ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55948— 2014

ПРЕСЕРВЫ ИЗ ФИЛЕ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА В СОУСЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом «Научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт по развитию и эксплуатации флота» (ОАО «Гипрорыбфлот») 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 299 «Консервы и пресервы из рыбы и нерыбных объектов, тара, методы контроля»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 февраля 2014 г. № 30-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 (www.gost.ru)

© Стандартинформ, оформление, 2014, 2019

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 . . . 3
4 Классификация . . . 3
5 Технические требования . . . 4
6 Правила приемки . . . 6
7 Методы контроля . . . 6
8 Транспортирование и хранение . . . 7
Приложение А (справочное) Видовой состав морских гребешков семейства PECTINIDAE (Морские гребешки) . . . 8
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемые условия хранения и срок годности пресервов . . . 9
Библиография . . . 10

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРЕСЕРВЫ ИЗ ФИЛЕ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА В СОУСЕ

Технические условия

Preserves of scallop fillet in sauce. Specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пресервы, изготовленные из филе морского гребешка в соусе (далее — пресервы).

Видовой состав морских гребешков приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 166 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 8756.0 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.4 Продукты пищевые консервированные. Метод определения содержания минеральных примесей (песка)

ГОСТ 8756.18 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 23285 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26664 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

Издание официальное

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27001 Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения консервантов

ГОСТ 27082 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения общей кислотности

ГОСТ 27207 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

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

ГОСТ 29045 Пряности. Перец душистый. Технические условия[1)]

ГОСТ 29047 Пряности. Гвоздика. Технические условия[2)]

ГОСТ 29049 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29185 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

ГОСТ 30054 Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения

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

ГОСТ 30314 Филе морского гребешка мороженое. Технические условия

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31694 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888:2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcusaureus

ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31760 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31792 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксинподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

ГОСТ 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31983 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

ГОСТ 32097 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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

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

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

ГОСТ Р 51301 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)[3)]

ГОСТ Р 51574 Соль пищевая. Технические условия

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

ГОСТ Р 51783 Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной сети. Технические условия[4)]

[1)] Действует ГОСТ ISO 973—2016.

[2)] Действует ГОСТ ISO 2254—2016.

[3)] Действует ГОСТ 33824—2016.

[4)] Действует ГОСТ 34306—2017.

ГОСТ Р 52101 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия[1)]

ГОСТ Р 52173 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа[2)]

ГОСТ Р 52897 Банки стеклянные для пищевых продуктов рыбной промышленности. Технические условия[3)]

ГОСТ Р 53601 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором[4)]

ГОСТ Р 54004 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний[5)]

ГОСТ Р 54378 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения жизнеспособности личинок гельминтов

ГОСТ Р 54463 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия[6)]

ГОСТ Р 54470 Тара стеклянная для консервной пищевой продукции. Общие технические условия[7)]

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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 50380, ГОСТ 30054.

4 Классификация

4.1 Наименования и ассортиментные знаки пресервов указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование пресервов	Ассортиментный знак
Филе морского гребешка в горчичном соусе	625
Филе морского гребешка в укропном соусе	426

4.2 Допускается изготовлять другой ассортимент пресервов, соответствующий требованиям настоящего стандарта, при наличии ассортиментного знака и с использованием предусмотренного стандартом сырья.

---

1) Действует ГОСТ 32097—2013.

2) Действует ГОСТ 34150—2017.

3) Действует ГОСТ 32130—2013.

4) Действует ГОСТ 31694—2012.

5) Действует ГОСТ 31904—2012.

6) Действует ГОСТ 34033—2016.

7) Действует ГОСТ 5717.1—2014.

5 Технические требования

5.1 Пресервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований, установленных [1].

5.2 Характеристики

5.2.1 Филе морского гребешка, целое или нарезанное на части, должно быть уложено в банки с добавлением соуса и с добавлением или без добавления консерванта, пищевых компонентов.

Банки с продуктом должны быть плотно укупорены и не должны иметь подтечности.

5.2.2 По физическим и химическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %, для пресервов: - в горчичном соусе - остальных	 1,0—3,0 0,8—2,0
Общая кислотность (в пересчете на уксусную кислоту), %	0,6—1,2
Массовая доля составных частей, %, не менее, для пресервов: с луком: - филе - соуса - лука без лука: - филе - соуса	 58,0 26,0 7,0 70,0 25,0
Массовая доля бензойнокислого натрия, %, не более*	0,1
Массовая доля минеральных примесей (песка) с размером песчинок не более 0,3 мм, %, не более**	0,01
* Для пресервов, изготовленных с консервантом. ** Определяют в спорных случаях.	

5.2.3 По органолептическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный филе морского гребешка, соусу, луку (при наличии), без постороннего привкуса
Запах	Свойственный филе морского гребешка, с ароматом пряностей, соуса, лука (при наличии), без постороннего запаха
Консистенция: - филе - лука	 Нежная, сочная Плотная или мягкая
Состояние: - филе - соуса	 Целое или нарезанное на части Свойственное данному виду
Цвет: - филе - соуса	 От белого до светло-серого и от розово-кремового до оранжевого с различными оттенками Свойственный данному виду

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика
Характеристика разделки	У морского гребешка удалены створки раковины, жабры, мантия, внутренности, в том числе икра или молоки. Допускается нарезание филе на части
Порядок укладывания	Филе, целое или нарезанное на части, уложено в банку ровными рядами. На дно банки, между рядами и сверху уложены лук (при использовании) и пряности
Наличие посторонних примесей	Не допускается

5.2.4 По содержанию токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, диоксинов, фикотоксинов, антибиотиков (для морских гребешков аквакультуры), консерванта, а также по микробиологическим и паразитологическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, установленным [1], [2] и нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, используемое для изготовления пресервов, должно быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- гребешок морской живой;
- филе морского гребешка охлажденное;
- филе морского гребешка мороженое — ГОСТ 30314;
- филе морского гребешка мороженое-полуфабрикат;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ Р 51574;
- сахар-песок — ГОСТ 33222;
- вода питьевая — ГОСТ Р 51232 и [6];
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;
- масло соевое рафинированное — ГОСТ 31760;
- масло оливковое рафинированное;
- масло эфирное укропное;
- уксус спиртовой пищевой — ГОСТ Р 52101, ГОСТ 32097;
- перец черный — ГОСТ 29050;
- перец душистый — ГОСТ 29045;
- гвоздика — ГОСТ 29047;
- корица — ГОСТ 29049;
- порошок горчичный;
- лук репчатый свежий — ГОСТ Р 51783, ГОСТ 1723;
- натрия бензоат (Е211) — [7].

5.3.2 Сырье, в том числе закупаемое по импорту, используемое для изготовления пресервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным [1], [2] и нормативными правовыми актами Российской Федерации[2)].

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркируют пресервы в соответствии с требованиями [8], ГОСТ Р 51074, ГОСТ 11771.

Дополнительно на потребительской упаковке указывают:

- массу филе морского гребешка без жидкой части;
- номер партии;
- «Изготовлено из морского гребешка аквакультуры» — при использовании в качестве сырья морского гребешка, выращенного в контролируемых условиях.

5.4.2 Транспортная маркировка — по [8], ГОСТ 11771, ГОСТ 14192.

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [3]—[5].

[2)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [3]—[7].

5.5 Упаковка

5.5.1 Пресервы упаковывают по ГОСТ 11771 и выпускают в банках:
- металлических по ГОСТ 5981;
- стеклянных по ГОСТ Р 52897, ГОСТ Р 54470, ГОСТ 5717.2;
- полимерных;
- из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом (из ламистера).

5.5.2 Пределы допускаемых отрицательных и положительных отклонений массы нетто содержимого банки от номинального значения должны соответствовать требованиям ГОСТ 11771.

5.5.3 Пресервы упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ Р 54463.

5.5.4 В каждой единице транспортной упаковки должны быть пресервы одного наименования, одного биологического вида морского гребешка, в банках одного типа и одной вместимости, одной даты изготовления.

5.5.5 Упаковка и упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами, соответствовать требованиям [9] и обеспечивать сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком, или эмалью, или их смесью, или другими материалами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, фикотоксинов, полихлорированных бифенилов, антибиотиков (для морского гребешка аквакультуры), а также паразитологических показателей проводят с периодичностью, указанной в программе производственного контроля.

Контроль содержания диоксинов и ГМО в пресервах проводят в случаях обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

6.3 Периодичность микробиологического контроля пресервов устанавливает изготовитель продукции в соответствии с [10].

6.4 Периодичность определения показателя «Массовая доля бензойнокислого натрия» устанавливает изготовитель продукции в соответствии с [11].

6.5 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли», «Общая кислотность», «Массовая доля составных частей», «Масса филе морского гребешка без жидкой части» и «Наличие посторонних примесей», а также «Масса нетто» устанавливает изготовитель.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ Р 54004, ГОСТ 8756.0, ГОСТ 31904, [10], [12].

Подготовка проб для определения:
- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26664;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669 и [10];
- фикотоксинов — по [13]—[15].

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ ISO 7218 и [10].

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 26664.

7.3 Определение внешнего вида тары, герметичности и состояния внутренней поверхности металлических банок — по ГОСТ 8756.18.

7.4 Определение физических и химических показателей:
- массовой доли поваренной соли — по ГОСТ 27207;
- общей кислотности — по ГОСТ 27082;
- массовой доли составных частей, массы нетто — по ГОСТ 26664;
- массовой доли бензойнокислого натрия — по ГОСТ 27001;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 8756.4.

Размер песчинок определяют с помощью штангенциркуля по ГОСТ 166.

7.5 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 31747;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 31746;
- сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185;
- сальмонелл — по ГОСТ 31659;
- плесеней и дрожжей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 28805.

7.6 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [16];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, [17];
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [16];
- ртути — по ГОСТ 26927;
- олова — по ГОСТ 26935;
- хрома — по [18].

7.7 Определение фикотоксинов — по [13]—[15].

7.8 Определение полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983.

7.9 Определение диоксинов — по ГОСТ 31792.

7.10 Определение паразитологических показателей — по ГОСТ Р 54378, [19].

7.11 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р 53601, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903 и [20].

7.12 Определение компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов, — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [21].

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют пресервы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к условиям хранения.

8.1.2 Транспортируют пресервы в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности 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 и условия хранения пресервов устанавливает изготовитель.

8.2.2 Рекомендуемый срок годности и условия хранения пресервов приведены в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав морских гребешков семейства PECTINIDAE (Морские гребешки)

А.1 Видовой состав морских гребешков приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Название морских гребешков	
русское	латинское
Бело-розовый	Chlamys rosealbus
Беринговоморский	Chlamys beringianus
Большой	Pecten maximus
Исландский	Chlamys islandicus
Магеллана	Pecten magellanicus
Приморский	Mizuhopecten yessoensis
Светлый	Chlamys albidus
Свифта	Swiftopecten Swifti
Святого Якова	Pecten jacobeus
Японский	Chlamys farreri nipponensis
Примечание — Допускается использовать другие виды морских гребешков, отнесенные к объектам промышленного и прибрежного рыболовства, в том числе выращенных в хозяйствах аквакультуры.	

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и срок годности пресервов

Б.1 Рекомендуемые условия хранения и срок годности пресервов приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование пресервов	Температурный режим хранения, °С	Массовая доля поваренной соли, %	Наличие консерванта (Е211)	Срок годности, не более
Филе морского гребешка в укропном соусе	От 0 до 5	0,8—2,0	—	15 сут
	От минус 8 до 0	0,8—2,0	—	30 сут
Филе морского гребешка в горчичном соусе	От минус 8 до 0	1,0—3,0	+	3 мес

Библиография

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880
[2]	ТР ТС 029/2012	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный решением Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58
[3]	СанПиН 2.3.2.1078—2001 с дополнениями и изменениями	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[4]	СанПиН 3.2.1333—2003	Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации
[5]	СанПиН 2.3.2.1293—2003	Гигиенические требования по применению пищевых добавок
[6]	СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения
[7]	ФС-424	Государственная фармакопея СССР (издание десятое). Натрия бензоат Е211
[8]	ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881
[9]	ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769
[10]	5319—91	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 18 ноября 1990 г. и Министерством здравоохранения СССР 22 февраля 1991 г.
[11]	МУ № 5175—90	Порядок и периодичность контроля за содержанием чужеродных веществ в продуктах питания и продовольственном сырье учреждениями санитарно-эпидемиологической службы, утвержденные Министерством здравоохранения СССР 13 июля 1990 г.
[12]	МУ 3.2.1756—03	Профилактика паразитарных болезней. Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями
[13]	МР 01.015—07	Экспресс-определение сакситоксина в моллюсках с помощью тест-системы «RIDASCREEN-FASTRSP (SAXITOXIN)» производства фирмы R-BIOPHARMAG, Германия
[14]	МР 01.016—07	Экспресс-определение окадаиковой кислоты в моллюсках с помощью тест-системы «DSP-CHECK» производства фирмы PARAPHARM-LABORATORIESCO., LTD, Япония
[15]	МУК 4.1.2229—07	Определение домоевой кислоты в морепродуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
[16]	МУК 4.1.1501—03	Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации цинка, кадмия, свинца и меди в пищевых продуктах и продовольственном сырье
[17]	МУК 4.1.1506—03	Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации мышьяка в рыбе, рыбных и других продуктах моря
[18]	МУ 01-19-47—92	Атомно-абсорбционные методы определения токсичных элементов в пищевых продуктах и пищевом сырье
[19]	МУК 3.2.988—00	Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки
[20]	МУК 4.1.2158—07	Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа
[21]	МУК 4.2.2304—07	Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения

УДК 664.95:006.354 ОКС 67.120.30

Ключевые слова: пресервы, филе, морской гребешок, соус, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Д.В. Кардановской*

Сдано в набор 22.11.2019. Подписано в печать 28.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,15.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru stinfo.ru

gost.e-ecolog.ru