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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33285— 2015

ПРЕСЕРВЫ ИЗ МИДИЙ

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. № 1008-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33285—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

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ПРЕСЕРВЫ ИЗ МИДИЙ

Технические условия

Mussel preserves. Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

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

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 908 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

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

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1722 Свекла столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. 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 7977[2)] Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 7981 Масло арахисовое. Технические условия

ГОСТ 8756.0 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб 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».

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55909—2013 «Чеснок свежий. Технические условия».

Издание официальное

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 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

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, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей. Методы определения общей кислотности

ГОСТ 27207—87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

ГОСТ 27569—87[2)] Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

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

ГОСТ 29049 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29053 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29185 (ISO 15213:2003) 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 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 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

---

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

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55909—2013 «Чеснок свежий. Технические условия».

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 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 31761 Майонезы и соусы майонезные. Общие 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 32285 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ 32286 (UNECE STANDARD FFV-29:2013) Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

ГОСТ 32777 Добавки пищевые. Натрия бензоат Е211. Технические условия

ГОСТ 32986 Фрукты сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 34306 Лук репчатый свежий. Технические условия

ГОСТ 34325 Перец сладкий 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 (gost.e-ecolog.ru казателям 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 **пресервы из (мяса) мидий** (preserves of mussel meat): Соленый продукт из бланшированного или обжаренного мяса мидий, массовая доля которого должна быть не менее 55 % массы нетто, с добавлением пищевых добавок, с добавлением пищевых компонентов или без них, залитый соусом или заливкой в плотно укупоренной потребительской упаковке, подлежащий хранению при температуре не выше 0 °С.

Примечание — В качестве заливки может использоваться растительное масло, маринад.

3.2

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

Примечания

1 В терминологическую статью 3.2 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).

3.3

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 3.3 включен эквивалент термина на английском языке.

4 Классификация

4.1 Ассортимент пресервов, изготовляемый по настоящему стандарту:
- мидии в ароматизированном масле;
- мидии в майонезно-горчичной заливке;
- мидии в майонезно-свекольном соусе;
- мидии в майонезном соусе «Жемчужина»;
- мидии в маринаде;
- мидии в пикантной заливке;
- мидии в томатном соусе «Огонек»;
- мидии с болгарским перцем в маринаде;
- мидии с луком в уксусно-масляной заливке;
- мидии со сливами в пряной заливке.

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

5 Технические требования

5.1 Пресервы 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 Мясо мидий бланшированное или обжаренное, с добавлением пищевых добавок, с добавлением пищевых компонентов или без них должно быть уложено в банки, залито соусом, заливкой, маслом или маринадом.

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

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

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

5.2.4 По физическим и химическим показателям пресервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %	1,5—3,0
Массовая доля составных частей, %:	
в пресервах с добавлением овощей, фруктов:	
- мяса мидий, не менее	55,0
- заливки или маринада, не более	30,0
- овощей или фруктов, не более	15,0
в остальных пресервах:	
- мяса мидий, не менее	55,0
- соуса или заливки, или масла, или маринада, не более	45,0

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Норма
Общая кислотность (в пересчете на уксусную кислоту), кроме пресервов «Мидии в ароматизированном масле», %, не более	1,0
Массовая доля бензоата натрия, %, не более	0,1
Массовая доля минеральных примесей (песка, известковых образований «жемчуг»), %, не более	0,07

5.2.5 По органолептическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный мясу мидий и внесенным пищевым компонентам, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный мясу мидий, с ароматом пряностей и внесенных пищевых компонентов, без постороннего запаха
Консистенция: - мяса мидий - овощей, фруктов	 От уплотненной до мягкой Мягкая или плотная
Состояние: - мяса мидий - овощей и фруктов	 Целое. Допускается нарушение целостности мяса Нарезаны кусочками, лук — кольцами или полукольцами
Цвет: - мяса мидий - соуса, заливки, маринада	 От желтого до оранжевого в средней части мидий, по краям мантии от серого до зеленоватого с оттенками коричневого, свойственными мясу мидий Свойственный пресервам данного вида
Характеристика разделки	Створки раковины, биссус удалены. Допускаются жабры, кроме дальневосточных мидий природных популяций, желудок, печень, кишечник, остатки биссуса
Наличие посторонних примесей	Не допускается

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, используемое для изготовления пресервов, 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;
- 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 оливковое — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- майонез — ГОСТ 31761;
- чеснок свежий — ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- лук репчатый свежий — ГОСТ 1723, ГОСТ 34306;
- свекла столовая свежая — ГОСТ 1722, ГОСТ 32285;
- перец сладкий свежий — ГОСТ 34325;
- сливы свежие — ГОСТ 32286;
- сливы сушеные — ГОСТ 32986;
- лук репчатый сушеный — ГОСТ 32065;
- свекла столовая сушеная — ГОСТ 32065;
- чеснок сушеный — ГОСТ 32065;
- паста томатная, пюре томатное — ГОСТ 3343;
- перец душистый — ГОСТ ISO 973;
- перец черный — ГОСТ 29050;
- перец красный молотый — ГОСТ 29053;
- гвоздика — ГОСТ ISO 2254;
- корица — ГОСТ 29049;
- кориандр — ГОСТ 29055;
- 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;
- кислота лимонная пищевая Е330 — ГОСТ 908;
- натрия бензоат Е211 — ГОСТ 32777;
- углекислотные экстракты пряностей — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Сырье, используемое для изготовления пресервов, 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 Пресервы маркируют в соответствии с [3], ГОСТ 11771 с указанием срока годности. Дополнительно на этикетке или литографии наносят:

- надпись: «Изготовлено из мидий аквакультуры» — для пресервов, изготовленных из мидий, являющихся объектом аквакультуры;
- сведения о наличии компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО).

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

Пример — Мидии черноморские в ароматизированном масле.

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

5.5 Упаковка

5.5.1 Пресервы упаковывают по ГОСТ 11771 и выпускают в банках:

- металлических по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- стеклянных по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32130 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- полимерных по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом, по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Допускается использовать другие виды упаковки, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

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

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

5.5.5 Упаковка и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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 пресервах проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

6.3 Периодичность микробиологического контроля устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.4 Периодичность определения органолептических показателей, а также показателей «Массовая доля поваренной соли», «Массовая доля бензоата натрия», «Массовая доля составных частей», «Общая кислотность», «Массовая доля минеральных примесей», «Наличие посторонних примесей», массы нетто пресервов 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 27001, 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;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747;
- фикотоксинов, ГМО — по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Пресервы 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 пресервов, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с ГОСТ 15846.

8.2 Хранение

8.2.1 Пресервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях.

8.2.2 Срок годности пресервов устанавливает изготовитель.

8.2.3 Рекомендуемый срок годности пресервов при температуре от минус 6 °С до минус 2 °С — не более 3 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 664.95:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: пресервы, мидии, 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

МКС 67.120.30

Поправка к ГОСТ 33285—2015 Пресервы из мидий. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения

(ИУС № 5 2026 г.)

gost.e-ecolog.ru