

**СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 13272-2009 Консервы из печени рыб**

ГОСТ 13272-2009

Группа Н23

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ**

**КОНСЕРВЫ ИЗ ПЕЧЕНИ РЫБ**

**Технические условия**

**Canned fish liver. Specifications**

МКС 67.120.30  
ОКП 92 7123, 92 7129,  
92 7131, 92 7139

Дата введения 2011-01-01\*

\* См. ярлык "Примечания".

**Предисловие**

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены [ГОСТ 1.0-92 "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения"](#) и [ГОСТ 1.2-2009 "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены"](#)

**Сведения о стандарте**

1 РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом "Научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт по развитию и эксплуатации флота" (ОАО "Гипрорыбфлот") и Федеральным государственным унитарным предприятием "Полярный научно-исследовательский институт морского рыбного хозяйства и океанографии им. Н.М.Книповича" (ФГУП "ПИНРО")

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол N 36 от 11 ноября 2009 г.)

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
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Армения	AM	Армстандарт
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	GE	Грузстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркменистан	TM	Главгосслужба "Туркменстандартлары"
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины

4 [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 октября 2010 г. N 308-ст](#) ГОСТ 13272-2009 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2011 г.

#### 5 ВЗАМЕН [ГОСТ 13272-80](#)

*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"*

ВНЕСЕНО [Изменение N 1](#), принятое Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 29.11.2011 N 40-2011). Государство-разработчик Россия. [Приказом Росстандарта от 17.04.2012 N 37-ст](#) введено в действие на территории РФ с 01.07.2012

Изменение N 1 внесено изготовителем базы данных по тексту ИУС N 7, 2012 год

### 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из печени макруроновых, мерлузовых, нототениевых, тресковых, лососевых тихоокеанских рыб натуральные или в томатном соусе и консервы из измельченной печени (далее - консервы).

### 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

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

\* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 53396-2009](#) "Сахар белый. 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 1723-86](#) Лук репчатый свежий заготавливаемый и поставляемый. 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 4495-87](#) Молоко цельное сухое. Технические условия\*

\* На территории Российской Федерации действуют [ГОСТ Р 52791-2007 "Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия"](#), [ГОСТ Р 53946-2010 "Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия"](#).

[ГОСТ 5981-88](#) Банки металлические для консервов. 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 7825-96](#) Масло соевое. Технические условия\*

\* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 53510-2009 "Масло соевое. 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*\*

\* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 52815-2007 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и \*Staphylococcus aureus\*"](#).

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

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

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

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

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

[ГОСТ 10444.15-94](#) Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

[ГОСТ 10970-87](#) Молоко сухое обезжиренное. Технические условия\*

\* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 52791-2007](#) "Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия".

[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 14192-96](#) Маркировка грузов

[ГОСТ 15846-2002](#) Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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

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

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

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

\* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 52189-2003](#) "[Мука пшеничная. Общие технические условия](#)".

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

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

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

\* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 54004-2010](#) "Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний".

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

### 3 Классификация

3.1 Наименование и ассортиментные знаки консервов указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Печень макруруса натуральная	583
Печень минтая в томатном соусе	T15
Печень минтая "Дальневосточная"	Г53
Печень минтая натуральная	924
Печень минтая по-приморски	012
Печень налима в томатном соусе	117
Печень налима натуральная	447
Печень нототении натуральная	859
Печень полярной тресочки в томатном соусе	786
Печень полярной тресочки натуральная	785

Печень путассу натуральная	775
Печень тихоокеанских лососевых рыб в томатном соусе	54К
Печень трески в томатном соусе	116
Печень трески натуральная	010
Печень трески по-мурмански	A33
Печень трески по-приморски	M12
Печень хека натуральная	917

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

#### 4 Технические требования

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

#### 4.2 Характеристики

4.2.1 Печень рыб должна быть уложена в банки с добавлением или без добавления томатного соуса или пищевых ингредиентов; измельченная печень рыб должна быть перемешана с ингредиентами и уложена в банки.

4.2.2 Банки с продуктом должны быть герметично укупорены и стерилизованы при температуре свыше 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, %, для консервов:		По <a href="#">ГОСТ 27207</a>
- натуральных	1,2-2,5	
- в томатном соусе	1,2-2,0	
- из измельченной печени	1,2-2,0	
Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту) для консервов в томатном соусе, %	0,3-0,6	По <a href="#">ГОСТ 27082</a>
Массовая доля составных частей для консервов в томатном соусе, %, не менее:		По <a href="#">ГОСТ 26664</a>
- печени	65	

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- томатного соуса	25	
Массовая доля сухих веществ для консервов в томатном соусе, %, не менее	20,0	По <a href="#">ГОСТ 26808</a>

