

---

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

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
19588—  
2006

---

# ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ СПЕЦИАЛЬНОГО ПОСОЛА

## Технические условия

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2009

## Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—97 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Порядок разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным унитарным предприятием «Государственный орден «Знак Почета» научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт по развитию и эксплуатации флота» (ФГУП «Гипрорыбфлот») и Федеральным государственным унитарным предприятием «Тихоокеанский научно-исследовательский рыбохозяйственный центр» (ФГУП «ТИНРО-Центр»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 30 от 7 декабря 2006 г.)

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                                 | Минторгэкономразвития                                            |
| Беларусь                                            | BY                                 | Госстандарт Республики Беларусь                                  |
| Казахстан                                           | KZ                                 | Госстандарт Республики Казахстан                                 |
| Кыргызстан                                          | KG                                 | Кыргызстандарт                                                   |
| Молдова                                             | MD                                 | Молдова-Стандарт                                                 |
| Россия                                              | RU                                 | Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии |
| Таджикистан                                         | TJ                                 | Таджикстандарт                                                   |
| Туркменистан                                        | TM                                 | Главгосслужба «Туркменстандартлары»                              |
| Узбекистан                                          | UZ                                 | Узстандарт                                                       |
| Украина                                             | UA                                 | Госпотребстандарт Украины                                        |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2006 г. № 502-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 19588—74 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2008 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 19588—74

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2009 г.

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в указателе «Национальные стандарты».*

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Национальные стандарты», а текст изменений — в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»*

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2007  
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

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

## ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ СПЕЦИАЛЬНОГО ПОСОЛА

## Технические условия

Preserves of fish in special brine. Specifications

Дата введения — 2008—07—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пресервы специального посола, изготовленные из кильки, мойвы, салаки, тюльки и хамсы (далее — пресервы).

Видовой состав рыб приведен в приложении А.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 1368—2003 Рыба. Длина и масса

ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством\*

ГОСТ 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 8756.0—70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 11771—93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия\*\*

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 19182—89 Пресервы рыбные. Методы определения буферности

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества».

\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

## ГОСТ 19588—2006

ГОСТ 26664—85 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26829—86 Консервы и пресервы из рыбы. Методы определения жира

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27001—86 Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения консервантов

ГОСТ 27207—87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30518—97/ГОСТ Р 50474—93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)\*

ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*\*\*

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

**П р и м е ч а н и е** — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Классификация

3.1 Наименование и ассортиментные знаки пресервов указаны в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

| Наименование пресервов                                   | Ассортиментный знак |
|----------------------------------------------------------|---------------------|
| Килька неразделанная балтийская специального посола      | 586                 |
| Килька неразделанная каспийская специального посола      | 589                 |
| Килька неразделанная черноморская специального посола    | 425                 |
| Мойва дальневосточная специального посола                | M30                 |
| Мойва дальневосточная обезглавленная специального посола | M31                 |
| Мойва жирная специального посола                         | 854                 |
| Мойва жирная обезглавленная специального посола          | 059                 |
| Салака специального посола                               | 587                 |
| Салака обезглавленная специального посола                | B28                 |
| Тюлька специального посола                               | 494                 |
| Хамса специального посола                                | 495                 |

3.2 Допускается изготавливать другой ассортимент пресервов, соответствующий требованиям настоящего стандарта, при наличии ассортиментного знака и с использованием предусмотренных стандартом сырья и материалов.

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52816—2007.

\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52814—2007.

## 4 Технические требования

4.1 Пресервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

### 4.2 Характеристики

4.2.1 Пресервы изготавливают из неразделанной или обезглавленной рыбы.

Рыба должна быть пересыпана смесью соли, сахара, пищевой добавки (консерванта), уложена в банки с добавлением или без добавления солевого раствора.

Банки с продуктом должны быть плотно укупорены и не иметь подтечности.

4.2.2 По показателям безопасности пресервы должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.3 По химическим и физическим показателям пресервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

| Наименование показателя                                                                                                                                                                                             | Характеристика и норма                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Метод испытания |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Массовая доля поваренной соли в пресервах, %:<br>- из мойвы дальневосточной<br>- из кильки каспийской<br>- из остальных рыб                                                                                         | 5,0—7,0<br>6,0—9,0<br>6,0—8,0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | По ГОСТ 27207   |
| Массовая доля жира в пресервах, %, не менее:<br>- из мойвы жирной<br>- из хамсы                                                                                                                                     | 6,5<br>9,0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | По ГОСТ 26829   |
| Буферность пресервов*, градус:<br>- из кильки балтийской**<br>- из мойвы жирной<br>- из салаки**                                                                                                                    | 110—200 (110—240)**<br>80—150 (80—170)**<br>120—200 (120—240)**                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | По ГОСТ 19182   |
| Массовая доля бензойнокислого натрия, %, не более                                                                                                                                                                   | 0,1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | По ГОСТ 27001   |
| Длина рыбы, см, не менее:<br>неразделанной:<br>- кильки<br>- мойвы жирной<br>- мойвы дальневосточной<br>- салаки<br>- тюльки<br>- хамсы<br>обезглавленной:<br>- мойвы жирной<br>- мойвы дальневосточной<br>- салаки | 7,5<br>10,0<br>10,0<br>9,5<br>5,0<br>8,0<br><br>9,0<br>9,0<br>8,0<br><br>Равномерная.<br>Могут быть отклонения, см, не более:<br>- в пределах установленной длины в большую или меньшую сторону:<br>4,0 — для салаки,<br>2,0 — для остальных рыб;<br>- менее установленной длины на 0,5 см для кильки черноморской, тюльки и хамсы не более чем у 20 % рыб (по счету) | По ГОСТ 1368    |

Окончание таблицы 2

| Наименование показателя                                                                                                                                                                                                                                 | Характеристика и норма | Метод испытания |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------|
| Массовая доля составных частей в пресервах, %, не менее:<br>из мойвы:<br>- рыбы 85<br>- заливки 7<br>из остальных рыб:<br>- рыбы 85<br>- заливки 10<br>из всех видов рыб в банках вместимостью 1430—1650 см <sup>3</sup> :<br>- рыбы 80<br>- заливки 10 |                        | По ГОСТ 26664   |
| * Определяется в спорных случаях.<br>** Значение показателя определяется для пресервов из неразделанных рыб в местах потребления.                                                                                                                       |                        |                 |

4.2.4 По органолептическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Т а б л и ц а 3

| Наименование показателя                                | Характеристика                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вкус                                                   | Приятный, свойственный созревшей рыбе специального посола, без постороннего привкуса                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Запах                                                  | Свойственный созревшей рыбе специального посола, без постороннего запаха                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Консистенция                                           | Нежная, сочная.<br>Может быть плотная                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Состояние:<br>- рыбы<br>- кожного покрова<br>- заливки | Целая. Поверхность чистая.<br>Могут быть:<br>- выделившийся жир и белковый налет на поверхности;<br>- слипание отдельных рыб, когда разъединение их возможно без повреждения кожи;<br>- лопнувшее брюшко без выпадения внутренностей<br>Целый.<br>Могут быть незначительные повреждения не более чем у 5 % рыб (по счету)<br>Жидкая, с наличием взвешенных частиц белкового происхождения, отдельных чешуек и жира на поверхности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Характеристика разделки                                | Обезглавленная — рыба, у которой ровным резом касательно жаберных крышек удалена голова с плечевыми костями и пучком внутренностей.<br>Могут быть оставлены икра или молоки и частично внутренности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Порядок укладки                                        | В металлических, полимерных банках или банках из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом, полиэтиленовых ведерках рыба уложена параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами наклонно, в ряду каждая рыба по отношению к соседней — головной частью к хвостовой.<br>Нижний ряд уложен спинками вниз, последующие ряды — спинками вверх.<br>При однорядовом укладывании рыба уложена в банку спинками вверх.<br>Возможно укладывание под крышку двух рыб для прикрытия голов и хвостовых плавников верхнего ряда.<br>В стеклянных банках рыба уложена:<br>- вертикально по высоте банки боковой стороной к стенке, головой к доньшку; верхняя часть банки может быть заполнена горизонтальными рядами рыб;<br>- горизонтально винтообразным способом по высоте банки, боковой стороной к стенке так, чтобы хвостовые части рыб прикрывали головные части нижележащих рыб.<br>В средней части банки рыба уложена вертикально, головами вниз, с загнутыми в середину банки хвостовыми плавниками. |

Окончание таблицы 3

| Наименование показателя      | Характеристика                                                                                                      |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Порядок укладки              | Может быть:<br>- безрядовое укладывание с разравниванием по рядам;<br>- безрядовое кольцеобразное укладывание мойвы |
| Цвет рыбы                    | Свойственный данному виду рыбы                                                                                      |
| Наличие чешуи                | Могут быть остатки чешуи                                                                                            |
| Наличие посторонних примесей | Не допускается                                                                                                      |

### 4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления пресервов, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют:

- рыба-сырец — нормативным документам;
- килька балтийская, килька каспийская, килька черноморская, мойва, салака, тюлька, хамса охлажденные — нормативным документам;
- килька балтийская, килька каспийская, килька черноморская, тюлька, мойва, салака и хамса мороженые — нормативным документам;
- килька черноморская соленая полуфабрикат с массовой долей поваренной соли не более 8,0 % — нормативному документу;
- сахар-песок — ГОСТ 21;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- вода питьевая — ГОСТ 2874;
- натрия бензоат Е 211 — нормативному документу или [1].

Срок хранения мороженой рыбы, используемой для изготовления пресервов, должен быть, мес, не более:

2 — кильки балтийской, салаки и хамсы;

3 — кильки черноморской, мойвы дальневосточной и тюльки.

Срок хранения соленого полуфабриката кильки черноморской, тюльки и хамсы, используемого для изготовления пресервов, должен быть не более 1 мес.

4.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления пресервов, по показателям безопасности должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, или должны быть разрешены к применению органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

### 4.4 Маркировка

4.4.1 Пресервы маркируют по ГОСТ 11771.

Дополнительно на этикетке или литографии следует указывать массу рыбы без жидкой среды.

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 11771 и ГОСТ 14192.

### 4.5 Упаковка

4.5.1 Пресервы упаковывают по ГОСТ 11771.

4.5.2 Пресервы выпускают:

- в металлических банках по ГОСТ 5981 и нормативным документам, вместимостью не более 1650 см<sup>3</sup>;
- стеклянных банках по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2 и нормативным документам, вместимостью не более 1000 см<sup>3</sup>;
- банках из полимерных материалов (полиэтиленовых, полипропиленовых, поливинилхлоридных, полистирольных) — по нормативным документам, вместимостью не более 1300 см<sup>3</sup>;
- банках из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом, — по нормативному документу, вместимостью не более 750 см<sup>3</sup>;
- импортных банках указанной вместимости;
- полиэтиленовых ведерках с крышкой — по нормативному документу, вместимостью не более 1000 см<sup>3</sup>.

4.5.3 Банки и ведерки должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы для контакта с пищевыми продуктами.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью, или их смесью, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы для контакта с пищевыми продуктами.

## 5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, гистамина, пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

5.3 Контроль микробиологического качества пресервов проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Периодичность определения показателя «Массовая доля бензойнокислого натрия» устанавливает изготовитель по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

5.5 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли», «Массовая доля жира», «Массовая доля составных частей», «Длина рыбы», «Наличие посторонних примесей» устанавливает изготовитель.

## 6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668 и инструкции [2].

Подготовка проб для определения физических и химических показателей — по ГОСТ 8756.0, токсичных элементов — по ГОСТ 26929, микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и инструкции [2].

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по инструкции [2].

6.2 Методы контроля физических, химических и органолептических показателей — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664 и в соответствии с 4.2.3, токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

Содержание пестицидов, нитрозаминов, гистамина, полихлорированных бифенилов, радионуклидов определяют по методам, утвержденным органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

6.3 Методы анализа микробиологического качества пресервов — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519 и в соответствии с требованиями инструкции [2].

6.4 Длину рыбы измеряют линейкой по ГОСТ 427 с ценой деления 1 мм.

## 7 Транспортирование и хранение

### 7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют пресервы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до минус 8 °С в транспортном средстве.

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.1.3 Пресервы отгружают в торговую сеть созревшими.

Пресервы допускается отгружать не полностью созревшими, но не ранее чем через 10 сут с даты изготовления, при сроках транспортирования, достаточных для созревания пресервов.

### 7.2 Хранение

7.2.1 Пресервы хранят при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С с даты изготовления, мес, не более:

6 — из мойвы дальневосточной;

3 — из кильки балтийской и салаки мороженных;

4 — из остальных рыб.

**Приложение А**  
**(справочное)**

**Видовой состав рыб**

Т а б л и ц а А.1

| Название рыб          |                                                                                                        |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| русское               | латинское                                                                                              |
| Килька балтийская     | <i>Sprattus sprattus</i>                                                                               |
| Килька каспийская     | <i>Clupeonella cultriventris</i> ,<br><i>Clupeonella engrauliformis</i> ,<br><i>Clupeonella grimmi</i> |
| Килька черноморская   | <i>Sprattus sprattus sprattus</i>                                                                      |
| Мойва                 | <i>Mallotus villosus villosus</i>                                                                      |
| Мойва дальневосточная | <i>Mallotus villosus socialis</i>                                                                      |
| Салака                | <i>Clupea harengus membras</i>                                                                         |
| Тюлька                | <i>Clupeonella cultriventris</i>                                                                       |
| Хамса                 | <i>Engraulis encrasicolus</i>                                                                          |

**Библиография**

- [1] ФС-424 Государственная фармакопея СССР (издание десятое). Натрия бензоат Е 211
- [2] 5319—91 Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 и Министерством здравоохранения СССР 22.02.91

УДК 664.95:006.354

МКС 67.120.30

Н23

ОКП 92 7220

92 7222

92 7229

Ключевые слова: пресервы рыбные специального посола, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

---