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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
18223—
2013

СКУМБРИЯ И СТАВРИДА ПРЯНОГО ПОСОЛА

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2014

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 Федеральным государственным унитарным предприятием «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «ВНИРО»), Федеральным государственным унитарным предприятием «Атлантический научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «АтлантНИРО»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (ТК 300)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 октября 2013 г. № 60–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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 ноября 2013 г № 1527-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 18223–2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 18223–88

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2014

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

III

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	3
4 Основные параметры и размеры	3
5 Технические требования	3
6 Правила приемки	7
7 Методы контроля	7
8 Транспортирование и хранение	7
Приложение А (справочное) Видовой состав рыб	9
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемый срок годности и условия хранения рыбы пряного посола	10
Библиография	11

СКУМБРИЯ И СТАВРИДА ПЯНОГО ПОСОЛА

Технические условия

Mackerel and jack mackerel spice-salted.
Specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на атлантическую, дальневосточную и курильскую скумбрию и океаническую ставриду пряного посола (далее — рыба пряного посола). Видовой состав рыб приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:
ГОСТ 8.579–2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21–94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 427–75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 814–96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 2802–89 Плоды можжевельника обыкновенного. Технические условия

ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 6716–71 Корневище лапчатки (дикого калгана, дубровки, узика). Технические условия

ГОСТ 7448–2006 Рыба соленая. Технические условия

ГОСТ 7630–96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка

ГОСТ 7631–2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

ГОСТ 7636–85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 9159–71 Семена горчицы (промышленное сырье). Требования при заготовках и поставках

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 13516–86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 13830–97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 14260–89 Плоды перца стручкового. Технические условия

ГОСТ 15846–2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 16732–71 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия

ГОСТ 18223—2013

- ГОСТ 17594–81 Лист лавровый сухой. Технические условия
ГОСТ 18315–78 Анис. Промышленное сырье. Требования при заготовках. Технические условия
ГОСТ 20055–90 Корневища аира. Технические условия
ГОСТ 20057–96 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия
ГОСТ 21570–76 Трава зубровки. Технические условия
ГОСТ 21946–76 Хмель-сырец. Технические условия
ГОСТ 21947–76 Хмель прессованный. Технические условия
ГОСТ 23285–78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия
ГОСТ 23768–94 Листья мяты перечной обмолоченные. Технические условия
ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры
ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования
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 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. Методы определения свинца
ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
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 29049–91 Пряности. Корица. Технические условия
ГОСТ 29050–91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
ГОСТ 29051–91 Пряности. Мускатный цвет. Технические условия
ГОСТ 29055–91 Пряности. Кориандр. Технические условия
ГОСТ 29056–91 Пряности. Тмин. Технические условия
ГОСТ 29185–91 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий
ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 31339–2006 Рыба, нерыбные объекты и продукции из них. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ 31659–2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*
ГОСТ 31746–2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазолположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*
ГОСТ 31747–2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяю-

щим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 натуральный тузлук: Раствор поваренной соли в тканевом соке, выделившемся из рыбы при ее обработке смесью поваренной соли, пряностей и сахара.

3.2 пряно-солевая заливка: Отвар пряностей с добавлением поваренной соли и сахара согласно рецептуре.

3.3 созревшая рыба пряного посола: Готовая к употреблению продукция из рыбы, обработанной смесью поваренной соли, пряностей и сахара, с нежной сочной консистенцией и своеобразным вкусоароматическим «букетом», полученными в результате биохимических и физико-химических процессов, произошедших при хранении.

4 Основные параметры и размеры

Длина скумбрии и ставриды пряного посола должна быть, см, не менее:

19,0 — неразделанных, жаброванных, полупотрошенных, потрошенных;

16,0 — обезглавленных и потрошенных обезглавленных.

5 Технические требования

5.1 Рыба пряного посола должна соответствовать требованиям настоящего стандарта, и быть изготовлена по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Рыба должна быть обработана смесью поваренной соли, пряностей и сахара (при использовании соленого полуфабриката — смесью пряностей и сахара), уложена в транспортную упаковку с добавлением или без добавления пряно-солевой заливки, солевого

раствора или натурального тузлука. Созревшая рыба пряного посола может быть расфасована в потребительскую упаковку.

5.2.2 Рыбу пряного посола изготавливают в неразделанном (целом) и разделанном виде.

5.2.3 По видам разделки рыбу пряного посола подразделяют в соответствии с 5.2.3.1 — 5.2.3.8.

5.2.3.1 **Жаброванная** — рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей, без разреза по брюшку.

5.2.3.2 **Обезглавленная** — рыба, у которой удалены голова, плечевые кости и внутренности без разреза по брюшку; часть внутренностей, икра или молоки могут быть оставлены.

5.2.3.3 **Полупотрошенная** — рыба, у которой через поперечный надрез у грудных плавников частично удалены внутренности; икра или молоки могут быть оставлены.

5.2.3.4 **Потрошенная** — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены.

Может быть: перерезание калтычка, удаление жабр, частичное удаление брюшной части вместе с брюшными плавниками.

5.2.3.5 **Потрошенная обезглавленная** — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия, калтычек может быть перерезан; голова, внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены.

5.2.3.6 **Тушка** — рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, икра или молоки; тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей; сгустки крови зачищены.

5.2.3.7 **Тушка полупотрошенная** — обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей. Может быть поперечный надрез брюшка в области анального отверстия.

5.2.3.8 **Кусок** — потрошенная обезглавленная рыба с удаленным хвостовым плавником или тушка, разрезанные на части.

5.2.3.9 Другие виды разделки — в соответствии с договором (контрактом) на поставку.

5.2.4 По химическим показателям рыба пряного посола должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %, для рыбы: - слабосоленой - среднесоленой	От 6,0 до 8,0 включ. Св. 8,0 » 10,0 »
Массовая доля жира в мясе курильской скумбрии, %, не менее	12,0

5.2.5 По органолептическим и физическим показателям рыба пряного посола должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Поверхность чистая с наличием пряностей, по цвету свойственная данному виду рыбы. Могут быть: - осадок белковых веществ на поверхности рыбы; - подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира; - пожелтение мяса на разрезах у разделанной рыбы, не связанное с окислением жира и не проникшее в толщу мяса; - слегка ослабевшее брюшко у неразделанной рыбы
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений. Допускаются в упаковочной единице: - проколы, порезы, срывы кожи (не более двух) — не более чем у 15 % рыб (по счету); - повреждения жаберных крышек — не более чем у 10 % рыб (по счету). Допускается не более трех различных повреждений у одного экземпляра рыбы
Разделка	В соответствии с 5.2.3.1–5.2.3.8
Консистенция	Нежная, сочная, мягкая. Может быть: - плотная у ставриды; - незначительное расслоение мяса у скумбрии
Вкус и запах	Свойственные созревшей рыбе данного вида с ароматом и привкусом пряностей, без преобладания отдельных пряностей, без посторонних привкуса и запаха
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается

5.2.6 По показателям безопасности рыба пряного посола должна соответствовать [1], техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления рыбыпряного посола, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют:

- скумбрия и ставрида-сырец (свежие) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- скумбрия и ставрида охлажденные — ГОСТ 814;
- скумбрия и ставрида мороженые — ГОСТ 20057;
- скумбрия и ставрида соленые — ГОСТ 7448;
- скумбрия и ставрида мороженые — полуфабрикат — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- скумбрия и ставрида соленые — полуфабрикат с массовой долей поваренной соли не более 10,0 % — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сахар-песок — ГОСТ 21;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
- перец душистый — ГОСТ 29045;
- перец черный — ГОСТ 29050;
- анис — ГОСТ 18315;
- тмин — ГОСТ 29056;
- имбирь — ГОСТ 29046;
- орех мускатный — ГОСТ 29048;
- цвет мускатный — ГОСТ 29051;
- гвоздика — ГОСТ 29047;
- корица — ГОСТ 29049;
- кориандр — ГОСТ 29055;
- корень айрный — ГОСТ 20055;
- трава зубровки — ГОСТ 21570;
- ягоды можжевельные — ГОСТ 2802;
- калган — ГОСТ 6716;
- семена горчицы — ГОСТ 9159;
- перец стручковый — ГОСТ 14260;
- зелень укропа сушеная — ГОСТ 16732;
- хмель — ГОСТ 21946, ГОСТ 21947;
- мята — ГОСТ 23768;
- шалфей — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Могут быть использованы:

- масла пряностей эфирные — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- экстракты пряностей углекислотные — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Соленый полуфабрикат должен быть изготовлен из рыбы-сырца. Срок хранения соленого полуфабриката — не более 2 мес с даты изготовления.

Для изготовления куска может быть использована рыба с механическими повреждениями, но по остальным показателям соответствующая требованиям первого сорта при условии удаления поврежденных частей.

5.3.2 Сырье, в том числе закупаемое по импорту, используемое для изготовления рыбыпряного посола, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

шенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, гистамина (для скумбрии), полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, пестицидов и диоксинов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

6.3 Периодичность микробиологического контроля рыбы пряного посола устанавливают в соответствии с [4] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.4 Периодичность определения паразитологических показателей устанавливают изготовитель продукции в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.5 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли», «Массовая доля жира в мясе курительской скумбрии», «Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)», а также массы нетто продукции устанавливают изготовитель.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 26668, [4] и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631,

ГОСТ 7636;

- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;

- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669 и [4];

- паразитологических показателей — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по [4].

7.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631,

ГОСТ 7636, ГОСТ 31339;

- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747 и [4].

7.3 Содержание гистамина, пестицидов, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, диоксинов, радионуклидов, а также паразитологические показатели определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.4 Длину рыбы определяют по ГОСТ 7631 металлической линейкой по ГОСТ 427.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют рыбу пряного посола всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к температурным условиям ее хранения.

8.1.2 Транспортирование продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

8.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

Допускается транспортирование продукции без пакетирования.

8.1.4 Рыбу пряного посола отгружают в торговую сеть созревшей. Допускается отгружать рыбу пряного посола с предприятия-изготовителя не полностью созревшей при условии ее дозревания во время транспортирования и хранения.

8.2 Хранение

8.2.1 Срок годности рыбы пряного посола с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

8.2.2 Рекомендуемый срок годности и условия хранения рыбы пряного посола приведен в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

Видовой состав рыб приведен в таблице А.1

Таблица А.1

Товарное наименование рыбы	Название рыбы	
	русское	латинское
Скумбрия атлантическая	Скумбрия атлантическая (обыкновенная, полосатая, макрель); Скумбрия африканская пятнистая (африканская средиземноморская скумбрия)	<i>Scomber scombrus</i> <i>Scomber japonicus colias</i> (<i>Scomber colias</i> , <i>Scomber japonicus</i>)
Скумбрия дальневосточная	Скумбрия калифорнийская (восточнотихоокеанская, дальневосточная)	<i>Scomber japonicus diego</i> (<i>Pneumatophorus diego</i>)
Скумбрия курильская	Скумбрия японская (японская, восточная, курильская)	<i>Scomber japonicus japonicus</i> (<i>Pneumatophorus japonicus japonicus</i>)
Ставрида океаническая	Ставрида океаническая (восточно-атлантическая)	<i>Trachurus picturatus</i>
	Ставрида европейская (обыкновенная, скумбрейка, средиземноморско-атлантическая)	<i>Trachurus trachurus</i>
	Ставрида капская	<i>Trachurus capensis</i>
	Ставрида новозеландская	<i>Trachurus novaezelandiae</i>
	Ставрида японская	<i>Trachurus japonicus</i>
	Ставрида австралийская (южная)	<i>Trachurus declivis</i>
	Ставрида средиземноморская	<i>Trachurus mediterraneus</i>
	Ставрида перуанская	<i>Trachurus murphyi</i>
	Ставрида калифорнийская	<i>Trachurus symmetricus</i>

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения рыбыпряного посола

Б.1 Рекомендуемый срок годности рыбыпряного посола (с даты изготовления) при температуре хранения от минус 8 °С до минус 4 °С приведены в таблице Б.1.

Т а б л и ц а Б.1

Наименование продукции	Вид упаковки	Срок годности, не более	
Скумбрия, ставрида пряного посола слабосоленые: - неразделанные - обезглавленные	Бочки полимерные	4,0 мес 5,0 мес	
		Скумбрия, ставрида пряного посола среднесоленые: - неразделанные - обезглавленные	5,0 мес 6,0 мес
		Скумбрия пряного посола (из мороженого сырья)	3,0 мес
Скумбрия, ставрида пряного посола	Ведра, контейнеры из полимерных материалов	3,0 мес	
	Банки из полимерных материалов	1,0 мес	
	Пакеты из полимерных материалов под вакуумом	35 сут	
	Пакеты из полимерных материалов без вакуума и термоусадочная пленка	10 сут	
	Пакеты из полимерных материалов без вакуума и термоусадочная пленка (при температуре хранения от минус 4 °С до 0 °С)	7 сут	

Библиография

- [1] TP TC 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880¹
- [2] TP TC 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881¹
- [3] TP TC 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769¹
- [4] 5319-91 Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 и Министерством здравоохранения СССР 22.02.91²

¹ Действует на территории государств-членов Таможенного союза.

² Действует в странах Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации.

Ключевые слова: скумбрия, ставрида, пряный посол, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Подписано в печать 02.10.2014. Формат 60x84¼.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 80 экз. Зак. 4525

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»,
123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru