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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34814— 2021

ПРЕСЕРВЫ ИЗ ФИЛЕ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА В СОУСЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2022

gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 34814—2021 Пресервы из филе морского гребешка в соусе. Технические условия

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

(ИУС № 9 2022 г.)

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 ПОДГОТОВЛЕН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО») и Полярным филиалом федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» [Полярный филиал ФГБНУ «ВНИРО» («ПИНРО» им. Н.М. Книповича)]

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 24 декабря 2021 г. № 146-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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31 марта 2022 г. № 188-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34814—2021 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 декабря 2022 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 55948—2014*

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»

---

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31 марта 2022 г. № 188-ст ГОСТ Р 55948—2014 отменен с 1 декабря 2022 г.

© Оформление. ФГБУ «РСТ», 2022

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 ФИЛЕ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА В СОУСЕ

Технические условия

Preserves of scallop fillet in sauce. Specifications

Дата введения — 2022—12—01

1 Область применения

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

Видовой состав морских гребешков приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 2874 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством*

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

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

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

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

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

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

ГОСТ 13830 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

---

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

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия».

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

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

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. 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 30314 Филе морского гребешка мороженое. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 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 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 31791 Эфирные масла и цветочно-травянистое эфиромасличное сырье. Технические условия

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

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria Monocytogenes

ГОСТ 32097 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия

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

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 стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32777 Добавки пищевые. Натрия бензоат Е211. Технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33412 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 33837 Упаковка полимерная для пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 34150 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ 34306 Лук репчатый свежий. Технические условия

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ 34449 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения

ГОСТ 34462 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма. Определение содержания неорганического мышьяка методом высокоэффективной жидкостной хроматографии — масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой

ГОСТ EN 13804 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Критерии эффективности методик выполнения измерений, общие положения и способы подготовки проб

ГОСТ EN 14083 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

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

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

ГОСТ ISO 5492 Органолептический анализ. Словарь

ГОСТ ISO 6539 Пряности. Корица (Cinnamomum zeylanicum Blume). Технические условия

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

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

ГОСТ ISO/TS 17728 Микробиология пищевой цепи. Методы отбора проб пищевой продукции и кормов для микробиологического анализа

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов в сети Интернет на официальном сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru о указателям национальных стандартов, издаваемых 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 [1], ГОСТ ISO 5492, ГОСТ 30054, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **филе морского гребешка** (scallop fillet): Мускул-замыкатель морского гребешка, отделенный от тела и раковины моллюска.

4 Классификация

4.1 По настоящему стандарту в зависимости от особенностей технологии изготовления выпускают пресервы следующего ассортимента:

- филе морского гребешка малосоленое с/без предварительным(ого) маринованием(я) в горчичном соусе;
- филе морского гребешка малосоленое с/без предварительным(ого) маринованием(я) в укропном соусе.

4.2 Допускается изготавливать другой ассортимент пресервов 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 Пресервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Филе морского гребешка целое или нарезанное на части, сырое или маринованное должно быть уложено в банки с добавлением или без добавления пищевых компонентов (включая пищевые добавки) и залито соусом.

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

5.2.2 По органолептическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный филе морского гребешка, соусу и внесенным пищевым компонентам, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный филе морского гребешка, соусу с ароматом внесенных пищевых компонентов, без постороннего запаха
Консистенция: - филе - лука	 Мягкая, сочная От мягкой до плотной
Состояние: - филе - соуса - лука	 Целое или нарезанное на части Свойственное данному виду Нарезан кольцами или полукольцами
Цвет: - филе - соуса	 От белого до светло-серого и от розово-кремового до оранжевого различных оттенков Свойственный данному виду
Характеристика разделки	Створки раковины, жабры, мантия, внутренности, в том числе икра или молоки, соединительная пленка удалены
Порядок укладывания: - филе	 Ровными рядами. Допускается: - безрядовое укладывание с разравниванием по слоям;

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
	- наличие в одной упаковочной единице целого и нарезанного на части филе
- лука (при использовании), пряностей	Произвольно, на дно и под крышку банки, между рядами или слоями филе
Наличие посторонних примесей	Не допускается

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

Таблица 2

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

5.2.4 По показателям безопасности пресервы должны соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

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

- гребешок морской живой — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- гребешок морской свежий — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- филе морского гребешка охлажденное — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- филе морского гребешка мороженое — ГОСТ 30314;
- филе морского гребешка мороженое-полуфабрикат — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- сахар белый — ГОСТ 33222 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло соевое рафинированное — ГОСТ 31760 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло оливковое рафинированное — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло эфирное укропное — ГОСТ 31791;
- кислота уксусная пищевая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- уксусы спиртовые из пищевого сырья — ГОСТ 32097 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- перец черный — ГОСТ 29050 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- перец душистый — ГОСТ ISO 973;
- гвоздика — ГОСТ ISO 2254;
- корица — ГОСТ ISO 6539;
- порошок горчичный — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лук репчатый свежий — ГОСТ 1723, ГОСТ 34306;
- натрия бензоат Е211 — ГОСТ 32777 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Сырье, используемое для изготовления пресервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1] — [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки — в соответствии с [1], [5] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по [5], ГОСТ 14192 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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, 5717.2, ГОСТ 32130 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- из полимерных материалов по ГОСТ 33837 или 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 [6] 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 и одной вместимости, одной даты изготовления.

5.5.5 Упаковка и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям [6] 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 органолептических показателей, массы нетто, правильности упаковывания и маркирования пресервов проводят в каждой партии.

6.3 Порядок и периодичность контроля физических, химических, микробиологических, паразитологических показателей, а также содержания токсичных элементов, фикотоксинов, нитрозаминов, радионуклидов, полихлорированных бифенилов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

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

Контроль содержания ГМО проводят в случае использования в составе пресервов растительного сырья, имеющего генно-инженерно-модифицированные аналоги.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ ISO/TS 17728, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 8756.0;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- хрома для пресервов в хромированных банках — по ГОСТ EN 13804;
- 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:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 8756.4, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 27001, ГОСТ 27082, ГОСТ 27207;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31744, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- диоксинов — по ГОСТ 31792, ГОСТ 34449;
- токсичных элементов:
  кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;
  мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 34462;
  ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 33412, ГОСТ 34427;
  свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;
  олова в пресервах в сборных жестяных банках — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538;
- хрома в пресервах в хромированных банках — по ГОСТ EN 14083;
- ГМО — по ГОСТ 34150 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Содержание нитрозаминов, фикотоксинов, определение паразитологических показателей — 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 [1], [2] и 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.

Допускается транспортирование пресервов без пакетирования.

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 Рекомендуемые условия хранения и сроки годности пресервов приведены в приложении Б.

8.2.2 Срок годности пресервов, отличающийся от указанного в приложении Б, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав морских гребешков семейства PECTINIDAE (Морские гребешки)

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

Таблица А.1

Название морских гребешков	
русское	латинское
Виды рода Chlamys	
Хламисы	Chlamys rosealbus
	Chlamys beringianus
	Chlamys islandicus
	Chlamys albidus
	Chlamys ponticus
Японский	Chlamys farreri nipponensis
Вид рода Mizuhopecten	
Приморский	Mizuhopecten yessoensis
Вид рода Swiftopecten	
Свифта	Swiftopecten swifti
Примечание — Допускается использовать другие виды морских гребешков, отнесенные к объектам промышленного и прибрежного рыболовства, в том числе выращенных в хозяйствах аквакультуры.	

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и срок годности пресервов

Б.1 Рекомендуемый срок годности пресервов (с даты изготовления) приведен в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Ассортимент пресервов	Температура хранения, °С	Наличие консерванта	Срок годности, не более
Филе морского гребешка малосоленое с/без предварительным(ого) маринованием(я) в укропном соусе	От минус 8 до 0	–	30 сут
	От 0 до 5	–	15 сут
Филе морского гребешка малосоленое с/без предварительным(ого) маринованием(я) в горчичном соусе	От минус 8 до 0	+	3 мес
Примечание — Знак «+» — наличие консерванта; знак «–» — отсутствие консерванта.			

Б.2 Пресервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при относительной влажности воздуха не более 75 %.

Библиография

[1]	Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016	О безопасности рыбы и рыбной продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[3]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011	Технический регламент на масложировую продукцию
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[5]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[6]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки

УДК 664.95:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: пресервы, филе морского гребешка, малосоленое, маринованное, соус, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 04.04.2022. Подписано в печать 05.04.2022. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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

Поправка к ГОСТ 34814—2021 Пресервы из филе морского гребешка в соусе. Технические условия

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

(ИУС № 9 2022 г.)

gost.e-ecolog.ru