

Изменение № 5 ГОСТ 13272—80 Консервы из печени рыб. Технические условия  
Утверждено и введено в действие Постановлением Комитета стандартизации и  
метрологии СССР от 30.10.91 № 1669

Дата введения 01.04.92

Пункт 1.2 после слова «соусом» дополнить словами: «измельченная печень  
должна быть перемешана с компонентами».

Пункт 1.2а изложить в новой редакции: «1.2а. По качеству консервы **под-**  
разделяют на экспортные и для нужд народного хозяйства».

Консервы, изготавливаемые для нужд народного хозяйства, по качеству **под-**  
разделяют на два сорта: высший и первый».

*(Продолжение см. с. 120)*

*(Продолжение изменения к ГОСТ 13272—80)*

Пункт 1.3. Перечень материалов дополнить словами: «молоко коровье обезжиренное сухое — ГОСТ 10970—87; молоко цельное сухое — ГОСТ 4495—87»; заменить ссылку: ГОСТ 3343—71 на ГОСТ 3343—89.

Пункт 1.4 изложить в новой редакции: «1.4. Консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности и не содержать патогенных организмов или их токсинов».

Пункт 1.5. Таблица 1. Наименование показателя «Массовая доля поваренной соли» после слова «соусе» дополнить словами: «и для консервов «Печень трески по-мурмански», «Печень минтая «Дальневосточная»».

Пункт 1.5а изложить в новой редакции: «1.5а. Содержание токсичных элементов и пестицидов в консервах из печени рыб не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных

*(Продолжение см. с. 121)*

(Продолжение изменения к ГОСТ 13272—80)

нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР № 5061—89, утвержденных 19.08.89».

Пункт 1.6. Таблица 2. Показатель «Состояние основного продукта» изложить в новой редакции:

Наименование показателя	Характеристика консервов		
	изготовлен- ных для экспорта	изготовленных для нужд народного хозяйства	
		высшего сорта	первого сорта
Состояние основного продукта  для консервов: «Печень трески по-мурмански»		Целая или кусочками Печень минтая и трески может быть измельчена	Тонкоизмельченная масса

Пункты 1.7, 2.2 изложить в новой редакции: «1.7. Требования к качеству, упаковке и маркировке допускается изменять в соответствии с требованиями договора (контракта) предприятия с внешнеэкономической организацией или контракта с иностранным покупателем.

(Продолжение см. с. 122)

(Продолжение изменения к ГОСТ 13272—80)

2.2. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

Раздел 2 дополнить пунктом — 2.3: «2.3. Контроль микробиологического качества консервов проводят в соответствии с инструкцией о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания № 1121—73, утвержденной 18.09.73».

Пункт 3.1. Четвертый абзац изложить в новой редакции: «Содержание пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР».

Приложение дополнить наименованием ассортимента:

Ассортимент консервов	Код ОКП
Печень трески по-мурмански	92 7131 0020
Печень трески по-приморски	92 7139 1660
Печень минтая «Дальневосточная»	92 7139 1680

(ИУС № 1 1992 г.)