

**СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 12250-2023 Консервы рыбные с растительными гарнирами и маслом.**

ГОСТ 12250-2023

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ**

**КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ С РАСТИТЕЛЬНЫМИ ГАРНИРАМИ И МАСЛОМ**

**Технические условия**

**Canned fish with vegetable garnishes and oil. Specifications**

МКС 67.120.30

Дата введения 2024-05-01  
с правом досрочного применения

**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 ПОДГОТОВЛЕН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением "Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии" (ФГБНУ "ВНИРО") и Волжско-Каспийским филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения "Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии" [Волжско-Каспийский филиал ФГБНУ "ВНИРО" ("КаспНИРХ")]

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 28 февраля 2023 г. N 159-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по <a href="#">МК (ИСО 3166) 004-97</a>	Код страны по <a href="#">МК (ИСО 3166) 004-97</a>	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	ЗАО "Национальный орган по стандартизации и метрологии" Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 21 июня 2023 г. N 424-ст](#) межгосударственный стандарт ГОСТ 12250-2023 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 мая 2024 г. с правом досрочного применения

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения [ГОСТ Р 57191-2016\\*](#)

\* [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 21 июня 2023 г. N 424-ст ГОСТ Р 57191-2016](#) отменен с 1 мая 2024 г.

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.*

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

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рыбные консервы с растительными гарнирами и маслом (далее - консервы).

Ассортимент консервов приведен в приложении А.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

[ГОСТ 276](#) Крупа пшеничная (Полтавская, "Артек"). Технические условия

[ГОСТ 814](#) Рыба охлажденная. Технические условия

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

[ГОСТ 1128](#) Масло хлопковое. Технические условия

[ГОСТ 1129](#) Масло подсолнечное. Технические условия

[ГОСТ 1721](#) Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия

[ГОСТ 1723](#) Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

[ГОСТ 1725](#) Томаты свежие для промышленной переработки. Технические условия

[ГОСТ 2874](#) Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup>В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 51232-98](#) "Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества".

[ГОСТ 3343](#) Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

[ГОСТ 3948](#) Филе рыбы мороженое. Технические условия

[ГОСТ ISO 5492](#) Органолептический анализ. Словарь

[ГОСТ 5550](#) Крупа гречневая. Технические условия

[ГОСТ 5717.1](#) Упаковка стеклянная. Банки и бутылки для консервированной пищевой продукции.

Общие технические условия

[ГОСТ 5717.2](#) Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

[ГОСТ 5784](#) Крупа ячменная. Технические условия

[ГОСТ 5981](#) Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

[ГОСТ 6014](#) Картофель свежий для переработки. Технические условия

[ГОСТ 6201](#) Горох шлифованный. Технические условия

[ГОСТ 6292](#) Крупа рисовая. Технические условия

[ГОСТ 7022](#) Крупа манная. Технические условия

[ГОСТ 7176](#) Картофель продовольственный. Технические условия

[ГОСТ ISO 7218](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

[ГОСТ 7631](#) Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

[ГОСТ 7758](#) Фасоль продовольственная. Технические условия

[ГОСТ 7977](#) Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия

[ГОСТ 7981](#) Масло арахисовое. Технические условия

[ГОСТ 8756.0](#) Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

[ГОСТ 8756.18](#) Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки

[ГОСТ 8807](#) Масло горчичное. Технические условия

[ГОСТ 8808](#) Масло кукурузное. Технические условия

[ГОСТ 10444.1](#) Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

[ГОСТ 10444.7](#) Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

botulinum

[ГОСТ 10444.8](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий *Bacillus cereus*. Метод подсчета колоний при температуре 30°C

[ГОСТ 10444.9](#) Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens*

[ГОСТ 10444.11](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

[ГОСТ 10444.12](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

[ГОСТ 10444.15](#) Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

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

[ГОСТ 11771](#) Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

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

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

[ГОСТ 13830](#) Соль поваренная пищевая. Общие технические условия<sup>1)</sup>

---

<sup>1)</sup>В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 51574-2018](#) "Соль пищевая. Общие технические условия".

[ГОСТ 13908](#) Перец сладкий свежий. Технические условия

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

[ГОСТ 14192](#) Маркировка грузов

[ГОСТ 15846](#) Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

[ГОСТ 17594](#) Лист лавровый сухой. Технические условия

[ГОСТ 17661](#) Макрель, марлин, меч-рыба, парусник и тунец мороженые. Технические условия

[ГОСТ ISO/TS 17728](#) Микробиология пищевой цепи. Методы отбора проб пищевой продукции и кормов для микробиологического анализа

[ГОСТ 23285](#) Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

[ГОСТ 24597](#) Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

[ГОСТ 26574](#) Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

[ГОСТ 26663](#) Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования.

Общие технические требования

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

[ГОСТ 26669](#) Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

[ГОСТ 26670](#) Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

[ГОСТ 26927](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

[ГОСТ 26929](#) Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

[ГОСТ 26930](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

[ГОСТ 26932](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

[ГОСТ 26933](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

[ГОСТ 26935](#) Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

[ГОСТ 27207](#) Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

соли

[ГОСТ 28402](#) Сухари панировочные. Общие технические условия

[ГОСТ 28432](#) Картофель сушеный. Технические условия

[ГОСТ 29050](#) Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

[ГОСТ 30054](#) Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения

[ГОСТ 30178](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

---

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[ГОСТ 30425](#) Консервы. Метод определения промышленной стерильности  
[ГОСТ 30538](#) Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом  
[ГОСТ 31463](#) Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия  
[ГОСТ 31491](#) Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия  
[ГОСТ 31628](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка  
[ГОСТ 31671](#) (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении  
[ГОСТ 31744](#) (ISO 7937:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета колоний *Clostridium perfringens*  
[ГОСТ 31746](#) (ISO 6888-1:1999; ISO 6888-2:1999; ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*  
[ГОСТ 31760](#) Масло соевое. Технические условия  
[ГОСТ 31789](#) Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Количественное определение содержания биогенных аминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии  
[ГОСТ 31791](#) Эфирные масла и цветочно-травянистое эфиромасличное сырье. Технические условия  
[ГОСТ 31792](#) Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксиноподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом  
[ГОСТ 31904](#) Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний  
[ГОСТ 31983](#) Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов  
[ГОСТ 32004](#) Рыба мелкая охлажденная. Технические условия  
[ГОСТ 32065](#) Овощи сушеные. Общие технические условия  
[ГОСТ 32097](#) Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия  
[ГОСТ 32130](#) Банки стеклянные для пищевых продуктов рыбной промышленности. Технические условия  
[ГОСТ 32161](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137  
[ГОСТ 32163](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90  
[ГОСТ 32164](#) Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137  
[ГОСТ 32284](#) (UNECE STANDARD FFV-10:2010) Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия  
[ГОСТ 32366](#) Рыба мороженая. Технические условия  
[ГОСТ 32744](#) Рыба мелкая мороженая. Технические условия  
[ГОСТ 32856](#) Укроп свежий. Технические условия  
[ГОСТ 32910](#) Сельдь мороженая. Технические условия  
[ГОСТ 33222](#) Сахар белый. Технические условия  
[ГОСТ 33562](#) (UNECE STANDARD FFV-18:2011) Чеснок свежий. Технические условия  
[ГОСТ 33629](#) Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия  
[ГОСТ 33824](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)  
[ГОСТ 33931](#) Горох овощной свежий. Технические условия  
[ГОСТ 34112](#) Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия  
[ГОСТ 34150](#) Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных микроорганизмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа  
[ГОСТ 34220](#) Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия  
[ГОСТ 34255](#) Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия  
[ГОСТ 34269](#) Перец стручковый острый свежий. Технические условия  
[ГОСТ 34306](#) Лук репчатый свежий. Технические условия  
[ГОСТ 34325](#) Перец сладкий свежий. Технические условия  
[ГОСТ 34427](#) Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии на основе эффекта Зеемана  
[ГОСТ 34449](#) Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки.

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Определение массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения

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

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [\[1\]-\[4\]](#), [ГОСТ 30054](#), [ГОСТ ISO 5492](#), а также следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 рыбные консервы с гарниром и маслом** (canned fish with vegetable garnishes and oil): Рыбные консервы из подвергнутого или не подвергнутого предварительной тепловой обработке основного компонента с добавлением гарнира и растительного масла.

**3.2 фаршевые изделия** (minced fish products): Изделия, полученные путем формирования фарша из рыбы, с добавлением или без добавления пищевых добавок и/или компонентов растительного происхождения.

**3.3 гарнир** (garnishes): Один или несколько компонентов растительного происхождения с добавлением или без добавления пищевых добавок, вносимые в потребительскую упаковку при изготовлении рыбных консервов.

### 4 Классификация

В зависимости от особенностей технологии изготовления консервы подразделяют на следующие группы из:

- рыбы без предварительной тепловой обработки;
- рыбы с предварительной тепловой обработкой;
- фаршевых изделий с предварительной тепловой обработкой.

### 5 Технические требования

**5.1** Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям и рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением требований [\[1\]](#), [\[2\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

#### 5.2 Характеристики

**5.2.1** Рыба, разделанная на тушку, спинку, филе, кусок филе, рубленые кусочки с предварительной тепловой обработкой или без нее или фаршевые изделия с предварительной тепловой обработкой должны быть уложены в банки с добавлением растительных и других пищевых компонентов, предусмотренных рецептурой, и залиты растительным маслом.

Крупы в качестве гарнира в консервах из салаки, сайры, тюльки, кильки, хамсы и мойвы не применяют. При изготовлении консервов из каспийской кильки допускается применять рис или перловую крупу.

**5.2.2** Банки с продуктом должны быть герметично укупорены и стерилизованы по режиму, обеспечивающему соответствие консервов требованиям микробиологической безопасности, установленным в [\[1\]](#).

**5.2.3** Разделка рыбы должна соответствовать требованиям 5.2.3.1-5.2.3.5.

**5.2.3.1** Тушка - рыба, у которой удалены чешуя, "жучки" (костные образования), голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки (с разрезанием или без разрезания брюшка), черная пленка (при наличии); плавники; сгустки крови и почки зачищены, срезы ровные.

Допускаются:

- чешуя у барабули, мойвы, скумбрии, ставриды; толстолобика длиной не более 30 см, у сельдевых и тресковых рыб;
- отдельные чешуйки у сардинеллы, сардины; толстолобика длиной свыше 30 см;
- плавники (включая хвостовой) у рыбы при длине тушки не более 10 см;
- плавники (кроме хвостового) у рыбы при длине тушки не более 14 см, у сельди, скумбрии, ставриды и хека;

- икра или молоки, остатки внутренностей у рыбы при длине тушки не более 14 см.

Допускается срезать нижнюю часть брюшка у бычка и сельди.

5.2.3.2 Спинка - рыба, у которой срезана брюшная часть, удалены голова с плечевыми костями и анальный плавник с прилегающим к нему мясом. У спинки минтая брюшная часть удалена срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника. Срезы ровные. Минтай свыше 30 см разделяют только на спинку.

5.2.3.3 Филе - рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые и крупные реберные кости, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка (при наличии), сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены. Допускается удаление кожи и темного мяса у тунцов.

5.2.3.4 Кусок филе - филе, разрезанное поперек прямым срезом на части определенной толщины. Допускаются косые срезы в отдельных кусках филе.

5.2.3.5 Рубленые кусочки - кусочки тушки рыбы рубленые, произвольной формы.

5.2.3.6 Допускаются другие виды разделки рыбы при условии их надлежащего описания на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса; легкая острота в консервах, изготовленных с использованием острого перца
Запах	Свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха, с ароматом пряностей и внесенных компонентов
Консистенция:	Нежная, сочная, плотная
- рыбы	Допускается суховатая для скумбрии, ставриды и тресковых рыб
- фаршевых изделий	Сочная, плотная, свойственная консервам данного вида
- круп, овощей, бобовых	Мягкая. Допускается плотная для бобовых и перловой крупы
- костей, плавников и костных образований ("жучек")	Мягкая. Допускается жестковатая у позвоночных и реберных костей крупных пресноводных рыб
Состояние:	
- рыбы	Тушки, спинки, филе, куски, куски спинки, рубленые кусочки при выкладывании из банки сохраняют свою форму.  Допускается легкая разваренность рыбы, лопнувшее брюшко у тушек рыб, разламывание отдельных тушек, спинок, филе, кусков, рубленых кусочков при их выкладывании из банки
- фаршевых изделий	Целые, правильной формы (овальные, круглые или цилиндрические), одинаковые по размеру, при выкладывании из банки сохраняют свою форму;  компоненты в фарше равномерно распределены по всему объему изделия.  Допускаются незначительные отклонения от правильной формы:

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

<p>- кожных покровов</p> <p>- гарнира</p>	<p>надламывание отдельных изделий при их выкладывании из банки</p> <p>Частичное нарушение кожного покрова у кусков, кусочков, тушек или филе рыб. Допускается частичное припекание кожи и мяса к внутренней поверхности банки</p> <p>Овощи нарезаны кусочками различной формы, нашинкованы или измельчены. Допускается незначительная разваренность.</p> <p>Бобовые и крупы целые; горох, фасоль и крупа без комков.</p> <p>Допускаются легкая разваренность, горох с разделенными семядолями</p>
<p>Количество в банке:</p> <p>- рыбы, тушек, спинок, филе, кусков, кусков спинки, рубленых кусочков</p> <p>- фаршевых изделий</p>	<p>Не нормируется</p> <p>Не менее двух</p>
<p>Порядок укладки:</p> <p>- рыбы</p> <p>- фаршевых изделий</p> <p>- гарнира</p>	<p>Куски рыбы, куски спинки, куски филе или целое филе уложены поперечным срезом к доньшку банки или плашмя; тушки - параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами, или безрядовым укладыванием, или кольцеобразно. Рубленые кусочки уложены насыпью с разравниванием</p> <p>Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- укладывание отдельных кусков рыбы в два ряда или плашмя;</li> <li>- наличие отдельных кусочков рыб при безрядовом укладывании тушек рыб.</li> </ul> <p>На ребро или плашмя в один или несколько рядов в зависимости от высоты банки</p> <p>Произвольно, в зависимости от формы банки и размеров укладываемых в банку кусков, тушек рыбы, кусков спинки, кусков филе рыб или фаршевых изделий</p>
<p>Наличие посторонних примесей</p>	<p>Не допускается</p>

5.2.5 По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %	1,0-2,0
Массовая доля составных частей, %:	

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

в консервах:	
- рыбы, не менее	50,0
- гарнира, не более	30,0
- масла, не более	20,0
в консервах из фаршевых изделий:	
- фаршевых изделий, не менее	77,0
в том числе рыбы, не менее	50,0
- гарнира, не более	8,0
- масла, не более	15,0

5.2.6 По показателям безопасности консервы должны соответствовать требованиям технических регламентов [\[1\]-\[3\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

### 5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, используемое для изготовления консервов, должно быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- рыба-сырец (свежая) - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба охлажденная - [ГОСТ 814](#), [ГОСТ 32004](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба мороженая - [ГОСТ 17661](#), [ГОСТ 32366](#), [ГОСТ 32744](#), [ГОСТ 32910](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- филе рыбы мороженое - [ГОСТ 3948](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- фарш рыбный пищевой мороженый - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая - [ГОСТ 2874](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая - [ГОСТ 13830](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сахар - [ГОСТ 33222](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота уксусная пищевая, уксус спиртовой пищевой - [ГОСТ 32097](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло хлопковое рафинированное - [ГОСТ 1128](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло подсолнечное рафинированное - [ГОСТ 1129](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло соевое рафинированное - [ГОСТ 31760](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло арахисовое рафинированное - [ГОСТ 7981](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло горчичное - [ГОСТ 8807](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло кукурузное рафинированное - [ГОСТ 8808](#) или нормативным документам, действующим

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.



