

**Изменение № 2 ГОСТ 280—85 Консервы рыбные. Шпроты в масле.
Технические условия**

**Принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и
сертификации (протокол № 17 от 22.06.2000)**

Зарегистрировано Техническим секретариатом МГС № 3538

За принятие изменения проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главгосинспекция «Туркменстан- дартлары»
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

Вводную часть дополнить абзацами:

«Обязательные требования к качеству продукции изложены в пп. 1;
1.2а; 1.3а; 1.4; 1.7 (показатели «Вкус», «Запах», «Наличие посторонних
примесей»), 2.1; 2.2; 2.3; 4.1; 4.2а; 4.4; разд. 3.

(Продолжение см. с. 30)

Остальные требования стандарта подлежат обязательному соблюдению субъектами хозяйственной деятельности при ссылке на них или на настоящий стандарт в договоре».

Пункт 1.2 изложить в новой редакции:

«1.2 Рыба должна быть предварительно выкопчена, разделана на тушку или обезглавлена, уложена в банки, залита смесью растительных масел или растительным маслом».

Раздел I дополнить пунктами — 1.2а, 1.3а:

«1.2а. Банки должны быть герметично укупорены и стерилизованы при температуре выше 100 °С.

1.3а. Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным органами Госсанэпиднадзора».

Пункт 1.3. Заменить ссылки: ГОСТ 13830—84 на ГОСТ 13830—91, ГОСТ 8807—74 на ГОСТ 8807—94, ГОСТ 1129—73 на ГОСТ 1129—93;

последний абзац изложить в новой редакции:

«Возможно использование нерафинированного подсолнечного масла высшего сорта».

Пункт 1.4 изложить в новой редакции:

«1.4. По показателям безопасности консервы должны соответствовать гигиеническим требованиям, установленным органами Госсанэпиднадзора».

Пункт 1.6. Таблица 1. Графы «Высший сорт», «Шпроты». Для показателя «Массовая доля поваренной соли» заменить нормы: «От 1,0 до 2,2», «От 1,0 до 2,5» на 1,0 — 2,2;

графа «Наименование показателя». Показатель «Массовая доля отстоя в масле к массе рыбы и отстоя, %, не более». Исключить слова: «к массе рыбы и отстоя»;

заменить слова: «Массовая доля, %, не менее» на «Массовая доля составных частей, %, не менее»;

(Продолжение см. с. 31)

заменить ссылку: ГОСТ 20221—74 на ГОСТ 20221—90;

Пункт 1.6а исключить.

Пункт 1.7 Таблицу 2 изложить в новой редакции:

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Характеристика и норма	
	Высший сорт	Шпроты
Вкус	Приятный, свойственный данному виду консервов, без постороннего привкуса и горечи	Возможен привкус горечи
Запах		Возможен заметно выраженный запах дыма
Консистенция мяса рыбы	Нежная	
Состояние рыбы и кожного покрова	Рыба и кожный покров целые. При аккуратном выкладывании из банки рыба не должна разламываться. Может быть в отдельных банках не более 30 % рыбок с частично сползшей кожей и лопнувшим брюшком	Возможна суховатая
Цвет кожных покровов		Возможно в отдельных банках: тушки рыб с лопнувшим брюшком и поврежденным кожным покровом свыше 30 %; частичная разваренность рыб; разламывание отдельных рыб при выкладывании из банки
	Однородный. Золотисто-желтый или темно-золотистый	Возможен неоднородный — от светло-золотистого до коричневого

(Продолжение см. с. 32)

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма	
	Высший сорт	Шпроты
Состояние масла	Прозрачное над водно-белковым отстоем Возможно: легкое помутнение или «сетка»; незначительное наличие взвешенных частиц	
Характеристика разделки	Головы с жаберными крышками удалены ровным прямым или косым срезом; хвостовые плавники удалены или подрезаны	
Порядок укладки рыбы	Тушки рыб укладывают в банки брюшками или спинками к крышке банки параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами, причем в ряду каждую рыбу по отношению к соседней укладывают головной частью к хвостовой	Возможно: оставление хвостовых плавников; подрезание брюшка
		Возможно укладывание в одну банку 100 % рыб с подрезанными брюшками — спинками к доньшку и крышке банки
Наличие чешуи	Удалена. Могут быть отдельные чешуйки	
Наличие посторонних примесей	Не допускается	

Пункт 2.2 изложить в новой редакции:

«2.2. Контроль содержания токсичных элементов, гистамина, бенз(а)пирена, пестицидов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Госсанэпиднадзора».

Раздел 2 дополнить пунктами — 2.3, 2.4:

«2.3. Контроль микробиологического качества консервов проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории независимого государства.

(Продолжение см. с. 33)

2.4. Периодичность определения массовой доли поваренной соли, массовой доли отстоя в масле, массовой доли составных частей устанавливает изготовитель».

Пункт 3.1. Первый абзац. Заменить ссылку: ГОСТ 26929—86 на ГОСТ 26929—94;

дополнить словами: «для микробиологических испытаний — по ГОСТ 26669—85»;

второй абзац. Заменить ссылки и слова: ГОСТ 10444.3—85, ГОСТ 10444.4—85 на ГОСТ 30425—97; «указанным в п. 1.6 настоящего стандарта» на «в соответствии с п. 1.6»;

третий абзац изложить в новой редакции:

«Содержание пестицидов, гистамина, нитразаминов и бенз(а)пирена определяют по методам, утвержденным органами Госсанэпиднадзора».

Пункт 3.2 Первый абзац дополнить ссылками: ГОСТ 10444.11—89, ГОСТ 10444.12—88;

заменить ссылки: ГОСТ 10444.3-85 — ГОСТ 10444.6-85 на ГОСТ 30425—97; ГОСТ 10444.15—75 на ГОСТ 10444.15—94; ГОСТ 26670—85 на ГОСТ 26670—91;

второй абзац. Заменить слово и ссылки: «санитарного» на «санитарно-эпидемиологического», ГОСТ 10444.2—75 на ГОСТ 10444.2—94, ГОСТ 26670—85 на ГОСТ 26670—91.

Пункты 3.1, 3.2. Исключить ссылку: ГОСТ 26669—85 (3 раза).

Пункт 4.1 изложить в новой редакции:

«4.1. Маркируют консервы по ГОСТ 11771—93. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—96».

Раздел 4 дополнить пунктом — 4.1а:

«4.1а. Упаковывают консервы по ГОСТ 11771—93».

Пункт 4.2 изложить в новой редакции:

«4.2 Консервы выпускают:

— в металлических банках вместимостью не более 353 см³ по ГОСТ 5981—88 и нормативным документам;

— в импортных, указанной вместимости».

Раздел 4 дополнить пунктом — 4.2а:

«4.2а Банки должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора 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 Госсанэпиднадзора для контакта с пищевыми продуктами».

Пункт 4.3. Второй абзац дополнить ссылкой: ГОСТ 26663—85.

(Продолжение см. с. 34)

Пункт 4.4. Первый абзац. Заменить значение: «от 0 до 15 °С» на «от 0 до 20 °С»;

второй абзац. Заменить значение: «2,5 года» на «30 мес».

Стандарт дополнить приложением — А:

«ПРИЛОЖЕНИЕ А

Информационное

Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации

СанПиН 2.3.2.560 Гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы, утвержденные Постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 24 октября 1996 г. № 27.

СанПиН 3.2.569—96 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации. Санитарные правила и нормы, утвержденные Постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 31 октября 1996 г. № 43.

Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госкомсанэпиднадзором России 21 июля 1992 г. № 01—19/9—11».

(ИУС № 2 2001 г.)