

**СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 34942-2023 Пресервы из разделанной сельди в заливке, соусе или масле.**

ГОСТ 34942-2023

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ**

**ПРЕСЕРВЫ ИЗ РАЗДЕЛАННОЙ СЕЛЬДИ В ЗАЛИВКЕ, СОУСЕ ИЛИ МАСЛЕ**

**Технические условия**

**Preserves from cleaned herring in the filling, sauce 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 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением "Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии" (ФГБНУ "ВНИРО") и Полярным филиалом федерального государственного бюджетного научного учреждения "Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии" [Полярный филиал ФГБНУ "ВНИРО" ("ПИНРО" им.Н.М.Книповича)]

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 421-ст](#) межгосударственный стандарт ГОСТ 34942-2023 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 мая 2024 г.

5 ВЗАМЕН [ГОСТ 7453-86](#) в части ассортимента пресервов из сельди

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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 пресервы из разделанной сельди с гарниром или без гарнира в заливке, соусе или масле (далее - пресервы), готовые для употребления в пищу.

К разделанной сельди относят сельдь следующих видов разделки - кусочки, филе, филе-кусочки, филе-ломтики.

Видовой состав сельди приведен в приложении А.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

[ГОСТ 427](#) Линейки измерительные металлические. Технические условия

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

[ГОСТ 815](#) Сельди соленые. Технические условия

[ГОСТ 908](#) Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

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

[ГОСТ ISO 1003](#) Пряности. Имбирь (*Zingiber officinale* Roscoe). Технические условия

[ГОСТ 1084](#) Сельди и сардина тихоокеанская пряного посола и маринованные. Технические условия

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

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

[ГОСТ 1633](#) Маринады овощные. Технические условия

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

[ГОСТ 1722](#) Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия

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

[ГОСТ 1726](#) Огурцы свежие для промышленной переработки. Технические условия

[ГОСТ ISO 2254](#) Пряности. Гвоздика целая и молотая (порошкообразная). 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 4429](#) Лимоны. Технические условия

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

[ГОСТ ISO 5561](#) Тмин черный и белый немолотый. 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 5962](#) Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Технические условия

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

[ГОСТ ISO 6539](#) Пряности. Корица (*Cinnamomum zeylanicum* Blume). Технические условия

[ГОСТ 6829](#) (UNECE STANDARD FFV-57:2010) Смородина черная свежая. Технические условия

[ГОСТ 7180](#) Огурцы соленые. Технические условия<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> В Российской Федерации действует [ГОСТ 34220-2017 "Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия"](#).

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

[ГОСТ 7694](#) Консервы. Маринады фруктовые. Общие технические условия

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

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

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[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 10444.12](#) 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 12712](#) Водки и водки особые. Общие технические условия  
[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>2)</sup>

<sup>2)</sup> В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 51574-2018 "Соль пищевая. Общие 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 16270](#) Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия  
[ГОСТ 16524](#) Кизил свежий. Технические условия  
[ГОСТ 17471](#) Консервы. Соусы овощные. Общие технические условия  
[ГОСТ 17594](#) Лист лавровый сухой. Технические условия  
[ГОСТ ISO/TS 17728](#) Микробиология пищевой цепи. Методы отбора проб пищевой продукции и кормов для микробиологического анализа  
[ГОСТ 18077](#) Консервы. Соусы фруктовые. Технические условия  
[ГОСТ 18078](#) Экстракты плодовые и ягодные. Технические условия<sup>3)</sup>

<sup>3)</sup> В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 52467-2005 "Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения"](#).  
[ГОСТ 18315](#) Анис. Промышленное сырье. Требования при заготовках. Технические условия  
[ГОСТ 19215](#) Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации  
[ГОСТ 20450](#) Брусника свежая. Технические условия  
[ГОСТ 20460](#) Фенхель. Промышленное сырье  
[ГОСТ 21122](#) Яблоки свежие поздних сроков созревания. Технические условия<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> В Российской Федерации действует [ГОСТ 34314-2017 "Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия"](#).  
[ГОСТ 21920](#) Слива свежая для промышленной переработки. Технические условия  
[ГОСТ 23285](#) Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия  
[ГОСТ 24597](#) Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры  
[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 26829](#) Консервы и пресервы из рыбы. Методы определения жира  
[ГОСТ 26927](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути  
[ГОСТ 26929](#) Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[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 27001](#) Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения консервантов  
[ГОСТ 27082](#) Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей. Методы определения общей кислотности  
[ГОСТ 27207](#) Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли  
[ГОСТ 27569](#) Чеснок свежий реализуемый. Технические условия<sup>2)</sup>

<sup>2)</sup> В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 55909-2013 "Чеснок свежий. Технические условия"](#).

[ГОСТ 27572](#) Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия  
[ГОСТ 28805](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмоотolerантных дрожжей и плесневых грибов  
[ГОСТ 29048](#) Пряности. Мускатный орех. Технические условия  
[ГОСТ 29049](#) Пряности. Корица. Технические условия  
[ГОСТ 29050](#) Пряности. Перец черный и белый. Технические условия  
[ГОСТ 29051](#) Пряности. Мускатный цвет. Технические условия  
[ГОСТ 29052](#) Пряности. Кардамон. Технические условия  
[ГОСТ 29053](#) Пряности. Перец красный молотый. Технические условия  
[ГОСТ 29055](#) Пряности. Кориандр. Технические условия  
[ГОСТ 29056](#) Пряности. Тмин. Технические условия  
[ГОСТ 29185](#) (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях  
[ГОСТ 29187](#) Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия<sup>3)</sup>

<sup>3)</sup> В Российской Федерации действует [ГОСТ 33823-2016 "Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия"](#).

[ГОСТ 30054](#) Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения  
[ГОСТ 30178](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов  
[ГОСТ 30538](#) Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом  
[ГОСТ 31452](#) Сметана. Технические условия  
[ГОСТ 31628](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка  
[ГОСТ 31659](#) (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*  
[ГОСТ 31711](#) Пиво. Общие технические условия  
[ГОСТ 31713](#) Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия  
[ГОСТ 31726](#) Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная E330. Технические условия  
[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 31747](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)  
[ГОСТ 31760](#) Масло соевое. Технические условия  
[ГОСТ 31761](#) Майонезы и соусы майонезные. Общие 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 диоксинподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом  
[ГОСТ 31795](#) Рыба, морепродукты и продукция из них. Метод определения массовой доли белка, жира, воды, фосфора, кальция и золы спектроскопией в ближней инфракрасной области  
[ГОСТ 31904](#) Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.



- [ГОСТ 31983](#) Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов
- [ГОСТ 32030](#) Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия
- [ГОСТ 32031](#) Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes*
- [ГОСТ 32065](#) Овощи сушеные. Общие технические условия
- [ГОСТ 32097](#) Укусы из пищевого сырья. Общие технические условия
- [ГОСТ 32100](#) Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. Общие технические условия
- [ГОСТ 32101](#) Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия
- [ГОСТ 32102](#) Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые концентрированные. Общие технические условия
- [ГОСТ 32103](#) Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. 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 торговой розничной сети. Технические условия
- [ГОСТ 32285](#) Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
- [ГОСТ 32777](#) Добавки пищевые. Натрия бензоат E211. Технические условия
- [ГОСТ 32779](#) Добавки пищевые. Кислота сорбиновая E200. Технические условия
- [ГОСТ 32788](#) Кориандр свежий (кинза)-зелень. Технические условия
- [ГОСТ 32856](#) Укроп свежий. Технические условия
- [ГОСТ 32876](#) Продукция соковая. Сок томатный. Технические условия
- [ГОСТ 32883](#) Зеленные культуры овощные свежие для промышленной переработки. Технические условия
- [ГОСТ 32896](#) Фрукты сушеные. Общие технические условия
- [ГОСТ 32910](#) Сельдь мороженая. Технические условия
- [ГОСТ 33222](#) Сахар белый. Технические условия
- [ГОСТ 33309](#) (UNECE STANDARD FFV-57:2010) Клюква свежая. Технические условия
- [ГОСТ 33317](#) Консервы фруктовые. Фрукты в заливке. Общие технические условия
- [ГОСТ 33540](#) Морковь столовая свежая для промышленной переработки. Технические условия
- [ГОСТ 33562](#) (UNECE STANDARD FFV-18:2011) Чеснок свежий. Технические условия
- [ГОСТ 33823](#) Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия
- [ГОСТ 33824](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
- [ГОСТ 33837](#) Упаковка полимерная для пищевой продукции. Общие технические условия
- [ГОСТ 33932](#) Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия
- [ГОСТ 33954](#) Смородина красная и белая свежая. Технические условия
- [ГОСТ 34150](#) Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа
- [ГОСТ 34212](#) Петрушка свежая. Технические условия
- [ГОСТ 34220](#) Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия
- [ГОСТ 34300](#) Хрен-корень свежий. Технические условия
- [ГОСТ 34306](#) Лук репчатый свежий. Технические условия
- [ГОСТ 34307](#) Плоды цитрусовых культур. Технические условия
- [ГОСТ 34320](#) Сельдереи свежий. Технические условия
- [ГОСТ 34427](#) Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии на основе эффекта Зеемана
- [ГОСТ 34449](#) Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения

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

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [\[1\]](#), [ГОСТ ISO 5492](#), [ГОСТ 30054](#).

### 4 Классификация

4.1 В зависимости от особенностей технологии изготовления пресервы выпускают:

- сельдь разделанная с гарниром или без гарнира в заливке;
- сельдь разделанная с гарниром или без гарнира в соусе;
- сельдь разделанная с гарниром или без гарнира в масле.

4.2 Ассортимент пресервов приведен в приложении Б.

### 5 Технические требования

5.1 Пресервы 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 Сельдь (в том числе соленая) должна быть разделана, посолена (кроме соленой сельди), уложена в потребительскую упаковку с добавлением или без добавления гарнира, залита заливкой, соусом или маслом с применением консерванта.

Потребительская упаковка с продуктом должна быть плотно или герметично укупорена и не иметь подтечности.

5.2.2 По видам разделки сельдь подразделяют в соответствии с 5.2.2.1-5.2.2.4.

5.2.2.1 Кусочки - рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, плавники вместе с их костными основаниями, хвостовой плавник на уровне окончания кожного покрова, чешуя, внутренности; сгустки крови и черная пленка зачищены, разрезанная на поперечные части определенной ширины (высоты) с учетом типа (формы) и вместимости банки, но не более 5,0 см.

Допускается перед разрезанием рыбы на поперечные части:

- удаление нижней тонкой части брюшка;
- удаление кожи;
- оставление икры или молок.

5.2.2.2 Филе - рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, плавники вместе с их костными основаниями, хвостовой плавник на уровне окончания кожного покрова, внутренности, позвоночная кость и крупные реберные кости, нижняя тонкая часть брюшка; сгустки крови и черная пленка зачищены, разрезанная на две продольные половины. Кожа может быть удалена или оставлена.

Допускается оставлять кожу с удалением чешуи, соединяющую продольные половины филе в брюшной или спинной части без ее разрезания.

Филе сельди может быть свернуто в рулон подкожной стороной (кожей) наружу в виде рулета.

Допускается:

- подравнивание брюшной части филе для равномерной высоты рулетов;
- разрезание филе крупной сельди перед сворачиванием в рулеты вдоль - по высоте банки.

5.2.2.3 Филе-кусочки - филе, нарезанное прямым резом на поперечные части определенной ширины (высоты), но не более 3,0 см.

Допускаются:

- филе-кусочки в виде сдвоенных половинок, изготовленных из филе без разрезания кожи по брюшку или спинке.

5.2.2.4 Филе-ломтики - филе, нарезанное поперек наклонным резом на части определенной толщины, но не более 0,5 см.

5.2.3 При изготовлении пресервов используют пищевые добавки в соответствии с требованиями [\[3\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный соленой сельди и внесенным пищевым компонентам, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный соленой сельди, с ароматом пряностей и внесенных пищевых компонентов (при использовании), без постороннего запаха
Консистенция:	
- сельди	Нежная, сочная, мягковатая, уплотненная. Может быть плотная для пресервов в масле.
- овощей, фруктов, ягод	Плотная или мягкая, свойственная конкретному виду овоща/фрукта/ягоды
Состояние:	
- кусочков, филе, филе-кусочков, филе-ломтиков	Целые, с ровными срезами. Рулеты должны сохранять форму свернутого рулона (цилиндрическую форму). Могут быть: - выделившийся жир и незначительный белковый налет на поверхности; - слегка перезревшее мясо; - слипание отдельных кусочков, филе, филе-кусочков, филе-ломтиков, когда разъединение их возможно без повреждений
- кожных покровов	Целые. Могут быть незначительные повреждения кожного покрова
- овощей, фруктов, ягод	Нарезаны кусочками, лук, лимон - кольцами или полукольцами. Ягоды целые, могут быть частично деформированные, с треснувшей кожицей
- заливки, соуса, масла	Свойственное данному виду. Может быть желеобразное
Цвет:	
- рыбы	Свойственный соленой сельди данного вида
- заливки, соуса, масла	Свойственный данному виду
Наличие чешуи	Удалена. Могут быть единичные чешуйки
Порядок укладывания:	
- кусочков	Поперечным срезом к доньшку или стенке банки, ведра из полимерных материалов в один или несколько рядов в зависимости от высоты емкости.
- филе	Взаимно перекрещивающимися или параллельными рядами, подкожной стороной (кожей) вверх.

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

	<p>В фигурные банки филе укладывают попарно, параллельными рядами.</p> <p>Возможно укладывание в цилиндрические банки, полимерные ведра - по окружности подкожной стороной (кожей) филе к корпусу банки или ведра; середину заполняют филе, свернутыми в рулеты; верхняя часть ведра может быть заполнена горизонтальным рядом филе.</p> <p>В полимерные ведра:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вертикально по высоте ведра подкожной стороной (кожей) к стенке во всем объеме;</li> <li>- горизонтально винтообразным способом по высоте ведра.</li> </ul> <p>Рулеты укладывают вертикально или плашмя.</p> <p>Допускается другой порядок укладывания.</p>
- филе-кусочков	<p>В банки - плашмя подкожной стороной (кожей) к крышке банки или поперечным срезом к донышку в один или два ряда подкожной стороной к корпусу банки;</p> <p>в фигурные банки - "елочкой" или плашмя, или в один (два) ряда по длине (ширине) банки;</p> <p>в цилиндрические банки - радиально или в форме "звездочки". Возможно при фасовании в цилиндрические банки укладывание отдельных филе-кусочков плашмя или - в два ряда;</p> <p>в полимерные ведра - плашмя подкожной стороной (кожей) к крышке или корпусу ведра в несколько рядов.</p> <p>Допускается другой порядок укладывания</p>
- филе-ломтиков	<p>Плотными рядами плашмя, слегка наклонно или винтообразным способом, или по форме тушки рыбы.</p> <p>Допускается другой порядок укладывания</p>
- гарнира (овощей, фруктов, ягод)	<p>Произвольно, на дно или под крышку банки, полимерные ведра</p>
Наличие посторонних примесей	<p>Не допускается</p>

5.2.5 По химическим и физическим показателям пресервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Массовая доля поваренной соли, %	4,0-8,0
Общая кислотность (в пересчете на уксусную кислоту), %, для пресервов:	
- с добавлением уксусной кислоты	0,4-1,2
- остальных с кислой заливкой, не более	0,8

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.



Массовая доля жира, %, не менее:	
- для пресервов из атлантической и тихоокеанской жирных сельдей	12,0
- для других пресервов (кроме пресервов в масле)	6,0
Содержание бензоата натрия* (E211) (в пересчете на бензойную кислоту), сорбиновой кислоты* (E200), сорбата калия* (E202) (в пересчете на сорбиновую кислоту) по отдельности или в комбинации, г/кг, не более	2**
Массовая доля составных частей:	
- рыбы, %, не менее, для пресервов:	
"Сельдь атлантическая филе-кусочки в пряно-маринадной заливке "Полярная закубочная";	65
"Сельдь атлантическая кусочки в горчичном соусе по-домашнему", "Сельдь тихоокеанская кусочки в горчичном соусе по-домашнему", "Сельдь тихоокеанская кусочки в маринаде по-домашнему";	70
остального ассортимента	75
- заливки, соуса или масла, %, не менее	10
- гарнира (овощей, фруктов, ягод), %, не более, для пресервов:	
"Сельдь атлантическая филе-кусочки в пряно-маринадной заливке "Полярная закубочная";	25
остального ассортимента	10
Длина филе	Равномерная. Допускается в одной упаковочной единице отклонение между экземплярами филе с наибольшей и наименьшей длиной не более 2,0 см
Ширина (высота) кусочков, филе-кусочков	Равная внутренней высоте банки при укладывании в один ряд. Допускается наличие до 20% (по счету): - кусочков и филе-кусочков менее высоты банки; - кусочков более 5,0 см при укладывании в ведра; - филе-кусочков более 3,0 см при укладывании плашмя
Количество кусочков, филе, филе-кусочков, филе-ломтиков	Не нормируется.

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

	<p>Допускается в одной упаковочной единице:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- прихвостовых кусочков или филе-кусочков (филе-ломтиков) из прихвостовой части сельди - не более 30% (по счету);</li><li>- срезки мяса - не более трех;</li><li>- один кусочек длиной не менее 4,0 см для установления стандартной массы в банке вместимостью 520 см<sup>3</sup></li></ul>
<p>* Допускается использование других консервантов в соответствии с [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.</p> <p>** При использовании нескольких консервантов их суммарное количество не должно превышать установленную норму.</p>	

5.2.6 По показателям безопасности (содержание токсичных элементов, гистамина, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, пестицидов, диоксинов, генно-модифицированных организмов (далее - ГМО), пищевых добавок, микробиологических и паразитологических показателей) пресервы должны соответствовать требованиям [1]-[3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

### 5.3 Требования к сырью

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

- сельдь-сырец (свежая) - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сельдь охлажденная - [ГОСТ 814](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сельдь мороженая - [ГОСТ 32910](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- филе сельди мороженое - [ГОСТ 3948](#) или 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 белый кристаллический - [ГОСТ 33222](#) 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 рафинированное - [ГОСТ 8807](#);
- масло кукурузное рафинированное - [ГОСТ 8808](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло хлопковое рафинированное - [ГОСТ 1128](#);
- 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 оливковое - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- майонез - [ГОСТ 31761](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сметана - [ГОСТ 31452](#) или нормативным документам, действующим на территории

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

государства, принявшего стандарт;

- паста томатная, пюре томатное - [ГОСТ 3343](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соус томатный - [ГОСТ 17471](#);
- 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;
- чеснок свежий - [ГОСТ 27569](#), [ГОСТ 33562](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- чеснок сушеный - [ГОСТ 32065](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- морковь столовая свежая - [ГОСТ 1721](#), [ГОСТ 32284](#), [ГОСТ 33540](#) 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;
- свекла свежая - [ГОСТ 1722](#), [ГОСТ 32285](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- свекла сушеная - [ГОСТ 32065](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- свекла гарнирная - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- огурцы свежие - [ГОСТ 1726](#), [ГОСТ 33932](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- огурцы соленые - [ГОСТ 7180](#), [ГОСТ 34220](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- огурцы в заливке - [ГОСТ 31713](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- маринады овощные - [ГОСТ 1633](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- хрен-корень свежий - [ГОСТ 34300](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень петрушки и сельдерея свежая - [ГОСТ 32883](#), [ГОСТ 34212](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень укропа свежая - [ГОСТ 32856](#), [ГОСТ 32883](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная - [ГОСТ 32065](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень петрушки и укропа быстрозамороженная - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сельдерей свежий - [ГОСТ 34320](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лимонник (лиана) - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кориандр свежий (кинза)-зелень - [ГОСТ 32788](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- брусника свежая - [ГОСТ 20450](#);
- виноград маринованный - [ГОСТ 7694](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- калина свежая - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кизил свежий - [ГОСТ 16524](#);
- клюква свежая - [ГОСТ 19215](#), [ГОСТ 33309](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лимоны свежие - [ГОСТ 4429](#), [ГОСТ 34307](#);
- смородина красная и белая свежая - [ГОСТ 33954](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- смородина черная свежая - [ГОСТ 6829](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- сливы свежие - [ГОСТ 21920](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сливы маринованные - [ГОСТ 7694](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- яблоки свежие - [ГОСТ 16270](#), [ГОСТ 21122](#), [ГОСТ 27572](#);
- яблоки в заливке - [ГОСТ 33317](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- яблоки маринованные - [ГОСТ 7694](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- брусника, кизил, клюква, сливы, яблоки сушеные - [ГОСТ 32896](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- брусника, виноград, калина, кизил, клюква, сливы, смородина, яблоки быстрозамороженные - [ГОСТ 29187](#), [ГОСТ 33823](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сок свекольный - [ГОСТ 32100](#);
- сок томатный - [ГОСТ 32876](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соки фруктовые (абрикосовый, брусничный, виноградный, гранатовый, клюквенный, красносмородиновый, лимонный, яблочный) - [ГОСТ 32101](#), [ГОСТ 32102](#), [ГОСТ 32103](#);
- соус фруктовый - [ГОСТ 18077](#);
- экстракт гранатовый - [ГОСТ 18078](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вино столовое - [ГОСТ 32030](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- водка - [ГОСТ 12712](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- спирт этиловый ректификованный - [ГОСТ 5962](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пиво - [ГОСТ 31711](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота лимонная пищевая E330 - [ГОСТ 908](#), [ГОСТ 31726](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота уксусная пищевая - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- уксус спиртовой пищевой - [ГОСТ 32097](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- порошок горчицы - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- перец черный и белый - [ГОСТ 29050](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- перец душистый - [ГОСТ ISO 973](#);
- перец красный молотый - [ГОСТ 29053](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- гвоздика - [ГОСТ ISO 2254](#);
- корица - [ГОСТ ISO 6539](#), [ГОСТ 29049](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- имбирь - [ГОСТ ISO 1003](#);
- цвет мускатный - [ГОСТ 29051](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- орех мускатный - [ГОСТ 29048](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кориандр - [ГОСТ 29055](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кардамон - [ГОСТ 29052](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- тмин - [ГОСТ ISO 5561](#), [ГОСТ 29056](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- анис - [ГОСТ 18315](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лист лавровый сухой - [ГОСТ 17594](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- цедра лимона - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- фенхель - [ГОСТ 20460](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- семена укропа - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- приправы сухие - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- натрия бензоат E211 - [ГОСТ 32777](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сорбиновая кислота (E200) - [ГОСТ 32779](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сорбат калия (E202) - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масла пряностей эфирные (анисовое, укропное) - [ГОСТ 31791](#);
- масло кориандровое эфирное - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- экстракты пряностей углекислотные - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Для изготовления пресервов могут быть использованы:

- сельдь соленая по [ГОСТ 815](#);
- сельдь специального посола по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сельдь пряного посола и маринованная по [ГОСТ 1084](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Сельдь соленая, специального и пряного посола, маринованная, используемые для изготовления пресервов, должны быть с массовой долей поваренной соли не более 8%.

Срок хранения сельди соленой, специального и пряного посола, и маринованной, используемой для изготовления пресервов, не должен превышать 1,0 мес;

- рыба с механическими повреждениями при условии удаления поврежденных мест и соответствия остальных показателей требованиям первого сорта;
- порошок горчицы второго сорта;
- зелень укропа соленая.

5.3.2 Сырье, используемое для изготовления пресервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [\[1\]-\[5\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

#### **5.4 Маркировка**

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки с продукцией - по [\[1\]](#), [\[6\]](#), [ГОСТ 11771](#) или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.2 Маркировка должна однозначно определять режим хранения и соответствующий ему срок годности.

Для пресервов, изготовленных из атлантической или тихоокеанской жирных сельдей в наименовании может быть указана информация о жирности рыбы.

Допускается для пресервов с массовой долей поваренной соли не более 6% в наименовании указывать информацию о принадлежности к малосоленым пресервам.

5.4.3 Маркировка транспортной упаковки - по [\[6\]](#), [ГОСТ 14192](#) или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

#### **5.5 Упаковка**

5.5.1 Пресервы упаковывают по [ГОСТ 11771](#) и выпускают:

- в металлических банках по [ГОСТ 5981](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- стеклянных банках по [ГОСТ 5717.1](#), [ГОСТ 5717.2](#), [ГОСТ 32130](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- полимерных банках по [ГОСТ 33837](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- банках из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом, по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемая вместимость банок - не более 520 см<sup>3</sup>;

- полимерных ведрах по [ГОСТ 33837](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.



Рекомендуемая вместимость ведер - не более 1300 см<sup>3</sup>.

Допускается использовать другие виды упаковки, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям [7] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

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

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

5.5.4 Упаковка и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям [7] 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 пресервов проводят в каждой партии.

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

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

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

## 7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб - по [ГОСТ 8756.0](#), [ГОСТ ISO/TS 17728](#), [ГОСТ 31904](#), [ГОСТ 32164](#).

Подготовка проб для определения:

- физических, химических и органолептических показателей - по [ГОСТ 8756.0](#);
- токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#);
- хрома для пресервов в хромированных банках - по [ГОСТ EN 13804](#);
- 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 8756.18](#), [ГОСТ 26664](#), [ГОСТ 26829](#), [ГОСТ 27001](#), [ГОСТ 27082](#), [ГОСТ 27207](#), [ГОСТ 31795](#);
- микробиологических показателей - по [ГОСТ 10444.12](#), [ГОСТ 10444.15](#), [ГОСТ 28805](#), [ГОСТ 29185](#), [ГОСТ 31659](#), [ГОСТ 31744](#), [ГОСТ 31746](#), [ГОСТ 31747](#), [ГОСТ 32031](#);
- радионуклидов - по [ГОСТ 32161](#), [ГОСТ 32163](#);
- полихлорированных бифенилов - по [ГОСТ 31983](#);
- диоксинов - по [ГОСТ 31792](#), [ГОСТ 34449](#);
- токсичных элементов:
  - кадмия - по [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 33824](#);
  - мышьяка - по [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 31628](#);
  - ртути - по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 34427](#);
  - свинца - по [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 33824](#);
  - олова в пресервах в сборных жестяных банках - по [ГОСТ 26935](#), [ГОСТ 30538](#);
  - хрома в пресервах в хромированных банках - по [ГОСТ EN 14083](#);
- гистамина - по [ГОСТ 31789](#);
- ГМО - по [ГОСТ 34150](#) или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Содержание нитрозаминов, пестицидов, определение паразитологических показателей - по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

### 7.3 Определение содержания консервантов



### 7.3.1 Определение бензоата натрия - по [ГОСТ 27001](#).

Массовую долю бензоата натрия  $X$ , %, пересчитывают на содержание бензойной кислоты  $X_1$ , г/кг по формуле

$$X_1 = \frac{X}{1,18} \cdot 10, \quad (1)$$

где  $X$  - массовая доля бензойнокислого натрия, %;  
1,18 - коэффициент пересчета на бензойную кислоту;  
10 - коэффициент перевода % (г/100 г) в г/кг.

7.3.2 Определение сорбиновой кислоты, сорбата калия - по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Массовую долю сорбата калия  $Y$ , %, пересчитывают на содержание сорбиновой кислоты  $Y_1$ , г/кг по формуле

$$Y_1 = \frac{Y}{1,34} \cdot 10, \quad (2)$$

где  $Y$  - массовая доля сорбата калия, %;  
1,34 - коэффициент пересчета на сорбиновую кислоту;  
10 - коэффициент перевода % (г/100 г) в г/кг.

7.4 Длину филе, ширину (высоту) кусочков, филе-кусочков, толщину филе-ломтиков измеряют металлической линейкой по [ГОСТ 427](#) с ценой деления 1 мм.

## 8 Транспортирование и хранение

### 8.1 Транспортирование

8.1.1 Пресервы 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](#).

Допускается транспортирование пресервов без пакетирования.

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

### 8.2 Хранение

8.2.1 Пресервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при относительной влажности воздуха не более 75%.

8.2.2 Рекомендуемый срок годности пресервов (с даты изготовления), изготовленных с использованием бензоата натрия, мес, не более:

- при температуре от минус 8°C до 0°C:

4 - в масле, уксусно-масляной заливке, горчичном соусе и маринаде, уксусно-солевой заливке с луком ("Луковка");

3 - остальных;

- при температуре от минус 8°C до минус 4°C:

6 - пресервы "Сельдь тихоокеанская жирная кусочки в солевой заливке".

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

Приложение А  
(справочное)

## Видовой состав сельди

А.1 Названия рыб на русском и латинском языках приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Название рыб*	
русское	латинское

<b>Семейство Сельдевые (Clupeidae)</b>	
род Clupea	
Сельдь атлантическо-скандинавская (сельдь атлантическая**)	Clupea harengus
Сельдь тихоокеанская	Clupea pallasii
Сельдь беломорская	Clupea pallasii marisalbi
Сельдь чешско-печорская	Clupea pallasii suworowi
род Alosa	
Пузанок азовский	Alosa caspia tanaica
Пузанок каспийский (сельдь каспийская**)	Alosa caspia caspia
Пузанок большеглазый (сельдь каспийская**)	Alosa saposhnikowii
Сельдь аграханская (сельдь каспийская**)	Alosa brashnikovi agrachanica
Сельдь долгинская (сельдь каспийская**)	Alosa brashnikowii brashnikowii
Сельдь черноморско-азовская (морская**) (азовско-черноморская, донская, днепровская, дунайская, керченская**)	Alosa maeotica
Сельдь черноморско-азовская (проходная) (азовско-черноморская, донская, днепровская, дунайская, керченская**)	Alosa pontica
Сельдь-черноспинка	Alosa kessleri kessleri
род Clupanodon	
Сельдь пятнистая	Clupanodon punctatus
<p>* Допускается использовать другие виды (подвиды) сельдей, отнесенные к объектам промышленного и прибрежного рыболовства, в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.</p> <p>** Наименование-синоним.</p> <p>Примечание - При маркировании в наименовании пресервов указывают один из синонимов, приведенный в скобках или без скобок.</p>	

Приложение Б  
(справочное)

**Ассортимент пресервов**

Б.1 Пресервы могут быть изготовлены следующего ассортимента:

Рулет из сельди в маринаде;

Рулет из сельди в горчичном соусе;

Сельдь азово-черноморская кусочки в уксусно-масляной заливке;

Сельдь атлантическая кусочки в винном соусе "Арктическая";

Сельдь атлантическая кусочки в горчичном соусе;

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Сельдь атлантическая кусочки в горчичном соусе "Арктическая";  
Сельдь атлантическая кусочки в горчичном соусе по-домашнему;  
Сельдь атлантическая кусочки в горчичном соусе с гарниром;  
Сельдь атлантическая кусочки в майонезе;  
Сельдь атлантическая кусочки в майонезном соусе "Арктическая";  
Сельдь атлантическая кусочки в маринаде;  
Сельдь атлантическая кусочки в маринаде по-домашнему;  
Сельдь атлантическая кусочки в масле;  
Сельдь атлантическая кусочки в укропном соусе;  
Сельдь атлантическая кусочки в уксусно-масляной заливке;  
Сельдь атлантическая кусочки в яблочном соусе "Арктическая";  
Сельдь атлантическая филе в горчичном соусе;  
Сельдь атлантическая филе в масле;  
Сельдь атлантическая филе в уксусно-масляной заливке;  
Сельдь атлантическая филе-кусочки в горчичной заливке;  
Сельдь атлантическая филе-кусочки в остром соусе;  
Сельдь атлантическая филе-кусочки в томатной заливке;  
Сельдь атлантическая филе-кусочки в укропном маринаде;  
Сельдь атлантическая филе-кусочки деликатесная в уксусно-масляной заливке;  
Сельдь атлантическая филе-кусочки в уксусно-масляной заливке с приправой "Южная";  
Сельдь атлантическая филе-кусочки в уксусно-масляной заливке с растительной приправой;  
Сельдь атлантическая филе-кусочки в яблочном соусе "Арктическая";  
Сельдь атлантическая филе-кусочки в креме из майонеза;  
Сельдь атлантическая филе-кусочки "Москва";  
Сельдь атлантическая филе-кусочки в пряно-чесночной заливке;  
Сельдь атлантическая филе-кусочки в соусе провансаль;  
Сельдь атлантическая филе-кусочки в горчично-овощном соусе;  
Сельдь атлантическая филе-кусочки в маринаде;  
Сельдь атлантическая филе-кусочки в маринадно-томатном соусе с овощами;  
Сельдь атлантическая филе-кусочки "Закусочная";  
Сельдь атлантическая филе-кусочки "Новинка";  
Сельдь атлантическая филе-кусочки "Особая";  
Сельдь атлантическая филе-кусочки "Луковка";  
Сельдь атлантическая филе-кусочки деликатесная "Луковка";  
Сельдь атлантическая филе-кусочки деликатесная в гастрономическом соусе;  
Сельдь атлантическая филе-кусочки в майонезно-томатном соусе;  
Сельдь атлантическая филе-кусочки деликатесная в майонезно-томатном соусе;  
Сельдь атлантическая филе-кусочки деликатесная в масле;  
Сельдь атлантическая филе-кусочки деликатесная в яблочном соусе;  
Сельдь атлантическая филе-кусочки в яблочно-сливовом соусе;  
Сельдь атлантическая филе-кусочки деликатесная в яблочно-сливовом соусе;  
Сельдь атлантическая филе-ломтики в горчичном соусе;  
Сельдь атлантическая филе-ломтики в креме из майонеза;  
Сельдь атлантическая филе-ломтики в укропном соусе;  
Сельдь атлантическая филе-ломтики в красносмородиновой заливке;  
Сельдь атлантическая филе-ломтики в креме из майонеза;  
Сельдь каспийская филе-кусочки в виноградной заливке;  
Сельдь каспийская филе-кусочки в гранатовой заливке;  
Сельдь каспийская филе-кусочки в натуральном тузлуке с лимоном;  
Сельдь каспийская филе-кусочки с маринованным луком в масле;  
Сельдь каспийская филе-ломтики в масле;  
Сельдь тихоокеанская кусочки в горчичном соусе;  
Сельдь тихоокеанская кусочки в горчичном соусе с гарниром;  
Сельдь тихоокеанская кусочки в майонезе;  
Сельдь тихоокеанская кусочки в маринаде;  
Сельдь тихоокеанская кусочки в маринаде по-домашнему;  
Сельдь тихоокеанская кусочки в маринаде с гарниром;  
Сельдь тихоокеанская кусочки в солевой заливке;  
Сельдь тихоокеанская кусочки в томатном соусе;  
Сельдь тихоокеанская кусочки в укропном соусе;  
Сельдь тихоокеанская кусочки в горчичном соусе по-домашнему;

Сельдь тихоокеанская кусочки в уксусно-масляной заливке;  
Сельдь тихоокеанская филе в масле;  
Сельдь тихоокеанская филе в масле "Оригинальная";  
Сельдь тихоокеанская филе в масле с пряностями;  
Сельдь тихоокеанская филе в масле с пряностями "Пряная";  
Сельдь тихоокеанская филе в солевой заливке;  
Сельдь тихоокеанская филе в горчичном соусе;  
Сельдь тихоокеанская (олюторская) филе в солевой заливке;  
Сельдь тихоокеанская (олюторская) филе в масле;  
Сельдь тихоокеанская (олюторская) филе в уксусно-масляной заливке;  
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в заливке из лимонника;  
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в калиновом соусе;  
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в креме из майонеза;  
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в томатной заливке;  
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки "Москва";  
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в пряно-чесночной заливке;  
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в соусе провансаль;  
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в горчично-овощном соусе;  
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в остром соусе;  
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в маринадно-томатном соусе с овощами;  
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки "Новинка";  
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки "Луковка";  
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки "Особая";  
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в горчичной заливке;  
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в маринаде;  
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле "Оригинальная";  
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле с пряностями;  
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле с пряностями "Пряная";  
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в солевой заливке;  
Сельдь тихоокеанская (олюторская) филе-кусочки в солевой заливке;  
Сельдь тихоокеанская (олюторская) филе-кусочки в масле "Классическая";  
Сельдь тихоокеанская (олюторская) филе-кусочки в уксусно-масляной заливке;  
Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в уксусно-масляной заливке;  
Сельдь тихоокеанская филе-ломтики в горчичном соусе;  
Сельдь тихоокеанская филе-ломтики в укропном соусе;  
Сельдь тихоокеанская филе-ломтики в красносмородиновой заливке;  
Сельдь тихоокеанская филе-ломтики в креме из майонеза;  
Сельдь филе в пряно-маринадной заливке "Полярная закусовая";  
Сельдь филе-кусочки в абрикосовом соусе;  
Сельдь филе-кусочки в банкетной заливке;  
Сельдь филе-кусочки в белом соусе;  
Сельдь филе-кусочки в брусничном соусе;  
Сельдь филе-кусочки в винном соусе;  
Сельдь филе-кусочки в гастрономическом соусе;  
Сельдь филе-кусочки в горчичном соусе;  
Сельдь филе-кусочки в горчичном соусе "Московская";  
Сельдь филе-кусочки в горчичном соусе "Российская";  
Сельдь филе-кусочки в клюквенной заливке "Осень";  
Сельдь филе-кусочки в красносмородиновой заливке;  
Сельдь филе-кусочки в лимонно-винном соусе;  
Сельдь филе-кусочки в лимонном соусе;  
Сельдь филе-кусочки в майонезе;  
Сельдь филе-кусочки в майонезно-горчичном соусе;  
Сельдь филе-кусочки в майонезе с томатным соусом "Новинка";  
Сельдь филе-кусочки в маринаде;  
Сельдь филе-кусочки в маринаде "Яблочко";  
Сельдь филе-кусочки в масле;  
Сельдь филе-кусочки в натуральном тузлуке;  
Сельдь филе-кусочки в пивном соусе;  
Сельдь филе-кусочки в пикантном соусе;  
Сельдь филе-кусочки в пряной заливке;

Сельдь филе-кусочки в пряной заливке "Атлантика";  
Сельдь филе-кусочки в пряно-винной заливке;  
Сельдь филе-кусочки в пряно-пивной заливке;  
Сельдь филе-кусочки в пряно-укропной заливке;  
Сельдь филе-кусочки в пряно-свекольной заливке "Весна";  
Сельдь филе-кусочки в пряно-чесночном соусе;  
Сельдь филе-кусочки в рижской заливке;  
Сельдь филе-кусочки в розовом соусе;  
Сельдь филе-кусочки в соусе из икры и молоко;  
Сельдь филе-кусочки в соусе из майонеза "Восток";  
Сельдь филе-кусочки в тминной заливке;  
Сельдь филе-кусочки в томатном соусе;  
Сельдь филе-кусочки в томатно-свекольном соусе "Красная";  
Сельдь филе-кусочки в укропном соусе;  
Сельдь филе-кусочки в укропном маринаде;  
Сельдь филе-кусочки в уксусно-масляной заливке;  
Сельдь филе-кусочки в уксусно-масляной заливке с чесночной или луковой приправой;  
Сельдь филе-кусочки в уксусно-солевой заливке с приправой "Луковка";  
Сельдь филе-кусочки в хренно-сметанном соусе;  
Сельдь филе-кусочки в яблочно-лимонном соусе;  
Сельдь филе-кусочки в яблочном соусе;  
Сельдь филе-кусочки "Любительская";  
Сельдь филе-кусочки с салатной приправой "Коктейль";  
Сельдь филе-кусочки с луком в ароматизированном масле "Юбилейная".

Б.2 Допускается изготавливать другой ассортимент пресервов (кроме других видов разделки) с использованием предусмотренного стандартом сырья, соответствующих 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> | <a href="#">О безопасности рыбы и рыбной продукции</a>  |
| [2] | Технический регламент Таможенного союза<br><a href="#">ТР ТС 021/2011</a>                   | <a href="#">О безопасности пищевой продукции</a>  |
| [3] | Технический регламент Таможенного союза<br><a href="#">ТР ТС 029/2012</a>                   | <a href="#">Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</a> |
| [4] | Технический регламент Таможенного союза<br><a href="#">ТР ТС 023/2011</a>                   | <a href="#">Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей</a>                                    |
| [5] | Технический регламент Таможенного союза<br><a href="#">ТР ТС 024/2011</a>                   | <a href="#">Технический регламент на масложировую продукцию</a>   |
| [6] | Технический регламент Таможенного союза<br><a href="#">ТР ТС 022/2011</a>                   | <a href="#">Пищевая продукция в части ее маркировки</a>   |
| [7] | Технический регламент Таможенного союза<br><a href="#">ТР ТС 005/2011</a>                   | <a href="#">О безопасности упаковки</a>   |

---

УДК 664.951.51:664.951(083.7):006.354

МКС 67.120.30

Ключевые слова: пресервы, сельдь разделанная, заливка, соус, масло, классификация, 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 34942-2023 Пресервы из разделанной сельди в заливке, соусе или масле.](#)**

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)