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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
34421—
2018**

КОНСЕРВЫ ИЗ РАПАНЫ И ТРУБАЧА

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «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») и Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Азовский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства» (ФГБНУ «АзНИИРХ»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 мая 2018 г. № 109-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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 7 августа 2018 г. № 465-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34421—2018 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2018

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 4
4 Классификация 4
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 7
7 Методы контроля 7
8 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (справочное) Видовой состав моллюсков 9
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов 10
Библиография 11

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

КОНСЕРВЫ ИЗ РАПАНЫ И ТРУБАЧА

Технические условия

Canned rapa whelk and whelk. Specifications

Дата введения — 2019—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы из рапаны и трубача (брюхоногих моллюсков) в бульоне, заливке или масле, а также из трубача и морской капусты в томатном соусе (далее — консервы).

Видовой состав моллюсков приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ ISO 973—2016 Пряности. Перец душистый [Pimenta dioica (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия

ГОСТ 1128—75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129—2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1723—2015 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ ISO 2254—2016 Пряности. Гвоздика целая и молотая (порошкообразная). Технические условия

ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 3343—2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ ISO 5492—2014 Органолептический анализ. Словарь

ГОСТ 5717.1—2014 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981—2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ ISO 6539—2016 Пряности. Корица (*Cinnamomum zeylanicum Blume*). Технические условия

ГОСТ ISO 7218—2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7981—68 Масло арахисовое. Технические условия

ГОСТ 8756.0—70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.18—2017 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 10444.7—86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum

Издание официальное

ГОСТ 10444.8—2013 (ISO 7932:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С

ГОСТ 10444.9—88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ ISO 11133—2016 Микробиология пищевых продуктов, кормов для животных и воды. Приготовление, производство, хранение и определение рабочих характеристик питательных сред

ГОСТ 11771—93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

ГОСТ EN 13804—2013 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Критерии эффективности методик выполнения измерений, общие положения и способы подготовки проб

ГОСТ 13830—97* Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ EN 14083—2013 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 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14260—89 Плоды перца стручкового. Технические условия

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ ИСО 21570—2009** Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте

ГОСТ ИСО 21571—2009*** Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26664—85 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27082—2014 Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей. Методы определения общей кислотности

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53244—2008 (ИСО 21570:2005) «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот».

*** В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 21571—2014 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Экстракция нуклеиновых кислот».

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

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29052—91 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 30054—2003 Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31583—2012 Капуста морская мороженая. Технические условия

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31671—2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31726—2012 Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная Е330. Технические условия

ГОСТ 31744—2012 (ISO 7937:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета колоний Clostridium perfringens

ГОСТ 31745—2012 Продукты пищевые. Определение содержания полициклических ароматических углеводородов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31746—2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31760—2012 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31791—2012 Продукция и сырье эфиромасличное травянистое и цветочное. Технические условия

ГОСТ 31792—2012 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксиноподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31983—2012 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32130—2013 Банки стеклянные для пищевых продуктов рыбной промышленности. Технические условия

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32284—2013 Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия

ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33286—2015 Мясо брюхоногих моллюсков охлажденное и мороженое. Технические условия

ГОСТ 33540—2015 Морковь столовая свежая для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 33562—2015 (UNECE STANDARD FFV—18:2011) Чеснок свежий. Технические условия

ГОСТ 33824—2016 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 34150—2017 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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, ГОСТ 30054, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **консервы из рапаны [трубача] в бульоне [солевой заливке]** (canned rapa whelk [whelk] in bouillon [brine]): Консервы из мяса рапаны [трубача] бланшированного и залитого бульоном [солевой заливкой].

3.2 **консервы из рапаны [трубача] в масле** (canned rapa whelk [whelk] in oil): Консервы из мяса рапаны [трубача] бланшированного и залитого растительным маслом, в том числе ароматизированным.

3.3 **консервы из трубача копченого в масле** (canned smoked whelk in oil): Консервы из мяса трубача бланшированного, подвергнутого копчению и залитого растительным маслом.

3.4 **мясо рапаны [трубача]** (rapa whelk [whelk] meat): Плотный мускулистый вырост брюшной стенки моллюска (нога), отделенный от тела, извлеченного из раковины.

4 Классификация

4.1 По настоящему стандарту изготовляют консервы следующих наименований:

- ассорти морское с трубачом и морской капустой в томатном соусе;
- рапана бланшированная в ароматизированном масле;
- рапана бланшированная в бульоне;
- рапана бланшированная в масле;
- рапана бланшированная в солевой заливке;
- рапана бланшированная в горчичной заливке «Пикантная»;
- трубач бланшированный в ароматизированном масле;
- трубач бланшированный в бульоне;
- трубач бланшированный в масляно-томатной заливке;
- трубач бланшированный в солевой заливке;
- трубач копченый в масле.

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

5 Технические требования

5.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Мясо моллюсков должно быть подвергнуто бланшированию, для консервов из копченого трубача после бланширования — копчению; уложено в банки с добавлением пищевых компонентов, залито бульоном, заливкой, растительным маслом или соусом.

Банки с продуктом должны быть герметично укупорены и стерилизованы.

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

5.2.3 При изготовлении консервов используют пищевые добавки в соответствии с требованиями [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 По физическим и химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %	1,0 — 2,0
Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту) в консервах в соусе или заливке (кроме солевой), %, не более	0,6
Массовая доля составных частей, %: для консервов «Ассорти морское с трубачом и морской капустой в томатном соусе» - мяса моллюска, не менее - морской капусты, не менее - овощей, томатного соуса, не более для консервов других наименований - мяса моллюска, не менее - бульона, заливки, масла, не более	 20 30 50 70 30

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Для консервов из копченого трубача — с запахом копчености, для консервов в ароматизированном масле — с легким запахом компонентов, используемых для ароматизации
Консистенция: - мяса моллюска - морской капусты, овощей	 От мягкой до плотной, упругая От мягкой до плотной
Состояние: - мяса моллюска - морской капусты - овощей - бульона, заливки - масла - соуса	 Целое или кусочками произвольной формы, для консервов «Ассорти морское с трубачом и морской капустой в томатном соусе» — измельченное Шинкованная или измельченная Кусочки произвольной формы Непрозрачные, с наличием белковых частиц Прозрачное над отстоем. Может быть легкое помутнение или «сетка» Однородный, без отделения водной части
Цвет: - мяса моллюска - бульона - масла - соуса, заливки	 Свойственный бланшированному мясу моллюска От светло-кремового до светло-серого Свойственный растительному маслу и компонентам, используемым для ароматизации: от светло-желтого до темно-желтого, от оранжевого до оранжево-красного Свойственный данному виду
Характеристика разделки	Раковина удалена. Нога моллюска отделена от роговой пластинки-крышечки, внутренностей, жабр, сифона, головы, мантии, черной пленки. Допускаются остатки мантии, черной пленки
Порядок укладывания: - мяса моллюска - овощей, морской капусты	 Насыпью с разравниванием Сверху мяса
Наличие посторонних примесей	Не допускается

5.3 Требования к сырью и материалам

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

- рапана живая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- трубач живой — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мясо рапаны и трубача охлажденное — ГОСТ 33286;
- мясо рапаны и трубача мороженое — ГОСТ 33286;
- капуста морская мороженая — ГОСТ 31583;
- капуста морская сушеная — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сахар — ГОСТ 33222;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129;
- масло соевое рафинированное — ГОСТ 31760;
- масло хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128;
- масло оливковое — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- паста томатная — ГОСТ 3343 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- перец черный — ГОСТ 29050;
- перец красный молотый — ГОСТ 29053;
- перец душистый — ГОСТ ISO 973;
- кориандр — ГОСТ 29055;
- корица — ГОСТ 29049, ГОСТ ISO 6539;
- гвоздика — ГОСТ ISO 2254;
- кардамон — ГОСТ 29052;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
- плоды перца стручкового горьких сортов высушенные — ГОСТ 14260;
- кислота уксусная пищевая Е260 — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота лимонная пищевая Е330 — ГОСТ 31726;
- морковь столовая свежая — ГОСТ 32284, ГОСТ 33540;
- морковь столовая сушеная — ГОСТ 32065;
- чеснок свежий — ГОСТ 33562;
- чеснок сушеный — ГОСТ 32065;
- лук репчатый свежий — ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный — ГОСТ 32065;
- порошок горчицы — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мука пшеничная — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- эфирные масла пряностей — ГОСТ 31791 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- древесное сырье (для копчения) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- коптильный ароматизатор — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Могут быть использованы:

- масло подсолнечное нерафинированное высшего сорта по ГОСТ 1129;
- масло арахисовое нерафинированное высшего сорта по ГОСТ 7981.

5.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1] — [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки — по [1], [5], ГОСТ 11771 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Дополнительно на этикетке или литографии наносят информацию о коптильном ароматизаторе (при использовании).

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по [5], ГОСТ 11771, ГОСТ 14192 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Упаковка

5.5.1 Консервы упаковывают по ГОСТ 11771 и выпускают в банках:

- металлических по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, вместимостью не более 353 $см^3$;
- стеклянных по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32130 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, вместимостью не более 300 $см^3$.

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

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

5.5.4 Упаковка и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям [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 консервов проводят в каждой партии.

6.3 Порядок и периодичность контроля физических, химических, микробиологических показателей, а также содержания токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, бенз(а)пирена, фикотоксинов, радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции в программе производственного контроля.

6.4 Контроль содержания диоксинов в консервах проводят в случаях обоснованного предположения о возможном их наличии в рыбном сырье.

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

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 8756.0;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- хрома для консервов в хромированных банках — по ГОСТ EN 13804, ГОСТ 31671;
- 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 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 27082, ГОСТ 27207;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 33824;
- хрома для консервов в хромированных банках — по ГОСТ EN 14083;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- бенз(а)пирена — по ГОСТ 31745;
- диоксинов — по ГОСТ 31792;
- ГМО — по ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571, ГОСТ 34150 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- фикотоксинов, нитрозаминов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Анализ на промышленную стерильность проводят по ГОСТ 30425.

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

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

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с [1], [2], правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта, при установленных изготовителем условиях хранения.

8.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

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

8.2 Хранение

8.2.1 Срок годности консервов устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8.2.2 Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов приведены в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав моллюсков

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

Таблица А.1

Название	
русское	латинское
Рапана	*Rapana venosa*
Трубач	Виды родов *Buccinum, Ancistrolepis, Clinopegma, Volutopsius, Pyrulofusus, Neptunea, Lussivolutopsius*

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов

Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % с даты изготовления, мес, не более:

- 18 — консервы из рапаны в масле, в том числе в ароматизированном масле;
- 12 — консервы других наименований.

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 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011	Технический регламент на масложировую продукцию
[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 664.951.7:639.27:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: консервы из рапаны и трубача, термины, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

БЗ 7—2018/111

Редактор *Н.А. Аргунова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 09.08.2018. Подписано в печать 16.08.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 123001 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru