

ГОСТ 30054—2003

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

КОНСЕРВЫ, ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Термины и определения

НИФТР и СТ ЦСМ при МЭиФ КР
РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР

Издание официальное

БЗ 6—2001/136

Москва
ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
2004

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» (Гипрорыбфлот)

2 ВНЕСЕН Госстандартом России

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 23 от 22 мая 2003 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	Азгосстандарт
Армения	AM	Армгосстандарт
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	GE	Грузстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-стандарт
Россия	RU	Госстандарт России
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркмения	TM	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Узгосстандарт

4 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 15 декабря 2003 г. № 364-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 30054—2003 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 2005 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 30054—93

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах.

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

© ИПК Издательство стандартов, 2004

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Ндп».

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два (три) термина, имеющие общие терминологические элементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

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

В случаях, когда в термине содержатся все необходимые и достаточные признаки понятия, определение не приводится и вместо него ставится прочерк.

Термины и определения общетехнических понятий, необходимые для понимания текста стандарта, приведены в приложении А.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, а недопустимые синонимы — курсивом.

КОНСЕРВЫ, ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Термины и определения

Canned and preserved fish and other seaproducts.

Terms and definitions

Дата введения — 2005—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы по консервам и пресервам, входящим в сферу работ по стандартизации и (или) использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

Общие понятия

1 консервы из рыбы [морепродуктов]: Продукт из рыбного сырья [морепродуктов], содержание которого должно быть не менее 50 % массы нетто, в герметично укупоренной таре, подвергнутый стерилизации или пастеризации и пригодный для длительного хранения.

П р и м е ч а н и я

- 1 К рыбному сырию относятся: рыба, рыбный фарш, фаршевые смеси, пищевые отходы при разделке рыб.
- 2 К морепродуктам относятся: млекопитающие, беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки.

2 пресервы из рыбы [морепродуктов]: Солёный продукт из рыбы [морепродуктов], содержащий рыбы не менее 65 % (морепродуктов — 55 %) массы нетто, с массовой долей поваренной соли не более 8 % с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок в плотно укупоренной потребительской таре массой нетто не более 5 кг, подлежащий хранению при температуре не выше 0 °С.

П р и м е ч а н и е — Пресервы могут изготавливаться с предварительной тепловой обработкой, вялением или копчением.

3 созревание консервов [пресервов] из рыбы: Биохимические и физико-химические процессы, происходящие в течение определенного срока, в результате которых улучшается консистенция, вкус и запах консервов [пресервов] из рыбы.

4 созревание консервов [пресервов] из морепродуктов: Биохимические и физико-химические процессы, происходящие в течение определенного срока, в результате которых улучшается консистенция, вкус и запах консервов [пресервов] из морепродуктов.

5 буферность пресервов из рыбы [морепродуктов]: Показатель степени созревания пресервов из рыбы [морепродуктов], определяемый измерением буферной емкости продуктов гидролитического расщепления белка.