МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
280—
2021

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ. «ШПРОТЫ В МАСЛЕ»

Технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2021

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 Атлантическим филиалом федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» [Атлантический филиал ФГБНУ «ВНИРО» («АтлантНИРО»)]

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 сентября 2021 г. № 143-П)

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
Армения	AM	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 ВЗАМЕН ГОСТ 280—2009

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 органов по стандартизации.

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

© Оформление. ФГБУ «РСТ», 2021

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения. 3
4 Классификация 4
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 7
7 Методы контроля 7
8 Транспортирование и хранение. 8
Приложение А (справочное) Видовой состав рыб 9
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов 10
Библиография 11

Поправка к ГОСТ 280—2021 Консервы рыбные. «Шпроты в масле». Технические условия

Дата введения — 2021—11—12

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Азербайджан	AZ	Азстандарт

(ИУС № 3 2022 г.)

МКС 67.120.30

Поправка к ГОСТ 280—2021 Консервы рыбные. «Шпроты в масле». Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Сведения о стандарте	4 ВЗАМЕН ГОСТ 280—2009	4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 26 ноября 2021 г. № 1612-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 280—2021 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 февраля 2022 г. с правом досрочного применения 5 ВЗАМЕН ГОСТ 280—2009

(ИУС № 5 2022 г.)

Поправка к ГОСТ 280—2021 Консервы рыбные. «Шпроты в масле». Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 8 2022 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ. «ШПРОТЫ В МАСЛЕ»

Технические условия

Canned fish. «Sprats in oil». Specifications

Дата введения — 2022—02—01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рыбные консервы «Шпроты в масле», изготовленные из копченой мелкой рыбы семейства Сельдевые (далее — консервы).

Видовой состав рыб приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 1128 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1368—2003 Рыба. Длина и масса

ГОСТ 2874* Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 5717.1 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7981 Масло арахисовое. Технические условия

ГОСТ 8756.0 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.18 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки

ГОСТ 8807 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10444.1 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

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

ГОСТ 10444.8 (ISO 7932:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества».

Издание официальное

ГОСТ 10444.9 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

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

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 23285 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25749 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

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

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

ГОСТ 30054 Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ 31266 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31671 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31744 (ISO 7937:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчёта колоний Clostridium perfringens

ГОСТ 31745 Продукты пищевые. Определение содержания полициклических ароматических углеводородов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

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 31789 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Количественное определение содержания биогенных аминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31792 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксиноподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31983 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

ГОСТ 32004 Рыба мелкая охлажденная. Технические условия

ГОСТ 32097 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия

ГОСТ 32130 Банки стеклянные для пищевых продуктов рыбной промышленности. Технические условия

ГОСТ 32157 Консервы рыбные. Метод определения массовой доли отстоя в масле

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 32744 Рыба мелкая мороженая. Технические условия

ГОСТ 33411 Сырье и продукты пищевые. Определения массовой доли мышьяка методом атомной абсорбции с генерацией гидридов

ГОСТ 33412 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 34150 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ 34449 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения

ГОСТ 34616 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Определение содержания полициклических ароматических углеводородов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с флуориметрическим детектированием

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

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

ГОСТ ISO 5492 Органолептический анализ. Словарь

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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

ГОСТ ISO/TS 17728 Микробиология пищевой цепи. Методы отбора проб пищевой продукции и кормов для микробиологического анализа

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

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], ГОСТ ISO 5492, ГОСТ 30054, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **рыбные консервы «Шпроты в масле»** (canned fish «Sprats in oil»): Рыбные консервы из предварительно подвергнутых горячему копчению дымовым способом мелких сельдевых рыб, залитых растительным маслом, в которых нормируется массовая доля масла и массовая доля отстоя в масле.

4 Классификация

4.1 Консервы в зависимости от вида используемого рыбного сырья, изготавливают:
- из кильки балтийской (шпрота балтийского);
- кильки североморской (шпрота североморского);
- кильки черноморской (шпрота черноморского);
- кильки обыкновенной (кильки обыкновенной каспийской, тюльки каспийской);
- салаки (сельди балтийской).

5 Технические требования

5.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Рыба должна быть предварительно подвергнута горячему копчению дымовым способом, разделана, уложена в банки, залита растительным маслом или смесью растительных масел.

Банки с продуктом должны быть герметично укупорены и стерилизованы по режиму, обеспечивающему соответствие консервов по микробиологическим показателям требованиям, установленным в [1].

5.2.2 По видам разделки копченую рыбу подразделяют в соответствии с 5.2.2.1, 5.2.2.2.

5.2.2.1 Обезглавленная — копченая рыба, у которой прямым или косым срезом удалена голова с жаберными крышками; без чешуи.

5.2.2.2 Тушка — копченая рыба, у которой прямым или косым срезом удалена голова с жаберными крышками; хвостовой плавник подрезан (с оставлением незначительной части лучей плавника) или удален (без срезания или со срезанием незначительного участка примыкающей к плавнику части хвоста); без чешуи.

5.2.3 По показателям безопасности консервы должны соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 По качеству консервы подразделяют на три сорта: экстра, высший и первый.

Консервы сорта экстра изготавливают из кильки балтийской (шпрота балтийского).

5.2.5 По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма для сорта		
	экстра	высшего	первого
Массовая доля поваренной пищевой соли, %	1,0—2,2		
Массовая доля составных частей, %, не менее:			
- рыбы	72	70	
- масла*	15		
Массовая доля отстоя в масле, %, не более	9		
Длина рыбы, см:			
- кильки (шпрота)	5—11		
- салаки	—	7—11	
	Допускается отклонение по длине рыб, находящихся в банке, в пределах указанного интервала значений, не более:		
	2		2,5

* Жидкой составной части содержимого банки.

5.2.6 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта		
	экстра	высшего	первого
Вкус	Свойственный консервам по 3.1; без постороннего вкуса, без горечи.		Может быть со слабовыраженной горечью
Запах	Свойственный консервам по 3.1, без стойкого постороннего запаха.		Может быть заметно выраженный запах копчености
Консистенция: - рыбы	От мягкой до плотной; может быть нежная.		
	Сочная («мясистая»)	От сочной («мясистой») до суховатой	
- костей, плавников	Мягкая: легко разжевываются или раздавливаются; у плавников может быть жестковатая		
Состояние: - рыбы	Экземпляры рыбы целые, единичные — могут быть надломленные и/или разломанные[1]. Могут быть экземпляры рыбы (по счету), %, не более:		
	с лопнувшим брюшком	с лопнувшими брюшком или спинкой	
	15	20	25
- кожных покровов	Целые. Могут быть: - с незначительными участками сползания и/или нарушения целости в виде срыва у экземпляров рыб[2] (по счету), %, не более:		
	15	20	25 - со значительным срывом — не более чем у 5 % экземпляров рыб (по счету)
- масла[3]	Жидкое. Прозрачное — в слое над отстоем.		
		Может быть с легким помутнением[4] или «сеткой»[5]	
Цвет кожных покровов	Однородный. От светло-золотистого до золотистого или от золотистого до темно-золотистого в банке. Может быть у единичных экземпляров рыбы:		
	более светлый или темный		коричневый
	По спинке — темно-серый, серо-коричневый		
Характеристика разделки	Тушка — в соответствии с 5.2.2.2.		
		Обезглавленная — в соответствии с 5.2.2.1	
Порядок укладки рыбы в банке: - металлической	Горизонтально в один ряд или параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами; в ряду каждый экземпляр рыбы по отношению к соседнему: приголовной частью к хвостовой или «елочкой» — приголовной частью к боковой поверхности банки. Экземпляры рыбы при укладке в один ряд и в верхнем ряду банки:		
	наклонно брюшком к крышке		наклонно брюшком или спинкой к крышке

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта		
	экстра	высшего	первого
Порядок укладки рыбы в банке: - стеклянной	Экземпляры рыбы, разделанной на тушку, вертикально; во внешнем ряду — брюшком к боковой поверхности банки		
Наличие чешуи	Удалена. Могут быть единичные чешуйки		
Наличие посторонних примесей	Не допускается		

[1] При выкладывании из банки без принудительного механического воздействия на рыбу.
[2] Без учета нарушения кожного покрова в местах лопнувшего брюшка, лопнувшей спинки.
[3] Жидкой составной части содержимого банки.
[4] Наличие в масле сплошного фона мельчайших частиц восков, воскоподобных и фосфорсодержащих веществ, незначительно снижающих его прозрачность.
[5] Наличие в прозрачном масле отдельных мельчайших частиц восков и воскоподобных веществ, исчезающих при нагревании масла до температуры 50 °С.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- рыба-сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба охлажденная — ГОСТ 32004 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба мороженая — ГОСТ 32744 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба горячего копчения (полуфабрикат для изготовления консервов) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота уксусная пищевая, уксус спиртовой пищевой — ГОСТ 32097 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло горчичное — ГОСТ 8807 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло оливковое — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сырье древесное для копчения продуктов — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Для изготовления консервов используют рыбу длиной не более 14 см в неразделанном виде.

Допускается использование подсолнечного масла нерафинированного высшего сорта по ГОСТ 1129 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, только для изготовления консервов первого сорта.

Горчичное масло нерафинированное используют только в смеси с другим растительным маслом при соотношении по массе не более 1:3.

Требования по ограничению сроков вылова рыбы, используемой в качестве сырья для изготовления консервов, а также требования к срокам хранения этого сырья до направления на переработку должны быть указаны в технологических инструкциях изготовителя.

5.3.2 Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1] — [3] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Консервы маркируют в соответствии с [1], [4], ГОСТ 11771 или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по [4], ГОСТ 11771, ГОСТ 14192 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Упаковка

5.5.1 Консервы упаковывают по ГОСТ 11771 и выпускают в банках:

- металлических по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, укупоренных металлическими крышками по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, металлическими крышками со вставкой из полимерного пленочного материала («изи-пил»), предназначенными для консервов по 3.1, — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, номинальной вместимостью не более 353 см^3;
- стеклянных по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32130 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, укупоренных металлическими крышками для стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, номинальной вместимостью не более 350 см^3.

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

5.5.3 В каждой транспортной упаковочной единице должны быть консервы одного наименования, одного сорта, в банках одного типа и одной номинальной вместимости, одной массы нетто, одной даты изготовления.

5.5.4 Упаковка, укупорочные средства и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

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

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

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

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

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

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

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ ISO/TS 17728, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 8756.0;

- токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ EN 13804, ГОСТ 31671;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 10444.1, ГОСТ ISO 11133.

7.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 1368—2003 (пункт 10.2), ГОСТ 26664, ГОСТ 27207, ГОСТ 32157;
- внешнего вида, герметичности и состояния внутренней поверхности упаковки — по ГОСТ 8756.18; ГОСТ 26664;
- массы нетто — по ГОСТ 26664;
- токсичных элементов:
  кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;
  мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628, ГОСТ 33411;
  ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 33412, ГОСТ 34427;
  свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;
  олова (в консервах в сборных жестяных банках) — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538;
  хрома (в консервах в хромированных банках) — по ГОСТ EN 14083;
- бенз(а)пирена — по ГОСТ 31745, ГОСТ 34616;
- гистамина — по ГОСТ 31789;
- диоксинов — по ГОСТ 31792, ГОСТ 34449;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- ГМО — по ГОСТ 34150 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пестицидов, нитрозаминов — по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Анализ на промышленную стерильность проводят по ГОСТ 30425.

Анализ на возбудителей порчи проводят по ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 31744, ГОСТ 31746.

7.4 Отклонение по длине рыб определяют как разницу между максимальным и минимальным фактическими значениями длины рыбы, находящейся в банке, или в выборке, составляющей не менее 90 % экземпляров рыб (по счету), находящихся в банке.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

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

8.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

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

8.2 Хранение

8.2.1 Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов приведены в приложении Б.

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

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

Видовой состав рыб, используемых для изготовления консервов, приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование рыбы	
на русском языке	латинское
Семейство Сельдевые — Clupeidae	
Род Шпроты — Sprattus	
Подвид	
Шпрот балтийский (килька балтийская*)	Sprattus sprattus balticus
Шпрот североморский (килька североморская*)	Sprattus sprattus sprattus
Шпрот черноморский (килька черноморская*)	Sprattus sprattus phalericus
Род Сельди — Clupea	
Подвид	
Сельдь балтийская (салака*)	Clupea harengus membras
Род Тюльки — Clupeonella	
Подвид	
Килька обыкновенная (килька обыкновенная каспийская*, тюлька каспийская*)	Clupeonella cultriventris caspia

* Наименование-синоним.

Примечание — При маркировании в наименовании консервов указывают один из синонимов, приведенный в скобках или без скобок.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов

Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 ºС до 20 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок годности консервов в металлических банках, укупоренных металлическими крышками, (кроме консервов из кильки обыкновенной) — не более 30 мес с даты изготовления.

Библиография

[1]	Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016	О безопасности рыбы и рыбной продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[3]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011	Технический регламент на масложировую продукцию
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[5]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки

УДК 664.951:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: консервы рыбные, шпроты в масле, копченая рыба, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *Е.О. Асташина*

Сдано в набор 29.11.2021. Подписано в печать 29.12.2021. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «РСТ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Поправка к ГОСТ 280—2021 Консервы рыбные. «Шпроты в масле». Технические условия

Дата введения — 2021—11—12

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Азербайджан	AZ	Азстандарт

(ИУС № 3 2022 г.)

МКС 67.120.30

Поправка к ГОСТ 280—2021 Консервы рыбные. «Шпроты в масле». Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Сведения о стандарте	4 ВЗАМЕН ГОСТ 280—2009	4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 26 ноября 2021 г. № 1612-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 280—2021 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 февраля 2022 г. с правом досрочного применения 5 ВЗАМЕН ГОСТ 280—2009

(ИУС № 5 2022 г.)

Поправка к ГОСТ 280—2021 Консервы рыбные. «Шпроты в масле». Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 8 2022 г.)