

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 12161-2006 Консервы рыбораствительные в томатном соусе](#)

ГОСТ 12161-2006

Группа Н23

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТВОТЕЛЬНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Технические условия

Canned fish with vegetables in tomato sauce. Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 7155

Дата введения 2008-07-01

Предисловие

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

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным унитарным предприятием "Государственный орден "Знак Почета" научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт по развитию и эксплуатации флота" (ФГУП "Гипрорыбфлот") и Обществом с ограниченной ответственностью "Каспийский научно-исследовательский и аналитический центр рыбной промышленности" (ООО НИиАЦРП "Каспрыбтестцентр")

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол N 30 от 7 декабря 2006 г.)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Армения	AM	Минторгэкономразвития
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркменистан	TM	Главгосслужба "Туркменстандартлары"
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины

4 [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2006 г. N 504-ст](#) межгосударственный стандарт ГОСТ 12161-2006 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2008 г.

5 ВЗАМЕН [ГОСТ 12161-88](#)

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

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

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2008 г.

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рыбораствительные консервы в томатном соусе (далее - консервы).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

[ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия](#)

[ГОСТ 22-94* Сахар-рафинад. Технические условия](#)

[ГОСТ 814-96 Рыба охлажденная. Технические условия](#)

[ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия](#)

[ГОСТ 1128-75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия](#)

[ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия*](#)

* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 52465-2005 "Масло подсолнечное. Технические условия"](#).

[ГОСТ 1168-86 Рыба мороженая. Технические условия](#)

[ГОСТ 1721-85 Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия](#)

[ГОСТ 1722-85 Свекла столовая свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия](#)

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[ГОСТ 1723-86 Лук репчатый свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия](#)

[ГОСТ 1724-85 Капуста белокочанная свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия](#)

[ГОСТ 1725-85 Томаты свежие. Технические условия](#)

[ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством*](#)

* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 51232-98 "Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества"](#).

[ГОСТ 3343-89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия](#)

[ГОСТ 3858-73 Капуста квашеная. Технические условия](#)

[ГОСТ 5717.1-2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия](#)

[ГОСТ 5717.2-2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры](#)

[ГОСТ 5784-60 Крупа ячменная. Технические условия](#)

[ГОСТ 5981-88 \(ИСО 1361-83, ИСО 3004-1-86\) Банки металлические для консервов. Технические условия](#)

[ГОСТ 6201-68 Горох шлифованный. Технические условия](#)

[ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия](#)

[ГОСТ 6968-76 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия](#)

[ГОСТ 7180-73 Огурцы соленые. Технические условия](#)

[ГОСТ 7181-73 Томаты соленые. Технические условия](#)

[ГОСТ 7587-71 Лук репчатый сушеный. Технические условия*](#)

* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 52622-2006 "Овощи сушеные. Общие технические условия"](#).

[ГОСТ 7588-71 Морковь столовая сушеная. Технические условия*](#)

* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 52622-2006 "Овощи сушеные. Общие технические условия"](#).

[ГОСТ 7699-78 Крахмал картофельный. Технические условия](#)

[ГОСТ 7758-75 Фасоль продовольственная. Технические условия](#)

[ГОСТ 7825-96 Масло соевое. Технические условия](#)

[ГОСТ 7977-87 Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия](#)

[ГОСТ 7981-68 Масло арахисовое. Технические условия](#)

[ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию](#)

[ГОСТ 8756.18-70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары](#)

[ГОСТ 8807-94 Масло горчичное. Технические условия](#)

[ГОСТ 8808-2000 Масло кукурузное. Технические условия](#)

[ГОСТ 10444.1-84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе](#)

[ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus**](#)

* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 52815-2007](#), здесь и далее по тексту.
- Примечание изготовителя базы данных.

[ГОСТ 10444.7-86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и *Clostridium botulinum*](#)

[ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus*](#)

[ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens*](#)

[ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов](#)

[ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов](#)

[ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов](#)

[ГОСТ 11771-93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка](#)

[ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия*](#)

* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 51574-2000 "Соль поваренная пищевая. Технические условия"](#).

[ГОСТ 13907-86* Баклажаны свежие. Технические условия](#)

* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 53071-2008](#), здесь и далее по тексту.
- Примечание изготовителя базы данных.

[ГОСТ 13908-68 Перец сладкий свежий. Технические условия](#)

[ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов](#)

[ГОСТ 16729-71 Чеснок сушеный. Технические условия*](#)

* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 52622-2006 "Овощи сушеные. Общие технические условия"](#).

[ГОСТ 16731-71* Белые корни петрушки, сельдерея и пастернака сушеные. Технические условия](#)

* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 52622-2006](#), здесь и далее по тексту.
- Примечание изготовителя базы данных.

[ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические требования](#)

[ГОСТ 20057-96 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия](#)

[ГОСТ 23285-78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия](#)

[ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры](#)

[ГОСТ 24645-81 Паста белковая мороженая "Океан". Технические условия](#)

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[ГОСТ 26574-85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия*](#)

* На территории Российской Федерации кроме упаковки, маркировки, транспортирования и хранения действуют [ГОСТ Р 52189-2003 "Мука пшеничная. Общие технические условия"](#), [ГОСТ 26791-85** "Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение"](#).

** На территории Российской Федерации действует [ГОСТ 26791-89](#). - Примечание изготовителя базы данных.

[ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования](#)

[ГОСТ 26664-85 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей](#)

[ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов](#)

[ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов](#)

[ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов](#)

[ГОСТ 26767-85 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия*](#)

* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 51782-2001 "Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети"](#).

[ГОСТ 26808-86 Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ](#)

[ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути](#)

[ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов](#)

[ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка](#)

[ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца](#)

[ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия](#)

[ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова](#)

[ГОСТ 27082-89 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения общей кислотности](#)

[ГОСТ 27207-87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли](#)

[ГОСТ 28674-90 Горох. Требования при заготовках и поставках](#)

[ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия](#)

[ГОСТ 29046-91 Пряности. Имбирь. Технические условия](#)

[ГОСТ 29047-91 Пряности. Гвоздика. Технические условия](#)

[ГОСТ 29048-91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия](#)

[ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия](#)

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[ГОСТ 29055-91 Пряности. Кориандр. Технические условия](#)

[ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов](#)

[ГОСТ 30425-97 Консервы. Методы определения промышленной стерильности](#)

[ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.](#)

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю "Национальные стандарты", составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Классификация

3.1 Наименование и ассортиментные знаки консервов указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Белуга обжаренная в томатном соусе "Южнобережная"	656
Бычки разделанные с баклажанами в томатном соусе	617
Бычки разделанные с бобово-овощным гарниром в томатном соусе	582
Бычки разделанные с овощным гарниром в томатном соусе	342
Бычки разделанные обжаренные с фасолью в остром томатном соусе	399
Голубцы рыбные в томатном соусе	326
Дольки из рыбного фарша в томатном соусе	П83
Карп бланшированный с овощным гарниром в томатном соусе	Н83
Кефаль обжаренная в томатном соусе "Южнобережная"	657
Килька разделанная обжаренная с баклажанами в томатном соусе	788
Килька разделанная с овощным гарниром в томатном соусе	510
Килька разделанная с фасолью в томатном соусе	796
Килька разделанная с фасолью и морковью в томатном соусе	797
Котлеты рыбные с овощным гарниром в томатном соусе	429
Котлеты рыбоовощные в томатном соусе	263
Лещ с овощным гарниром в томатном соусе	04Д
Мойва жирная с овощным гарниром в томатном соусе	504
Налим с крупяным гарниром в томатном соусе	А39

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Нототения с морковью в томатном соусе	818
Нототения с овощным гарниром в томатном соусе	816
Окунь пресноводный с овощным гарниром в томатном соусе	508
Перец фаршированный рыбой в томатно-овощном соусе	669
Перец фаршированный рыбой и овощами в томатном соусе	566
Путассу обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе	939
Рыба пресноводная мелкая (частик мелкий) с овощным гарниром в томатном соусе	369
Ряпушка европейская с овощным гарниром в томатном соусе	516
Сазан с овощным гарниром в томатном соусе	594
Сайда с морковью в томатном соусе	967
Салака обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе	354
Салака с овощным гарниром в томатном соусе	237
Сардина атлантическая бланшированная с овощным гарниром в томатном соусе	735
Сардина атлантическая с луковым гарниром в томатном соусе	646
Сардина атлантическая с овощным гарниром в томатном соусе	708
Сельдь атлантическая с овощным гарниром в томатном соусе	541
Сельдь атлантическая с фасолью в томатном соусе	531
Сельдь каспийская с овощным гарниром в томатном соусе	591
Сквама обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе	910
Скумбрия атлантическая бланшированная с овощным гарниром в томатном соусе	563
Скумбрия атлантическая обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе	802
Скумбрия атлантическая обжаренная с фасолью в томатном соусе	885
Скумбрия атлантическая с овощным гарниром в томатном соусе	233
Скумбрия атлантическая с рисом в томатном соусе	562
Скумбрия атлантическая со сладким перцем, морковью и луком в томатном соусе	560
Солянка из ставриды океанической по-грузински	798
Солянка из ставриды черноморской по-грузински	799
Сом океанический с овощным гарниром в томатном соусе	635
Ставрида океаническая с квашеной капустой в томатном соусе	31Д
Ставрида океаническая с овощным гарниром в остром томатном соусе	264
Ставрида океаническая с овощным гарниром в томатном соусе	236
Ставрида океаническая с рисом в томатном соусе	561

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Ставрида океаническая с фасолью в томатном соусе	215
Ставрида океаническая со сладким перцем, морковью и луком в томатном соусе	556
Ставрида океаническая бланшированная с овощным гарниром в томатном соусе	576
Ставрида океаническая обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе	544
Ставрида черноморская тушка обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе	554
Ставрида черноморская тушка обжаренная с фасолью в томатном соусе	608
Судак с овощным гарниром в томатном соусе	03Д
Тефтели бланшированные из океанической рыбы в томатном соусе	724
Тефтели из океанических рыб в томатном соусе	266
Тефтели из разделанной кильки в томатном соусе	660
Тефтели из разделанной рыбы в томатном соусе	875
Тефтели из пресноводных (частиковых) рыб в томатном соусе	382
Тефтели рыбные с овощным гарниром в томатном соусе	349
Толстолобик обжаренный с овощным гарниром в томатном соусе	Т31
Толстолобик с рисом в томатном соусе	83Д
Томаты фаршированные рыбой	787
Треска с овощным гарниром в томатном соусе	547
Тресочка полярная с овощным гарниром в томатном соусе	863
Фрикадельки из океанических рыб в томатном соусе	578
Фрикадельки из океанических рыб с овощным гарниром в томатном соусе	966
Фрикадельки из сиговых рыб в томатном соусе	А32
Фрикадельки из сиговых рыб с овощным гарниром в томатном соусе	620
Фрикадельки из пресноводных (частиковых) рыб в томатном соусе	А31
Фрикадельки из пресноводных (частиковых) рыб с овощным гарниром в томатном соусе	405
Фрикадельки рыбные с овощным гарниром в томатном соусе	442
Хамса тушка бланшированная с овощным гарниром в томатном соусе	496
Хек бланшированный с овощным гарниром в томатном соусе	205
Чехонь с овощным гарниром в томатном соусе	417
Щука с крупяным гарниром в томатном соусе	А40
Язь с крупяным гарниром в томатном соусе	А41

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

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

4 Технические требования

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

4.2 Характеристики

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

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

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

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	1,0-2,0	По ГОСТ 27207
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	25,0	По ГОСТ 26808
Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту), %	0,2-0,6	По ГОСТ 27082
Массовая доля составных частей в консервах, %:		По ГОСТ 26664
с добавлением гарнира:		
- рыбы и фаршевых изделий, не менее	50	
- гарнира, не более	30	
- томатного соуса	10-20	
без добавления гарнира:		
- фаршированных овощей, не менее	70	
- томатного соуса, не менее	10	
- фаршевых изделий, не менее	70	
в том числе рыбы, не менее	50	
- томатного соуса, не менее	10	

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

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма
-------------------------	------------------------

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

	<ul style="list-style-type: none"> - плавники, включая хвостовой, при длине тушки рыб не более 10 см; - плавники, кроме хвостового, у рыбы при длине тушки от 10 до 14 см, а также у путассу, сельди, скумбрии, ставриды и хека; - икра или молоки у салаки, ряпушки европейской, сардины, а также рыбы при длине тушки не более 14 см; - незначительные остатки черной пленки в кусках путассу, толстолобика, хека и тушках рыб при разделке рыбы без разрезания брюшка; - остатки внутренностей в отдельных кусках и тушках рыб, а также у ряпушки европейской при разделке ее на тушку без разрезания брюшка; - срезанная нижняя часть брюшка у бычка, сельди
Наличие чешуи	<p>Удалена.</p> <p>Может быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отдельные чешуйки у толстолобика (при длине рыбы более 30 см), сардины; - чешуя у толстолобика (при длине рыбы не более 30 см), мойвы, ряпушки европейской, скумбрии, ставриды, сельдевых, тресковых рыб и хека
Количество:	
- кусков, тушек рыб	Не нормируется
- фаршевых изделий и фаршированных овощей	Не менее двух, долек - не более восьми
Порядок укладки:	
- рыбы	<p>Куски уложены поперечным срезом к донышку банки или плашмя; тушки - параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами.</p> <p>Может быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - укладывание отдельных кусков рыбы в два ряда или плашмя; - безрядовое укладывание тушек рыбы, а также наличие отдельных кусочков рыб
- фаршевых изделий и фаршированных овощей	В один или несколько рядов; дольки - вертикально
- гарнира	Произвольно, в зависимости от формы банки и размеров укладываемых в банку кусков, тушек рыб или фаршевых изделий
Наличие посторонних примесей	Не допускается

4.3 Требования к сырью и материалам

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

- рыба-сырец - нормативным документам;
- рыба охлажденная - [ГОСТ 814](#) и нормативным документам;

- рыба мороженая - [ГОСТ 1168](#), [ГОСТ 20057](#) и нормативным документам;
- фарш рыбный пищевой мороженый - нормативным документам;
- фарш кальмара пищевой - нормативным документам;
- икра, молоки, печень рыбные охлажденные и мороженые - нормативным документам;
- паста белковая мороженая "Океан" - [ГОСТ 24645](#);
- соль поваренная пищевая - ГОСТ 13830;
- масло хлопковое рафинированное - [ГОСТ 1128](#);
- масло подсолнечное высокоолеиновое - нормативным документам;
- масло подсолнечное рафинированное - [ГОСТ 1129](#);
- масло кукурузное рафинированное - [ГОСТ 8808](#);
- масло арахисовое рафинированное - [ГОСТ 7981](#);
- масло горчичное - [ГОСТ 8807](#);
- масло соевое рафинированное - [ГОСТ 7825](#);
- масло оливковое - нормативным документам;
- сахар-песок - [ГОСТ 21](#);
- сахар-рафинад - [ГОСТ 22](#);
- вода питьевая - [ГОСТ 2874](#);
- крупа перловая - [ГОСТ 5784](#);
- крупа рисовая - [ГОСТ 6292](#);
- фасоль - [ГОСТ 7758](#);
- горох - [ГОСТ 28674](#);
- горох шелушенный (лущенный) - [ГОСТ 6201](#);
- морковь столовая свежая - [ГОСТ 1721](#), [ГОСТ 26767](#);
- морковь столовая сушеная - [ГОСТ 7588](#);
- свекла столовая свежая - [ГОСТ 1722](#);
- лук репчатый свежий - [ГОСТ 1723](#) и нормативным документам;
- лук репчатый сушеный - [ГОСТ 7587](#);
- чеснок свежий - [ГОСТ 7977](#);
- чеснок сушеный - [ГОСТ 16729](#);
- перец сладкий свежий - [ГОСТ 13908](#);
- баклажаны свежие - [ГОСТ 13907](#);

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

Могут быть использованы:

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

4.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам или техническим регламентам, действующим на территории государства,

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

принявшего стандарт, или должны быть разрешены к применению органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

4.4 Маркировка

4.4.1 Консервы маркируют по [ГОСТ 11771](#).

4.4.2 Транспортная маркировка - по ГОСТ 117771* и [ГОСТ 14192](#).

* Соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных.

4.5 Упаковка

4.5.1 Консервы упаковывают по [ГОСТ 11771](#).

4.5.2 Консервы выпускают в банках:

- металлических вместимостью не более 353 см³ по [ГОСТ 5981](#) и нормативным и техническим документам;

- стеклянных вместимостью не более 500 см³ по [ГОСТ 5717.1](#), [ГОСТ 5717.2](#) и нормативным и техническим документам;

- импортных указанной вместимости.

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

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

5 Правила приемки

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

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

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

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

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб - по [ГОСТ 8756.0](#), [ГОСТ 26668](#).

Подготовка проб для определения физических и химических показателей - по [ГОСТ 8756.0](#), токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#), микробиологических анализов - по [ГОСТ 26669](#).

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

6.2 Методы контроля физических, химических и органолептических показателей - по [ГОСТ 8756.18](#), [ГОСТ 26664](#) и в соответствии с 4.2.4, токсичных элементов - по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 26930](#),

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 26935](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#).

Содержание пестицидов, гистамина, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов определяют по методам, утвержденным органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

6.3 Анализ на промышленную стерильность проводят по [ГОСТ 30425](#).

Анализ на возбудителей порчи проводят по [ГОСТ 10444.11](#), [ГОСТ 10444.12](#), [ГОСТ 10444.15](#).

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят в аттестованных для проведения этих исследований лабораториях по [ГОСТ 10444.2](#), [ГОСТ 10444.7](#), [ГОСТ 10444.8](#), [ГОСТ 10444.9](#).

7 Транспортирование и хранение

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

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

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

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

6 - из чека бланшированного с овощным гарниром в томатном соусе (в жестяной банке);

из остальных рыб:

18 - в жестяных банках;

24 - в алюминиевых и стеклянных банках.

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

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 12161-2006 Консервы рыбораствительные в томатном соусе](#)

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)