МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
34203—
2017**

МЯСО КРИЛЯ 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 «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО»), Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Азовский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства» (ФГБНУ «АзНИИРХ»)

2 ВНЕСЕН Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка»

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 июля 2017 г. № 101-П)

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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 5 октября 2017 г. № 1360-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34203—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 февраля 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 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, 2017, 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

МЯСО КРИЛЯ МОРОЖЕНОЕ

Технические условия

Frozen krill meat. Specifications

Дата введения — 2019—02—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сыромороженое и варено-мороженое мясо антарктического криля (*Euphausia superba*), предназначенное для пищевых целей.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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 OIML R 76-1 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ ISO 5492 Органолептический анализ. Словарь

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

ГОСТ 9569 Бумага парафинированная. Технические условия

ГОСТ 10354 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

Издание официальное

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

ГОСТ 21241 Пинцеты медицинские. Общие технические требования и методы испытаний

ГОСТ ISO/TS 21872-1 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод обнаружения потенциально энтеропатогенных Vibrio spp. Часть 1. Обнаружение бактерий Vibrio parahaemolyticus и Vibrio cholerae

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 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 28566 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков

ГОСТ 29185 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

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 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 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 31795 Рыба, морепродукты и продукция из них. Метод определения массовой доли белка, жира, воды, фосфора, кальция и золы спектроскопией в ближней инфракрасной области

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 33781 Упаковка потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

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 термины по ГОСТ ISO 5492, а также следующие термины с соответствующими определениями.

3.1 **мясо криля** (krill meat): Мышечная ткань абдомена криля.

Примечание — Абдомен (шейка) — задний отдел тела криля.

3.2 **мясо криля варено-мороженое** (frozen cooked krill meat): Мясо криля, полученное из предварительно проваренного до полной коагуляции белка криля, замороженное до температуры не выше минус 18 °С.

3.3 **мясо криля сыромороженое** (raw frozen krill meat): Мясо криля, полученное из криля-сырца, замороженное до температуры не выше минус 18 °С.

3.4 **криль-сырец (свежий)** (fresh krill): Криль, изъятый из воды и находящийся при температуре, близкой к температуре среды обитания.

3.5 **глазирование мяса криля** (krill meat glazing): Процесс образования защитного слоя льда на поверхности мороженых блоков варено-мороженого мяса криля при орошении или погружении их в чистую морскую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них.

3.6 **чистая морская вода** (clean sea water): Морская обеззараженная (очищенная) вода, которая не содержит микроорганизмов, вредных и радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности пищевой рыбной продукции

4 Технические требования

4.1 Мороженое мясо криля 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 Мясо криля изготовляют:

- варено-мороженым;
- сыромороженым.

4.2.2 Мясо криля замораживают сухим искусственным способом:

- блоками, россыпью или в потребительской упаковке — при изготовлении варено-мороженого мяса;
- блоками с предварительным упаковыванием перед замораживанием в пакеты из полимерных пленок по ГОСТ 12302 или пленочные мешки-вкладыши по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт — при изготовлении сыромороженого мяса.

4.2.3 Блоки варено-мороженого мяса криля изготовляют в глазированном или неглазированном виде.

Для глазирования блоков варено-мороженого мяса криля используют чистую морскую опресненную воду.

4.2.4 Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность блока, и не должна отставать при легком постукивании.

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

4.2.5 Не глазируют варено-мороженое мясо криля:

- 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;
- изготовленное способом распиловки глазированных блоков.

4.2.6 Варено-мороженое мясо криля может быть изготовлено с разделением блока на части полосой парафинированной бумаги по ГОСТ 9569, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354 или другими влагостойкими материалами.

4.2.7 Температура мороженого мяса криля или блока должна быть не выше минус 18 °С.

4.2.8 Для глазирования варено-мороженого мяса криля допускается использовать пищевые добавки в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для мяса криля	
	сыромороженого	варено-мороженого
Внешний вид: - мороженых блоков	Целые, плотные с ровной чистой поверхностью без значительных перепадов по высоте блока. Могут быть незначительные впадины на поверхности блоков	
- мяса криля, замороженного россыпью	—	Кусочки мяса криля различной формы и размера
- мяса криля после размораживания	Густая студнеобразная масса	Кусочки мяса криля различной формы и размера
Цвет	От розового до темно-розового	От белого до розового
Консистенция после размораживания	Эластичная, липкая	Упругая, сочная. Может быть суховатая
Запах (после размораживания)	Свойственный свежему крилю, без постороннего запаха	Свойственный вареному мясу криля, без постороннего запаха
Вкус*	Свойственный вареному мясу криля, без постороннего привкуса	
Глубокое обезвоживание поверхности блоков**, %, не более	10,0	
Массовая доля депротеинизированного панциря, %, не более	0,2	
Массовая доля глаз в мясе криля, %, не более	0,07	
Массовая доля хлористого натрия***, %, не более	1,8	
Массовая доля воды, %, не более	82,0	80,0
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается	

* В сыромороженом мясе криля определяют в спорных случаях.
** Определяют в спорных случаях.
*** Для мяса криля, предназначенного для промышленной переработки.

4.2.10 По показателям безопасности мороженое мясо криля должно соответствовать требованиям [2], [3] 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 мороженого мяса криля, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- криль-сырец (свежий) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода морская чистая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пищевые добавки — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженого мяса криля, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1], [2], [3], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

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

На потребительской упаковке с продукцией дополнительно указывают:

- массу нетто (без массы глазури) — для варено-мороженого мяса криля, изготовленного в глазированном виде;
- надпись «Глазированное морской водой» — для варено-мороженого мяса криля, глазированного чистой морской водой;
- информацию о входящих в состав глазури пищевых добавках (при использовании);
- надпись «Упаковано с использованием модифицированной газовой среды» (при использовании).

На потребительской упаковке может быть указан номер партии или иной идентификационный код продукции.

4.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

4.4.3 Маркировка потребительской и транспортной упаковки с продукцией должна соответствовать требованиям [4], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.5 Упаковка

4.5.1 Мороженое мясо криля упаковывают в соответствии с ГОСТ 7630:

- в ящики из гофрированного картона — по ГОСТ 13511, ГОСТ 34033;
- коробки из картона и комбинированных материалов — по ГОСТ 33781;
- коробки из картона парафинированные или ламинированные с внутренней стороны — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пачки из картона парафинированные или ламинированные с внутренней стороны — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пакеты из полимерных пленок;
- лотки или подложки из полимерных материалов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт с последующим упаковыванием в полимерную пленку.

4.5.2 Глазированные блоки варено-мороженого мяса криля 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.

4.5.3 Варено-мороженое мясо криля, замороженное россыпью, перед упаковыванием в ящики из гофрированного картона упаковывают в пакеты из полимерных пленок или пленочные мешки-вкладыши.

4.5.4 При упаковывании мороженого мяса криля в коробки из картона без покрытия продукцию предварительно упаковывают в пакеты из полимерных пленок.

4.5.5 Упаковывание продукции в пакеты из полимерных пленок и пленочные мешки-вкладыши — в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.6 В каждой упаковочной единице должно быть мясо криля одного наименования (способа обработки), одного способа упаковывания, одного вида потребительской упаковки и одной даты изготовления.

4.5.7 Пределы 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 — массой нетто до 0,5 кг включ.;

1,5 — » » св. 0,5 кг до 1,0 кг включ.;

0,5 — » » св. 1,0 кг.

4.5.8 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных материалов, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.5.9 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 [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

5.2 Контроль органолептических показателей, массы нетто, температуры мороженого мяса криля, правильности упаковывания и маркирования проводят в каждой партии.

5.3 Порядок и периодичность контроля массовой доли глазури, массовой доли депротеинизированного панциря, массовой доли глаз, массовой доли хлористого натрия, массовой доли воды, наличия посторонних примесей (в потребительской упаковке), содержания пищевых добавок (при использовании), а также показателей безопасности (содержание токсичных элементов, радионуклидов, микробиологических показателей) устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

5.4 Контроль содержания диоксинов в мороженом мясе криля проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

6 Методы контроля

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

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 31339;
- 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 ISO 7218, ГОСТ ISO 11133.

6.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 31795;
- массовой доли глаз в мясе криля — в соответствии с 6.3;
- 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 28566, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ ISO/TS 21872-1, ГОСТ 32031 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- диоксинов — по ГОСТ 31792;
- пищевых добавок — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 Метод определения массовой доли глаз в мясе криля

6.3.1 Сущность метода

Метод основан на механическом отделении из навески исследуемого образца глаз криля и определении их массы взвешиванием.

6.3.2 Средства измерений, вспомогательное оборудование, материалы

Весы неавтоматического действия 2 класса точности с максимальной нагрузкой 200 г и пределами абсолютной погрешности не более ± 0,001 г — по ГОСТ OIML R 76-1.

Пинцет — по ГОСТ 21241.

Стекло часовое, диаметр не менее 150 мм.

6.3.3 Проведение измерений

Отбор проб — по ГОСТ 31339. Подготовка проб — по ГОСТ 7636.

Для проведения измерений берут навеску мяса криля массой 100 г.

Исследуемый образец помещают на часовое стекло и тщательно выбирают пинцетом глаза криля. Собранные глаза взвешивают.

6.3.4 Обработка результатов

Массовую долю глаз X, %, вычисляют по формуле

$$X = \frac{m}{m_1} 100, \quad (1)$$

где m — масса глаз, г;

m_1 — масса навески, г;

100 — коэффициент пересчета в проценты.

Вычисления проводят до третьего десятичного знака с последующим округлением до второго десятичного знака.

За окончательный результат измерений принимают среднеарифметическое значение трех результатов измерений.

Полученные результаты распространяют на всю партию.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют мороженое мясо криля 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 Хранят мороженое мясо криля при температуре не выше минус 18 °С.

7.2.2 Рекомендуемый срок годности и условия хранения мороженого мяса криля приведены в приложении А.

7.2.3 Срок годности мороженого мяса криля, отличающийся от указанного в приложении А, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение А
(обязательное)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения мороженого мяса криля

А.1 Рекомендуемый срок годности мороженого мяса криля (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18 °С приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукции	Срок годности, мес, не более
Мясо криля варено-мороженое глазированное	12
Мясо криля варено-мороженое неглазированное	11
Мясо криля сыромороженое	12
Примечание — Срок годности неглазированного варено-мороженого мяса криля в упаковке из полиэтилена высокого давления, а также в пакетах из полимерных материалов под вакуумом приравнивается к сроку годности мяса криля варено-мороженого глазированного.	

Библиография

[1]	ТР ТС 029/2012	Технологический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
[2]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
[3]	ТР ЕАЭС 040/2016	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
[4]	ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[5]	ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 006.354:[664.951.037:639.28] МКС 67.120.30

Ключевые слова: мясо криля мороженое, варено-мороженое, сыромороженое, термины, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *М.В. Лебедевой*

Сдано в набор 02.12.2019. Подписано в печать 09.12.2019. Формат 60×84⅛ Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26.

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