МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
33286—
2015**

МЯСО БРЮХОНОГИХ МОЛЛЮСКОВ ОХЛАЖДЕННОЕ И МОРОЖЕНОЕ

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 Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

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. № 1009-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33286—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

МЯСО БРЮХОНОГИХ МОЛЛЮСКОВ ОХЛАЖДЕННОЕ И МОРОЖЕНОЕ

Технические условия

Meat of gastropods chilled and frozen. Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо брюхоногих моллюсков охлажденное и мороженое (далее — мясо моллюсков), предназначенное для пищевых целей.

Видовой состав брюхоногих моллюсков 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 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760 Подпергамент. Технические условия

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

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

ГОСТ 7630 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка

ГОСТ 7631 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

ГОСТ 9569 Бумага парафинированная. Технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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 12302 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13511 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. 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 ISO/TS 21872-1 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод обнаружения потенциально энтеропатогенных Vibrio spp. Часть 1. Обнаружение бактерий Vibrio parahaemoliticus и Vibrio cholerae

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

Издание официальное

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

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

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 31339 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб

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 Staphylococcus aureus

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

ГОСТ 31792 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксиноподобных 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 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria Monocytogenes*

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения содержания стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. 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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **мясо брюхоногого моллюска** (gastropod meat): Плотный мускулистый вырост брюшной стенки моллюска (нога), отделенный от тела; раковина удалена.

3.2 **объект аквакультуры** (object of aquaculture): Водный организм, разведение и/или содержание, выращивание которого осуществляется в искусственно созданной среде обитания.

3.3 **чистая вода** (clean water): Морская или пресная вода, в том числе обеззараженная (очищенная), которая не содержит микроорганизмов, вредных и радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности пищевой рыбной продукции.

3.4 **лед водный** (water ice): Продукт, получаемый замораживанием чистой воды с использованием холодильного оборудования.

4 Технические требования

4.1 Мясо моллюсков должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлено по технологическим инструкциям с соблюдением требований технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 Из раковины живого моллюска должно быть извлечено тело с последующим отделением ноги.

Допускается извлечение тела из раковины после предварительной тепловой обработки живых моллюсков.

Мясо моллюсков должно быть охлаждено или заморожено.

4.2.2 Температура охлажденного мяса моллюсков должна быть от минус 1 °С до 5 °С.

4.2.3 Мясо моллюсков замораживают сухим искусственным способом блоками или россыпью.

4.2.4 Температура мороженого мяса или блока мороженого мяса моллюсков должна быть не выше минус 18 °С.

4.2.5 Мороженое мясо моллюсков изготовляют в глазированном или неглазированном виде.

4.2.6 Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность мороженого мяса моллюсков или блока, и не должна отставать при легком постукивании.

Массовая доля глазури по отношению к массе глазированного мяса моллюсков или блока должна соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.7 Не глазируют мясо моллюсков:

- обернутое перед замораживанием в парафинированную бумагу по ГОСТ 9569 или полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354;
- упакованное перед замораживанием в пакеты из полимерных пленок, пленочные мешки-вкладыши, коробки или пачки из картона, парафинированные или ламинированные с внутренней стороны, по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- упакованное после замораживания под вакуумом в пакеты из полимерных пленок.

4.2.8 Мороженое мясо моллюсков может быть изготовлено с разделением блока на части полосой парафинированной бумаги, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или другими влагостойкими материалами.

4.2.9 По органолептическим и физическим показателям мясо моллюсков должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид мяса моллюсков:	
- охлажденного	Поверхность чистая, без слизи
- мороженого:	
- в блоках	Блоки целые, плотные с ровной чистой поверхностью, без значительных перепадов по высоте блока. Допускаются незначительные впадины на поверхности блоков
- россыпью	Мясо отделяется друг от друга, поверхность чистая
- после размораживания	Поверхность чистая, без слизи

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Разделка	Раковина, внутренности, жабры, мантия, голова, роговая пластинка-крышечка удалены, черная пленка зачищена. Допускаются: - роговая пластинка-крышечка у трубачей; - незначительные остатки черной пленки и мантии
Консистенция	Плотная, упругая
Запах	Свойственный мясу моллюска данного вида, без постороннего запаха
Вкус и запах (после варки)*	Свойственный мясу моллюска данного вида, без постороннего привкуса и запаха
Глубокое обезвоживание у мороженого мяса моллюсков*, %, не более	10,0
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается
* Определяют в спорных случаях.	

4.2.10 По показателям безопасности мясо моллюсков должно соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления охлажденного и мороженого мяса моллюсков, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- моллюски живые — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода чистая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лед водный — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Охлажденное мясо моллюсков, соответствующее требованиям настоящего стандарта, может быть использовано для изготовления мороженого мяса моллюсков.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления охлажденного или мороженого мяса моллюсков, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

4.4.1 Потребительскую упаковку с мясом моллюсков маркируют по ГОСТ 7630 с указанием срока годности.

Маркировка должна содержать один температурный режим хранения и один срок годности. На потребительской упаковке с продукцией дополнительно указывают:

- номер партии;
- массу нетто (без массы глазури) — для мороженого мяса моллюсков, изготовленного в глазированном виде;
- информацию об использовании в качестве сырья моллюсков, являющихся объектом аквакультуры;
- надпись «Глазированное морской водой» — для мороженого мяса моллюсков, глазированного чистой морской водой.

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

4.4.3 Маркировка потребительской и транспортной упаковки с продукцией должна соответствовать требованиям [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.5 Упаковка

4.5.1 Охлажденное мясо моллюсков упаковывают по ГОСТ 7630:

- в ящики полимерные многооборотные — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пакеты из полимерных пленок — по ГОСТ 12302 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лотки или подложки из полимерных материалов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с последующим упаковыванием в пленку из полимерных материалов.

4.5.2 Охлажденное мясо моллюсков при упаковывании в ящики должно быть равномерно пересыпано льдом. Массовая доля льда в момент выпуска с предприятия должна быть не менее 50 % по отношению к массе мяса моллюсков.

Допускается мясо моллюсков упаковывать безо льда при реализации в местах изготовления в период, когда температура окружающего воздуха ниже 0 °С.

4.5.3 Полимерные многооборотные ящики должны иметь отверстия для стока воды.

4.5.4 Потребительскую упаковку с охлажденным мясом моллюсков укладывают в полимерные многооборотные ящики. Полимерные многооборотные ящики должны быть закрыты крышками.

4.5.5 Мороженое мясо моллюсков упаковывают по ГОСТ 7630:

- в ящики из гофрированного картона — по ГОСТ 13511;
- пачки из картона с покрытием или без покрытия внутренней стороны парафином или другим влагостойким материалом — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- коробки из картона с покрытием или без покрытия внутренней стороны парафином или другим влагостойким материалом — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пакеты из полимерных пленок под вакуумом или без вакуума с применением или без применения подложек — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лотки или подложки из полимерных материалов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с последующим упаковыванием в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 или пленку из полимерных материалов.

4.5.6 Блоки мороженого мяса моллюсков перед укладыванием в ящики должны быть предварительно упакованы в пакеты из полимерных пленок или пленочные мешки-вкладыши, или обернуты в полиэтиленовую пленку или в парафинированную бумагу, или переложены пергаментом или подпергаментом.

4.5.7 Мясо моллюсков, замороженное россыпью, перед упаковыванием в ящики из гофрированного картона упаковывают в пакеты из полимерных пленок или пленочные мешки-вкладыши. В случае применения пачек без покрытия мороженое мясо предварительно упаковывают в пакеты из полимерных пленок.

4.5.8 Мороженое мясо моллюсков в потребительской упаковке укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 34033 или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается для реализации в местах изготовления укладывать мороженое мясо моллюсков в потребительской упаковке в полимерные многооборотные ящики.

Полимерные многооборотные ящики с продукцией должны быть закрыты крышками.

4.5.9 Упаковывание продукции в пакеты из полимерных пленок — в соответствии с требованиями нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.10 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы должен соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

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

- 3,0 — для продукции массой нетто до 0,5 кг включ.;
- 1,0 — для продукции массой нетто св. 0,5 кг.

4.5.11 В каждой упаковочной единице должно быть мясо моллюсков одного названия, одного способа обработки, одного способа упаковывания, одного вида потребительской упаковки и одной даты изготовления.

4.5.12 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных материалов, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.5.13 Упаковка и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, радионуклидов, паразитологических показателей, фикотоксинов, а также антибиотиков и ветеринарных препаратов (для продукции аквакультуры) устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

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

5.3 Периодичность микробиологического контроля мяса моллюсков устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

5.4 Периодичность определения органолептических показателей, показателя «Массовая доля глазури», а также массы нетто, температуры мяса моллюсков устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

Подготовка проб для определения:

- органолептических и физических показателей — по ГОСТ 7631;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669.

Отбор и подготовка проб для определения паразитологических показателей — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

6.2 Методы контроля:

- органолептических и физических показателей — по ГОСТ 7631;
- массы нетто и массовой доли глазури — по ГОСТ 31339;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ ISO/TS 21872-1, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031;
- диоксинов — по ГОСТ 31792;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903.

6.3 Содержание фикотоксинов, ветеринарных препаратов, а также паразитологические показатели определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют мясо моллюсков всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к условиям его хранения.

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

7.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Срок годности мяса моллюсков устанавливает изготовитель.

7.2.2 Рекомендуемый срок годности мяса моллюсков с указанием условий хранения приведен в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав брюхоногих моллюсков

А.1 Видовой состав брюхоногих моллюсков приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Название моллюска	
русское	латинское
Ампулярия	Ampullaria glauca
Морское ушко	Виды рода Haliotis
Рапана	Rapana venosa
Трубач	Виды родов Buccinum, Ancistrolepis, Clinopegma, Volutopsius, Pyrulofusus, Neptunea, Lussivolutopsius
Примечание — Допускается использовать брюхоногие моллюски других видов, отнесенных к объектам промышленного и прибрежного рыболовства, в том числе выращенные в хозяйствах аквакультуры.	

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения мяса брюхоногих моллюсков

Б.1 Рекомендуемый срок годности мяса брюхоногих моллюсков приведен в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование продукции	Температура хранения	Срок годности, не более
Мясо рапаны охлажденное	От минус 2 °С до 0 °С	2 сут с момента окончания технологического процесса
Мясо рапаны мороженое: - глазированное - неглазированное	Не выше минус 18 °С	 6 мес 5 мес
Мясо ампулярии мороженое: - глазированное - неглазированное	Не выше минус 18 °С	 4 мес 3 мес
Мясо трубача мороженое	Не выше минус 18 °С	10 мес
Примечание — Срок годности мяса моллюска мороженого устанавливают с даты изготовления.		

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
[2] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 637.56:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: мясо, брюхоногие моллюски, охлажденное, мороженое, термины, 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