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

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса.  Может быть: - слабый привкус йода; - слабая горечь для консервов, изготовленных из мороженого сырья
Запах	Свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. С легким ароматом пряностей - для консервов, изготовленных с применением пряностей
Консистенция печени	Нежная, сочная.  Может быть плотная для нототениевых видов рыб и для консервов, изготовленных из мороженого сырья
Состояние печени для консервов:  - натуральных и в томатном соусе  - из измельченной печени	Целая или кусочками.  Тонкоизмельченная масса
Цвет:  - печени  - выделившегося жира  - томатного соуса  - выделившегося бульона	От бежевого до светло-коричневого или серого различных оттенков.  Может быть неоднородность цвета в одной банке  От соломенного до желтого.  Может быть: - зеленоватый для консервов, изготовленных из печени макруросовых видов рыб; - светло-оранжевый для консервов, изготовленных из мороженого сырья.  От оранжевого до красного.  От оранжевого до красно-коричневого для консервов, изготовленных из мороженой печени тихоокеанских лососевых рыб.  От светло-коричневого до коричневого различных оттенков для консервов, изготовленных из печени нототениевых видов рыб и минтая
Наличие посторонних примесей	Не допускается

### 4.3 Требования к сырью и материалам

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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

- печень рыб сырец, охлажденная, мороженая - нормативным документам;
- соль поваренная пищевая - ГОСТ 13830;
- лук репчатый свежий - [ГОСТ 1723](#);
- лук репчатый сушеный - [ГОСТ 7587](#);
- лук репчатый резаный быстрозамороженный - нормативным документам;
- мука пшеничная хлебопекарная - [ГОСТ 26574](#);
- сахар-песок - [ГОСТ 21](#);
- сахар-рафинад - [ГОСТ 22](#);
- масло хлопковое рафинированное - [ГОСТ 1128](#);
- масло подсолнечное рафинированное - [ГОСТ 1129](#), нормативным документам;
- масло кукурузное рафинированное - [ГОСТ 8808](#);
- масло арахисовое рафинированное - [ГОСТ 7981](#);
- масло горчичное - [ГОСТ 8807](#);
- масло соевое рафинированное - [ГОСТ 7825](#);
- масло оливковое - нормативным документам;
- пюре томатное и паста томатная - [ГОСТ 3343](#);
- молоко сухое обезжиренное - [ГОСТ 10970](#);
- молоко цельное сухое - [ГОСТ 4495](#);
- кислота уксусная пищевая - нормативным документам;
- вода питьевая - [ГОСТ 2874](#);
- лист лавровый сухой - [ГОСТ 17594](#);
- кориандр - [ГОСТ 29055](#);
- перец черный - [ГОСТ 29050](#);
- перец душистый - [ГОСТ 29045](#);
- гвоздика - [ГОСТ 29047](#);
- экстракты пряностей - нормативным документам.

Срок хранения мороженой печени рыб, мес, не более:

- 1 - при температуре не выше минус 18 °С;
- 2 - при температуре не выше минус 25 °С.

Для изготовления натуральных консервов используют печень минтая с массовой долей жира не менее 45%.

Могут быть использованы:

- печень минтая с массовой долей жира от 30% до 40% для изготовления натуральных консервов;
- масло подсолнечное нерафинированное и гидратированное высшего сорта по [ГОСТ 1129](#);
- мука пшеничная хлебопекарная 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, или нормативно-правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

#### 4.4 Маркировка

4.4.1 Маркируют консервы по [ГОСТ 11771](#).

Дополнительно на этикетке или литографии указывают для натуральных консервов:

- массу печени без жидкой части для консервов, изготовленных из мороженого сырья;
- "Изготовлено из мороженого сырья" - для консервов, изготовленных из мороженой печени.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

4.4.2 Транспортная маркировка - по [ГОСТ 11771](#) и [ГОСТ 14192](#).

#### 4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковывают консервы по [ГОСТ 11771](#).

4.5.2 Консервы выпускают в металлических банках вместимостью не более 353 см<sup>3</sup> по [ГОСТ 5981](#), нормативным и техническим документам, а также импортных указанной вместимости.

4.5.3 Материал, используемый для изготовления и покрытия внутренней поверхности банок и крышек, должен быть допущен к применению для контакта с пищевыми продуктами нормативно-правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

### 5 Правила приемки

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

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, полихлорированных бифенилов и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативно-правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

Содержание пестицидов, полихлорированных бифенилов и радионуклидов определяют по методам, утвержденным нормативно-правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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

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

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят 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 Транспортируют консервы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте, при рекомендуемых условиях хранения.

7.2 Пакетирование - по [ГОСТ 23285](#), [ГОСТ 26663](#). Основные параметры и размеры пакетов - по [ГОСТ 24597](#).

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

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

Срок годности консервов с указанием условий хранения устанавливает изготовитель\*.

\* Действует на территории Российской Федерации.

### Приложение А (рекомендуемое)

#### Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов

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:

30 - натуральные из печени трески и минтая в цельнотянутых металлических банках;

24 - натуральные и из измельченной печени;

12 - в томатном соусе.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

Электронный текст документа  
подготовлен НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»  
и сверен по:

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

официальное издание М.: Стандартинформ

**[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 13272-2009 Консервы из печени рыб](#)**

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)