МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
30314—
2006**

ФИЛЕ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА МОРОЖЕНОЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

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 Межгосударственным техническим комитетом МТК 300 «Рыбные продукты, пищевые, кормовые, технические и упаковка», Федеральным государственным унитарным предприятием «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «ВНИРО») 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 № 29 от 24 июня 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	Министерство торговли и экономического развития Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	GE	Грузстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркменистан	TM	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Агентство «Узстандарт»
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 12 февраля 2007 г. № 11-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 30314—2006 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2008 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 30314—95

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Август 2010 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»

* С 1 мая 2010 г. действует ГОСТ 1.2—2009.

© Стандартинформ, 2007
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ФИЛЕ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА МОРОЖЕНОЕ

Технические условия

Frozen scallop fillet.
Specifications

Дата введения — 2008—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на филе морского гребешка мороженое (далее — филе гребешка), предназначенное для реализации населению на пищевые цели, переработки на предприятиях-изготовителях и экспорта.

Видовой состав морского гребешка — в соответствии с приложением А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

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

ГОСТ 7630—96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка

ГОСТ 7631—2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

ГОСТ 7636—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.2—94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus**

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

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

* 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 52815—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus.

Издание официальное

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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 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

ГОСТ 31339—2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб.

Примечание — 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 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины с соответствующими определениями:

3.1 **филе гребешка:** Мускул-замыкатель (передний и задний отделы) морского гребешка; створки раковины удалены.

3.2 **мускуленок:** Задний отдел мускула-замыкателя морского гребешка.

4 Технические требования

4.1 Филе гребешка должно быть изготовлено в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил и норм, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 Филе гребешка — филе, полученное при разделке морского гребешка, у которого удалены створки раковины, жабры, мантия, внутренности, в том числе икра или молоки.

У филе должна быть удалена соединительная пленка.

Возможно изготовление филе гребешка с удалением мускуленка.

4.2.2 Филе гребешка замораживают сухим искусственным способом при температуре не выше минус 23 °С.

4.2.3 Филе гребешка замораживают россыпью или блоками. Масса блока должна быть не более 10 кг.

4.2.4 Температура в толще продукта при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18 °С.

4.2.5 Филе гребешка изготовляют в глазированном виде.

Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность филе, замороженного россыпью, или блока и не должна отставать при легком постукивании.

Массовая доля глазури должна быть не менее 2 % по отношению к массе глазированной продукции.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52816—2007 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)».

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella».

Не глазируют:

- филе гребешка, замороженное в потребительской таре;

- филе гребешка, упакованное после замораживания под вакуумом в пакеты из полимерных материалов или пленочные мешки-вкладыши.

4.2.6 По органолептическим и химическим показателям филе гребешка должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид:	
- блока	Целый, плотный, правильной формы, поверхность чистая, ровная с незначительными впадинами
- филе россыпью	Целое, отделенное друг от друга, поверхность чистая
Филе после размораживания	Целое, поверхность чистая. Допускается незначительная деформация у отдельных филе
Цвет	От белого до бело-серого и от розово-кремового до оранжевого разных оттенков. Допускается темно-кремовый
Консистенция:	
- после размораживания	Эластичная
- после варки	От плотной до мягковатой
Запах (после размораживания)	Свойственный сырому мясу гребешка, без постороннего запаха
Вкус и запах (после варки)	Свойственные вареному мясу гребешка, без посторонних привкуса и запаха
Разделка	В соответствии с 4.2.1
Наличие посторонних примесей	Не допускается
Массовая доля песка, %, не более	0,05

4.2.7 По показателям безопасности филе гребешка должно соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления филе гребешка, соответствуют требованиям:

- гребешок морской-сырец — нормативных и технических документов;

- вода питьевая — ГОСТ 2874.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления филе гребешка, по показателям безопасности должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркируют филе гребешка по ГОСТ 7630.

На потребительскую тару с филе гребешка, произведенного в хозяйствах аквакультуры, наносят дополнительную надпись: «Продукция аквакультуры».

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192.

4.5 Упаковка

4.5.1 Филе гребешка упаковывают по ГОСТ 7630 в:

- пачки из картона и комбинированных материалов, коробки из картона, банки из полимерных материалов, пакеты из полимерных материалов с применением лотков или подложек или без них по нормативным документам предельной массой продукта 1,0 кг, с последующим упаковыванием в ящики из гофрированного картона по нормативным документам предельной массой продукта 30,0 кг;

- ящики из гофрированного картона по нормативным документам, с предварительным упаковыванием в пленочные мешки-вкладыши по нормативным документам под вакуумом или без вакуума, полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354, предельной массой продукта 30,0 кг.

4.5.2 Упаковывание филе гребешка в пленочные мешки-вкладыши и пакеты из полимерных материалов проводят в соответствии с инструкцией, действующей на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.3 В каждой упаковочной единице должно быть филе гребешка одной даты изготовления и одного вида потребительской тары.

4.5.4 Предельные отрицательные отклонения массы нетто продукции в единице тары — согласно требованиям ГОСТ 8.579.

Предельные положительные отклонения массы нетто продукции в единице тары, %:

2,0 — для продукции до 0,5 кг включ.;

1,0 — для продукции св. 0,5 до 1,0 кг включ.;

0,5 — для продукции св. 1,0 кг.

4.5.5 Допускается использовать тару и упаковку других видов, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами исполнительной власти в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

4.5.6 Тара и упаковочные материалы должны быть чистыми, прочными, без постороннего запаха, должны соответствовать санитарным требованиям и обеспечивать сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.6 Требования к показателям качества, упаковке и маркировке могут быть изменены в соответствии с требованиями договора (контракта) поставщика с внешнеэкономической организацией или иностранным покупателем.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 7631, ГОСТ 31339.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами и учреждениями Госсанэпидслужбы.

5.3 Периодичность микробиологического контроля филе гребешка устанавливает изготовитель продукции по согласованию с органами исполнительной власти в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора с учетом требований инструкции [1].

5.4 Периодичность определения показателей «Наличие посторонних примесей», «Массовая доля песка» устанавливает изготовитель.

5.5 Периодичность контроля по показателям паразитарной чистоты осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами исполнительной власти в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 31339, ГОСТ 26668 и инструкции [1].

Подготовка проб для определения органолептических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для проведения микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и инструкции [1].

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по инструкции [1].

6.2 Методы контроля органолептических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 31339, ГОСТ 7636; токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538; микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518/Р 50474, ГОСТ 30519/Р 50480, инструкции [1].

6.3 Содержание радионуклидов и наличие паразитов и паразитарных поражений определяют по методам, утвержденным органами исполнительной власти в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют филе гребешка всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре не выше минус 18 °С.

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Хранят филе гребешка при температуре не выше минус 18 °С с даты изготовления, мес, не более:

- глазированное с последующим упаковыванием без вакуума в пленочные мешки-вкладыши или пакеты из полимерных материалов; неглазированное, замороженное в потребительской таре или упакованное после замораживания в пленочные мешки-вкладыши или пакеты из полимерных материалов под вакуумом:

8 — исландского гребешка;

10 — остальных видов гребешка;

- глазированное с последующим упаковыванием в пленочные мешки-вкладыши или пакеты из полимерных материалов под вакуумом:

10 — исландского гребешка;

12 — остальных видов гребешка.

Приложение А
(обязательное)

Видовой состав морских гребешков*

Таблица А.1

Наименование морских гребешков	
русское	латинское
Беринговоморский	Chlamys behringianus
Бело-розовый	Chlamys rosealbus
Исландский	Chlamys islandica
Приморский	Mizuhopecten yessoensis
Светлый	Chlamys albidus
Свифта	Swiftopecten Swifti
Японский	Chlamys farreri nipponensis

* В том числе морских гребешков, выращенных в аквакультуре.

Библиография

[1] 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 664.951.7.002.28:006.354 МКС 67.120.30 Н28 ОКП 92 6503 98 9650

Ключевые слова: филе морского гребешка мороженое, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru