

Н А Ц И О Н А Л Ь Н Ы Е С Т А Н Д А Р Т Ы

РЫБА И РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ

Методы анализа, маркировка, упаковка



Москва
Стандартинформ
2010

Вниманию читателей!

Федеральное государственное унитарное предприятие «Российский научно-технический центр информации по стандартизации, метрологии и оценке соответствия» подготовил к изданию в 2010 году сборники национальных стандартов, скомпонованные по отраслевому (тематическому) принципу.

В сборники включаются официальные публикации стандартов со всеми изменениями и поправками, утвержденными (принятыми) на дату издания сборника.

В 2010 году выйдут в свет сборники стандартов по следующей тематике:

Зернобобовые культуры. Технические условия

Зерновые культуры. Технические условия

Изделия кондитерские. Методы анализа

Картофель, овощи, бахчевые культуры. Технические условия

Крупяные продукты. Технические условия. Методы анализа

Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности

Плоды косточковые. Технические условия

Продукты мясные. Методы анализа

Продукты переработки плодов и овощей. Методы анализа

Продукты переработки пшеницы. Макароны изделия. Технические условия. Методы анализа

Продукты пищевые, консервы. Методы микробиологического анализа

Рыба живая, охлажденная и мороженая. Технические условия

Рыба и рыбные продукты. Методы анализа, маркировка, упаковка

Семена масличных культур

Соки. Технические условия. Методы анализа

Сырье и продукты пищевые. Методы определения токсичных элементов

Единая система конструкторской документации (ЕСКД)

Единая система программной документации (ЕСПД)

Система разработки и постановки продукции на производство

Болты с шестигранной головкой и шестигранные гайки диаметром до 48 мм. Конструкция и размеры.

Нефть и нефтепродукты. Общие правила и нормы.

Трубы металлические и соединительные части к ним. Часть 2. Трубы нарезные

Трубы металлические и соединительные части к ним. Часть 4. Трубы из черных металлов и сплавов литые и соединительные части к ним. Основные размеры. Методы технологических испытаний труб

ГОСТ 7630—96

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

**РЫБА, МОРСКИЕ МЛЕКОПИТАЮЩИЕ,
МОРСКИЕ БЕСПОЗВОНОЧНЫЕ,
ВОДОРОСЛИ И ПРОДУКТЫ
ИХ ПЕРЕРАБОТКИ**

Маркировка и упаковка

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2010

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии (ВНИРО)

ВНЕСЕН Техническим секретариатом Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 10 от 4 октября 1996 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Беларусь Республика Казахстан Киргизская Республика Республика Молдова Российская Федерация Туркменистан Республика Узбекистан	Госстандарт Беларуси Госстандарт Республики Казахстан Киргизстандарт Молдовастандарт Госстандарт России Главная государственная инспекция Туркменистана Узгосстандарт

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 13 августа 1997 г. № 275 межгосударственный стандарт ГОСТ 7630—96 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1998 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 7630—87

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Июнь 2010 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1996
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Маркировка	2
3.1 Содержание маркировки	2
3.2 Расположение маркировки	4
3.3 Способы исполнения маркировки	5
4 Упаковка	5
4.1 Общие требования	5
4.2 Упаковка в потребительскую тару	5
4.3 Упаковка в ящики, корзины, обрешетки	7
4.4 Упаковка в бочки, фляги, цистерны	8
4.5 Упаковка в мешки, тюки, полотна	9
Приложение А Применение манипуляционных знаков в зависимости от упаковываемой продукции	10
Приложение Б Условные обозначения наименований организаций и предприятий	11
Приложение В Условные обозначения видов разделки	12
Приложение Г Условные обозначения степени солености и вида обработки	12
Приложение Д Условные обозначения наименований рыб по принадлежности к району промысла	13

РЫБА, МОРСКИЕ МЛЕКОПИТАЮЩИЕ, МОРСКИЕ БЕСПОЗВОНОЧНЫЕ, ВОДОРОСЛИ И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

Маркировка и упаковка

Fish, marine mammals, marine invertebrates, algae and products of their processing.
Labelling and packing

Дата введения 1998—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рыбу, морских млекопитающих, морских беспозвоночных, водоросли и продукты их переработки (кроме консервов и пресервов), упакованные в потребительскую и транспортную тару, и устанавливает требования к маркировке и упаковке.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия
ГОСТ 1868—88 Веревки технические и хозяйственные. Технические условия
ГОСТ 2226—88 Мешки бумажные. Технические условия*
ГОСТ 3282—74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия
ГОСТ 3560—73 Лента стальная упаковочная. Технические условия
ГОСТ 4034—63 Гвозди тарные круглые. Конструкция и размеры
ГОСТ 5037—97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия
ГОСТ 5541—2002 Средства укупорочные корковые. Технические условия
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 Банки металлические для консервов. Технические условия
ГОСТ 6247—79 Бочки стальные сварные с обручами катания на корпусе. Технические условия
ГОСТ 6309—93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия
ГОСТ 7420—89 Картон для плоских слоев гофрированного картона. Технические условия**
ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 7931—76 Олифа натуральная. Технические условия
ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия
ГОСТ 8777—80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия
ГОСТ 10117.1—2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Общие технические условия
ГОСТ 10117.2—2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры
ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия
ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10674—82 Вагоны-цистерны магистральных железных дорог колеи 1520 мм. Общие технические условия***

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53361—2009.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53207—2008.

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51659—2000.

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

ГОСТ 12082—82 Обрешетки дощатые для грузов массой до 500 кг. Общие технические условия

ГОСТ 13356—84 Ящики деревянные для продукции рыбной промышленности. Технические условия

ГОСТ 13358—84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 13950—91 Бочки стальные сварные и закатные с гофрами на корпусе. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14961—91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия

ГОСТ 15897—97 Нить полиамидная для технических тканей. Технические условия

ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 29298—2005 Ткани хлопчатобумажные и смешанные бытовые. Общие технические условия

ГОСТ 30090—93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

3 Маркировка

3.1 Содержание маркировки

3.1.1 Маркировку наносят на русском языке и (или) на государственном языке страны, на территории которой находится предприятие, или на языке той страны, по заказу-наряду которой изготовлена продукция.

3.1.2 Маркировка содержит следующие структурные элементы:

- наименование и местонахождение предприятия-изготовителя;
- товарный знак предприятия;
- наименование продукта;
- принадлежность к району промысла;
- длину и массу рыбы (крупная, средняя или мелкая);
- вид разделки (обезглавленная, потрошенная, пласт, ломтики и т. д.);
- вид обработки (охлажденная, соленая, вяленая, копченая, мороженая и т. д.);
- степень солености (малосоленая, слабосоленая, среднесоленая, крепкосоленая);
- сорт (при наличии сортов) и категория (для филе рыбного мороженого);
- обозначение нормативного документа;
- знак соответствия*;
- массу нетто (брутто, тары — при необходимости);
- дату изготовления (число, месяц, год);
- число, месяц и час окончания технологического процесса (для особо скоропортящейся продукции).

Маркировка транспортной тары дополнительно содержит:

- количество потребительских упаковок;
- номер вагонной партии;
- фамилию мастера (или номер) и номер укладчика.

Маркировка потребительской тары дополнительно содержит:

- способ употребления;
- состав (сырье и материалы);
- условия и сроки хранения;
- срок годности*;
- обозначение или наименование пищевых добавок;
- наличие вакуума в упаковке;
- информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта: белки, жиры, углеводы (г), витамины В₁, В₂, РР (мг), А, Д₂, Д₃ (м.е.), калорийность (ккал) и другие данные в

* Действует на территории Российской Федерации.

зависимости от ассортимента продукции в соответствии с порядком информации населения о пищевой и энергетической ценности продуктов питания.

Для пищевой продукции с содержанием B_1 , B_2 более 0,1 мг и РР более 2,0 мг на 100 г продукта необходимо указать их количество.

На потребительскую тару с продуктами из рыбы и морепродуктов, подвергающихся перед употреблением дополнительной обработке, наносят надпись с указанием способа приготовления.

3.1.3 Структурные элементы маркировки, за исключением «наименования и местонахождения предприятия-изготовителя», «наименования продукта», «сорта (при наличии сортов) или категории», «обозначения нормативного документа на упаковываемую продукцию», «даты изготовления (число, месяц, год)», «число, месяц и час окончания технологического процесса (для особо скоропортящейся продукции)», «условий и срока хранения», «обозначения или наименования пищевых добавок», «наличия вакуума в упаковке», «информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта» приводят при необходимости, в зависимости от особенностей упаковываемой продукции и по согласованию с заказчиком.

На ящиках с кулинарными изделиями, полуфабрикатами, изготавливаемыми для торговой сети и других особо скоропортящихся продуктов приводят «условия и срок хранения».

П р и м е р ы.

1 Маркировка потребительской тары с продукцией.

Хладокомбинат № 2

Москва

Товарный знак

Крабовые палочки

ОСТ 15—383—94

Хранить при температуре от 5 °С до минус 1 °С не более 72 ч

Масса нетто 100 г

Крабовые палочки изготовлены из фарша рыбного, крахмала картофельного, яичных белков, соли, воды, глютамата натрия, вкусоароматической добавки «Краб 111575С» и красителя «Red M».

Упаковано под вакуумом.

Пищевая ценность 100 г: белок — 11,3 г, жир — 0,2 г, углеводы — 10,0 г, кальций — 11 мг, калорийность — 87 ккал.

Продукт готов к употреблению без дополнительной обработки, используется для приготовления различных блюд взамен мяса крабов.

Дата 11.10. час 16.

2 Маркировка транспортной тары с продукцией.

АО «Мурманский тралфлот»

РМС — 0058 «К. Маклаков»

В-10

Скумбрия атл. мороз. б/г

ГОСТ 20057—96

Сорт I

Масса нетто — 30 кг

Мастер Янышев — 1

Дата 22.08.93.

3.1.4 На банки с надвигающимися крышками с икрой осетровых рыб наносят:

- наименование и местонахождение предприятия-изготовителя;
- товарный знак предприятия;
- наименование продукта;
- обозначение нормативной документации;
- сорт (при наличии сортов);
- дату изготовления;
- срок годности*;
- срок хранения;
- знак соответствия*;

* Действует на территории Российской Федерации.

- условия хранения: «Хранить при температуре минус 2 — минус 4 °С»;
- номер мастера;
- номер передела;
- информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта.

Дату изготовления икры и номер мастера наносят в два ряда. В верхнем ряду должна быть дата изготовления продукции: декада, месяц, год.

Декада, в течение которой выработана продукция, обозначается одной цифрой (1; 2; 3);
 месяц — двумя цифрами (до цифры 9 включительно впереди ставится ноль (01; 02; 03 и т. д.)
 год изготовления — последней цифрой года.

В нижнем ряду один или два знака — номер мастера.

На банки с зернистой икрой наносят условные обозначения цвета икры:

для белужьей и калужьей:

- светло-серая — 000

- серая — 00

- темно-серая — 0

для осетровой и шиповой:

- светло-серая, серая и желтоватая — А

- темно-серая, коричневая — Б

Для севрюжьей икры не делают отметок о цвете.

3.1.5 На транспортную тару наносят манипуляционные знаки по ГОСТ14192. Применение манипуляционных знаков в зависимости от упаковываемой продукции должно соответствовать указанному в приложении А.

3.1.6 При перевозке продукции транспортными пакетами на них наносят транспортную маркировку в соответствии с ГОСТ14192.

3.1.7 Условные обозначения наименований организаций и предприятий указаны в приложении Б.

3.1.8 Условные обозначения видов разделки указаны в приложении В.

3.1.9 Условные обозначения степени солености и вида обработки приведены в приложении Г.

3.1.10 Условные обозначения наименований рыб по принадлежности к району промысла приведены в приложении Д.

3.2 Расположение маркировки

3.2.1 Маркировку на бочки с продукцией наносят на дно, свободное от маркировки, характеризующей тару. Фамилия или номер мастера и номер укладчика могут быть нанесены на дно с маркировкой, характеризующей тару.

На бочки вместимостью 25 дм³ и менее маркировка может быть нанесена на оба днища.

3.2.2 Бочки с продукцией могут маркироваться при помощи ярлыков из полимерных материалов, литографированной черной жести, из металлических, деревянных (в том числе фанерных) или других материалов, которые прикрепляют к ушку полиэтиленовых и металлических бочек и к верхнему дну деревянных бочек.

3.2.3 Маркировку на ящики наносят на обе торцевые или боковые стенки.

Маркировка может быть нанесена на одной торцевой или боковой стенке ящика.

На ящиках с охлажденной продукцией могут быть прикреплены ярлыки в соответствии с 3.2.2.

3.2.4 На ящики дощатые или из гофрированного картона с вяленой, сушеной, копченой, мороженой и другой невлажной продукцией, а также с продукцией, упакованной в пачки, пленочные пакеты, банки, бутылки и флаконы из стекла или полимерных материалов, могут быть наклеены этикетки.

Этикетки могут быть наклеены на одну из сторон ящика, при этом вторую этикетку вкладывают внутрь ящика.

Не допускается наклеивать этикетки на ящики с продукцией, направляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности.

3.2.5 Маркировку на металлические контейнеры, лотки из металлических и полимерных материалов и на другие виды инвентарной тары наносят на боковые стенки.

Маркировать инвентарную тару можно, наклеивая этикетки в соответствии с 3.2.4 или прикрепляя ярлыки в соответствии с 3.2.2.

3.2.6 Для маркирования мешков, тюков, кип, корзин и другой мягкой и прочей тары с продукцией применяют ярлыки из полимерных, деревянных (в том числе фанерных) и других материалов.

Ярлык должен быть прочно прикреплен к таре проволокой, шпагатом или другим материалом.

3.2.7 На мешки с невлажной продукцией (кормовой рыбной мукой, вяленой, мороженой рыбой и др.) может быть нанесена маркировка на ярлыки, изготовленные из холстопрощивного или какого-либо другого материала. Один конец ярлыка должен быть вложен в горловину мешка и пришит одновременно с его зашиванием.

Маркировка может быть нанесена непосредственно на мешки.

3.2.8 На бумажные мешки, бутылки с продукцией одинаковой массой нетто вместо ярлыков могут быть наклеены этикетки.

3.2.9 На пачки, подложки, пакеты из полимерных материалов, банки металлические, крышки для стеклянных банок маркировку наносят в соответствии с образцом.

На формочки фольговые, бутылки стеклянные наклеивают этикетки.

На пачки, пакеты из полимерных материалов и банки стеклянные могут быть наклеены этикетки.

В пакеты такую же этикетку вкладывают между слоями пленочного материала или в специальный карман (за исключением пакетов, упаковываемых на автоматах, где предварительно проводится укупоривание).

3.3 Способы исполнения маркировки

3.3.1 Маркировка должна быть отчетливой и легко читаемой.

Она может быть исполнена:

- краской — устойчивой, не пачкающей и не смывающейся от воздействия воды, тузлука, жира;
- выжиганием специальными штампами;
- продавливанием специальными штампами с нанесением красок на продавливаемые знаки или продавливанием штампами без краски;
- типографским способом на пачках, картонных и бумажных этикетках или компостером на бумажных этикетках. Допускается заполнение недостающих данных штампами;
- флексографическим или другим способом печати — на пакетах и мешках из пленочных материалов;
- комбинированным способом — краской устойчивой, не пачкающей и не смывающейся от воздействия воды, тузлука и жира, и продавливанием штампами;
- оттиском в пресс-формах;
- литографированием металлических банок и крышек.

3.3.2 Размеры, форма и художественное оформление ярлыков, этикеток, пачек, коробок и подложек должны быть выполнены с учетом придания наилучшего товарного вида продукции и должны соответствовать образцу.

Рекомендуемая площадь маркировочного ярлыка не менее 60 см² с соотношением сторон 2:3. Рекомендуемый размер этикеток не более 15 × 10 см.

4 Упаковка

4.1 Общие требования

4.1.1 Тара, используемая для упаковывания продукции, должна быть прочной, чистой, сухой и отвечать требованиям нормативной документации.

4.1.2 Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковывания пищевых продуктов, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

4.1.3 Возможно использование других видов тары и упаковки, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с ними продукции, соответствующих санитарным требованиям, требованиям нормативного документа и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.1.4 В каждой упаковочной единице должна быть продукция одного наименования, сорта, категории, длины и массы, вида разделки, даты изготовления.

Одновременно могут быть упакованы мороженые треска, пикша, сайда.

Рыбу — мелочь первой, второй, третьей группы укладывают без деления по видам.

4.2 Упаковка в потребительскую тару

4.2.1 Продукцию упаковывают в потребительскую тару:

- банки стеклянные по ГОСТ 5717.1 — ГОСТ 5717.2 (жиры, рыбу холодного копчения, рыбу соленую, пряную, маринованную, пат жемчужный, биологически активные вещества и др.);

- бутылки стеклянные по ГОСТ 10117.1 — ГОСТ 10117.2 (жиры и др.);
- бутылки стеклянные по нормативным документам (жиры и др.);
- банки металлические по ГОСТ 5981 (жиры, рыбу холодного копчения, рыбу соленую, агар, маннит и др.);
- банки металлические по нормативным документам (рыбу холодного копчения, рыбу соленую, жиры и др.);
- пакеты полимерные по нормативным документам (продукцию мороженую, копченую, соленую, вяленую, провесную, рыбу специальной разделки незамороженную, продукты переработки водорослей и др.);
- пачки из картона и комбинированных материалов по нормативным документам (продукцию мороженую, копченую, соленую, вяленую, провесную и др.);
- формочки фольговые, стаканы из полимерных материалов, тубы алюминиевые по нормативным документам;
- банки металлические с надвигающимися крышками по нормативным документам (икру);
- банки стеклянные по нормативным документам (рыбу холодного копчения и др.).

4.2.2 Тару заполняют жиром не более 99 % ее вместимости.

4.2.3 Внутренняя поверхность пачек, предназначенных для упаковывания мороженой, копченой, вяленой, провесной, сушено-соленой продукции должна быть покрыта парафином или другим влаго- непроницаемым материалом.

Мороженые продукты при упаковывании в пачки без внутреннего покрытия должны быть предварительно обернуты пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, пленкой целлюлозной по ГОСТ 7730 или другим влагонепроницаемым материалом или упакованы в полимерные пакеты по нормативным документам.

4.2.4 Пачки, предназначенные для упаковывания копченой, вяленой, провесной продукции, должны на торцах иметь по два отверстия диаметром от 10 до 12 мм, пакеты должны иметь перфорацию.

Для упаковывания замороженной рыбы горячего копчения допускается использовать пакеты и пачки без отверстий.

4.2.5 Продукцию упаковывают в полимерные пакеты в соответствии с инструкцией по упаковке пищевой рыбной продукции в пакеты и вкладыши из полимерных пленочных материалов.

4.2.6 Полимерные пакеты должны быть термосварены, скреплены зажимами или закрыты другим способом, обеспечивающим сохранность продукции.

4.2.7 Картонные пачки должны быть закрыты.

4.2.8 Укупоривание стеклянных и металлических банок — в соответствии с ГОСТ 11771.

4.2.9 Стеклянные бутылки и бутыли плотно укупоривают корковыми пробками по ГОСТ 5541 или деревянными пробками по нормативному документу с прокладкой из пергаменты или подпергаменты и обвязывают сверху шпагатом по ГОСТ 17308.

Возможно применение пробок из полимерных материалов по нормативному документу.

Верх пробки и поясок горлышка бутылей, бутылок покрывают слоем смолки и ставят печать завода-изготовителя.

Возможно стеклянные бутылки укупоривать алюминиевыми колпачками по нормативному документу.

4.2.10 При фасовании паюсной икры осетровых видов рыб в металлические банки с надвигающимися крышками на дно и под крышку банок укладывают кружки пергаменты, при фасовании ястычной икры — только под крышку банки.

Банки с надвигающимися крышками наполняют икрой выше бортика корпуса банки, см, не менее:

0,7 — для банок вместимостью не более 388 см³;

1,5 — для банок вместимостью не более 1340 см³.

Крышки на банки должны быть надеты ровно и точно по боковым отметкам и плотно прилегать к поверхности икры. Стык крышки с корпусом банки должен быть обтянут резиновым кольцом по нормативному документу.

Ширина резиновых колец должна быть, см:

3—4 — для банок вместимостью не более 388 см³;

5—6 — для банок вместимостью не более 1340 см³.

4.3 Упаковка в ящики, корзины, обрешетки

4.3.1 Продукцию упаковывают в:

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 или по другим нормативным документам (мороженую, копченую, вяленую, сушено-соленую, провесную рыбу и в потребительской таре, продукты переработки водорослей и др.);

- ящики деревянные по ГОСТ 13356 (охлажденную мороженую продукцию, соленую, пряную, маринованную, копченую, вяленую, провесную охлажденную, сушено-соленую рыбу и в потребительской таре, и др.);

- ящики деревянные по ГОСТ 13358 (жиры в стеклянных бутылках и бутылках, икру в банках сдвигающейся крышкой и др.);

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511 (продукты переработки водорослей и др.);

- обрешетки дощатые по ГОСТ 12082 (жиры в стеклянных бутылках);

- ящики полимерные по нормативным документам (охлажденную, мороженую, соленую, копченую, вяленую, сушено-соленую, провесную рыбу и в потребительской таре, кроме банок, бутылок и бутылей, рыбу специальной разделки незамороженную и др.);

- корзины по нормативным документам (бутылки и банки с жирами, вяленую, сушеную рыбу и др.);

- ящики металлические по нормативным документам (охлажденную, соленую, копченую рыбу, рыбу специальной разделки незамороженную и в потребительской таре, кроме банок, бутылок и бутылей, и др.);

- ящики фанерные по ГОСТ 10131 или по другим нормативным документам (продукты переработки водорослей, икру зернистую баночную осетровых рыб и др.).

4.3.2 Мороженую продукцию упаковывают в ящики из гофрированного картона с обечайкой.

Для местной реализации могут применяться ящики без обечайки.

4.3.3 Блоки мороженой продукции должны быть упакованы в пленочные мешки-вкладыши по нормативным документам или обернуты в антиадгезионную бумагу или переложены пергаментом, подпергаментом или другим влагонепроницаемым материалом.

Между блоками мороженой продукции может быть проложена оберточная бумага по ГОСТ 8273.

При машинной укладке в ящики блоки мороженой продукции могут быть уложены без прокладок.

Мешки-вкладыши должны быть скреплены зажимами или подвернуты.

4.3.4 Деревянные и полимерные ящики для упаковки мороженой продукции должны быть выстланы внутри и под крышкой пергаментом, подпергаментом или другим упаковочным материалом.

4.3.5 Ящики для упаковки рыбы горячего и холодного копчения, вяленой, солено-сушеной, провесной рыбы должны иметь на торцевых стенках 2—3 отверстия диаметром 25—30 мм.

Деревянные ящики могут иметь просветы в торцевых стенках.

Замороженную рыбу горячего копчения можно упаковывать в ящики без отверстий.

4.3.6 Ящики перед укладыванием в них рыбы горячего, холодного копчения, вяленой, солено-сушеной, провесной должны быть выстланы изнутри, кроме торцевых стенок, пергаментом, подпергаментом, целлюлозной пленкой или оберточной бумагой.

4.3.7 Ящики перед упаковыванием соленой рыбы и продуктов переработки водорослей должны быть выстланы изнутри пергаментом, подпергаментом, целлюлозной пленкой, полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354 или другим влагонепроницаемым материалом.

4.3.8 Ящики для упаковывания охлажденной рыбы, рыбы специальной разделки незамороженной должны иметь отверстия в дне, деревянные ящики — просветы шириной не более 5 мм для стока воды.

4.3.9 Рыбу и потребительскую тару укладывают в ящики ровными плотными рядами. Для мелкой рыбы применяется безрядовое укладывание с разравниванием по слоям.

4.3.10 Металлические и стеклянные банки упаковывают в ящики в соответствии с требованиями ГОСТ 11771.

4.3.11 Стеклянные бутылки, бутылки и банки упаковывают в тару с прокладками из гофрированного картона, стружек и других упаковочных материалов, обеспечивающих сохранность продукции.

4.3.12 Деревянные ящики с продукцией должны быть забиты гвоздями по ГОСТ 4034, а для иногородних перевозок плотно обтянуты по торцам стальной проволокой по ГОСТ 3282 или металлической лентой по ГОСТ 3560.

4.3.13 Ящики из гофрированного картона, снабженные обечайками, должны быть обвязаны проволокой по ГОСТ 3282 или металлической лентой по ГОСТ 3560, или лентой из полимерных материалов, или оклеены в один или два пояса полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477, или клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251.

Ящики из гофрированного картона без обечаек с упакованной продукцией должны быть обтянуты стальной проволокой, оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 шириной 50—100 мм, или полиэтиленовой лентой с липким слоем по нормативным документам, или клейкой синтетической лентой по продольным клапанам. Концы ленты должны заходить на прилегающие к заклеенному шву стенки ящика на 50—60 мм.

Для местной реализации для обвязки можно использовать веревки технические и хозяйственные по ГОСТ 1868 или шпагат по ГОСТ 17308.

4.3.14 Ящики с икрой, балычными изделиями из лососевых рыб, а также деревянные и фанерные ящики с икрой и балычными изделиями из осетровых рыб должны быть опломбированы.

4.4 Упаковка в бочки, фляги, цистерны

4.4.1 Продукцию упаковывают в:

- бочки деревянные по ГОСТ 8777 заливные и сухотарные (охлажденная, соленая, пряная, маринованная рыба, икра, жиры, кормовые продукты — фарш, кормовая рыба, баткак, жиромасса и др.);
- бочки деревянные, бывшие в употреблении, по нормативным документам (охлажденная, соленая, пряная, маринованная рыба, кормовые продукты — фарш, кормовая рыба, баткак, жиромасса и др.);
- бочки стальные неоцинкованные по ГОСТ 13950 (жиры и др.);
- бочки стальные сварные с обручами катания на корпусе по ГОСТ 6247 (жиры технические, жир-полуфабрикат и др.);
- бочки импортные металлические с показателями качества не ниже отечественных аналогов (жиры технические);
- фляги металлические по ГОСТ 5037 (жиры, пат жемчужный);
- вагоны-цистерны с нижним сливом по ГОСТ 10674 (жиры);
- бочки полиэтиленовые по нормативным документам (соленая рыба, жиры, кормовые продукты — фарш, кормовая мука, баткак, жиромасса).

4.4.2 Сухотарные бочки для упаковывания охлажденной рыбы должны иметь в днищах отверстия для стока воды.

4.4.3 Для упаковывания соленой рыбы применяют заливные и сухотарные бочки.

При упаковывании рыбы тузлучного посола в сухотарные бочки используют мешки-вкладыши из полимерных материалов по нормативным документам.

4.4.4 Рыбу укладывают в бочки вручную или с помощью вибратора насыпью.

Мелкую рыбу можно укладывать в бочки насыпью с тщательным разравниванием и последующим уплотнением по рядам.

4.4.5 Соленую зернистую лососевую икру упаковывают в деревянные парафинированные заливные бочки, выстланные изнутри бязью и пергаментом.

Соленую пробойную икру укладывают в деревянные заливные бочки, покрытые изнутри влаго-непроницаемой пищевой эмалью и выстланные хлопчатобумажной тканью по ГОСТ 29298, сшитой в форме мешка.

Деревянные заливные бочки с лососевой икрой снаружи должны быть покрыты олифой по ГОСТ 7931.

4.4.6 Бочки заполняют икрой плотно, без пустот.

4.4.7 Тару заполняют жиром не более 99 % ее вместимости.

4.4.8 При упаковывании кормовых продуктов (фарша, баткака, кормовой рыбы) в деревянные сухотарные бочки используют мешки-вкладыши по нормативным документам.

Мешки-вкладыши термосваривают, скрепляют зажимами или завязывают двойным узлом с перегибом, или закрывают другим способом, обеспечивающим сохранность продукции.

4.4.9 Бочки должны быть укупорены, пробки стальных бочек, крышки полимерных бочек завинчены и при необходимости опломбированы.

Бочки с лососевой икрой должны быть опломбированы.

4.5 Упаковка в мешки, тюки, полотна

4.5.1 Продукцию упаковывают в:

- мешки тканевые по ГОСТ 30090 (мороженная рыба, кормовые продукты, в т. ч. кормовая мука, вяленая, сушеная рыба, сушеные плавники акул);
- тюки рогожные или полотна холстопрощивные упаковочные по нормативным документам (мороженная рыба);
- мешки бумажные четырех-, шестислойные по ГОСТ 2226 (сушеная, вяленая рыба);
- мешки бумажные четырех-, шестислойные марки ПМ по ГОСТ 2226 (продукты переработки водорослей, кормовые продукты, в т. ч. кормовая мука);
- мешки бумажные четырех-, шестислойные марки НМ по ГОСТ 2226 (кормовые продукты, в т. ч. кормовая мука);
- рогожные кули по нормативному документу (вяленая, сушеная рыба);
- мешки полипропиленовые по нормативным документам (кормовые продукты, в т. ч. кормовая мука).

4.5.2 При упаковывании в тюки:

- мороженую осетровую рыбу обертывают в два слоя рогожи или полотна холстопрощивного упаковочного с прокладкой между слоями упаковочного материала — картона по ГОСТ 7420 или двумя-четырьмя слоями оберточной бумаги по ГОСТ 8273;
- акулу мороженую предварительно укладывают в мешки-вкладыши из полимерных материалов по нормативным документам.

Тюки прочно зашивают шпагатом по ГОСТ 17308 или по другим нормативным документам. Мороженую осетровую рыбу обкладывают вокруг лубком, фанерой или тонкими дощечками. Тюки обвязывают веревкой по ГОСТ 1868 или по другим нормативным документам.

При транспортировании в рефрижераторных поездах и секциях мороженные осетровые рыбы могут быть упакованы без применения обкладочного материала (лубков, фанеры или тонких дощечек), но с обязательным обвязыванием тюков веревкой.

4.5.3 В мешки и кули вяленую и сушеную рыбу укладывают связками, россыпью или поштучно, сушеные плавники акул — комплектно.

4.5.4 Кормовые продукты и продукты переработки водорослей упаковывают в мешки тканевые новые и бывшие в употреблении и мешки бумажные четырех-, пятислойные НМ с применением мешков-вкладышей по нормативным документам или без них.

Мешки, бывшие в употреблении, для упаковывания кормовых продуктов должны быть после упаковывания пищевой продукции прочные, чистые, сухие, тканевые с сохранением структуры ткани.

4.5.5 Мешки и кули должны быть защищены машинным или ручным способом льняными нитками по ГОСТ 14961 или шпагатом по ГОСТ 17308, или хлопчатобумажными нитками по ГОСТ 6309, или капроновыми нитками по ГОСТ 15897.

Мешки-вкладыши должны быть завязаны или защищены вместе с наружным мешком.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(обязательное)

Применение манипуляционных знаков в зависимости от упаковываемой продукции

Т а б л и ц а А.1

Наименование продукции	Номер манипуляци- онного знака по ГОСТ 14192	Наименование манипуляционного знака по ГОСТ 14192
1 Беспозвоночные живые (мидии, устрицы, раки и т. д.)	6	«Скоропортящийся груз»
2 Рыба, морепродукты и продукты их переработки охлажденные	11	«Верх»
3 Рыба, морские млекопитающие, морепродукты и продукты их переработки мороженые	6	«Скоропортящийся груз»
4 Рыба, морские млекопитающие, морепродукты и продукты их переработки соленые, пряные, маринованные	2	«Беречь от солнечных лучей»
Рыба, морепродукты и продукты их переработки соленые, пряные, маринованные, фасованные в стеклянные банки	6	«Скоропортящийся груз»
5 Рыба, морские млекопитающие, морепродукты и продукты их переработки: холодного и горячего копчения, балычные изделия холодного копчения, рыба вяленая, копчено-провесная, солено-сушеная, сушеная и вяленая	2	«Беречь от солнечных лучей»
Рыба и балычные изделия холодного копчения, фасованные в стеклянные банки	6	«Скоропортящийся груз»
6 Икра соленая бочковая	1	«Хрупкое. Осторожно»
Икра зернистая осетровых рыб в банках с надвигающимися крышками	6	«Скоропортящийся груз»
7 Жиры рыб и морских млекопитающих	6	«Скоропортящийся груз»
Жиры рыб и морских млекопитающих, фасованные в стеклянные бутылки и банки	2	«Беречь от солнечных лучей»
8 Мука кормовая из рыбы, морских млекопитающих и ракообразных	6	«Скоропортящийся груз»
9 Клей рыбный	1	«Хрупкое. Осторожно»
10 Пат жемчужный, препарат перламутровый	11	«Верх»
Пат жемчужный, фасованный в стеклянные банки	2	«Беречь от солнечных лучей»
11 Водоросли морские, травы морские и продукты их переработки сушеные	3	«Беречь от влаги»
12 Фарш кормовой, баткак, жиромасса	2	«Беречь от солнечных лучей»

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(обязательное)

Условные обозначения наименований организаций и предприятий

Таблица Б.1

Наименование организации и предприятия	Условное обозначение	Наименование организации и предприятия	Условное обозначение
Акционерное общество	АО	Рыболовный траулер	РТ
Большой автономный траулер	БАТ	Рыбодобывающее и обрабатывающее морозильное судно	РМС
Большой консервный крилево-рыбный траулер	БККРТ	Рыбодобывающее и обрабатывающее судно	РДОС
Большой морозильный рыболовный траулер	БМРТ	Рыболовный траулер морозильный супер	РТМС
Большой морозильный автономный траулер	БАТМ	Рыболовный траулер морозильно-консервный супер	РТМКС
Большой сейнер тунцеловный	БСТ	Рыболовный траулер консервный супер	РТКС
Жиро-мучной завод	ЖМЗ	Рыболовно-крилевый траулер супер	РКТС
Зверобойно-рыболовное судно	ЗРС	Рыболовное судно	РС
Кальмаровое судно	КЛС	Рыбообрабатывающая мучная плавбаза	РМБ
Китобаза	к/б	Рыбообрабатывающая плавбаза	ПБ
Консервный завод	к/з	Рыбоконсервный завод	Рк/з
Коптильный завод	кп/з	Сейнер-траулер рефрижераторный	СТР
Кработорбоконсервная плавбаза	КРКПБ	Средний рыболовный траулер морозильный	СРТМ
Кулинарно-деликатесный завод	кд/з	Средний рыболовный траулер рефрижераторный	СРТР
Малая рыбообрабатывающая плавбаза	МПБ	Супер-сейнер тунцеловный	ССТ
Маринадный завод	м/з	Средний черноморский сейнер	СЧС
Малый креветко-рыболовный траулер морозильный	МКРТМ	Средний рыболовный траулер (морозильный)	СРТ
Опытно-экспериментальный гидрализатно-агароидный завод	ОЭГАЗ	Тунцеловная база	ТБ
Рыбообрабатывающая плавбаза	ПБ	Транспортный рефрижератор	ТР
Плавучий добывающий и перерабатывающий консервный завод	ПДПКЗ	Траулер сейнер морозильный	ТСМ
Посольно-свежесвой траулер	ПСТ	Универсальная плавбаза	УПБ
Производственный рефрижератор	ПР	Экспериментальный филейный завод	Ф/З
Промыслово-производственный рефрижератор	ППР	Холодильник	Х/К
Рыболовецкий колхоз	Р/к-х	Экспериментальный рыбообрабатывающий филиал	ЭРОФ
Рыбокомбинат	Р/к		
Рыбозавод	Р/З		
Рыбоконсервный комбинат	рк/к		
Рыбообрабатывающий филиал	РОФ		
Рыбоконсервный филиал	рк/ф		
Рыболовный траулер-морозильщик	РТМ		

ПРИЛОЖЕНИЕ В
(обязательное)

Условные обозначения видов разделки

Т а б л и ц а В.1

Вид разделки	Условное обозначение	Вид разделки	Условное обозначение
Боковник Жаброванная Зябренная Кусок Кусок боковника Кусок — тушка специальной разделки Кусочки Ломтики Неразделанная Обезглавленная Потрошенная с головой Полупотрошенная Потрошенная обезглавленная Потрошенная семужной резки	бок. жабр. зябр. кусок кусок бок. тушка-кусок-спец. кусочки ломт. не обозначается б/г потр. п/потр. потр. б/г потр. семужн.	Пласт с головой Пласт обезглавленный Пласт клипфисной разделки Пласт карманный Полупласт Палтусная разделка Рулет Спинка Теша Тушка Тушка специальной разделки Филе Филе-кусок	пласт пласт б/г клипфиск пласт к. полупласт палтусн. рулет спинка теша тушка тушка спец. филе филе-кус.
П р и м е ч а н и е — Виды разделки, не указанные в приложении В, записываются при маркировании полностью.			

ПРИЛОЖЕНИЕ Г
(обязательное)

Условные обозначения степени солености и вида обработки

Т а б л и ц а Г.1

Вид обработки и степень солености	Условное обозначение	Вид обработки и степень солености	Условное обозначение
Охлажденная Мороженная Горячего копчения Холодного копчения Вяленая Сушеная Солено-сушеная Провесная Пряного посола Маринованная	охл. морож. г/к х/к вялен. сушен. с/сушен. провесн. пр/п марн.	Специального посола Копчено-вяленая Промышленная переработка Полуфабрикат Малосоленая Слабосоленая Среднесоленая Крепкосоленая	спец/п копч./вяленая промпереработка п/ф м/с сл/с ср/с кр/с

ПРИЛОЖЕНИЕ Д
(обязательное)

Условные обозначения наименований рыб по принадлежности к району промысла

Т а б л и ц а Д.1

Наименование рыб по принадлежности к району промысла	Условное обозначение	Наименование рыб по принадлежности к району промысла	Условное обозначение
Атлантическая	атл.	Каспийская	касп.
Океаническая	океан.	Северная	сев.
Балтийская	балт.	Беломорская	беломор.
Индийская	инд.	Дунайская	дунайск.
Мексиканская	мекс.	Дальневосточная	дальневосточ.
Марокканская	марок.	Азовская	аз.
Тихоокеанская	т/о	Черноморская	ч/м
Азово-Черноморская	азч/м		

УДК 639.2/6.777:006.354

МКС 67.120.30

H29

ОКСТУ 9208

Ключевые слова: маркировка, упаковка, содержание, расположение, способ нанесения маркировки, тара транспортная, тара потребительская, мешки, бочки, ящики, рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки