ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53850— 2010

КАЛЬМАР СУШЕНЫЙ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

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»), Федеральным государственным унитарным предприятием «Тихоокеанский научно-исследовательский рыбохозяйственный центр» (ФГУП «ТИНРО-Центр»)

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. № 196-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Сентябрь 2011 г.

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
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

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 Технические требования 2
4 Правила приемки 5
5 Методы контроля 5
6 Транспортирование и хранение 5
Приложение А (справочное) Видовой состав кальмаров 6
Приложение Б (рекомендуемое) Сроки годности сушеного кальмара 6
Библиография 7

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КАЛЬМАР СУШЕНЫЙ

Технические условия

Dried squid. Specifications

Дата введения —2011—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сушеного кальмара, предназначенного на пищевые цели.

Видовой состав кальмаров 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 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 51289—99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 51495—99 Кальмар мороженый. Технические условия

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 52465—2005 Масло подсолнечное. Технические условия

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

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

ГОСТ 7825—96** Масло соевое. Технические условия

---

* Заменен на ГОСТ 13496.15—85 в части п. 3.7.1 в части определения сырого жира в кормовой рыбной муке и из морских млекопитающих и ракообразных, предназначенной для производства комбикормов; ГОСТ 26927—86 в части п. 3.8; ГОСТ 26657—85 в части п. 8.12.1.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53510—2009.

Издание официальное

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 12302—83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 12303—80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие 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 14192—96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 20414—93 Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия

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 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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 28805—90 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов

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 Технические требования

3.1 Сушеный кальмар должен быть изготовлен в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

3.2 Характеристики

3.2.1 Сушеный кальмар изготовляют из предварительно разделанного и посоленного кальмара способом сушки с обжариванием с добавлением глутамата натрия или без него. Филе тихоокеанского и командорского кальмаров допускается изготовлять без обжаривания.

3.2.2 Сушеный кальмар по видам разделки изготовляют в соответствии 3.2.2.1—3.2.2.5.

3.2.2.1 Филе — кальмар с разрезанной мантией, удаленными внутренностями, хитиновой пластинкой, головой со щупальцами и кожным покровом, зачищенной брюшной полостью.

3.2.2.2 Соломка — филе кальмара, нарезанное на полоски или разделенное на волокна.

3.2.2.3 Щупальца — конечности кальмара с головой или без головы, с удаленными кожным покровом, клювом и глазами, отдельные или сочлененные из нескольких щупалец.

Щупальца кальмара могут быть в целом виде (неразделенные).

3.2.2.4 Крупка — мелкие кусочки, образующиеся при нарезании филе кальмара на полоски (соломку).

3.2.2.5 Другие виды разделки сушеного кальмара — по согласованию с потребителем продукции и договором на поставку.

3.2.3 По качеству филе и шинкованный кальмар подразделяют на высший и первый сорта.

Щупальца и крупку кальмара по сортам не подразделяют.

3.2.4 По органолептическим показателям сушеный кальмар должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма		
	филе и шинкованного кальмара для сортов		щупалец и крупки кальмара
	высшего	первого	
Внешний вид	Поверхность сухая, чистая		
	Филе целое. Допускаются незначительные порезы и повреждения филе		Щупальца отдельные или сочлененные из нескольких щупалец. Щупальца могут быть неразделенные. Допускаются незначительные порезы и повреждения щупалец; остатки кожного покрова не более чем у 10 % щупалец (по массе)
Разделка	В соответствии с 3.2.2		
Цвет	От соломенного до кремового	От соломенного до светло-коричневого разных оттенков. Допускается беловатый налет от выступившей соли	
Вкус и запах	Свойственные данному продукту, без постороннего привкуса и запаха		
Консистенция	От твердой до мягковатой		

3.2.5 По физическим и химическим показателям сушеный кальмар должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма		
	филе и шинкованного кальмара для сортов		щупалец и крупки кальмара
	высшего	первого	
Массовая доля поваренной соли, %	4,0—7,0	4,0—9,0	
Массовая доля воды, %	25,0—30,0		
Наличие посторонних примесей в потребительской таре	Не допускается		
Размер полосок (соломки) шинкованного кальмара, мм: - ширина - длина, не менее	 5—7 20	 5—10 10	 — —

3.2.6 По показателям безопасности сушеный кальмар должен соответствовать требованиям и нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

3.3 Требования к сырью и материалам

3.3.1 Сырье и материалы, используемые при изготовлении сушеного кальмара, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и должны соответствовать:

- кальмар-сырец — техническим документам;
- кальмар мороженый — ГОСТ Р 51495, ГОСТ 20414;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ Р 51574;
- масло соевое рафинированное — ГОСТ 7825;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ Р 52465;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;
- глутамат натрия 1-замещенный (Е621) — документу, в соответствии с которым изготовлен;
- вода питьевая — ГОСТ Р 51232, гигиеническим требованиям к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения [6].

Допускается использовать нерафинированное подсолнечное масло высшего сорта по ГОСТ Р 52465.

Для изготовления сушеного кальмара высшего сорта используют мороженый кальмар со сроком хранения, мес, не более:

3 — неразделанный;

5 — разделанный.

Для изготовления сушеного кальмара первого сорта, щупалец и крупки кальмара используют мороженый кальмар со сроком хранения, мес, не более:

8 — неразделанный;

10 — разделанный.

3.3.2 Допускается использовать сырье и материалы с аналогичными характеристиками при наличии заключения органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации и соответствующие требованиям действующих санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

3.3.3 Сырье и материалы, используемые для изготовления сушеного кальмара, в том числе закупаемые по импорту, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными и правовыми актами, действующими на территории Российской Федерации**.

3.4 Маркировка

3.4.1 Маркируют потребительскую тару с продукцией по ГОСТ Р 51074 и ГОСТ 7630. Маркировка должна содержать один режим хранения и один срок годности.

3.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

3.5 Упаковка

3.5.1 Продукцию фасуют по ГОСТ 7630:

- в пакеты из полимерных материалов по нормативным и техническим документам;
- в пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302;
- в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951;
- в пачки из картона и комбинированных материалов по ГОСТ 12303 и нормативным и техническим документам.

3.5.2 Упаковывание продукции в пакеты из полимерных материалов проводят в соответствии с [7].

Пакеты с сушеным кальмаром упаковывают под вакуумом или без вакуума.

3.5.3 Продукцию, фасованную в потребительскую тару, упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13516 предельной массой продукта 14,0 кг.

Допускается при реализации в местах изготовления продукцию в потребительской таре упаковывать в полимерные многооборотные ящики по ГОСТ Р 51289 предельной массой продукта 14,0 кг.

Полимерные многооборотные ящики должны быть закрыты крышками.

3.5.4 Пределы допускаемых отклонений содержимого нетто упаковочной единицы:

- отрицательных — по ГОСТ 8.579;

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] — [5].

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

- положительных:
  - 3 % — для продукции до 0,5 кг включ.;
  - 1 % — » » св. 0,5 кг.

3.5.5 В каждой упаковочной единице должна быть продукция одного наименования, одного вида кальмара, одного сорта, одного вида разделки, одного вида потребительской тары и одной даты изготовления.

3.5.6 Допускается использование других видов тары и упаковки, в том числе закупаемых по импорту или изготовленных из импортных материалов, разрешенных органами исполнительной власти в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

3.5.7 Тара и упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту, должны быть чистыми, прочными, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

4.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, фикотоксинов и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции в программе производственного контроля.

4.3 Периодичность микробиологического контроля сушеного кальмара устанавливает изготовитель продукции в соответствии с инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю [8] в программе производственного контроля.

4.4 Периодичность определения показателей «Массовая доля воды», «Массовая доля поваренной соли» и «Наличие посторонних примесей» устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

5 Методы контроля

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

Подготовка проб для определения органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;

- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и [8].

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

5.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- 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 52816, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185 и инструкции [8];
- радионуклидов — по [11];
- фикотоксинов — по [12], [13], [14].

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование

6.1.1 Транспортируют сушеный кальмар всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Транспортируют сушеный кальмар в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности в соответствии с ГОСТ 15846.

6.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

6.2 Хранение

6.2.1 Срок годности сушеного кальмара с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

Сроки годности сушеного кальмара при определенных условиях хранения указаны в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав кальмаров

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

Таблица А.1

Название осетровых рыб	
русское	латинское
Кальмар Бартрама	Ommastrephes bartrami
Кальмар Иллекс американский	Illex oxygonius
Кальмар Иллекс аргентинский короткоперый	Illex argentinus
Кальмар Иллекс северо-атлантический короткоперый	Illex coindetii
Кальмар командорский	Berryteuthis magister
Кальмар курильский	Onychoteuthis borealijaponicus
Кальмар коренастый (тодаропсис)	Todaropsis eblanae
Кальмар новозеландский	Nototodarus sloani
Кальмар перуано-чилийский гигантский	Dosidicus gigas
Кальмар Лолиго патагонский	Loligo patagonica
Кальмар Лолиго северо-американский	Loligo pealei
Кальмар обыкновенный Лолиго (обыкновенный длинноперый)	Loligo vulgaris
Кальмар северный	Boreoteuthis borealis
Северный кальмар-стрелка	Todarodes sagittatus
Южный кальмар-стрелка	Todarodes angolensis
Кальмар тихоокеанский	Todarodes pacificus
Японский кальмар-светлячок	Watasenia scintillans

Приложение Б
(рекомендуемое)

Сроки годности сушеного кальмара

Сроки годности сушеного кальмара, с даты изготовления, не более:
фасованного в пакеты из полимерных материалов:
- 2 мес при температуре от минус 2 °С до плюс 2 °С;
- 30 сут при температуре от 2 °С до 15 °С;
- 15 сут при температуре от 15 °С до 25 °С;

фасованного в пачки из картона:
- 20 сут при температуре от 10 °С до 15 °С;

фасованного в пакеты из комбинированных материалов под вакуумом:
- 6 мес при температуре от 15 °С до 25 °С.

Хранят сушеный кальмар в пачках из картона и комбинированных материалов при относительной влажности воздуха не более 80 %.

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[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

[3] СанПиН 2.3.2.1293—2003 Гигиенические требования по применению пищевых добавок

[4] СанПиН 2.3.2.2401—2008 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Дополнения № 10 к СанПиН 2.3.2.1078—01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[5] СанПиН 2.3.2.2422—2008 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Дополнения № 12 к СанПиН 2.3.2.1078—01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[6] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[7] Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов, утвержденная Комитетом Российской Федерации по рыболовству 22.01.96 г. и согласованная Государственным комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации 01-7/8-11 от 15.01.96 г.

[8] 5319—91 Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 г. № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90

[9] МУК 4.1.1501—2003 Инверсионно-вольтамперометрическое измерение 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-DIOPHARM 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 639.2/.6:006.354 ОКС 67.120.30 Н28 ОКП 92 6552

Ключевые слова: кальмар сушеный, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 27.10.2011. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,90. Тираж 100 экз. Зак. 1034.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru