МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33284— 2015

КОНСЕРВЫ ИЗ МИДИЙ В СОУСЕ И ЗАЛИВКЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Южный научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ЮгНИРО»)

2 ВНЕСЕН Межгосударственным техническим комитетом МТК 299 «Консервы, пресервы из рыбы и нерыбных объектов, тара, методы контроля»

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 июня 2015 г. № 47)

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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 июля 2015 г. № 1007-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33284—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2016, 2019

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

КОНСЕРВЫ ИЗ МИДИЙ В СОУСЕ И ЗАЛИВКЕ

Технические условия

Canned mussel in sauce and filling. Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы из мяса мидий в соусе и заливке (далее — консервы).

Видовой состав мидий приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты. Для датированных ссылок применяют только указанное издание ссылочного стандарта, для недатированных — последнее издание (включая все изменения).

ГОСТ ISO 973 Пряности. Перец душистый [Pimenta dioica (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия

ГОСТ 1128 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1721 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 1724 Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ ISO 2254 Пряности. Гвоздика целая и молотая (порошкообразная). Технические условия

ГОСТ 2874[1)] Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 3343 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 5717.1 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие 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 ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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

ГОСТ 7981 Масло арахисовое. Технические условия

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

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

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10444.1 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества».

Издание официальное

ГОСТ 10444.7 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum

ГОСТ 10444.8 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С

ГОСТ 10444.9 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11 (ISO 15214:1998) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

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

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

ГОСТ ISO 11133 Микробиология пищевых продуктов, кормов для животных и воды. Приготовление, производство, хранение и определение рабочих характеристик питательных сред

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

ГОСТ 13830[1)] Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 17594 Лист лавровый сухой. Технические условия

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

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

ГОСТ 26574 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

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 26808 Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ

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

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 27082 Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей. Методы определения общей кислотности

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

ГОСТ 29049 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29053 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29186 Пектин. Технические условия

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

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

ГОСТ 30363 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ 31262 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 31266 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ 31463 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия».

ГОСТ 31464 Смеси яичные жидкие и сухие пищевые. Общие технические условия

ГОСТ 31491 Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 31583 Капуста морская мороженая. Технические условия

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

ГОСТ 31654 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31744 (ISO 7937:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета колоний Clostridium perfringens

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

ГОСТ 31760 Масло соевое. Технические условия

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

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32005 Мясо мидий варено-мороженое. Технические условия

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32097 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия

ГОСТ 32130 Банки стеклянные для пищевых продуктов рыбной промышленности. Технические условия

ГОСТ 32284 (UNECE STANDARD FFV-10:2010) Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 34306 Лук репчатый свежий. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 30054, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **консервы из (мяса) мидий** (canned mussel meat): Продукт из мяса мидий, массовая доля которого должна быть не менее 50 % массы нетто, с добавлением или без добавления пищевых компонентов, залитые соусом или заливкой в герметично укупоренной упаковке, подвергнутый стерилизации.

Примечание — Для консервов «Ассорти из мидий, морской капусты и овощей в томатном соусе» массовая доля мяса мидий должна быть не менее 25 % массы нетто.

3.2 **консервы — солянка из (мяса) мидий** (canned solyanka of mussel meat): Консервы из мяса мидий, перемешанного с обжаренной или бланшированной капустой и другими растительными компонентами, залитые соусом.

3.3

мясо мидий (mussel meat): Мускул, мантия и гонады мидий, извлеченные из раковины.
[ГОСТ 32005—2012, статья 3.2]

Примечания

1 В терминологическую статью 3.3 включен эквивалент термина на английском языке.

2 В мясе, полученном из живых мидий, прошедших очистку (выдерживание в воде), допускаются жабры, желудок, печень, кишечник. У дальневосточных мидий природных популяций удаление жабр обязательно.

3 Мясо извлекают из раковин после их предварительной тепловой обработки (бланширования).

3.4

биссус (byssus): Секрет биссусовой железы двустворчатого моллюска в виде пучка нитей, которыми моллюск прикрепляется к поверхности.
[ГОСТ 32005—2012, статья 3.1]

Примечание — В терминологическую статью 3.4 включен эквивалент термина на английском языке.

4 Классификация

4.1 Ассортимент консервов, изготовляемых по настоящему стандарту:
- ассорти из мидий, морской капусты и овощей в томатном соусе;
- мидии в бело-розовом соусе;
- мидии в оранжевом соусе;
- мидии в чилийском соусе;
- мидии с овощами в томатном соусе;
- мидии с овощами в уксусно-пряной заливке;
- солянка из мидий.

4.2 Допускается изготавливать консервы других наименований с использованием предусмотренного стандартом сырья, соответствующих требованиям настоящего стандарта, технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5 Технические требования

5.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Термически обработанное мясо мидий, с добавлением или без добавления пищевых компонентов, должно быть уложено в банки, залито соусом или заливкой, герметично укупорено и стерилизовано.

5.2.2 По показателям безопасности консервы должны соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

При изготовлении консервов используют пищевые добавки в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %	1,0—2,0
Массовая доля составных частей, %: для консервов «Ассорти из мидий, морской капусты и овощей в томатном соусе»: - мяса мидий, не менее - морской капусты, не более - соуса и овощей, не более для остального ассортимента: - мяса мидий - соуса или - соуса или заливки и овощей	 25,0 25,0 50,0 50,0—60,0 40,0—50,0 40,0—50,0
Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту), %, не более	0,6
Массовая доля сухих веществ для консервов «Мидии с овощами в томатном соусе», «Мидии в бело-розовом соусе», «Солянка из мидий», %, не менее	25,0
Массовая доля минеральных примесей (песка, известковых образований «жемчуг»), %, не более	0,07

5.2.4 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный консервам данного вида с ароматом пряностей и внесенных пищевых компонентов, без постороннего запаха
Консистенция: - мяса мидий - овощей, морской капусты	 Мягкая, сочная Мягкая или плотная
Состояние: - мяса мидий для консервов «Ассорти из мидий, морской капусты и овощей в томатном соусе», «Солянка из мидий» для остального ассортимента - соуса - овощей - морской капусты	 Целое, или кусочками, или измельченное, перемешанное с пищевыми компонентами и томатным соусом Целое. Допускается нарушение целостности мяса Однородный, без расслоения. Допускается незначительное расслоение бело-розового соуса Кусочки различной формы Шинкованная или измельченная
Цвет: - мяса мидий - соуса	 От желтого до оранжевого в средней части мидий, по краям мантии от серого до зеленоватого с оттеками коричневого, свойственными мясу мидий Свойственный данному виду
Характеристика разделки	Удалены створки раковины, биссус. Допускаются жабры, кроме дальневосточных мидий природных популяций, желудок, печень, кишечник, остатки биссуса
Порядок укладывания: - мяса мидий - овощей - мяса мидий и пищевых компонентов для консервов «Ассорти из мидий, морской капусты и овощей в томатном соусе», «Солянка из мидий»	 Насыпью На дно или под крышку банки Плотно с разравниванием
Наличие посторонних примесей	Не допускается

5.3 Требования к сырью

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

- мидии живые — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мидии-сырец (свежие) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мясо мидий варено-мороженое — ГОСТ 32005;
- капуста морская мороженая — ГОСТ 31583;
- капуста морская сушеная — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;

- сахар — ГОСТ 33222;
- масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129;
- масло соевое рафинированное — ГОСТ 31760;
- масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128;
- масло оливковое — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мука пшеничная — ГОСТ 31463, ГОСТ 31491;
- морковь столовая свежая — ГОСТ 1721, ГОСТ 32284;
- морковь столовая сушеная — ГОСТ 32065;
- лук репчатый свежий — ГОСТ 1723, ГОСТ 34306;
- лук репчатый сушеный — ГОСТ 32065;
- капуста белокочанная свежая — ГОСТ 1724;
- зелень петрушки свежая и соленая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень петрушки сушеная — ГОСТ 32065;
- паста томатная, пюре томатное — ГОСТ 3343;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
- перец душистый — ГОСТ ISO 973;
- перец черный — ГОСТ 29050;
- перец красный молотый — ГОСТ 29053;
- гвоздика — ГОСТ ISO 2254;
- корица — ГОСТ 29049;
- порошок горчицы — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота уксусная пищевая Е260 — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- уксус спиртовой пищевой — ГОСТ 32097;
- яйца куриные пищевые — ГОСТ 31654;
- смеси яичные жидкие и сухие пищевые — ГОСТ 31464;
- порошок яичный — ГОСТ 30363;
- пектин Е440 — ГОСТ 29186;
- экстракты черного перца, душистого перца, корицы, гвоздики, лаврового листа — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Могут быть использованы:
- масло подсолнечное нерафинированное высшего сорта по ГОСТ 1129;
- масло арахисовое нерафинированное высшего сорта по ГОСТ 7981;
- мука пшеничная хлебопекарная второго сорта по ГОСТ 26574.

5.3.2 Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2], техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Консервы маркируют в соответствии с [3], ГОСТ 11771 с указанием срока годности.

Дополнительно на этикетке или литографии наносят:
- надпись: «Изготовлено из мидий аквакультуры» — для консервов, изготовленных из мидий, являющихся объектом аквакультуры;
- сведения о наличии компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО).

При формировании наименования консервов допускается указывать товарное наименование мидий, приведенное в приложении А.

Пример — Мидии черноморские в бело-розовом соусе.

5.4.2 Транспортная маркировка — по [3], ГОСТ 11771, ГОСТ 14192.

5.5 Упаковка

5.5.1 Консервы упаковывают по ГОСТ 11771 и выпускают в банках:

- металлических по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, вместимостью не более 270 $см^3$;

- стеклянных по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32130 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, вместимостью не более 300 $см^3$.

5.5.2 Пределы допускаемых отрицательных и положительных отклонений массы нетто продукта в банке от номинального значения должны соответствовать требованиям ГОСТ 11771.

5.5.3 В каждой единице транспортной упаковки должны быть консервы одного наименования, в банках одного типа и одной вместимости, одной даты изготовления.

5.5.4 Упаковка и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, 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 устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

Контроль содержания диоксинов, ГМО в консервах проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

6.3 Периодичность контроля микробиологических показателей консервов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.4 Периодичность определения органолептических показателей, а также показателей «Массовая доля поваренной соли», «Массовая доля составных частей», «Общая кислотность», «Массовая доля сухих веществ», «Массовая доля минеральных примесей», «Наличие посторонних примесей», массы нетто консервов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 31904.

Подготовка проб для определения физических, химических и органолептических показателей — по ГОСТ 8756.0, токсичных элементов — по ГОСТ 26929, микробиологических показателей — по ГОСТ 26669.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ ISO 7218, ГОСТ ISO 11133.

7.2 Методы контроля:

- физических, химических и органолептических показателей — по ГОСТ 7636—85 (пункт 11.8), ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 26808, ГОСТ 27082, ГОСТ 27207;

- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628;

- диоксинов — по ГОСТ 31792;

- фикотоксинов, ГМО — по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Анализ на промышленную стерильность проводят по ГОСТ 30425.

Анализ на возбудителей порчи проводят по ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 31744, ГОСТ 31746.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта, при установленных изготовителем условиях хранения.

8.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

8.1.3 Транспортирование консервов, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с ГОСТ 15846.

8.2 Хранение

8.2.1 Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях.

8.2.2 Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

8.2.3 Рекомендуемый срок годности консервов при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % — не более 12 мес с даты изготовления.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав мидий

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

Таблица А.1

Товарное наименование мидий	Название мидий	
	русское	латинское
Семейство Mytilidae Род Mytilus		
Мидия черноморская (мидия средиземноморско-черноморская)	Мидия средиземноморская	Mytilus galloprovincialis
Мидия обыкновенная (мидия)	Мидия голубая (мидия съедобная)	Mytilus edulis
Мидия чилийская	Мидия чилийская	Mytilus chilensis
Мидия корейская	Мидия блестящая	Mytilus coruscus
Мидия тихоокеанская	Мидия тихоокеанская	Mytilus trossulus
Род Crenomytilus		
Мидия дальневосточная	Мидия Грея	Crenomytilus grayanus
Примечание — Допускается использовать мидии других видов, отнесенных к объектам промышленного и прибрежного рыболовства, в том числе выращенные в хозяйствах аквакультуры.		

Библиография

[1] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования по безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

[2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 664.951.6:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: консервы, мидии, заливка, соус, термины, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

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

Сдано в набор 12.11.2019. Подписано в печать 21.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,00.

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