капуста квашеная - **ГОСТ 3858**;
- мука пшеничная хлебопекарная - **ГОСТ 26574**;
- крахмал картофельный - **ГОСТ 7699**;
- лист лавровый сухой - **ГОСТ 17594**;
- паста томатная, пюре томатное - **ГОСТ 3343**;
- кислота уксусная пищевая - **ГОСТ 6968** и нормативным документам;
- кислота лимонная моногидрат пищевая - **ГОСТ 908**;
- корень пастернака сушеный — ГОСТ 16731;
- корень пастернака свежий — нормативным документам;
- кориандр - **ГОСТ 29055**;
- перец душистый - **ГОСТ 29045**;
- перец черный и белый - **ГОСТ 29050**;
- гвоздика - **ГОСТ 29047**;
- имбирь - **ГОСТ 29046**;
- орех мускатный - **ГОСТ 29048**;
- зелень укропа свежая — нормативным документам;
- зелень петрушки свежая — нормативным документам;
- перец стручковый горький — нормативным документам;
- масло укропное — нормативным документам.

Могут быть использованы:

- рыба с механическими повреждениями по качеству сырья не ниже первого сорта при условии удаления поврежденных частей;
- масло подсолнечное нерафинированное и гидратированное высшего сорта по **ГОСТ 1129**;
- масло арахисовое нерафинированное высшего сорта по **ГОСТ 7981**;
- мука пшеничная второго сорта по **ГОСТ 26574**.

4.3.2. Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам или техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, или должны быть разрешены к применению органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

4.4 Маркировка

4.4.1 Консервы маркируют по **ГОСТ 11771**.
4.4.2. Транспортная маркировка — по **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 куб. см по **ГОСТ 5981** и нормативным и техническим документам;
- стеклянных вместимостью не более 500 куб. см по **ГОСТ 5717.1**, **ГОСТ 5717.2** и нормативным и техническим документам;
- импортных указанной вместимости.

4.5.3. Банки должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы для контакта с пищевыми продуктами.

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

5. Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

5.2. Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

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

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

6. Методы контроля

6.1. Методы отбора проб — по **ГОСТ 8756.0**, **ГОСТ 26668**.

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, радионуклидов определяют по методам, утвержденным органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

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 в аттестованных для проведения этих исследований лабораториях по **ГОСТ 10444.2**, **ГОСТ 10444.7**, **ГОСТ 10444.8**, **ГОСТ 10444.9**.

7. Транспортирование и хранение

7.1. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида при температуре от 0 °С до 30 °С.

7.2. Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

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

6 — из хека бланшированного с овощным гарниром в томатном соусе (в жестяной банке);

из остальных рыб:

18 — в жестяных банках;

24 — в алюминиевых и стеклянных банках.