на территории государства, принявшего стандарт;

- масло подсолнечное высокоолеиновое - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло оливковое - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мука пшеничная хлебопекарная - [ГОСТ 26574](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мука пшеничная высшего сорта - [ГОСТ 31463](#), [ГОСТ 31491](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- крупа пшеничная "Полтавская" - [ГОСТ 276](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- крупа гречневая - [ГОСТ 5550](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- крупа перловая - [ГОСТ 5784](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- крупа рисовая - [ГОСТ 6292](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- крупа манная - [ГОСТ 7022](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сухари панировочные - [ГОСТ 28402](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- фасоль - [ГОСТ 7758](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- горох свежий - [ГОСТ 33931](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- горох шлифованный - [ГОСТ 6201](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- горошек зеленый сушеный - [ГОСТ 32065](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- горошек зеленый консервированный - [ГОСТ 34112](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- горошек зеленый мороженный - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- картофель свежий - [ГОСТ 6014](#), [ГОСТ 7176](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- картофель сушеный - [ГОСТ 28432](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лук репчатый свежий - [ГОСТ 1723](#), [ГОСТ 34306](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лук репчатый сушеный - [ГОСТ 32065](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лук репчатый жареный пюре, лук обжаренный - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лук репчатый шинкованный полуфабрикат - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- морковь столовая свежая - [ГОСТ 1721](#), [ГОСТ 32284](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- морковь столовая сушеная - [ГОСТ 32065](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- морковь резаная быстрозамороженная - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- морковь столовая обжаренная - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- морковь столовая резаная быстрозамороженная - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- перец сладкий свежий - [ГОСТ 13908](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- перец сладкий целый или очищенный быстрозамороженный - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- перец стручковый острый свежий - [ГОСТ 34269](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- перец красный сладкий свежий - [ГОСТ 34325](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- перец красный сладкий быстрозамороженный - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- полуфабрикаты овощные для промышленного использования - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- томаты свежие - [ГОСТ 1725](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- чеснок свежий - [ГОСТ 7977](#), [ГОСТ 33562](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- чеснок сушеный - [ГОСТ 32065](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- паста томатная, пюре томатное - [ГОСТ 3343](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- порошок горчицы - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень петрушки свежая - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень петрушки сушеная - [ГОСТ 32065](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень укропа свежая - [ГОСТ 32856](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень укропа соленая - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень укропа сушеная - [ГОСТ 32065](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- огурцы соленые - [ГОСТ 34220](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- молоко коровье обезжиренное сухое - [ГОСТ 33629](#), 34255 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лист лавровый сухой - [ГОСТ 17594](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- перец душистый - [ГОСТ ISO 973](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- перец черный и белый - [ГОСТ 29050](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- экстракты пряностей - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- эфирные масла пряностей - [ГОСТ 31791](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использовать:

- рыбу с механическими повреждениями по качеству сырья не ниже первого сорта при условии удаления поврежденных частей;
- масло подсолнечное нерафинированное высшего сорта по [ГОСТ 1129](#);
- масло арахисовое нерафинированное высшего сорта по [ГОСТ 7981](#);
- муку пшеничную хлебопекарную второго сорта по [ГОСТ 26574](#).

5.3.2 Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [\[1\]-\[4\]](#) или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

#### 5.4 Маркировка

5.4.1 Консервы маркируют в соответствии с [\[1\]](#), [\[5\]](#), [ГОСТ 11771](#) или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Дополнительно на этикетке или литографии указывают информацию:

- "произведено из мороженого сырья" в случае, если консервы изготовлены с использованием мороженой пищевой рыбной продукции;
- "изготовлено из объектов аквакультуры" - для консервов, изготовленных из объектов, выращенных в контролируемых условиях и являющихся объектами аквакультуры.

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки - по [\[5\]](#), [ГОСТ 11771](#), [ГОСТ 14192](#) или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.3 Маркирование консервов, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с [ГОСТ 15846](#).

## 5.5 Упаковка

5.5.1 Консервы упаковывают по [ГОСТ 11771](#) и выпускают в банках:

- металлических - по [ГОСТ 5981](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, вместимостью не более 353 см<sup>3</sup>;
- стеклянных - по [ГОСТ 5717.1](#), [ГОСТ 5717.2](#), [ГОСТ 32130](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, вместимостью не более 500 см<sup>3</sup>;
- из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом, - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, вместимостью не более 520 см<sup>3</sup>.

5.5.2 Пределы допускаемых отрицательных и положительных отклонений массы нетто продукта в банке от номинального значения должны соответствовать требованиям [ГОСТ 11771](#).

5.5.3 В каждой единице транспортной упаковки должны быть консервы одного наименования, в банках одного типа и одной вместимости, одной даты изготовления.

5.5.4 Упаковка и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям [\[6\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

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

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки - по [ГОСТ 8756.0](#).

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

6.3 Порядок и периодичность контроля физических, химических, микробиологических показателей, а также содержания токсичных элементов, нитрозаминов, радионуклидов, полихлорированных бифенилов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

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

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

## 7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб - по [ГОСТ 8756.0](#), [ГОСТ ISO/TS 17728](#).

Метод отбора проб для определения радионуклидов и микробиологических показателей - по [ГОСТ 31904](#), [ГОСТ 32164](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Подготовка проб для определения:

- физических, химических и органолептических показателей - по [ГОСТ 8756.0](#);
- токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#);
- хрома для консервов в хромированных банках - по [ГОСТ EN 13804](#), [ГОСТ 31671](#);
- микробиологических показателей - по [ГОСТ 26669](#).

Культивирование микроорганизмов - по [ГОСТ 26670](#); приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов - по [ГОСТ 10444.1](#), [ГОСТ ISO 7218](#), [ГОСТ ISO 11133](#).

7.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей - по [ГОСТ 7631](#), [ГОСТ 8756.18](#), [ГОСТ 27207](#);
  - массы нетто, массовой доли составных частей - по [ГОСТ 26664](#).
- Определение содержания токсичных элементов:
- свинца - по [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 33824](#);
  - мышьяка - по [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 31628](#);
  - кадмия - по [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 33824](#);
  - ртути - по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 34427](#);
  - олова в консервах в сборных жестяных банках - по [ГОСТ 26935](#), [ГОСТ 30538](#);
  - хрома в консервах в хромированных банках - по [ГОСТ EN 14083](#);
  - нитратов в консервах с добавлением овощей - по [ГОСТ EN 12014-2](#);
  - гистамина - по [ГОСТ 31789](#);
  - диоксинов - по [ГОСТ 31792](#), [ГОСТ 34449](#);

- полихлорированных бифенилов - по [ГОСТ 31983](#);
- радионуклидов - по [ГОСТ 32161](#), [ГОСТ 32163](#);
- пестицидов, в том числе 2,4-D кислоты, ее солей и эфиров, нитрозаминов - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ГМО - по [ГОСТ 34150](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 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 10444.9](#), [ГОСТ 31744](#), [ГОСТ 31746](#).

## 8 Транспортирование и хранение

### 8.1 Транспортирование

8.1.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с [\[1\]](#), [\[2\]](#) и правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта при установленных изготовителем условиях хранения.

8.1.2 Пакетирование - по [ГОСТ 23285](#), [ГОСТ 26663](#).

Основные параметры и размеры пакетов - по [ГОСТ 24597](#).

8.1.3 Транспортирование консервов, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с [ГОСТ 15846](#).

### 8.2 Хранение

8.2.1 Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях. Рекомендуемый срок годности консервов (выпускаемых в металлических банках) при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75% - не более 18 мес с даты изготовления.

8.2.2 Срок годности консервов, отличающийся от указанного в 8.2.1, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение А  
(справочное)

## Ассортимент рыбных консервов с растительными гарнирами и маслом

А.1 Консервы изготавливают следующего ассортимента:

- ассорти из кусочков рыбы, риса или перловой крупы и томата в масле "Обское";
- ассорти из кусочков рыбы, риса или перловой крупы, моркови и лука в масле по-ямальски;
- барабуля бланшированная с зеленым горошком в масле "Южнобережная";
- бифштекс рубленый из сардины иваси с овощным гарниром "Океан";
- бычки в масле с овощами и томатом;
- жаркое из океанических рыб с овощами и маслом "Рыбацкое";
- карась обжаренный с гречневой кашей и маслом;
- карась обжаренный с гречневой кашей, икрой и маслом;
- килька каспийская разделанная с горохом и маслом;
- килька каспийская разделанная с луком и маслом;
- килька каспийская разделанная с рисом и маслом;
- килька каспийская разделанная с овощами и маслом;
- килька каспийская разделанная с перловой крупой и маслом;
- минтай бланшированный с перловой крупой и маслом;
- минтай обжаренный с гречневой кашей и маслом;
- мойва жирная кусочки с крупяным гарниром и маслом;
- парусник бланшированный с горохом и маслом;
- парусник бланшированный с гречневой кашей и маслом;
- парусник кусочки бланшированный с фасолью и маслом;
- парусник кусочки бланшированный с горохом и маслом;
- салака с луком маринованная;
- сардинелла обжаренная с гречневой кашей и маслом;
- сардина с овощным гарниром и маслом;
- сельдь бланшированная с зеленым горошком и маслом;
- скумбрия с овощами и маслом по-керченски;
- скумбрия обжаренная с овощами и маслом по-керченски;
- ставрида бланшированная с зеленым горошком и маслом "Южнобережная";
- ставрида с овощами и маслом по-керченски;

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- ставрида обжаренная с гречневой кашей и маслом;
- толстолобик с горохом и маслом;
- толстолобик с овощами и маслом по-керченски;
- толстолобик с перловой крупой и маслом;
- толстолобик с рисом и маслом;
- хек с овощным гарниром и маслом;
- шницель из ставриды с овощами и ароматизированным маслом "Нептун".

Примечание - Маркировка консервов должна соответствовать требованиям [1], [5].

А.2 Допускается изготавливать консервы других наименований с использованием предусмотренного стандартом сырья, соответствующие требованиям настоящего стандарта, технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

## Библиография

- |     |   |   |
|-----|---|---|
| [1] | Технический регламент Евразийского экономического союза<br><a href="#">ТР ЕАЭС 040/2016</a> | О безопасности рыбы и рыбной продукции  |
| [2] | Технический регламент Таможенного союза<br><a href="#">ТР ТС 021/2011</a>                   | О безопасности пищевой продукции  |
| [3] | Технический регламент Таможенного союза<br><a href="#">ТР ТС 029/2012</a>                   | Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| [4] | Технический регламент Таможенного союза<br><a href="#">ТР ТС 024/2011</a>                   | Технический регламент на масложировую продукцию   |
| [5] | Технический регламент Таможенного союза<br><a href="#">ТР ТС 022/2011</a>                   | Пищевая продукция в части ее маркировки   |
| [6] | Технический регламент Таможенного союза<br><a href="#">ТР ТС 005/2011</a>                   | О безопасности упаковки   |

---

УДК 664.951.51:664.951(083.7)

МКС 67.120.30

Ключевые слова: консервы рыбные, гарнир, масло, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

---

Электронный текст документа  
подготовлен НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»  
и сверен по:  
официальное издание М.: Стандартиформ

**[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 12250-2023 Консервы рыбные с растительными гарнирами и маслом.](#)**

---

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)