



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

САРДИНИ СОЛОНІ

Технічні умови

ДСТУ 4453:2005

Видання офіційне

БЗ № 3–2005/221

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2006

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технічний комітет з стандартизації «Рибне господарство» (ТК 33) та Відкрите акціонерне товариство «Південрибтехцентр»

РОЗРОБНИКИ: **Ю.Фокін** (керівник розробки), **Р.Косінова**, **Н.Косій**, **Л.Купріянова**, **І.Апанович**

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 16 вересня 2005 р. № 265 з 2006–07–01

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ

**Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України**

Держспоживстандарт України, 2006

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	3
4 Основні параметри і розміри	3
5 Технічні вимоги	4
6 Вимоги безпеки	6
7 Вимоги охорони довкілля	6
8 Маркування	6
9 Пакування	7
10 Правила транспортування та зберігання	8
11 Методи контролювання	9
12 Правила приймання	10
13 Гарантії виробника	10
Додаток А Видовий склад риб	10
Додаток Б Інформаційні дані про калорійність та поживну цінність сардин солоних	11
Додаток В Код ДКПП	11
Додаток Г Бібліографія	11

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

САРДИНИ СОЛОНІ
Технічні умови
САРДИНЫ СОЛЕННЫЕ
Технические условия
SALTED SARDINES
Specifications

Чинний від 2006–07–01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на сардини солоні (сардини, сардинели, сардинопси усіх видів), виготовлені для експорту та внутрішнього ринку.

Видовий склад риб, на які поширюється цей стандарт наведено у додатку А.

Вимоги щодо безпечності продукції викладено в 5.1; 5.3.4 (показники «смак та запах», наявність сторонніх домішок (у спожитковій тарі)); 5.3.5; 5.3.6; 5.3.7; 5.3.8; 5.4.2; 8; 9.13; 10.1; 10.4; 11; 12; 13.2.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 2641–94 Риба, морські безхребетні, водорості, ракоподібні, молюски та продукти їхньої переробки. Упакування

ДСТУ 3147–95 Коди і кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихкодів позначок EAN на тарі та пакуванні товарної продукції.

Загальні вимоги

ДСТУ 3583–97 (ГОСТ 13830–97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови

ДСТУ 4378:2005 Риба океанічного промислу заморожена. Технічні умови

ГОСТ 12.1.004–91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБТ. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБТ. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлення допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия (Пергамент рослинний. Технічні умови)

ГОСТ 1368–91 Рыба всех видов обработки. Длина и масса (Риба усіх видів оброблення. Довжина і маса)

ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия (Підпергамент. Технічні умови)

ГОСТ 1868–88 Веревки технические и хозяйственные. Технические условия (Мотузки технічні та господарські. Технічні умови)

ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги та контролювання якості)

ГОСТ 3282–74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия (Дріт сталевий низьковуглецевий загальної призначеності. Технічні умови)

ГОСТ 3560–73 Лента стальная упаковочная. Технические условия (Стрічка сталєва пакувальна. Технічні умови)

ГОСТ 5717–91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия (Банки скляні для консервів. Технічні умови)

ГОСТ 7376–89 Картон гофрированный. Общие технические условия (Картон гофрований. Загальні технічні умови)

ГОСТ 7630–96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка (Риба, морські ссавці, морські безхребетні, водорості та продукти їхнього перероблення. Маркування та пакування)

ГОСТ 7631–85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний (Риба, морські ссавці, морські безхребетні та продукти їхнього перероблення. Правила приймання, органолептичні методи оцінювання якості. Методи відбирання проб для лабораторного випробовування)

ГОСТ 7636–85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа (Риба, морські ссавці, морські безхребетні та продукти їхнього перероблення. Методи аналізування)

ГОСТ 7730–89 Пленка целлюлозная. Технические условия (Плівка целюлозна. Технічні умови)

ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия (Папір обгортковий. Технічні умови)

ГОСТ 8777–80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия (Бочки дерев'яні заливні та сухотарні. Технічні умови)

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукты харчові. Методи визначання кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів)

ГОСТ 13356–84 Ящики деревянные для продукции рыбной промышленности. Технические условия (Ящики дерев'яні для продукції рибної промисловості. Технічні умови)

ГОСТ 13516–86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для консервів, пресервів та харчових рідин. Технічні умови)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 17308–88 Шпагаты. Технические условия (Шпагати. Технічні умови)

ГОСТ 18251–87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия (Стрічка клейова на паперовій основі. Технічні умови)

ГОСТ 20477–86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия (Стрічка поліетиленова з липким шаром. Технічні умови)

ГОСТ 23285–78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия (Пакети транспортні для харчових продуктів та скляної тари. Технічні умови)

ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры (Пакети тарно-штучних вантажів. Основні параметри та розміри)

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования (Пакети транспортні. Формування з застосуванням засобів пакування. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов (Продукты харчові та смакові. Методи відбирання проб для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукты харчові та смакові. Готування проб для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов (Продукты харчові. Методи культивування мікроорганізмів)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина та продукти харчові. Метод визначання ртуті)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина та продукти харчові. Методи визначання міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання цинку)

ГОСТ 29185–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфит-редуцирующих клостридий (Продукты харчові. Методи виявлення та визначення кількості сульфит-редукувальних клостридій)

ГОСТ 29329–92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования (Ваги для статичного зважування. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів)

ГОСТ 30518–97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) (Продукты харчові. Методи виявлення та визначання кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій))

ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом (Продукты харчові. Методика визначення токсичних елементів атомно-емісійним методом).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Нижче подано терміни, вжиті в цьому стандарті, та визначення позначених ними понять:

риба морожена

Риба, температура якої в товщі м'язової тканини підтримується на рівні мінус 18 °С і нижче

соління

Процес консервування риби кухонною сіллю чи розчином кухонної солі, під час якого пригнічується життєдіяльність мікроорганізмів і дія ферментів, запобігається чи сповільнюється псування

вода питна

Прісна вода, що відповідає вимогам ГОСТ 2874, придатна для споживання людиною

вода морська чиста

Морська вода, яка відповідає тим самим мікробіологічним нормам, що і питна вода

сторонні домішки

Речовини та предмети, які не є похідними риби і вказують на порушення санітарних правил і норм виробництва

сторонні смак чи запах

Стійкий неприємний запах або смак, що є ознакою псування, окиснення продукту; а також сторонній, не властивий даному виду продукту запах чи смак

порушення консистенції риби

Порушення структури м'язів, яка стає пастоподібною під час відділення м'яса від кісток

тузлук

Розчин, утворений під час соління риби, який містить кухонну сіль та органічні речовини, що перейшли з риби.

4 ОСНОВНІ ПАРАМЕТРИ І РОЗМІРИ

4.1 Сардини солоні за довжиною та масою не ділять.

4.2 Довжина солоних сардин повинна бути, см, не менше ніж:

— нерозібраних, напівпатраних, патраних з головою:

15 — сардин, сардинел, сардинопс;

16 — сардини тихоокеанської (івасі);

- тушок, тушок напівпатраних:
 - 9 — сардин;
 - 11 — сардинопса;
 - 13 — сардинели;
- куска:
 - 5 — сардин, сардинопсів, сардинел.

5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Сардини солоні повинні бути виготовлені відповідно до вимог цього стандарту за технологічною інструкцією з додержанням ДСанПіН [1].

5.2 Вимоги до мінімального розміру, розбирання, пакування продукції можуть бути змінені відповідно до договору (контракту).

5.3 Характеристики

5.3.1 Сардини солоні виготовляють нерозібраними чи розібраними.

За видами розбирання сардини солоні ділять на:

5.3.1.1 Напівпатрані — риба, у якої черевце розрізано біля грудних плавців, нутрощі частково видалені.

5.3.1.2 Обезголовлені — риба, у якої голова з плечовими кістками та нутрощі видалені без розрізання черевця; частина нутрощів, ікра чи молочко можуть бути залишені.

Можуть бути:

- голова видалена разом з грудними плавцями;
- риба поперечно надрізана біля анального отвору.

5.3.1.3 Патрані з головою — риба, розрізана по черевцю між грудними плавцями від калтичка до анального отвору чи далі; калтичок може бути перерізаний; нутрощі, ікра чи молочко видалені, згустки крові зачищені.

5.3.1.4 Тушки — риба, у якої голова з плечовими кістками, нутрощі, ікра чи молочко видалені, тонка черевна частина зрізана по прямій лінії від головного зрізу і далі анального отвору, хвостовий плавець видалений разом з прихвостовою частиною на відстані не більше ніж 3 см від основи його середніх променів; згустки крові та чорна плівка можуть бути залишені.

Може бути тонка черевна частина не зрізана.

5.3.1.5 Тушки напівпатрані — риба обезголовлена, у якої хвостовий плавець видалений разом з прихвостовою частиною на відстані не більше ніж 3 см від основи його середніх променів.

5.3.1.6 Кусок — обезголовлена риба з видаленим хвостовим плавцем, розрізана на куски.

5.3.2 Сардини солоні за якістю ділять на перший та другий сорти.

5.3.3 Сардини солоні за вмістом масової частки кухонної солі ділять на малосолоні, слабкосолоні, середньосолоні та міцносолоні.

5.3.4 За органолептичними та фізико-хімічними показниками сардини солоні повинні відповідати вимогам та нормам, вказаним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні та фізико-хімічні показники якості солоних сардин

Назва показника	Характеристика та норма для сорту	
	першого	другого
Зовнішній вигляд	Поверхня риби чиста, за кольором властива даному виду риби Збитість луски не нормується Можуть бути: <ul style="list-style-type: none"> — підшкірне пожовтіння, що не проникло у товщу м'яса риби і не пов'язане з окисненням жиру; — білуватий білковий наліт на поверхні дозрілої риби та в тузлуці 	
		<ul style="list-style-type: none"> — незначне підшкірне пожовтіння (окиснення жиру), що не проникло у товщу м'яса риби

Кінець таблиці 1

Назва показника	Характеристика та норма для сорту	
	першого	другого
Зовнішні пошкодження	Риба без зовнішніх пошкоджень Можуть бути: — тріщини, пошкодження зябрових кришок, поламані плавці, зриви шкіри та злегка лопнуте черевце у риб (за рахунком) у одній пакувальній одиниці (у різних сполученнях), %, не більше ніж 15 30	
Розбирання	Відповідно до 5.3.1.1—5.3.1.6 Можуть бути незначні відхилення від правильного розбирання	
Смак та запах	Приємні, властиві дозрілій солоній рибі даного виду, без сторонніх присмаку та запаху	
Консистенція	Від соковитої до тугої, властива рибі даного виду Можуть бути: — слабкий запах окисненого жиру на поверхні риби; — кислуватий запах у зябрах	
Наявність сторонніх домішок (у спожитковій тарі)	Не дозволено	
Масова частка кухонної солі, у м'ясі риби, %, для:	Може бути: — жорсткувата, сухувата, ослаблена, але не в'яла	
малосолоної	Від 4 до 6 включно	
слабкосолоної	Понад 6 до 9 включно	
середньосолоної	Понад 9 до 12 включно	
міцносолоної	Понад 12 до 17 включно	
Примітка. Міцносолоні сардини виготовляють за узгодженням зі споживачем.		

5.3.5 За мікробіологічними показниками сардини солоні не повинні перевищувати допустимі рівні, зазначені у таблиці 2.

Таблиця 2 — Мікробіологічні показники сардин солоних

Назва показника	Допустимий рівень	Метод контролювання
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО у 1,0 г	1×10^4	Згідно з ГОСТ 10444.15
Бактерії групи кишкових паличок (коліформні бактерії) у 0,1 г	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 30518
Сульфитредукувальні клостридії у 0,1 г*	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 29185
Патогенні мікроорганізми, в т.ч. роду <i>Salmonella</i> , у 25,0 г	Не дозволено	Згідно з 11.3
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> , КУО у 1,0 г	10,0	Згідно з 11.3
* Визначають у продукції, пакованій під вакуумом.		

5.3.6 Вміст токсичних елементів, гістаміну та N-нітрозамінів у сардинах солоних не повинен перевищувати допустимі рівні, зазначені у таблиці 3.

5.3.7 Вміст пестицидів у сардинах солоних не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [2].

5.3.8 Вміст радіонуклідів ^{137}Cs та ^{90}Sr у сардинах солоних не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені ДР [3].

Таблиця 3 — Допустимий рівень вмісту токсичних елементів, гістаміну та N-нітрозамінів у сардинах солоних

Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг	Метод контролювання
Свинець	1,0	Згідно з ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538
Кадмій	0,2	Згідно з ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538
Миш'як	5,0	Згідно з ГОСТ 26930, ГОСТ 30538
Ртуть	0,4	Згідно з ГОСТ 26927
Мідь	10,0	Згідно з ГОСТ 26931, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538
Цинк	40,0	Згідно з ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538
Гістамін	100,0	Згідно з 11.4
N-нітрозаміни	0,003	Згідно з 11.5

5.4 Вимоги до сировини та матеріалів

5.4.1 Сировина та матеріали, які використовують для виготовлення сардин солоних, не нижче першого сорту (за наявності сортів) повинні відповідати:

- сардина атлантична, сардинела, сардинопс морожені — згідно з ДСТУ 4378;
- сардина тихоокеанська (івасі) морожена — згідно з чинним нормативним документом;
- сіль кухонна — згідно з ДСТУ 3583 (ГОСТ 13830);
- вода питна — згідно з ГОСТ 2874.

Дозволено застосовувати для технологічних цілей чисту морську воду.

5.4.2 Сировина та матеріали, зокрема, що закуповують по імпорту, які використовують для виготовлення сардин солоних, за показниками безпеки повинні відповідати вимогам [4] та ДР [3].

5.4.3 Можна використовувати імпортовану сировину, яка за якістю відповідає вимогам чинних нормативних документів і дозволена центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виготовлення сардин солоних необхідно керуватися ДСанПіН [1].

6.2 Контролювання рівня виробничого шуму, вібрації, атмосферного повітря, освітленості проводять згідно з ДСН 3.3.6.037 [5], ДСН 3.3.6.039 [6], ДСН 3.3.6.042 [7] та СНиП II-4 [8].

6.3 Контролювання стану повітря робочої зони проводять згідно з ГОСТ 12.1.005.

6.4 Вимоги пожежної безпеки — згідно з ГОСТ 12.1.004.

7 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Стічні води під час виготовлення сардин солоних треба очищувати і вони повинні відповідати вимогам СанПіН 4631 [9].

7.2 Контролювання шкідливих викидів у атмосферу проводять згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [10].

7.3 Охорону ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами здійснюють згідно з СанПіН 42-128-4690 [11].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Маркують тару з сардинами солоними згідно з ГОСТ 7630 та нормативно-правовими актами. На тару чи етикетку державною мовою наносять:

- загальну назву продукту;
- номінальну кількість (масу нетто) в кг;
- калорійність та поживну цінність (згідно з додатком Б);
- кінцеву дату споживання або дату виготовлення та строк придатності;
- умови зберігання;

- позначення нормативного документа;
- назву та повну адресу та телефон виробника і адресу потужностей виробництва;
- штриховий код згідно з ДСТУ 3147;
- вид розбирання;
- ступінь солоності та сорт;
- наявність вакууму в упаковці.

8.2 Транспортне маркування — згідно з ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Сардини солоні пакують згідно з ДСТУ 2641.

Сардини солоні пакують у:

- бочки дерев'яні заливні і сухотарні згідно з ГОСТ 8777 місткістю не більше ніж 50 дм³. Сухотарні бочки повинні бути використані з мішками-вкладишами з полімерних матеріалів згідно з чинним нормативним документом [12];
- бочки та відра поліетиленові згідно з чинним нормативним документом [13] місткістю не більше ніж 50 дм³;
- банки скляні згідно з ГОСТ 5717 чи чинним нормативним документом місткістю не більше ніж 2 дм³;
- пакети з полімерних матеріалів під вакуумом чи без вакууму згідно з чинним нормативним документом [12];
- банки з полімерних матеріалів згідно з чинним нормативним документом [14] місткістю не більше 500 см³;
- термозсідальну плівку згідно з чинним нормативним документом із застосуванням підложок чи без підложок.

Для місцевої реалізації (в місцях виготовлення) сардини солоні пакують у:

- бочки дерев'яні, які були у вжитку, згідно з чинним нормативним документом місткістю не більше ніж 50 дм³;
- ящики дерев'яні згідно з ГОСТ 13356 граничною масою продукту 10 кг;
- ящики полімерні багатообігові згідно з чинним нормативним документом [15] граничною масою продукту 10 кг;

9.2 Пакети з полімерних матеріалів з продуктом повинні бути термозварені чи скріплені іншим способом, який забезпечує збереження якості та кількості продукції.

У пакетах з продуктом може бути незначна залишкова кількість тузлуку.

9.3 Сардини солоні пакують у пакети та мішки-вкладиші з полімерних матеріалів відповідно до [16].

9.4 Гранично допустимий мінусовий відхил маси нетто продукту в одиниці спожиткової тари від номінального значення згідно з Р 50-056 [17] і не повинно бути більше, %:

- 3,0 — для продукції масою нетто до 0,5 кг включно;
- 1,5 — для продукції масою нетто понад 0,5 кг до 1,0 кг включно.

9.5 Банки скляні та полімерні повинні бути щільно заповнені рибою і залиті тузлуком чи сольовим розчином. Рівень тузлуку чи сольового розчину у банці повинен бути від 2 см до 3 см вище від рівня риби.

9.6 Банки скляні з сардинами солоними повинні бути закупорені металевими кришками згідно з чинним нормативним документом і не мати підтікання. Полімерні банки з продуктом повинні бути щільно закупорені і не мати підтікання.

Банки скляні з продукцією повинні бути паковані в ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 13516 чи дерев'яні згідно з ГОСТ 13356 з обов'язковим обгортанням банок обгортковим папером згідно з ГОСТ 8273. Замість обгортання можна використовувати перегородки з гофрованого картону згідно з ГОСТ 7376.

9.7 Ящики полімерні багатообігові та дерев'яні перед пакуванням сардин солоних вистилають пергаментом згідно з ГОСТ 1341 чи підпергаментом згідно з ГОСТ 1760, чи целюлозною плівкою згідно з ГОСТ 7730.

Ящики полімерні багатообігові з продукцією повинні бути закриті кришками.

9.8 У кожній одиниці пакування повинен бути продукт однієї назви, сорту, виду розбирання, дати виготовлення та виду спожиткової тари.

9.9 Сардини солоні повинні бути укладені в бочки та відра рівними, щільними рядами, злегка похило, черевцем догори, верхній ряд — черевцем донизу, кожен наступний навхрест до попереднього та залиті тузлуком чи сольовим розчином.

Може бути заповнення бочок чи відер рибою солоною насипом з розрівнюванням по рядах чи вібраторне укладання.

Тузлук не повинен мати ознак псування.

Мішки-вкладиші після заливання повинні бути зав'язані подвійним вузлом із перегином чи край мішка повинен бути зкручений джгутом та затиснутий кришкою бочки.

Бочки та відра з продуктом закупорюють, кришки полімерних бочок загвинчують та за необхідності пломбують.

9.10 Ящики з гофрованого картону з продукцією повинні бути обклеєні клейовою стрічкою на паперовій основі згідно з ГОСТ 18251, чи поліетиленовою стрічкою з липким шаром згідно з ГОСТ 20477, чи обтягнуті сталеву пакувальною стрічкою згідно з ГОСТ 3560 чи сталевим дротом згідно з ГОСТ 3282, чи обв'язані шпагатом згідно з ГОСТ 17308, чи мотузкою згідно з ГОСТ 1868.

Дерев'яні ящики з продукцією повинні бути забиті та для міжміських перевезень забиті та скріплені по торцевих стінках сталеву пакувальною стрічкою чи дротом.

9.11 Сардини солоні, фасовані у банки, повинні бути паковані в ящики дерев'яні чи в ящики з гофрованого картону граничною масою продукту 25 кг, фасовані у пакети з полімерних матеріалів чи у термоусадкову плівку — 15 кг.

9.12 Сардини солоні повинні бути паковані таким чином, щоб уникнути окиснення і забезпечити цілісність і якість під час транспортування, зберігання і реалізації.

9.13 Тара та пакувальні матеріали, імпортовані, повинні бути міцні, чисті, сухі, без стороннього запаху та виготовлені з матеріалів, дозволених центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для цієї мети.

9.14 Можна використовувати інші види тари та пакування, дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з цим видом продукції, що відповідають санітарним вимогам та вимогам чинних нормативних документів і забезпечують збереження та якість продукції під час транспортування та зберігання.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортують сардини солоні відповідно до правил перевезення швидкопсувних вантажів за температури від мінус 8 °С до мінус 4 °С.

10.2 Пакетування — згідно з ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основні параметри та розміри пакетів — згідно з ГОСТ 24597.

10.3 Сардини солоні відвантажують до торговельної мережі дозрілими. Можливо за узгодженням зі споживачем, відвантажувати продукцію не повністю дозрілою, за умови дозрівання її на спеціальних оптових базах, складах у місцях реалізації.

10.4 Зберігають сардини солоні від дати виготовлення відповідно до таблиці 4.

10.5 Термін зберігання сардин солоних, пакованих у банки з полімерних матеріалів та у плівку термосідальну, прирівнюється до терміну зберігання сардин солоних, пакованих у пакети з полімерних матеріалів без вакууму.

Таблиця 4 — Термін зберігання сардин солоних

Вид пакування	Вид продукції	Термін зберігання, за температури від мінус 8 °С до мінус 4 °С, не більше ніж
Бочки дерев'яні, Бочки та відра поліетиленові, Банки скляні	малосолоні та слабкосолоні середньосолоні міцносолоні	4 міс. 6 міс. 9 міс.
Пакети з полімерних матеріалів під вакуумом без вакууму	нерозібрані розібрані нерозібрані розібрані	35 діб 20 діб 15 діб 10 діб
Ящики дерев'яні, полімерні багатообігові	розібрані, нерозібрані	5 діб (за температури від 0 °С до 4 °С)

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Методи відбирання проб:

— для визначання органолептичних, хімічних та фізичних показників, токсичних елементів — згідно з ГОСТ 7631;

— для мікробіологічного аналізування — згідно з ГОСТ 26668 та [17].

Готування проб для:

— визначання фізичних показників — згідно з ГОСТ 7631;

— визначання хімічних показників — згідно з ГОСТ 7636;

— визначання токсичних елементів — згідно з ГОСТ 26929;

— визначання органолептичних показників — згідно з ГОСТ 7631;

— мікробіологічного аналізування — згідно з ГОСТ 26669 та [18].

11.2 Методи випробування для визначання:

— органолептичних та фізичних показників — згідно з ГОСТ 7631;

— хімічних показників — згідно з ГОСТ 7636;

— мікробіологічних показників — згідно з ГОСТ 26670 та стандартами, зазначеними у 5.3.5;

— токсичних елементів — згідно з стандартами, зазначеними у 5.3.6.

11.3 Аналізування на патогенні мікроорганізми проводять за порядком державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічні станції за встановленими методиками.

11.4 Визначання вмісту гістаміну — згідно з СанПіН 42-123-4083 [19].

11.5 Визначання вмісту N-нітрозамінів — згідно з ДСанПіН 4.4.2.030 [20].

11.6 Визначання залишкового вмісту пестицидів — відповідно до СанПіН 42-123-4540 [21] згідно з [22].

11.7 Визначають вміст радіонуклідів згідно з методами, затвердженими центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

11.8 Наявність сторонніх домішок у спожитковій тарі визначають згідно з ГОСТ 7631.

11.9 Визначають масу нетто згідно з ГОСТ 7631 вагами для статичного зважування згідно з ГОСТ 29329.

11.10 Довжину риб вимірюють згідно з ГОСТ 1368.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Правила приймання — згідно з ГОСТ 7631.

12.2 Періодичність контролювання мікробіологічних показників — згідно з [18].

12.3 Періодичність контролювання вмісту токсичних елементів, гістаміну, N-нітрозамінів, пестицидів та радіонуклідів — згідно з МР 4.4.4.-108 [23].

12.4 *Vibrio parahaemolyticus* визначають тільки за епідемічними показами та за екологічного неблагополуччя водного басейну району лову згідно з рішенням органів державного санітарно-епідеміологічного нагляду.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність якості сардин солоних до вимог цього стандарту в разі дотримання умов транспортування та зберігання.

13.2 Термін придатності до споживання сардин солоних — згідно з 10.4.

ДОДАТОК А (довідковий)

ВИДОВИЙ СКЛАД РИБ

- сардина атлантична (європейська, марокканська, сардина-пільчард, звичайна) — *Sardina pilchardus*;
- сардина перуанська (сардина-сардинопс) — *Sardinops sagax sagax*;
- сардина тихоокеанська (оселедець івасі), (івасі, делекосхідна, япономорська, японська, сардинка, сардинопс тихоокеанський) — *Sardinops melanostictus*;
- сардина південноафриканська (сардинопс) — *Sardinops sagax sardinops ocellatus*;
- сардинела антильська — *Sardinella anchovia*;
- сардина австралійсько-новозеландська (австралійська) — *Sardinops sagax neopilchardus* (*Sardinops neopilchardus*);
- сардина каліфорнійська — *Sardinops sagax caerulea* (*Sardinops caerulea*);
- сардина кругла (алаша, тропічна, сардинела кругла) — *Sardinella aurita*;
- сардинела (сардина) бразильська — *Sardinella brasiliensis*;
- сардинела плоска (еба, сардинела мадейрська) — *Sardinella maderensis* (*Sardinella eba*);
- сардина жирна індійська (сардинела жирна, сардинела великоголова) — *Sardinella longiceps*;
- сардинела жовтополоса (сардинела-джусік) — *Sardinella gybbosea*;
- сардинела — *Sardinella spp*;
- сардинопс — *Sardinops spp*;
- сардина — *Sardina spp*.

ДОДАТОК Б
(довідковий)**ІНФОРМАЦІЙНІ ДАНІ ПРО КАЛОРІЙНІСТЬ
ТА ЕНЕРГЕТИЧНУ ЦІННІСТЬ САРДИН СОЛОНІХ****Таблиця Б.1** — Калорійність та поживна цінність сардин солоних

Назва	Калорійність та поживна цінність 100 г продукту		
	Білок, г	Жир, г	Калорійність, ккал
Сардини солоні	19	10	166

ДОДАТОК В
(довідковий)**КОД ДКПП****Таблиця В.1** — Коды згідно з ДК 016

Назва	Код
Риба солоня	15.20.13.700
Риба слабкосолоня	15.20.13.703
Риба середньосолоня	15.20.13.704
Риба міцносолоня	15.20.13.705

ДОДАТОК Г
(довідковий)**БІБЛІОГРАФІЯ**

1 Державні санітарні правила і норми для підприємств і суден, що виробляють продукцію з риби та інших водних живих ресурсів, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 06.05.2003 № 197

2 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001 «Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті»

3 ДР–97 Державні гігієнічні нормативи «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді», затверджені Міністерством охорони здоров'я України 25.06.97

4 «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов», затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.89 № 5061–89

- 5 ДСН 3.3.6.037–99 Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 01.12.99 № 37
- 6 ДСН 3.3.6.039–99 Державні санітарні норми виробничої, загальної та локальної вібрації, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 01.12.99 № 37
- 7 ДСН 3.3.6.042–99 Державні санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 01.12.99 № 37
- 8 СНиП II-4–79 Строительные нормы и правила. Естественное и искусственное освещение, затверджені Державним комітетом СРСР по справам будівництва 27.06.79 №100
- 9 СанПиН 4631–88 Санитарные правила и нормы охраны прибрежных вод морей от загрязнения в местах водопользования населения, затверджені Міністерством охорони здоров'я України СРСР 06.07.1988 № 4631–88
- 10 ОСТ 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами), затверджені Міністерством охорони здоров'я України 09.07.97 № 201
- 11 СанПиН 42-128-4690–88 Санитарные правила. Содержание территорий населенных мест, затверджені Міністерством охорони здоров'я України СРСР 05.08.88 № 4690–88
- 12 ГСТУ 15-19–98 Мішки-вкладиші, пакети з полімерних матеріалів для рибної продукції. Технічні умови
- 13 ГСТУ 15-18–98 Бочки, відра поліетиленові для рибної продукції. Технічні умови
- 14 ГСТУ 15-17–98 Банки та посуд з полімерних матеріалів для харчових продуктів. Технічні умови
- 15 ГСТУ 15-8–97 Ящики полімерні багаторазові для рибної продукції. Технічні умови
- 16 «Технологічна інструкція про пакування харчової продукції з риби та інших водних живих ресурсів у пакети з полімерних матеріалів», затверджена наказом Державного департаменту рибного господарства Міністерства аграрної політики України 27.01.05 № 14
- 17 Р 50-056–96 Рекомендації. Продукція фасована в пакуванні. Загальні вимоги до кількості, затверджені Держстандартом України 18.07.96 № 300
- 18 «Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных», затверджена Міністерством охорони здоров'я СРСР 22.02.91 №5319–91
- 19 СанПиН 42-123-4083–86 Временные гигиенические нормативы и метод определения содержания гистамина в рыбопродуктах, затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 31.03.87 № 4274–87
- 20 ДСанПіН 4.4.2.030–1999 Державні санітарні правила та норми захисту продовольчої сировини та продуктів харчування від забруднення нітросамінами, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 01.07.1999 № 30
- 21 СанПиН 42-123-4540–87 Максимально допустимые уровни содержания пестицидов в пищевых продуктах и методы их определения, затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 30.12.87 № 4540–87
- 22 «Временные методические указания по определению хлорорганических пестицидов (ДДТ, ДДЕ, ДДД, альфа- и гамма- ГХЦГ) в рыбе и рыбной продукции методом газофазной хроматографии», затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 22.10.81 №2482–81
- 23 МР 4.4.4.-108–2004 Методичні рекомендації «Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки», затверджені Міністерством охорони здоров'я України 02.07.2004 № 329

УКНД 67.120.30

Ключові слова: сардини солоні, терміни та визначення понять, технічні вимоги, маркування, пакування, правила приймання, методи контролювання, транспортування і зберігання, гарантії виробника.

Редактор **Ж. Волкова**
Технічний редактор **О. Марченко**
Коректор **Т. Нагорна**
Верстальник **Т. Шишкіна**

Підписано до друку 20.06.2006. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 1,86. Зам. Ціна договірна.

Відділ науково-технічного редагування
та термінології нормативних документів ДП «УкрНДНЦ»
03115, Київ, вул. Святошинська, 2