

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
53619—  
2009

---

**Рыба, нерыбные объекты и продукция из них**

## **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ**

**Правила построения, изложения, оформления,  
обозначения, утверждения и регистрации**

Издание официальное

БЗ 3—2009/79



Москва  
Стандартинформ  
2010

## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом «Научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт по развитию и эксплуатации флота» (ОАО «Гипрорыбфлот»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 299 «Консервы и пресервы из рыбы и нерыбных объектов, тара, методы контроля»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 954-ст

### 4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет*

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 Нормативные ссылки . . . . .	1
3 Термины и определения . . . . .	2
4 Правила построения технологической инструкции . . . . .	2
4.1 Элементы технологической инструкции . . . . .	2
4.2 Титульный лист . . . . .	2
4.3 Предисловие . . . . .	2
4.4 Содержание . . . . .	3
4.5 Наименование . . . . .	3
4.6 Область применения . . . . .	3
4.7 Термины и определения . . . . .	4
4.8 Классификация . . . . .	4
4.9 Основные положения . . . . .	4
4.10 Приложения . . . . .	5
5 Правила изложения технологической инструкции . . . . .	6
6 Правила оформления технологической инструкции . . . . .	6
7 Правила обозначения технологической инструкции . . . . .	6
8 Правила утверждения и регистрации технологической инструкции . . . . .	6
9 Правила учета, хранения и передачи технологической инструкции . . . . .	7
10 Правила оформления и изложения изменений к технологической инструкции . . . . .	7
Приложение А (обязательное) Расположение данных на титульном листе технологической инструкции . . . . .	8
Приложение Б (справочное) Пример оформления титульного листа технологической инструкции . . . . .	9
Приложение В (обязательное) Правила оформления страницы технологической инструкции с элементом «Предисловие» . . . . .	10
Приложение Г (рекомендуемое) Пример оформления таблицы норм закладки компонентов в банку . . . . .	11
Приложение Д (рекомендуемое) Пример оформления расхода количества сырья и материалов на 100 кг продукции . . . . .	11
Приложение Е (обязательное) Правила оформления режима стерилизации консервов . . . . .	12
Приложение Ж (рекомендуемое) Пример оформления фрагмента схемы контроля технологического процесса . . . . .	13
Приложение И (обязательное) Правила оформления страниц технологической инструкции . . . . .	14
Приложение К (обязательное) Правила оформления страниц изменения технологической инструкции . . . . .	16
Библиография . . . . .	19



## НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Рыба, нерыбные объекты и продукция из них

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ

Правила построения, изложения, оформления, обозначения,  
утверждения и регистрацииFish, non-fish objects and products from them. Technological instruction.  
Rules of structure, drafting, presentation, indication, taking over and registry

Дата введения — 2010—07—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает правила построения, изложения, оформления, обозначения, утверждения и регистрации технологической инструкции по производству продукции из рыбы и нерыбных объектов (далее — продукция), а также правила оформления и изложения изменений к ней.

Настоящий стандарт не распространяется на действующие технологические инструкции (далее — ТИ), которые были утверждены до введения его в действие. Их приведение в соответствие с требованиями настоящего стандарта осуществляют при очередном пересмотре указанных ТИ, а в обоснованных случаях — при разработке очередных изменений к ним.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 50380—2005 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Термины и определения

ГОСТ 1.5—2001 Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению

ГОСТ 8.417—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Единицы величин

ГОСТ 12.0.001—82 Система стандартов безопасности труда. Основные положения

ГОСТ 12.0.002—80 Система стандартов безопасности труда. Термины и определения

ГОСТ 12.0.003—74 Система стандартов безопасности труда. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация

ГОСТ 12.0.004—90 Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения

ГОСТ 12.0.005—84 Система стандартов безопасности труда. Метрологическое обеспечение в области безопасности труда. Основные положения

ГОСТ 30054—2003 Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения

**П р и м е ч а н и е** — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяют в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 50380 и ГОСТ 30054, а также следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 производственный процесс:** Совокупность производственных операций, обеспечивающих получение определенной продукции.

**3.2 технологический процесс:** Часть производственного процесса, состоящего из последовательных технологических операций, осуществляемых определенным образом для подготовки и(или) получения готовой продукции.

**3.3 технологическая операция:** Самостоятельная часть технологического процесса.

**3.4 технологическая инструкция; ТИ:** Технический документ, устанавливающий требования к технологическим процессам изготовления, контроля, внутризаводского хранения и транспортирования сырья, материалов и готовой продукции.

### 4 Правила построения технологической инструкции

#### 4.1 Элементы технологической инструкции

4.1.1 ТИ состоит из отдельных элементов.

4.1.2 ТИ в общем случае содержит следующие элементы:

- титульный лист;
- предисловие;
- содержание;
- наименование;
- область применения;
- термины и определения;
- классификация;
- основные положения;
- приложения.

Элементы «Содержание», «Термины и определения», «Классификация» и «Приложения» приводят в ТИ при необходимости, исходя из особенностей ее содержания, изложения и области распространения.

#### 4.2 Титульный лист

4.2.1 На титульном листе ТИ приводят следующие данные:

- полное наименование предприятия (организации), утвердившей ТИ — держателя подлинника ТИ (при необходимости, под полным наименованием приводят краткое);
- утверждающая подпись;
- наименование ТИ;
- обозначение ТИ;
- сведения о местонахождении держателя подлинника ТИ.

4.2.2 Титульный лист ТИ оформляют в соответствии с А.1 и А.2 (приложение А).

Пример оформления титульного листа ТИ приведен в приложении Б.

4.2.3 При необходимости несколько ТИ могут быть сброшюрованы в тематический сборник ТИ. При этом в него дополнительно включают специальный титульный лист сборника, а также элемент «Содержание сборника».

На специальном титульном листе сборника ТИ приводят следующие данные:

- наименование сборника ТИ;
- слова «Издание официальное»;
- номер тома (при наличии);
- год издания.

#### 4.3 Предисловие

4.3.1 В предисловии ТИ приводят общие сведения о данной ТИ или сборнике ТИ.

4.3.2 Общие сведения о ТИ, приводимые в предисловии, размещают после заголовка «Сведения о ТИ», нумеруют арабскими цифрами и располагают в следующей последовательности с использованием приведенных ниже типовых формулировок:

а) сведения о разработке ТИ:

«1 РАЗРАБОТАНА

---

полное наименование предприятия (организации), разработавшего ТИ

## 2 УТВЕРЖДЕНА И ВВЕДЕНА В ДЕЙСТВИЕ \_\_\_\_\_

полное наименование предприятия (организации),

с \_\_\_\_\_ 200 \_\_\_\_\_ г.»

утвердившего ТИ, дата введения в действие;

б) сведения о ТИ, взамен которой разработана утвержденная ТИ:

«3 ВЗАМЕН \_\_\_\_\_»

обозначение и наименование ТИ

или сведения о том, что ТИ вводится впервые:

«3 ВВЕДЕНА ВПЕРВЫЕ»

в) сведения о документе, в комплекте с которым действует ТИ:

«4 Настоящая технологическая инструкция действует в комплекте с ...»;

г) сведения об использованных объектах патентного права (при наличии);

д) предисловие дополняют следующей записью: «Настоящая технологическая инструкция не может быть полностью или частично воспроизведена, тиражирована и распространена в качестве официального документа без разрешения \_\_\_\_\_».

наименование держателя подлинника ТИ

Предисловие размещают на следующей странице после титульного листа и начинают с соответствующего заголовка, который помещают в верхней части страницы, посередине, записывают с прописной буквы и выделяют полужирным шрифтом. Оформление страницы ТИ с элементом «Предисловие» приведено в приложении В.

**4.4 Содержание**

4.4.1 Если объем ТИ превышает 24 страницы или отдельные ТИ объединены в сборник ТИ, рекомендуется включать в нее элемент «Содержание».

4.4.2 Оформление элемента «Содержание» проводить в соответствии с требованиями ГОСТ 1.5 (подраздел 3.4).

**4.5 Наименование**

4.5.1 Наименование ТИ печатают строчными буквами с первой прописной.

4.5.2 Наименование ТИ должно быть кратким, состоять из одного предложения, точно характеризовать объект и обобщенное содержание устанавливаемых ТИ требований.

4.5.3 Для формирования наименования используется словосочетание «Технологическая инструкция ...», а последующие слова устанавливают область распространения ТИ, например: ТИ по подготовке, сбору или обработке рыбы и нерыбных объектов для выпуска различных видов полуфабрикатов и продукции, в том числе консервов и пресервов, или ТИ на виды технологических операций, необходимых для выпуска продукции, ее товарного оформления, хранения и т. д.

**Примеры**

1 Технологическая инструкция по разделке и мойке рыбы.

2 Технологическая инструкция по изготовлению соленой рыбы.

3 Технологическая инструкция по изготовлению крабов варено-мороженных.

4 Технологическая инструкция по изготовлению угря горячего копчения.

5 Технологическая инструкция по изготовлению натуральных рыбных консервов.

6 Технологическая инструкция по изготовлению пресервов из морских беспозвоночных и водорослей.

4.5.4 При указании области распространения следует учитывать соответствие требованиям различных классификаторов или видов классификационных группировок, а также требованиям терминологических стандартов.

**4.6 Область применения**

В элементе «Область применения» указывают область распространения ТИ, применяя следующие формулировки: «Настоящая технологическая инструкция распространяется на процесс ....» или «Настоящая технологическая инструкция предусматривает порядок ...».

# **4.7 Термины и определения**

4.7.1 В ТИ элемент «Термины и определения» приводят при необходимости терминологического обеспечения взаимопонимания между различными пользователями данной ТИ путем определения нестандартизованных или путем уточнения стандартизованных терминов.

4.7.2 Элемент «Термины и определения» оформляют в виде одноименного раздела и начинают со слов:

«В настоящей технологической инструкции применены следующие термины с соответствующими определениями».

4.7.3 Определение должно быть оптимально кратким и состоять из одного предложения. При этом дополнительные пояснения приводят в примечаниях.

4.7.4 Каждой терминологической статье присваивают номер, состоящий из номера элемента «Термины и определения» и отделенного от него точкой порядкового номера статьи в этом элементе. После каждой терминологической статьи ставят точку.

Термин записывают со строчной буквы, а определение — с прописной буквы.

Термин отделяют от определения двоеточием.

## **Примеры\***

1 *соленый полуфабрикат: Соленая обезглавленная потрошенная рыба, изготовленная с применением протина или препарата протеолитических ферментов, полученного из внутренностей рыб.*

2 *протин: Комплекс ферментов протеолитического действия, получаемый из пилорических придатков тихоокеанских лососевых рыб.*

# **4.8 Классификация**

В элементе «Классификация» приводят перечень наименований продукции, изготавливаемой по данной ТИ.

Дополнительно указывают ассортиментные знаки:

- для консервов из рыбы и нерыбных объектов;
- для пресервов из рыбы и нерыбных объектов, изготовленных в металлической таре.

# **4.9 Основные положения**

4.9.1 Основные положения ТИ оформляют в виде разделов, состав и содержание которых устанавливают с учетом области распространения ТИ.

Изложение требований разделов должно соответствовать требованиям раздела 5.

4.9.2 Основные положения ТИ в общем случае включают разделы:

- сырье и материалы;
- схема технологического процесса;
- описание технологического процесса;
- метрологическое обеспечение технологического процесса;
- контроль процесса производства;
- санитарная обработка;
- требования к оборудованию;
- требования по безопасности.

Подраздел «Требования к оборудованию» приводят в ТИ при необходимости.

4.9.2.1 Раздел «Сырье и материалы» должен содержать требования к каждому виду сырья, материалов, пищевых добавок и др. со ссылкой на нормативный (и/или технический) документ или технический регламент, в соответствии с которыми их изготавливают и (или) идентифицируют.

Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, по показателям безопасности должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, техническим регламентам и нормативно-правовым актам.

При необходимости могут быть указаны особые требования к отдельным видам сырья и материалов.

4.9.2.2 Раздел «Схема технологического процесса» должен содержать последовательность технологических операций с указанием технологических взаимосвязей между ними по потокам сырья, материалов и тары, используемых при изготовлении продукции. Схему технологического процесса рекомендуют представлять в графическом изображении.

---

\* В данных примерах нумерация терминологических статей не приведена, а цифра 1 и 2 означают номера примеров.



4.9.2.3 Раздел «Описание технологического процесса» должен содержать последовательное описание технологических операций, включая правила и условия хранения сырья и материалов до обработки, порядок их подготовки для использования в технологическом процессе, требования к фасованию, маркированию, упаковыванию и хранению.

В разделе указывают параметры и технологические режимы операций (температуру, влажность, давление, продолжительность процесса и др.), приводят рецептуру соусов, заливок, фаршевых, паштетных, пряных смесей, гарниров и др., норму закладки компонентов на учетную или физическую банку (пример приведен в приложении Г) или количество сырья и материалов на 100 кг продукции (пример приведен в приложении Д).

Для каждого наименования консервов с учетом типоразмера банки, способа стерилизации, типа автоклава должен быть указан режим стерилизации, оформляемый в соответствии с приложением Е.

Режимы стерилизации консервов разрабатывают в соответствии с порядком, установленным в инструкции [1].

При описании предусмотренных технологическим процессом операций рекомендуется приводить перечень фактически используемого оборудования.

При описании процесса изготовления продукции могут приводиться требования к маркированию и упаковыванию.

Сроки и условия хранения, приводимые в ТИ, должны соответствовать требованиям нормативных (технических) документов на продукцию.

4.9.2.4 Раздел «Метрологическое обеспечение технологического процесса» должен содержать перечень средств измерений, обеспечивающих контроль параметров технологического процесса с необходимой точностью.

В разделе должны быть предусмотрены требования по использованию других средств измерений, в том числе импортных, при отсутствии рекомендуемых, а также требования о необходимости периодической поверки всех средств измерений.

4.9.2.5 Раздел «Контроль процесса производства» включает в себя порядок организации и проведения производственного контроля, а также перечень документов, в соответствии с требованиями которых осуществляется контроль.

Производственный контроль продукции осуществляется в соответствии с инструкциями [2] и [3], санитарными правилами [4] и с учетом требований безопасности [5].

Раздел рекомендуется дополнить приложением в виде таблицы с указанием:

- контролируемого параметра технологической операции (точка контроля);
- нормируемого значения контролируемого параметра с допуском технологическим отклонением;
- нормативного (и/или технического) документа или технического регламента, устанавливающего технологические отклонения;
- методов контроля.

Пример схемы контроля технологического процесса приведен в приложении Ж.

4.9.2.6 Раздел «Санитарная обработка» содержит описание операций по санитарной обработке и мойке производственных помещений, оборудования, инвентаря и тары, проводимых в соответствии с инструкциями [6] и [7].

Моющие и дезинфицирующие средства должны быть допущены к использованию для этих целей. Подготовка, режим обработки и дозировка должны соответствовать требованиям, указанным в инструкциях по их применению и инструкции [7].

4.9.2.7 В разделе «Требования к оборудованию» при установлении требований к технологическому оборудованию, которое используется для изготовления продукции, следует руководствоваться [6].

4.9.2.8 Раздел «Требования безопасности» должен содержать требования по безопасности к процессу производства продукции, соответствующие требованиям, установленным системой стандартов безопасности труда ГОСТ 12.0.001, ГОСТ 12.0.002, ГОСТ 12.0.003, ГОСТ 12.0.004, ГОСТ 12.0.005.

#### 4.10 Приложения

Технологические инструкции могут быть дополнены, при необходимости, обязательными, рекомендуемыми и справочными приложениями. В приложениях может быть представлен материал, дополняющий основную часть ТИ, в том числе описания технологического оборудования, формулы, расчеты, вычисления различных параметров и т. д.

## 5 Правила изложения технологической инструкции

5.1 Текст ТИ должен быть, по возможности, кратким, точным, не допускающим различных толкований, логически последовательным, необходимым и достаточным для использования ТИ в соответствии с ее областью применения.

5.2 В ТИ применяют термины, определения к которым приведены в данной ТИ, или стандартизованные термины, установленные национальными стандартами Российской Федерации на термины и определения, в том числе межгосударственными стандартами, действующими в качестве национальных стандартов Российской Федерации, а также техническими регламентами или сводами правил.

5.3 В ТИ допускаются нормативные ссылки на нормативный (и/или технический) документ, технический регламент или свод правил.

5.4 При изложении в тексте ТИ требований, необходимых для обязательного применения, используют слова: «должен», «следует», «подлежит», «необходимо», «не допускается», «не должен», «не следует» и т. п.

При изложении в ТИ положений, допускающих отступления от требований, применяют слова: «могут быть», «при необходимости», «допускается» и т. п.

5.5 Приводя наибольшие и наименьшие значения величин, следует применять словосочетания: «должно быть не более (не менее)» или «не должно превышать».

5.6 Текст основной части ТИ делят на элементы: разделы, подразделы, пункты. Разделы могут делиться на пункты или подразделы с соответствующими пунктами или подпунктами.

5.7 Разделы, подразделы, пункты нумеруют арабскими цифрами.

5.8 Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста основной части ТИ. Если раздел, подраздел или приложение ТИ имеет только один пункт, то нумеровать его не следует.

5.9 Числовые значения показателей, устанавливаемых в ТИ, как правило, указывают в виде наибольших и (или) наименьших значений или приводят с предельными отклонениями с соблюдением требований ГОСТ 8.417.

5.10 Заголовки, таблицы, графический материал, формулы, примечания, единицы величин оформляют в соответствии с требованиями ГОСТ 1.5 (пункты 4.3, 4.5—4.7, 4.9, 4.14).

## 6 Правила оформления технологической инструкции

6.1 Текст ТИ оформляют в соответствии с ГОСТ 1.5 (пункты 6.1—6.2).

6.2 Оформление титульного листа приведено в приложении Б, пример страницы ТИ с элементом «Предисловие» приведен в приложении В.

6.3 Оформление остальных страниц ТИ приведено в приложении И. При этом используют сквозную нумерацию арабскими цифрами с учетом приложений и титульного листа ТИ. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

## 7 Правила обозначения технологической инструкции

7.1 Обозначение технологической инструкции включает в себя аббревиатуру «ТИ», через пробел трехзначный регистрационный номер, присваиваемый держателем подлинника, через тире год утверждения.

*Пример — ТИ 015—2007.*

7.2 Если предприятие приобретает ТИ с правом выпуска по ним продукции, то обозначение ТИ, присвоенное держателем подлинника данных ТИ, изменению не подлежит.

7.3 При пересмотре ТИ в обозначении изменяют две последние цифры года утверждения.

## 8 Правила утверждения и регистрации технологической инструкции

8.1 При необходимости проект ТИ может быть представлен на рассмотрение в компетентную организацию, в том числе в технические комитеты (подкомитеты) по стандартизации. Заключение направляется в организацию, представившую проект ТИ на рассмотрение.

8.2 Проект ТИ утверждает руководитель (заместитель руководителя) держателя подлинника ТИ под грифом «Утверждаю» на титульном листе, проставляя личную подпись и дату утверждения.

ТИ утверждают без ограничения срока действия.

8.3 Регистрацию ТИ осуществляет держатель подлинника в установленном им порядке. При этом каждой ТИ присваивают отдельный регистрационный номер в порядке очередности их регистрации, начиная с номера «001».

## **9 Правила учета, хранения и передачи технологической инструкции**

9.1 Учет и хранение всех экземпляров, утвержденных ТИ, и сведений об изменениях к ним, включая учет экземпляров, переданных пользователям, осуществляет держатель подлинника ТИ в установленном им порядке.

9.2 Передачу ТИ пользователям, доведение до них сведений об изменениях, а также информирование об их отмене осуществляет держатель подлинника ТИ на договорной основе с пользователями.

## **10 Правила оформления и изложения изменений к технологической инструкции**

10.1 Изменения в ТИ может вносить только держатель подлинника, если по договору он не передал вместе с документами и право самостоятельно вносить изменения в приобретенный документ.

Изменение оформляют в виде отдельного документа «Изменение № \_\_\_\_». согласованного и утвержденного в соответствии с разделом 7 с присвоением учетного номера.

10.2 Титульный лист и последующие страницы изменения к ТИ оформляют в соответствии с приложением К.

10.3 Текст изменения ТИ оформляют и излагают в соответствии с ГОСТ 1.5 (пункты 5.2—5.4).

**Приложение А**  
**(обязательное)**

**Расположение данных на титульном листе технологической инструкции**

А.1 Данные, приводимые на титульном листе ТИ, размещают в соответствии с рисунком А.1.

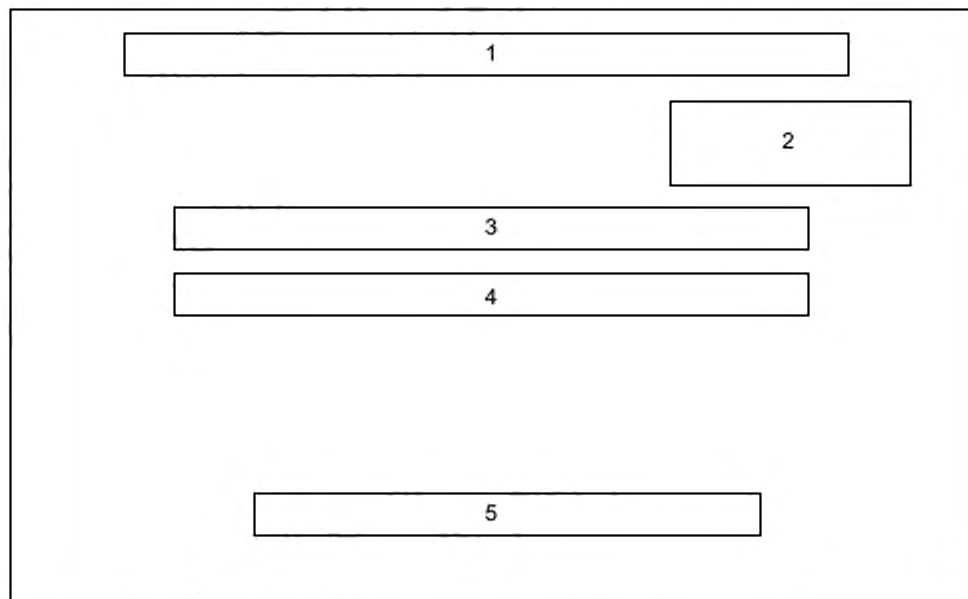


Рисунок А.1 — Схема размещения данных на титульном листе ТИ

А.2 Данные, указанные в подразделе 4.2.1, размещают на титульном листе на следующих полях:

- ТИ;
- на поле 1 — полное наименование предприятия (организации), утвердившей ТИ — держателя подлинника
  - на поле 2 — утверждающая подпись и дата утверждения;
  - на поле 3 — наименование ТИ;
  - на поле 4 — обозначение ТИ;
  - на поле 5 — сведения о местонахождении держателя подлинника ТИ.

Приложение Б  
(справочное)

Пример оформления титульного листа технологической инструкции

Открытое акционерное общество «Научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт  
по развитию и эксплуатации флота»  
(ОАО «Гипрорыбфлот»)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОАО «Гипрорыбфлот»

\_\_\_\_\_ В.А. Романов  
05.07.2008

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ

по изготовлению пресервов из сельди — кусочки с пряностями  
ТИ 152—2008

190000, Санкт-Петербург,  
ул. Малая Морская, д. 18—20

**Приложение В**  
**(обязательное)**

**Правила оформления страницы технологической инструкции с элементом «Предисловие»**

В.1 Страницу ТИ с элементом «Предисловие» оформляют в соответствии с рисунком В.1.

ТИ XXX—XXXX обозначение ТИ	
<b>Предисловие</b>	
<b>Сведения о технологической инструкции</b>	
1 РАЗРАБОТАНА	_____
2 УТВЕРЖДЕНА И ВВЕДЕНА В ДЕЙСТВИЕ	_____
3 ВВЕДЕНА ВПЕРВЫЕ (ВЗАМЕН)	_____
4 Настоящая технологическая инструкция действует в комплекте с	_____
_____	
Настоящая технологическая инструкция не может быть полностью или частично воспроизведена, тиражирована и распространена в качестве официального документа без разрешения _____	
_____ номер страницы	

Рисунок В.1 — Форма страницы ТИ с элементом «Предисловие»

**Приложение Г**  
**(рекомендуемое)**

**Пример оформления таблицы норм закладки компонентов в банку**

Г.1 Пример оформления таблицы норм закладки компонентов в банку приведен в таблице Г.1.

Таблица Г.1

Наименование консервов	Номер банки	Масса нетто, г	Нормы закладки в одну банку, г	
			рыба	масло
Мойва жирная копченая в масле «Полярная»	Учетная 3	350	294,0	56,0
		247,7	208,1	39,6

**Приложение Д**  
**(рекомендуемое)**

**Пример оформления расхода количества сырья и материалов на 100 кг продукции**

Д.1 Пример оформления расхода количества сырья и материалов на 100 кг продукции приведен в таблице Д.1.

Таблица Д.1

Компоненты	Расход компонентов, кг		
	для пересыпки 100 кг		для приготовления 100 дм <sup>3</sup> пряно-солевой заливки
	рыбы-сырца, охлажденной и размороженной рыбы	соленой рыбы	
Гвоздика	0,075	0,0824	0,100
Корица	0,075	0,0824	—
Лист лавровый	0,110	0,1209	—
Мускатный орех	0,034	0,0374	—
Мускатный цвет	0,020	0,0220	—
Перец душистый	0,190	0,2088	0,200
Перец черный	0,110	0,1209	0,100
Сахар-песок	0,445	0,4890	1,500
Соль поваренная	9,000	—	16,000
<p><b>П р и м е ч а н и е</b> — При изготовлении продукции из соленого полуфабриката массу соли, которую требуется добавлять к пряному отвару для получения пряно-солевой заливки, соответствующей концентрации с учетом массовой доли поваренной соли в мясе рыбы, следует определять расчетным способом.</p>			

Приложение Е  
(обязательное)

## Правила оформления режима стерилизации консервов

Т а б л и ц а Е.1

Наименование консервов	Номер банки	Продолжительность, мин	Температура, °С	Давление при охлаждении, МПа	F-эффект, усл. мин при Z = 10 °С	Примечание



**Приложение Ж**  
**(рекомендуемое)**

**Пример оформления фрагмента схемы контроля технологического процесса**

Ж.1 Пример оформления фрагмента схемы контроля технологического процесса приведен в таблице Ж.1.

**Т а б л и ц а Ж.1** — Фрагмент схемы контроля технологического процесса изготовления мойвы жирной пряного посола

Точки контроля	Контролируемый параметр	Характеристика (значение) контролируемого параметра	Метод контроля
1 Прием сырья (мойва жирная-сырец, охлажденная, мороженая, соленая), материалы и тара	Качество сырья, материалов, тары	В соответствии с требованиями НД	Органолептический, физический, паразитологический, химический
Хранение сырья	Сроки хранения Температура, °С	В соответствии с требованиями НД	Визуальный Физический
Вода опресненная	Водородный показатель воды, рН Жесткость воды, мг-экв./л, не более	6,9—7,3 4,8	Химический Химический
2 Размораживание	Температура, °С, не выше: - воды - воздуха Массовое соотношение рыбы и воды	15 20 1:2	Физический Физический
3 Приготовление солевого раствора	Плотность, г/см <sup>3</sup> Температура солевого раствора, °С	1,01—1,03 5—10	Физический Физический
4 Мойка рыбы	Температура воды, °С, не выше Солевой раствор: - плотность, г/см <sup>3</sup> - температура, °С, не выше Массовое соотношение рыбы и солевого раствора (воды)	15 1,01—1,03 15 1:2	Физический Физический Физический Физический
5 Стеkanie	Время, мин	20—30	Физический
6 Сортирование	Длина рыбы, см, не менее	13	Физический

Приложение И  
(обязательное)

**Правила оформления страниц технологической инструкции**

И.1 При подготовке проекта ТИ вторую и последующие страницы оформляют в соответствии с рисунком И.1.

ТИ XXX—XXXX

обозначение ТИ

ТЕКСТ

номер страницы

Рисунок И.1 — Форма второй и последующих страниц ТИ

И.2 При подготовке проекта ТИ последнюю страницу оформляют в соответствии с рисунком И.2.

			ТИ XXX—XXXX
			обозначение ТИ
<div style="border: 1px solid black; width: 80%; margin: 20px auto; padding: 40px 0;"> <p>ТЕКСТ</p> </div>			
РАЗРАБОТАНО:			
_____	_____	_____	
должность	личная подпись, дата	инициалы, фамилия	
_____	_____	_____	
должность	личная подпись, дата	инициалы, фамилия	
_____	_____	_____	
должность	личная подпись, дата	инициалы, фамилия	
			_____
			номер страницы

Рисунок И.2 — Форма последней страницы ТИ

Приложение К  
(обязательное)

**Правила оформления страниц изменения технологической инструкции**

К.1 При подготовке проекта изменения его титульный лист оформляют в соответствии с рисунком К.1.

Открытое акционерное общество «Научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт по развитию и эксплуатации флота» (ОАО «Гипрорыбфлот»)	
УТВЕРЖДАЮ	
Директор ОАО «Гипрорыбфлот»	
_____ В.А. Романов	
05.07.2009	
ИЗМЕНЕНИЕ № 2	
ТИ 152—2008	
Технологическая инструкция	
по изготовлению пресервов из сельди — кусочки с пряностями	
Дата введения — 05.09.2009	
190000, Санкт-Петербург, ул. Малая Морская, д. 18—20	

Рисунок К.1 — Форма титульного листа изменения ТИ

К.2 При подготовке проекта изменения вторую и последующие страницы изменения оформляют в соответствии с рисунком К.2.

ИЗМЕНЕНИЕ № \_\_\_\_\_  
номер изменения и обозначение ТИ

ТЕКСТ ИЗМЕНЕНИЯ

\_\_\_\_\_ номер страницы

Рисунок К.2 — Форма второй и последующих страниц изменения к ТИ

К.3 При подготовке проекта изменения последнюю страницу изменения оформляют в соответствии с рисунком К.3.

<b>ИЗМЕНЕНИЕ № _____</b> <small>номер изменения и обозначение ТИ</small>		
ТЕКСТ		
РАЗРАБОТАНО:		
_____ <small>должность</small>	_____ <small>личная подпись, дата</small>	_____ <small>инициалы, фамилия</small>
_____ <small>должность</small>	_____ <small>личная подпись, дата</small>	_____ <small>инициалы, фамилия</small>
_____ <small>должность</small>	_____ <small>личная подпись, дата</small>	_____ <small>инициалы, фамилия</small>
_____ <small>номер страницы</small>		

Рисунок К.3 — Форма последней страницы изменения к ТИ

## Библиография

- |  |   |
|--|---|
| [1] Инструкция по разработке режимов стерилизации консервов из рыбы и морепродуктов                                      | Утверждена Комитетом РФ по рыболовству 27.12.1995   |
| [2] Инструкция № 01-19/9-11 от 21.07.1992  | О порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах в розничной торговле и на предприятиях общественного питания  |
| [3] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных | Утверждена Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91  |
| [4] СП 1.1.1058—01   | Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  |
| [5] СанПиН 2.3.2.1078—01   | Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 06.11.2001 № 36 |
| [6] СанПиН 2.3.4.050—96  | Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности (технологические процессы, сырье). Производство и реализация рыбной продукции, утвержденные Постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 11.03.96 № 6                                  |
| [7] Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования на рыбообрабатывающих предприятиях и судах          | Утверждена Госсанэпиднадзором 27.03.84 № 2981—84 и дополнения к ней от 01.01.88   |

Ключевые слова: рыба, нерыбные объекты, технологическая инструкция, правила построения, изложение, оформление, обозначение, утверждение, регистрация

---

Редактор Л.В. Коретникова  
Технический редактор Н.С. Гришанова  
Корректор Р.А. Ментова  
Компьютерная верстка И.А. Налейкиной

Сдано в набор 18.03.2010. Подписано в печать 13.04.2010. Формат 60 × 84  $\frac{1}{8}$ . Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 1,90. Тираж 300 экз. Зак. 293.

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.