ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53848— 2010

МЯСО МИДИЙ ВАРЕНО-МОРОЖЕНОЕ

Технические условия

Издание официальное

БЗ 3—2010/76

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

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 Федеральным государственным унитарным предприятием «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «ВНИРО») и Федеральным государственным унитарным предприятием «Полярный научно-исследовательский институт морского рыбного хозяйства и океанографии им. Н.М. Книповича» (ФГУП«ПИНРО»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 июля 2010 г. № 194-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

© Стандартинформ, 2010

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 Основные параметры и размеры 3
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 5
7 Методы контроля 5
8 Транспортирование и хранение 6
Приложение А (справочное) Видовой состав мидий 6
Библиография 7

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МЯСО МИДИЙ ВАРЕНО-МОРОЖЕНОЕ

Технические условия

Frozen cooked mussel meat.
Specifications

Дата введения — 2011—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на варено-мороженое мясо мидий, предназначенное на пищевые цели для внутреннего рынка и экспорта.

Видовой состав мидий приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 7218—2008 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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 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

Издание официальное

ГОСТ 9569—2006 Бумага парафинированная. Технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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

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. Методы определения свинца

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

ГОСТ 28566—90 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков

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

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

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 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, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

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

3.1 **биссус:** Секрет биссусовой железы двустворчатого моллюска в виде пучка нитей, которыми моллюск прикрепляется к поверхности.

3.2 **глубокое обезвоживание:** Потеря тканевого сока, признаком которой является наличие на поверхности мяса мидий белых и желтых пятен, проникших в толщу мяса и не удаляющихся соскабливанием без нарушения внешнего вида.

3.3 **замораживание:** Процесс, который проводят на соответствующем оборудовании таким образом, чтобы диапазон температур максимальной кристаллизации тканевого сока проходил быстро.

3.4 **посторонние примеси:** Вещества, которые не являются производными мидий, легко распознаются без увеличения или присутствуют в количествах, определяемых любым способом, включающим увеличение, и указывают на нарушение санитарных правил и норм производства.

4 Основные параметры и размеры

Варено-мороженое мясо мидий изготовляют:
- россыпью;
- блоками в потребительской таре массой нетто не более 1,0 кг;
- блоками массой нетто не более 10,0 кг.

5 Технические требования

5.1 Варено-мороженое мясо мидий должно быть изготовлено в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил и норм, утвержденных в установленном порядке.

5.2 Характеристики

5.2.1 Варено-мороженое мясо мидий получают путем извлечения из бланшированных моллюсков мускула, мантии и гонад с последующим их замораживанием.

При получении мяса мидий удаляют биссус, жабры, желудок, печень, кишечник.

5.2.2 Вареное мясо мидий замораживают сухим искусственным способом блоками, россыпью или в потребительской таре.

5.2.3 Температура в толще продукции при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18 °С или минус 29 °С в соответствии с установленным изготовителем режимом хранения.

5.2.4 Варено-мороженое мясо мидий изготовляют в глазированном виде.

Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность продукции, и не должна отставать при легком постукивании.

Масса глазури должна быть от 2 % до 4 % по отношению к массе глазированной продукции.

Не глазируют варено-мороженое мясо мидий:
- обернутое до замораживания в парафинированную бумагу по ГОСТ 9569 или антиадгезионную бумагу по нормативным и техническим документам;
- упакованное под вакуумом в пакеты из полимерных материалов;
- упакованное до замораживания в потребительскую тару.

5.2.5 По органолептическим, физическим и химическим показателям варено-мороженое мясо мидий должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид варено-мороженого мяса мидий: - в блоках - россыпью - после размораживания	 Целые. Поверхность чистая, ровная. Допускаются незначительные впадины на поверхности блоков Целое, отделенное друг от друга; поверхность чистая Целое, поверхность чистая, без кусочков створок. Допускается нарушение целостности мяса отдельных экземпляров мидий в местах отделения биссуса
Цвет	От бледно-бежевого до ярко-оранжевого с коричневато-зеленоватым оттенком
Консистенция (после размораживания)	От плотной до мягкой
Вкус и запах (после размораживания)	Свойственные свежевареному мясу мидий без посторонних привкуса и запаха. Может быть незначительное ослабление вкуса и аромата

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,3
Массовая доля минеральных примесей (песка, известковых образований «жемчуг»), %, не более	0,1
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается
Глубокое обезвоживание, %, не более*	10,0
* Определяют в спорных случаях.	

5.2.6 По показателям безопасности варено-мороженое мясо мидий должно соответствовать требованиям и нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления варено-мороженого мяса мидий, соответствуют:

- мидии живые — нормативным и техническим документам;
- мидии-сырец — нормативным и техническим документам;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ Р 51574;
- вода питьевая — ГОСТ Р 51232 и гигиеническим требованиям к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения [5];
- вода чистая морская — санитарным правилам и нормам по производству и реализации рыбной продукции [6].

5.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления варено-мороженого мяса мидий, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории Российской Федерации**.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркируют тару с варено-мороженым мясом мидий по ГОСТ Р 51074 и ГОСТ 7630.

Маркировка должна содержать один режим хранения и один срок годности.

На потребительскую тару с продукцией дополнительно наносят надпись:

«Продукция аквакультуры» — при использовании в качестве сырья мидий, выращенных в контролируемых условиях.

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

5.5 Упаковка

5.5.1 Варено-мороженое мясо мидий упаковывают по ГОСТ 7630:

- в пачки из картона и комбинированных материалов по нормативным и техническим документам предельной массой продукции 1,0 кг;
- в коробки из картона с полимерным покрытием или полимерные по нормативным и техническим документам предельной массой продукции 1,0 кг;
- в пакеты из полимерных материалов под вакуумом или без вакуума с применением лотков или подложек или без них по нормативным и техническим документам предельной массой продукции 1,0 кг;
- в пленочные мешки-вкладыши по нормативным и техническим документам под вакуумом или без вакуума или полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354 с последующим упаковыванием в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 предельной массой продукции 30,0 кг.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] — [4].

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] — [6].

5.5.2 Пачки, коробки и пакеты с продукцией укладывают в ящики из гофрированного картона предельной массой продукции 30,0 кг.

5.5.3 Упаковывание продукции в пленочные мешки-вкладыши и пакеты из полимерных материалов проводят в соответствии с [7].

5.5.4 Пачки и коробки с продукцией должны быть закрыты, пакеты — скреплены зажимами или термосварены.

5.5.5 В каждой упаковочной единице должно быть варено-мороженое мясо мидий одного вида, одного вида потребительской тары и способа ее упаковывания (под вакуумом или без вакуума), одной даты изготовления.

5.5.6 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Допускаемые положительные отклонения содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества, %:

2,0 — для продукции до 0,5 кг включительно;

1,0 — для продукции свыше 0,5 до 1,0 кг включительно;

0,5 — для продукции свыше 1,0 кг.

5.5.7 Допускается использовать другие виды тары и упаковки, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации для контакта с данным видом продукции и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.8 Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковывания варено-мороженого мяса мидий, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

5.5.9 Требования к упаковке и маркировке могут быть дополнены в соответствии с требованиями договора (контракта), а для продукции изготовленной на экспорт — изменены в соответствии с требованиями договора (контракта). При этом должны быть обеспечены права потребителя на получение качественной и безопасной продукции и полной, достоверной информации о данной продукции.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, радионуклидов и фикотоксинов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции в программе производственного контроля.

6.3 Периодичность микробиологического контроля варено-мороженого мяса мидий устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля с учетом [8].

6.4 Периодичность определения показателей «Массовая доля глазури», «Массовая доля поваренной соли», «Массовая доля минеральных примесей», «Наличие посторонних примесей» устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 26668, [8].

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669 и [8].

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670; приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ Р ИСО 7218 и [8].

7.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 31339;
- токсичных элементов — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [9], [10];

- микробиологических показателей — по ГОСТ Р ИСО 7218, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52815, ГОСТ Р 52816, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28566, ГОСТ 29185, [8];
- радионуклидов — по [11];
- фикотоксинов — по [12], [13], [14].

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют варено-мороженое мясо мидий всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к температурному режиму их хранения.

8.1.2 Транспортирование продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

8.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

8.2 Хранение

8.2.1 Срок годности варено-мороженого мяса мидий, с даты изготовления, мес, не более:

3 — при температуре не выше минус 18 °С;

6 — при температуре не выше минус 29 °С.

8.2.2 Срок годности варено-мороженого мяса мидий с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав мидий*

А.1 Видовой состав мидий приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование мидий*	
русское	латинское
Мидия обыкновенная	Mytilus edulis
Мидия средиземноморско-черноморская	Mytilus galloprovincialis
Мидия тихоокеанская	Mytilus trossulus
Мидия Грея	Crenomytilus grayanus
Мидия блестящая	Mytilus coruscus
Модиолус длиннощетинистый	Modiolus difficilis
* В том числе мидий, выращенных в аквакультуре.	

* Допускается использовать другие виды мидий, отнесенные к объектам прибрежного рыболовства.

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36

[2] СанПиН 2.3.2.1280—2003 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078—01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 № 41

[3] СанПиН 2.3.2.2401—2008 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Дополнения и изменения № 10 к СанПиН 2.3.2.1078—01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 № 43

[4] СанПиН 2.3.2.2422—2008 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Дополнения и изменения № 12 к СанПиН 2.3.2.1078—01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 10.10.2008 № 58

[5] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 26.09.2001 № 24

[6] СанПиН 2.3.4.050—96 Санитарные правила и нормы «Производство и реализация рыбной продукции», утвержденные Постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 11.03.1996 № 6

[7] «Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов», утвержденная Комитетом Российской Федерации по рыболовству 22.01.96

[8] 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

[9] МУК 4.1.1501—2003 Инверсионно-вольтамперометрические измерения концентрации цинка, кадмия, свинца и меди в пищевых продуктах и продовольственном сырье

[10] МУК 4.1.1506—2003 Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации мышьяка в рыбе, рыбных и других продуктах моря

[11] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[12] МУК 4.1.2229—2007 Методические указания «Определение домоевой кислоты в морепродуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»

[13] МР 01.015—2007 Экспресс-определение сакситоксина в моллюсках с помощью тест-системы «RIDASCREEN FAST PSP (SAXITOCXIN)» производства фирмы R-BIOPHARM AG, Германия

[14] МР 01.016—2007 Экспресс-определение окадаиковой кислоты в моллюсках с помощью тест-системы «DSP-CHECK» производства фирмы PARAPHARM LABORATORIES CO., LTD, Япония

УДК 639.512:006.354 ОКС 67.120.30 Н28 ОКП 92 6535

Ключевые слова: мясо мидий варено-мороженое, основные параметры и размеры, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 30.11.2010. Подписано в печать 09.12.2010. Формат 60x84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,90. Тираж 171 экз. Зак. 1018.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru