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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
33804—
2016**

КОНСЕРВЫ ИЗ МИДИЙ НАТУРАЛЬНЫЕ И В МАСЛЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

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 Акционерным обществом «Научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт по развитию и эксплуатации флота» (АО «Гипрорыбфлот») и Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Южный научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ЮгНИРО»)

2 ВНЕСЕН Межгосударственным техническим комитетом МТК 299 «Консервы, пресервы из рыбы и нерыбных объектов, тара, методы контроля»

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 28 июня 2016 г. № 49)

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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 5 октября 2016 г. № 1313-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33804—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2018 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, 2016

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 3
4 Классификация 4
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 6
7 Методы контроля 7
8 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (справочное) Видовой состав мидий 8
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов 9
Библиография 10

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ ИЗ МИДИЙ НАТУРАЛЬНЫЕ И В МАСЛЕ

Технические условия

Canned mussels, natural and in oil. Specifications

Дата введения — 2018—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы из мидий натуральные и в масле (далее — консервы).

Видовой состав мидий приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 1128—75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129—2013 Масло подсолнечное. Технические условия

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

ГОСТ 3343—89** Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

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

ГОСТ 7636—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 7977—87*** Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 7981—68 Масло арахисовое. Технические условия

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

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

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

---

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

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54678—2011 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия».

*** В Российской Федерации в части требований к чесноку свежему, заготовляемому и поставляемому для потребления в свежем виде действует ГОСТ Р 55909—2013 «Чеснок свежий. Технические условия».

Издание официальное

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

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/TS 11133-1—2014 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Руководящие указания по приготовлению и производству питательных сред. Часть 1. Общие руководящие указания по обеспечению качества приготовления питательных сред в лаборатории

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

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 EN 14176—2015 Продукты пищевые. Определение домоевой кислоты в мидиях методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ EN 14526—2015 Продукты пищевые. Определение сакситоксина и DC-сакситоксина в мидиях. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии с применением предколоночной дериватизации методом пероксидного или периодатного окисления

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

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

ГОСТ 27569—87** Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. 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

---

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

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55909—2013 «Чеснок свежий. Технические условия».

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

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

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 31792—2012 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксинподобных 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 32005—2012 Мясо мидий варено-мороженое. Технические условия

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

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

ГОСТ 33283—2015 Мидии живые. Технические условия

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

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 30054, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **консервы из (мяса) мидий натуральные** (canned mussels natural): Консервы из мяса мидий, залитого мидийным бульоном или солевым раствором.

Примечания

1 При изготовлении натуральных консервов из живых и свежих мидий в качестве заливки используют мидийный бульон, а из варено-мороженых мидий — солевой раствор.

2 Мидийный бульон — жидкость, полученная при бланшировании мидий в створках, профильтрованная и упаренная.

3.2 **консервы из (мяса) мидий в масле** (canned mussels in oil): Консервы из мяса мидий, залитого растительным маслом, в том числе ароматизированным.

3.3 **консервы из (мяса) мидий копченых в масле** (canned smoked mussels in oil): Консервы из мяса мидий, копченого с применением дымового или бездымного способа копчения и залитого растительным маслом.

Примечание — Под бездымным копчением понимают обработку мяса мидий коптильным ароматизатором с последующим подсушиванием мяса.

3.4

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

Примечания

1 В терминологическую статью 3.4 включен эквивалент термина на английском языке.

2 Мясо извлекают из раковин мидий после их бланширования.

3 В мясе, полученном из живых мидий, прошедших очистку (выдерживание в воде), допускается оставление жабр (кроме дальневосточных мидий природных популяций), желудка, печени, кишечника.

3.5

биссус (byssus): Секрет биссусовой железы двустворчатого моллюска в виде пучка нитей, которыми моллюск прикрепляется к поверхности.

[ГОСТ 32005—2012, статья 3.1]

Примечание — В терминологическую статью 3.5 включен эквивалент термина на английском языке.

3.6

ароматизатор коптильный (*коптильный препарат)* (smoke flavor): Смесь веществ, выделенных из дымов, применяемых в традиционном копчении, путем фракционирования и очистки конденсатов дыма.

[ТР ТС 029/2012, статья 4]

4 Классификация

4.1 Ассортимент консервов, изготовляемый по настоящему стандарту:

- мидии в ароматизированном масле;
- мидии в масле;
- мидии копченые в масле;
- мидии натуральные.

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

5 Технические требования

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

5.2 Характеристики

5.2.1 Мясо мидий должно быть уложено в банки, залито мидийным бульоном, или солевым раствором, или растительным маслом (в том числе ароматизированным). При изготовлении консервов из копченых мидий мясо должно быть выкопчено, уложено в банки и залито растительным маслом.

Банки с продуктом должны быть герметично укупорены и стерилизованы.

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

5.2.3 По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %: - для консервов «Мидии натуральные» - для остального ассортимента	 1,0—1,5 1,0—2,0
Массовая доля минеральных примесей (песка, известковых образований «жемчуг»), %, не более	0,07

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Норма
Массовая доля составных частей, %: для консервов «Мидии натуральные» - мяса мидий - мидийного бульона или солевого раствора для остального ассортимента - мяса мидий - масла	 60,0—70,0 30,0—40,0 70,0—80,0 20,0—30,0

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Для консервов из копченых мидий — с запахом копчености, для консервов в ароматизированном масле — с легким запахом компонентов, используемых для ароматизации
Консистенция мяса мидий	Сочная, плотная. Допускается мягкая
Состояние: - мяса мидий - бульона или солевого раствора - масла Цвет: - мяса мидий - бульона - масла	 Целое. Допускается нарушение целостности мяса С наличием взвешенных белковых частиц Прозрачное над отстоем От светло-желтого до оранжевого, с оттенками коричневого, зеленого От светло-серого до серого Свойственный растительному маслу и компонентам, используемым для ароматизации: от светло-желтого до темно-желтого, от оранжевого до оранжево-красного
Характеристика разделки мяса мидий	Удалены биссус и жабры у дальневосточных мидий природных популяций. Допускается оставление жабр (кроме дальневосточных мидий природных популяций), желудка, печени, кишечника, остатков биссуса
Порядок укладывания мяса мидий	Насыпью
Наличие посторонних примесей	Не допускается

5.3 Требования к сырью

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

- мидии живые — ГОСТ 33283;
- мидии свежие — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мясо мидий варено-мороженое — ГОСТ 32005;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- 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;
- бульон мидийный — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- паста томатная — ГОСТ 3343;
- чеснок свежий — ГОСТ 7977, ГОСТ 27569, ГОСТ 33562;
- чеснок сушеный — ГОСТ 32065;
- перец красный молотый — ГОСТ 29053;
- коптильный ароматизатор — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использовать:

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

5.3.2 Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2], [3], техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Консервы маркируют в соответствии с [4], ГОСТ 11771 с указанием срока годности.

Дополнительно на этикетке или литографии наносят:

- надпись: «Изготовлено из мидий аквакультуры» — для консервов, изготовленных из мидий, являющихся объектом аквакультуры;
- информацию о коптильном ароматизаторе (при использовании);
- сведения о наличии компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО), превышающих норму, установленную нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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

Пример — Мидии черноморские в масле.

5.4.2 Транспортная маркировка — по [4], ГОСТ 11771, ГОСТ 14192.

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 единице транспортной упаковки 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 [5] 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 Периодичность контроля содержания токсичных элементов, бенз(а)пирена, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, фикотоксинов, микробиологических показателей проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции в программе производственного контроля.

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

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

6.3 Периодичность определения органолептических показателей, а также показателей «Массовая доля поваренной соли», «Массовая доля составных частей», «Массовая доля минеральных примесей», «Наличие посторонних примесей» и массы нетто консервов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

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

Подготовка проб для определения физических, химических и органолептических показателей — по ГОСТ 8756.0, токсичных элементов — по ГОСТ 26929, микробиологических показателей — по ГОСТ 26669.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ ISO 7218, ГОСТ ISO/TS 11133-1.

7.2 Методы контроля:

- физических, химических и органолептических показателей — по ГОСТ 7636 (пункт 11.8), ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 27207;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- хрома в консервах в хромированных банках — по ГОСТ EN 14083;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- диоксинов — по ГОСТ 31792;
- бенз(а)пирена — по ГОСТ 31745;
- фикотоксинов — по ГОСТ EN 14176, ГОСТ EN 14526, методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ГМО — по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- нитрозаминов — по методам, 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 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 Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях.

8.2.2 Срок годности и условия хранения консервов устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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

Приложение А
(справочное)

Видовой состав мидий

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

Таблица А.1

Товарное наименование мидий	Название мидий	
	русское	латинское
Семейство *Mytilidae* Род *Mytilus*		
Мидия черноморская	Мидия средиземноморско-черноморская (мидия средиземноморская)	*Mytilus galloprovincialis*
Мидия обыкновенная (мидия)	Мидия обыкновенная (мидия голубая, мидия съедобная)	*Mytilus edulis*
Мидия чилийская	Мидия чилийская	*Mytilus chilensis*
Мидия корейская	Мидия блестящая	*Mytilus coruscus*
Мидия тихоокеанская	Мидия тихоокеанская	*Mytilus trossulus*
Род *Crenomytilus*		
Мидия дальневосточная	Мидия Грея	*Crenomytilus grayanus*
Примечание — Допускается использовать мидии других видов, отнесенных к объектам прибрежного рыболовства, в том числе выращенные в хозяйствах аквакультуры.		

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:

12 — мидии копченые в масле;

18 — мидии в масле, мидии в ароматизированном масле;

24 — мидии натуральные.

Библиография

[1] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования по безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

[2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[3] ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»

[4] ТР ТС 022/2011 Технический регламент «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[5] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 664.951.7:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: консервы из мидий натуральные, мясо мидий, масло растительное

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

Сдано в набор 07.10.2016. Подписано в печать 13.10.2016. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68. Тираж 33 экз. Зак. 2522.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru