
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
702.1.004—
2020

Российская система качества

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ

Потребительские испытания

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2020

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Российская система качества» (АНО «Роскачество»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 702 «Российская система качества»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 февраля 2020 г. № 94-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 (www.gost.ru)

© Стандартинформ, оформление, 2020

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

Российская система качества

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ

Потребительские испытания

Russian system of quality. Natural canned fish. Consumer testing

Дата введения — 2020—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на натуральные рыбные консервы, реализуемые в розничной торговле (далее — консервы), и устанавливает опережающие требования к показателям качества, определяемым при потребительских испытаниях в соответствии с ГОСТ Р 54941/Руководство ИСО/МЭК 46:1985.

Настоящий стандарт не применяют в целях обязательной оценки соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 7452 Консервы из рыбы натуральные. Технические условия

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

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

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

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 31719 Продукты пищевые и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава (молекулярный)

ГОСТ 32156 Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия

ГОСТ Р 53598 Продукты пищевые. Рекомендации по этикетированию

ГОСТ Р 54941/Руководство ИСО/МЭК 46:1985 Сравнительные испытания потребительских товаров и связанных с ними услуг. Общие принципы

ГОСТ Р 58185 Закупка образцов для проведения потребительских испытаний продукции. Руководство по добросовестной практике

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 заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана дати-

рованная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1] и ГОСТ 30054.

4 Требования к консервам при проведении потребительских испытаний

4.1 Консервы должны соответствовать требованиям [1] — [4], ГОСТ 7452 и ГОСТ 32156.

4.2 По показателям качества консервы дополнительно должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Значение показателя
Внешний вид потребительской упаковки	Наличие и состояние бумажной этикетки и/или литографского оттиска, содержание этикетной надписи. Отсутствие дефектов тары: нарушение герметичности, потеки, вздутие крышек и донышек, «птички» (деформация донышек и крышек и виде уголков у бортиков банки), хлопающие крышки, деформация корпуса, ржавые пятна и степень их распространения, дефекты продольного и закаточного швов
Наличие паразитарных поражений	Не допускаются личинки паразитов в живом и неживом виде
Вкус	Свойственный натуральным консервам конкретного вида, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный натуральным консервам конкретного вида, без постороннего запаха. Для консервов, изготовленных с применением пряностей, — с легким ароматом пряностей
Цвет мяса рыбы	Свойственный вареному мясу рыбы конкретного вида
Консистенция: - мяса рыбы - костей, плавников	Плотная или мягкая, сочная Мягкая, кости и плавники легко разжевываются или раздавливаются
Состояние: - рыбы - бульона	Куски целые, при выкладывании из банки не разламываются. Поперечный срез кусков рыбы ровный прямой. Могут быть: - разламывание отдельных кусков рыбы при выкладывании из банки; - незначительный выступ позвоночной кости над уровнем мяса; - частичное прилипание кожи и мяса к внутренней поверхности банки; - хлопья свернувшегося белка на поверхности рыбы; - косые срезы у отдельных кусков рыбы. Светлый, прозрачный с наличием на поверхности жира. Может быть помутнение от взвешенных частиц белка и кожи
Характеристика разделки	В соответствии с видом рыбы
Наличие чешуи	В соответствии с видом рыбы
Порядок укладки	Куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к донышку банки или спрессованы по форме банки. Рядовая укладка в соответствии с видом рыбы
Масса нетто	В соответствии с заявленной

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля рыбы, %, не менее	70,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	1,5
Кристаллы струвита	Не допускаются
Наличие посторонних примесей	Не допускается
Видовой состав рыбы	В соответствии с заявленным
Срок годности	В соответствии с заявленным
Герметичность упаковки	Отсутствие нарушений герметичности упаковки
Состояние внутренней поверхности металлической упаковки	Отсутствие темных пятен, образовавшихся от растворения полуды и обнажения железа или от образования сернистых и других соединений; отсутствие ржавых пятен; отсутствие наплывов припоя внутри банок; оценка степени сохранности лака или эмали на внутренней поверхности лакированной тары, а также состояния резиновых прокладок или уплотнительной пасты у доньшка и крышки банок

5 Методы контроля

5.1 Отбор образцов — по ГОСТ Р 58185.

5.2 Определение внешнего вида потребительской упаковки — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 11771 и ГОСТ Р 53598.

5.3 Определение наличия паразитарных поражений — по [5].

5.4 Определение вкуса, запаха, цвета мяса рыбы, консистенции мяса рыбы, костей и плавников, состояние рыбы и бульона — по ГОСТ 26664.

5.5 Определение характеристики разделки, наличия чешуи, порядка укладки — по ГОСТ 26664.

5.6 Определение массы нетто, массовой доли рыбы — по ГОСТ 26664.

5.7 Определение массовой доли поваренной соли — по ГОСТ 27207.

5.8 Определение кристаллов струвита — по ГОСТ 26664.

5.9 Определение наличия посторонних примесей — по ГОСТ 26664.

5.10 Определение видового состава рыбы — по ГОСТ 26664, ГОСТ 31719.

5.11 Определение герметичности упаковки — по ГОСТ 8756.18.

5.12 Состояние внутренней поверхности металлической упаковки — по ГОСТ 8756.18 и ГОСТ 11771.

Библиография

- | | |
|--|--|
| [1] Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 | О безопасности рыбы и рыбной продукции, утвержден Решением Совета ЕЭК от 18 октября 2016 г. № 162 |
| [2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 | О безопасности пищевой продукции, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 |
| [3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 | Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, утвержден Решением ЕЭК от 20 июля 2012 г. № 58 |
| [4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 | Пищевая продукция в части ее маркировки, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881 |
| [5] СТ РК 2779 | Продукты пищевые. Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки |

УДК 006.83:006.354

ОКС 03.120.99

Ключевые слова: консервы рыбные натуральные, потребительские испытания, показатели качества, методы контроля

БЗ 12—2019/52

Редактор *П.К. Одинцов*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 03.03.2020. Подписано в печать 02.06.2020. Формат 60×84^{1/8}. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,70.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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