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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
30054—
2024

**КОНСЕРВЫ И ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ,
ВОДНЫХ БЕСПОЗВОНОЧНЫХ,
ВОДНЫХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ
И ВОДОРΟΣЛЕЙ**

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2024

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»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 21 июня 2024 г. № 65-2024)

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 |
|---|------------------------------------|--|
| Азербайджан | AZ | Азстандарт |
| Армения | AM | ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения |
| Беларусь | BY | Госстандарт Республики Беларусь |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |
| Таджикистан | TJ | Таджикстандарт |
| Узбекистан | UZ | Узбекское агентство по техническому регулированию |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 сентября 2024 г. № 1320-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 30054—2024 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 декабря 2024 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 30054—2003

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 национальных органов по стандартизации.

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

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2024



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 Термины и определения | 1 |
| Общие понятия | 1 |
| Рыбные консервы | 3 |
| Пресервы | 3 |
| Процессы производства (изготовления) рыбных консервов и пресервов | 3 |
| Группы рыбных консервов | 5 |
| Группы пресервов | 6 |
| Виды брака и дефекты рыбных консервов и пресервов | 6 |
| Показатели качества и безопасности рыбных консервов и пресервов | 7 |
| Алфавитный указатель терминов | 8 |
| Приложение А (справочное) Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в странах СНГ | 10 |

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в порядке, отражающем систему понятий в области консервов и пресервов из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два и более терминов, имеющие общие терминологические элементы.

В алфавитном указателе термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно при необходимости изменить, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, синонимы — курсивом.

**КОНСЕРВЫ И ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ, ВОДНЫХ БЕСПОЗВОНОЧНЫХ,
ВОДНЫХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ И ВОДОРΟΣЛЕЙ****Термины и определения**

Canned food and preserves from fish, aquatic invertebrates, aquatic mammals and algae.
Terms and definitions

Дата введения — 2024—12—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения основных понятий в области пищевой рыбной продукции, в части консервов и пресервов из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы в области консервов и пресервов из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей, входящих в сферу работ по стандартизации и (или) использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения**Общие понятия**

1 рыбные консервы: Пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, массовая доля которых от массы нетто составляет не менее 50 %, с добавлением или без добавления пищевых добавок и ароматизаторов, соусов, гарниров, заливок, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации.

2 растительно-рыбные консервы: Пищевая рыбная продукция из подвергнутых или не подвергнутых предварительной обработке рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих или водорослей, массовая доля которых составляет от 20 % до 50 % от массы нетто, и компонентов пищевой продукции растительного происхождения, с добавлением или без добавления пищевых добавок и ароматизаторов, соусов, гарниров, заливок или масла, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации.

3 рыбные полуконсервы: Пищевая рыбная продукция в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая тепловой обработке, обеспечивающей гибель нетермостойкой, неспорообразующей микрофлоры, уменьшающей количество спорообразующей микрофлоры и гарантирующей микробиологическую стабильность и безопасность продукта при температуре хранения не выше 6 °С в течение срока годности, установленного изготовителем.

4 пресервы: Соленая пищевая рыбная продукция, содержание которой от массы нетто составляет не менее 65 % для рыбы, 55 % — для водных беспозвоночных, икры, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с массовой долей поваренной соли не более 8 %, с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок, в плотно и (или) герметично укупоренной потребительской упаковке, подлежащая хранению в соответствии с условиями, установленными изготовителем.

5 составная часть: Часть содержимого потребительской упаковки рыбных консервов или пресервов, которая может быть отделена путем механического разделения.

Примечание — Разделение осуществляют сливанием, с помощью сита, пинцета, шпателя и т. п.

6 компонент пищевой продукции; пищевой ингредиент: Продукт или вещество (включая пищевые добавки, ароматизаторы), которые в соответствии с рецептурой используются при производстве (изготовлении) пищевой продукции и являются ее составной частью.

7 фаршевые изделия: Изделия, полученные путем формования фарша из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих или водорослей, используемых отдельно или в совокупности, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов.

Примечание — К фаршевым изделиям относятся: котлеты, фрикадельки, тефтели, фаршированные овощи, голубцы, рулет и т. п.

8

субпродукты рыбы: Второстепенные пищевые части, полученные при ее разделке.

Примечание — К субпродуктам рыбы относят головы, приголовные и прихвостовые части, калтычки, позвоночные и реберные кости с прирезами мяса, срезки мяса рыб, щеки и языки рыб, плавники с прирезами мяса, желудки рыб, вязигу, хрящи, пробойки осетровых рыб и другие второстепенные пищевые части рыбы, кроме печени, икры и молок.

[ГОСТ 34884—2022, статья 56]

9 гарнир: Составная часть рыбных консервов или пресервов, содержащая один или несколько компонентов растительного происхождения с добавлением или без добавления пищевых добавок.

10

солевой раствор: Раствор пищевой соли в питьевой воде с заданной концентрацией.

[ГОСТ 34884—2022, статья 21]

11 заливка: Жидкая составная часть рыбных консервов или пресервов с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов.

Примечания

1 Примеры заливки на водной основе: солевая, пряная, маринадная (маринад), уксусно-пряная, пряно-уксусная и т. п.

2 Примеры заливки на водно-жировой основе: уксусно-масляная, маринадно-масляная, бульон и т. п.

12 соус: Загущенная составная часть рыбных консервов или пресервов на основе воды или растительного масла, в том числе эмульсионная, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов.

13

упаковочный газ (модифицированная газовая среда): Пищевой газ или смесь пищевых газов заданного состава (кроме воздуха), предназначенные для введения в потребительскую или транспортную упаковку пищевой рыбной продукции.

[ГОСТ 34884—2022, статья 14]

14

копильный ароматизатор [препарат]: Смесь веществ, выделенных из дымов, применяемых в традиционном копчении, путем фракционирования и очистки конденсатов дыма.

[ГОСТ 34884—2022, статья 132]

15 струвит: Беловатые полупрозрачные кристаллы фосфорно-аммонийно-магниевой соли в консервах и пресервах из рыбы или водных беспозвоночных.

16 созревание рыбных консервов [пресервов]: Улучшение консистенции и вкусоароматических свойств рыбных консервов [пресервов] в результате биохимических и физико-химических изменений их содержимого в течение определенного срока хранения.

Рыбные консервы

17 основной компонент рыбных консервов: Рыба, включая субпродукты, молоки, печень, икра рыбы, моллюсков, иглокожих, а также водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, в т. ч. в виде фарша, при изготовлении рыбных консервов используемые отдельно или в совокупности и в количестве, обеспечивающем их массовую долю от массы нетто не менее 50 %.

18 отстой в масле: Водно-белковый компонент жидкой составной части рыбных консервов в масле, выделившийся из рыбы или водных беспозвоночных в процессе стерилизации.

19 летальность: Расчетное время термической гибели тест-микроорганизма в условных минутах эталонной температуры стерилизации.

20 промышленная стерильность рыбных консервов: Отсутствие в рыбных консервах непатогенных микроорганизмов, способных развиваться при установленных температурах хранения, а также патогенных микроорганизмов и их токсинов.

21 режим стерилизации рыбных консервов: Оптимальное соотношение между температурой, продолжительностью воздействия температуры и давлением в стерилизаторе, выраженное условной записью — формулой стерилизации, необходимое для достижения промышленной стерильности.

22 эталонная температура стерилизации рыбных консервов: Температура стерилизации рыбных консервов, используемая для определения летальности при установлении режима стерилизации.

Примечание — Эталонная температура стерилизации составляет 121,1 °С (250 °F).

Пресервы

23 основной компонент пресервов: Рыба, включая молоки, икра рыбы, моллюсков, иглокожих, а также водные беспозвоночные, водные млекопитающие и водоросли, в т. ч. в виде фарша, используемые при изготовлении пресервов отдельно или в совокупности и в количестве, обеспечивающем их массовую долю не менее 65 % для пресервов из рыбы, не менее 55 % — для пресервов из водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей.

24

тузлук: Раствор, образующийся в процессе тузлучного или смешанного посола.
[ГОСТ 34884—2022, статья 17]

25

натуральный тузлук: Раствор пищевой соли в тканевом соке, выделившемся из рыбы в процессе сухого посола.
[ГОСТ 34884—2022, статья 18]

Процессы производства (изготовления) рыбных консервов и пресервов

26 стерилизация консервов: Тепловая обработка продукции при температуре выше 100 °С, обеспечивающая промышленную стерильность консервов при установленных изготовителем условиях хранения, перевозки и реализации в течение ограниченного срока годности.

27 пастеризация: Тепловая обработка продукции при температуре от 60 °С до 100 °С, обеспечивающая ее безопасность и микробиологическую стабильность при определенной температуре хранения в течение ограниченного срока годности.

28 предварительная обработка: Подготовка компонентов пищевой продукции путем физических и/или химических воздействий с целью их частичного обезвоживания и изменения консистенции, состояния и/или придания им специфических вкусо-ароматических свойств и/или цвета.

Примечание — К предварительной обработке относят: бланширование, копчение, маринование, обжаривание, панирование, подвяливание, подкапчивание, подсушивание и т. п.

29

посол: Процесс обработки пищевой рыбной продукции пищевой солью, с добавлением или без добавления пряностей, их экстрактов, сахара, пищевых добавок.
[ГОСТ 34884—2022, статья 93]

30

маринование: Процесс обработки пищевой рыбной продукции пищевой солью и пищевой кислотой с добавлением или без добавления сахара, пряностей, их экстрактов.
[ГОСТ 34884—2022, статья 96]

31

холодное копчение: Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции дымом или коптильным ароматизатором, или дымом и коптильным ароматизатором при температуре не более 40 °С с частичным обезвоживанием до получения запаха и вкуса копченой продукции.
[ГОСТ 34884—2022, статья 80]

32

горячее копчение: Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции дымом или коптильным ароматизатором, или дымом и коптильным ароматизатором при температуре от 80 °С до 180 °С до полной денатурации белков мышечной ткани и получения цвета, запаха и вкуса копченой продукции.
[ГОСТ 34884—2022, статья 81]

33 **полугорячее копчение:** Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции дымом или коптильным ароматизатором, или дымом и коптильным ароматизатором при температуре от 50 °С до 80 °С с частичным обезвоживанием до получения цвета, запаха и вкуса копченой продукции.

34

бланширование: Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции острым паром или в кипящей воде, соевом или уксусно-соевом растворах, нагревом растительном масле с частичным провариванием, обезвоживанием и уплотнением мышечной ткани.
[ГОСТ 34884—2022, статья 78]

35

варка: Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции острым паром или в кипящей воде, соевом или уксусно-соевом растворах, нагревом растительном масле до полной денатурации белка.
[ГОСТ 34884—2022, статья 79]

36 **панирование:** Процесс кулинарной обработки пищевой рыбной продукции, заключающийся в нанесении на ее поверхность панировки (муки, сахарной крошки, орехов, специальной панировочной смеси).

37

обжаривание: Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции в нагретом растительном масле или пищевом топленом животном жире с частичным обезвоживанием и уплотнением мышечной ткани с образованием корочки на поверхности.
[ГОСТ 34884—2022, статья 83]

38

подкапчивание: Процесс тепловой обработки пищевой рыбной продукции дымом или коптильным ароматизатором, или дымом и коптильным ароматизатором при температуре не более 40 °С для придания легкого вкуса и запаха копченой продукции.
[ГОСТ 34884—2022, статья 85]

39

вяление: Процесс частичного обезвоживания пищевой рыбной продукции под воздействием воздуха при регулируемых или нерегулируемых параметрах влажности, температуры и скорости движения воздуха до установленной массовой доли влаги вяленой продукции более 30 %.
[ГОСТ 34884—2022, статья 87]

40

подвяливание: Процесс частичного обезвоживания пищевой рыбной продукции под воздействием воздуха при регулируемых или нерегулируемых параметрах влажности, температуры и скорости движения воздуха до установленной массовой доли воды провесной продукции свыше 50 % до 60 %.

[ГОСТ 34884—2022, статья 88]

41

подсушивание: Процесс частичного обезвоживания пищевой рыбной продукции посредством тепловой обработки нагретым воздухом или инфракрасным излучением до уплотнения поверхностного слоя продукта с образованием корочки.

[ГОСТ 34884—2022, статья 84]

42 **тиндализация:** Процесс неоднократной пастеризации с определенным интервалом времени для уничтожения вегетативных клеток бактерий, проросших из термостойких спор.

43 **экспаустирование:** Процесс удаления воздуха из продукта, находящегося в банке, перед укупориванием для частичного снижения давления внутри банки.

44 **деаэрация:** Процесс частичного удаления воздуха из продукта перед фасованием в банки.

45

фасование: Размещение продукции в упаковку или упаковочный материал с предварительным или одновременным дозированием продукции.

[ГОСТ 16299—2022, статья 38]

46

укупоривание: Процесс закрытия укупорочным средством отверстия упаковки для сохранения ее содержимого и обеспечения барьера от воздействия внешней среды.

[ГОСТ 16299—2022, статья 4]

Группы рыбных консервов

47 **натуральные рыбные консервы:** Пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с добавлением или без добавления к основным компонентам пряностей, в герметично укупоренной упаковке, без предварительной тепловой обработки компонентов, подвергнутая стерилизации.

48 **натуральные рыбные консервы с добавлением масла:** Пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений без предварительной тепловой обработки, с добавлением растительного масла, либо свиного жира, либо жира печени, в которой массовая доля отстоя в масле не нормируется, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации.

49 **рыбные консервы в масле:** Рыбные консервы из подвергнутого или не подвергнутого предварительной обработке основного компонента, залитого растительным маслом, в которых нормируется массовая доля отстоя в масле.

Примечание — В случае ароматизации растительного масла могут быть использованы пряности, пряные травы и/или их экстракты, концентрированные и сухие томатные продукты, овощи, ароматизаторы, включая копильные, натуральные или идентичные натуральным.

50 **рыбные консервы в соусе [заливке]:** Рыбные консервы из подвергнутого или не подвергнутого предварительной обработке основного компонента и соуса [заливки].

Примечание — В случае необходимости устанавливаются требования, позволяющие обеспечить идентификационные признаки, например по массовой доле сухих веществ.

51 **рыбные консервы в желе:** Рыбные консервы из подвергнутого или не подвергнутого предварительной обработке основного компонента и желе.

52 рыбные консервы с животным жиром: Рыбные консервы из подвергнутого предварительной тепловой обработке основного компонента с внесением пищевого топленого животного жира.

53 рыбораствительные консервы: Рыбные консервы из подвергнутого или не подвергнутого предварительной обработке основного компонента и компонентов растительного происхождения, с добавлением или без добавления заливки, соуса или растительного масла.

54 рыбные консервы с гарниром: Рыбораствительные консервы из подвергнутого или не подвергнутого предварительной обработке основного компонента и гарнира, с добавлением или без добавления заливки, соуса или растительного масла.

55 рыбные консервы уха: Рыбные консервы из одного или нескольких видов рыбы, включая субпродукты молок, печени, икры с добавлением или без добавления компонентов растительного происхождения, которые содержат бульон.

Примечание — В случае необходимости устанавливаются требования, позволяющие обеспечить идентификационные признаки, например по массовой доле сухих веществ.

56 рыбные консервы супы: Рыбные консервы из одного или нескольких видов рыбы, включая субпродукты молок, печени, икры рыбы, моллюсков, иглокожих, а также водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей с добавлением круп, с добавлением или без добавления иных компонентов растительного происхождения, водных беспозвоночных, водорослей, которые содержат бульон.

Примечание — В случае необходимости устанавливаются требования, позволяющие обеспечить идентификационные признаки, например по массовой доле сухих веществ.

57 фаршевые рыбные консервы: Рыбные консервы в виде фаршевой массы или фаршевых изделий однородной или неоднородной структуры различной степени измельчения.

58 паштетные рыбные консервы: Рыбные консервы в виде однородной массы мажущейся консистенции или массы мажущейся консистенции с включениями пищевых ингредиентов.

Группы пресервов

59 пресервы с предварительной тепловой обработкой: Пресервы из подвергнутого тепловой обработке основного компонента, с добавлением или без добавления гарнира, залитые соусом, растительным маслом или заливкой.

Примечание — К тепловой обработке относятся: варка, обжаривание, бланширование, подвяливание, подкапчивание, холодное копчение, горячее копчение, вяление и т. п.

60 пресервы пряного посола: Пресервы из рыбы, обработанной пищевой солью, с добавлением пряностей, в пряной заливке.

61 пресервы специального посола: Пресервы из рыбы, обработанной пищевой солью и сахаром, в соле-сахарной заливке.

62 пресервы в масле [соусе; заливке; желе]: Пресервы из подвергнутого или не подвергнутого предварительной обработке основного компонента и растительного масла [соуса; заливки; желе].

63 пресервы с гарниром: Пресервы из подвергнутого или не подвергнутого предварительной обработке основного компонента и гарнира, с добавлением заливки, растительного масла или соуса.

64 фаршевые пресервы: Пресервы в виде фаршевой массы или фаршевых изделий однородной или неоднородной структуры различной степени измельчения.

65 паштетные пресервы: Пресервы в виде однородной массы мажущейся консистенции или массы мажущейся консистенции с включениями пищевых ингредиентов.

Виды брака и дефекты рыбных консервов и пресервов

66 бомбаж рыбных консервов [пресервов]: Дефект рыбных консервов [пресервов] в виде выпуклости доньшка и крышки банки под воздействием образовавшихся газов, не исчезающей после надавливания.

67 металлический привкус рыбных консервов:

68 перезревание пресервов: Дефект, характеризующийся ухудшением консистенции и вкусоароматических свойств содержимого пресервов, происходящим в результате биохимических и физикохимических процессов.

69 посторонние примеси в рыбных консервах [пресервах]: Вещества (включения) в рыбных консервах [пресервах], которые не являются производными компонентов пищевой продукции растительного и животного происхождения, определяются любым методом, в том числе увеличением, и указывают на нарушение санитарных правил и норм производства.

Примечание — Примеры посторонних примесей: камни, песок, пластик, бумага, стекло и т. п.

70 птичка: Дефект рыбных консервов и пресервов, характеризующийся деформацией крышки или доньшка банки в виде уголков у закаточного шва.

71 скисание рыбных консервов: Дефект рыбных консервов, характеризующийся образованием кислого запаха и вкуса, изменением цвета и состояния заливки в результате жизнедеятельности термофильных микроорганизмов, без вздутия герметичной упаковки.

72 старение рыбных консервов: Дефект рыбных консервов, характеризующийся снижением пищевой ценности с потерей свойственного аромата и вкуса, изменением цвета и/или структуры заливки, желе, соуса или основного компонента.

73 хлопуща: Дефект рыбных консервов, в виде выпуклости доньшка или крышки банки, исчезающей при надавливании на крышку или доньшко и возникающей на доньшке или крышке банки с характерным хлопающим звуком.

Показатели качества и безопасности рыбных консервов и пресервов

74 массовая доля сухих веществ: Показатель качества, отражающий отношение массы сухого остатка продукта к массе продукта до его высушивания, выраженное в процентах.

75 общая кислотность: Показатель, характеризующий содержание в рыбных консервах и пресервах всех кислот и их кислых солей (в градусах или процентах кислоты), реагирующих со щелочью при титровании в присутствии фенолфталеина.

76 активная кислотность: Показатель, характеризующий концентрацию ионов водорода в рыбных консервах и пресервах, выраженный в единицах pH.

77 фикотоксины: Природные ядовитые вещества, продуцируемые некоторыми видами водорослей и микроводорослей и способные накапливаться в моллюсках (кроме головоногих) и внутренних органах крабов.

78 массовая доля отстоя в масле: Показатель, отражающий отношение массы отстоя к массе нетто рыбных консервов, выраженное в процентах.

Алфавитный указатель терминов

| | |
|---|----|
| ароматизатор коптильный | 14 |
| бланширование | 34 |
| бомбаж пресервов | 66 |
| бомбаж рыбных консервов | 66 |
| варка | 35 |
| вяление | 39 |
| газ упаковочный | 13 |
| гарнир | 9 |
| деаэрация | 44 |
| доля отстоя в масле массовая | 78 |
| доля сухих веществ массовая | 74 |
| заливка | 11 |
| изделия фаршевые | 7 |
| <i>ингредиент пищевой</i> | 6 |
| кислотность активная | 76 |
| кислотность общая | 75 |
| компонент пищевой продукции | 6 |
| компонент пресервов основной | 23 |
| компонент рыбных консервов основной | 17 |
| консервы растительно-рыбные | 2 |
| консервы рыбные | 1 |
| консервы рыбные в желе | 51 |
| консервы рыбные в заливке | 50 |
| консервы рыбные в масле | 49 |
| консервы рыбные в соусе | 50 |
| консервы рыбные натуральные | 47 |
| консервы рыбные паштетные | 58 |
| консервы рыбные с гарниром | 54 |
| консервы рыбные с добавлением масла натуральные | 48 |
| консервы рыбные с животным жиром | 52 |
| консервы рыбные супы | 56 |
| консервы рыбные уха | 55 |
| консервы рыбные фаршевые | 57 |
| консервы рыба растительные | 53 |
| копчение горячее | 32 |
| копчение полугорячее | 33 |
| копчение холодное | 31 |
| летальность | 19 |
| маринование | 30 |
| обжаривание | 37 |
| обработка предварительная | 28 |
| отстой в масле | 18 |
| панирование | 36 |
| пастеризация | 27 |
| перезревание пресервов | 68 |
| подвяливание | 40 |
| подкапчивание | 38 |
| подсушивание | 41 |
| полуконсервы рыбные | 3 |
| посол | 29 |
| препарат коптильный | 14 |
| пресервы | 4 |

| | |
|---|----|
| пресервы в желе | 62 |
| пресервы в заливке | 62 |
| пресервы в масле | 62 |
| пресервы в соусе | 62 |
| пресервы с предварительной тепловой обработкой | 59 |
| пресервы пряного посола | 60 |
| пресервы с гарниром | 63 |
| пресервы специального посола | 61 |
| пресервы фаршевые | 64 |
| пресервы паштетные | 65 |
| привкус рыбных консервов металлический | 67 |
| примеси в рыбных консервах посторонние | 69 |
| примеси в пресервах посторонние | 69 |
| птичка | 70 |
| раствор солевой | 10 |
| режим стерилизации рыбных консервов | 21 |
| скисание рыбных консервов | 71 |
| созревание пресервов | 16 |
| созревание рыбных консервов | 16 |
| соус | 12 |
| <i>среда газовая модифицированная</i> | 13 |
| старение рыбных консервов | 72 |
| стерилизация консервов | 26 |
| стерильность рыбных консервов промышленная | 20 |
| струвит | 15 |
| субпродукты рыбы | 8 |
| температура стерилизации рыбных консервов эталонная | 22 |
| тиндализация | 42 |
| тузлук | 24 |
| тузлук натуральный | 25 |
| укупоривание | 46 |
| фасование | 45 |
| фикотоксины | 77 |
| хлопуша | 73 |
| часть составная | 5 |
| экстастирование | 43 |

Приложение А
(справочное)Информация о применяемых технических регламентах
и нормативных правовых актах в странах СНГ

| Структурный элемент | Наименование технического регламента или нормативного правового акта | Государство — участник СНГ |
|-----------------------------|---|----------------------------|
| 1, 3, 4, 26, 27, 47, 48, 77 | Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» | AM, BY, KZ, KG, RU |
| 6 | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» | AM, BY, KZ, KG, RU |

УДК 664.951.7:664.951.5:006.354

МКС 67.120.30
01.040.67

Ключевые слова: рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, рыбные консервы, пресервы, термины, определения

Редактор *Е.Ю. Митрофанова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 02.10.2024. Подписано в печать 16.10.2024. Формат 60×84%. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,48.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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