МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33285— 2015

ПРЕСЕРВЫ ИЗ МИДИЙ

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—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Южный научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ЮгНИРО»)

2 ВНЕСЕН 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 18 июня 2015 г. № 47)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 июля 2015 г. № 1008-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33285—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 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

© 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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЕСЕРВЫ ИЗ МИДИЙ

Технические условия

Mussel preserves. Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пресервы из мяса мидий в соусе и заливке (далее — пресервы).

Видовой состав мидий приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1129—2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1722—85 Свекла столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. 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 7218–2011 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. Метод 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

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

---

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

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

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

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 приготовленных 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 13908—68** Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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 27001—86 Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения консервантов

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

ГОСТ 27166—86*** Лук репчатый свежий реализуемый. Технические условия

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

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

ГОСТ 28805—90 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29047—91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия

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

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

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ ISO 29185—2014 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

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

---

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

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 55885—2013 (ЕЭК ООН FFV-28:2010) «Перец сладкий свежий. Технические условия»

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51783—2001 «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия».

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

ГОСТ 31262—2004 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 31266—2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

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

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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 31747—2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31760—2012 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31761—2012 Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия

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

ГОСТ 31895—2012 Сахар белый. Технические условия

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

ГОСТ 32005—2012 Мясо мидий варено-мороженое. Технические условия

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32097—2013 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия

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

ГОСТ 32285—2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ 32286—2013 (Unece STANDARD FFV—29:2013) Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

ГОСТ 32777—2014 Добавки пищевые. Натрия бензоат Е211. Технические условия

ГОСТ 32986—2014 Фрукты сушеные. Общие 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 **пресервы из (мяса) мидий** (preserves of mussel meat): Соленый продукт из бланшированного или обжаренного мяса мидий, массовая доля которого должна быть не менее 55 % массы нетто, с добавлением пищевых добавок, с добавлением пищевых компонентов или без них, залитый соусом или заливкой в плотно укупоренной потребительской упаковке, подлежащий хранению при температуре не выше 0 °С.

Примечание — В качестве заливки может использоваться растительное масло, маринад.

3.2

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

Примечания

1 В терминологическую статью 3.2 включен эквивалент термина на английском языке.

2 В мясе, полученном из живых мидий, прошедших очистку (выдерживание в воде), допускаются жабры, желудок, печень, кишечник. У дальневосточных мидий природных популяций удаление жабр обязательно.

3 Мясо извлекают из раковин после их предварительной тепловой обработки (бланширования).

3.3

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 3.3 включен эквивалент термина на английском языке.

4 Классификация

4.1 Ассортимент пресервов, изготовляемый по настоящему стандарту:
- мидии в ароматизированном масле;
- мидии в майонезно-горчичной заливке;
- мидии в майонезно-свекольном соусе;
- мидии в майонезном соусе «Жемчужина»;
- мидии в маринаде;
- мидии в пикантной заливке;
- мидии в томатном соусе «Огонек»;
- мидии с болгарским перцем в маринаде;
- мидии с луком в уксусно-масляной заливке;
- мидии со сливами в пряной заливке.

4.2 Допускается изготавливать пресервы 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 Пресервы 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 бланшированное или обжаренное, с добавлением пищевых добавок, с добавлением пищевых компонентов или без них должно быть уложено в банки, залито соусом, заливкой, маслом или маринадом.

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

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

5.2.3 При изготовлении пресервов используют пищевые добавки в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 По физическим и химическим показателям пресервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %	1,5—3,0
Массовая доля составных частей, %: в пресервах с добавлением овощей, фруктов: - мяса мидий, не менее - заливки или маринада, не более - овощей или фруктов, не более в остальных пресервах: - мяса мидий, не менее - соуса или заливки, или масла, или маринада, не более	 55,0 30,0 15,0 55,0 45,0
Общая кислотность (в пересчете на уксусную кислоту), кроме пресервов «Мидии в ароматизированном масле», %, не более	1,0
Массовая доля бензоата натрия, %, не более	0,1
Массовая доля минеральных примесей (песка, известковых образований «жемчуг»), %, не более	0,07

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный мясу мидий и внесенным пищевым компонентам, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный мясу мидий, с ароматом пряностей и внесенных пищевых компонентов, без постороннего запаха
Консистенция: - мяса мидий - овощей, фруктов	 От уплотненной до мягкой Мягкая или плотная
Состояние: - мяса мидий - овощей и фруктов	 Целое. Допускается нарушение целостности мяса Нарезаны кусочками, лук — кольцами или полукольцами
Цвет: - мяса мидий - соуса, заливки, маринада	 От желтого до оранжевого в средней части мидий, по краям мантии от серого до зеленоватого с оттенками коричневого, свойственными мясу мидий Свойственный пресервам данного вида
Характеристика разделки	Створки раковины, биссус удалены. Допускаются жабры, кроме дальневосточных мидий природных популяций, желудок, печень, кишечник, остатки биссуса
Наличие посторонних примесей	Не допускается

5.3 Требования к сырью

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

- мидии живые — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мидии-сырец (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;
- сахар — ГОСТ 21, ГОСТ 31895;
- масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129;
- масло соевое рафинированное — ГОСТ 31760;
- масло оливковое — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- майонез — ГОСТ 31761;
- чеснок свежий — ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- лук репчатый свежий — ГОСТ 1723, ГОСТ 27166;
- свекла столовая свежая — ГОСТ 1722, ГОСТ 32285;
- перец сладкий свежий — ГОСТ 13908;
- сливы свежие — ГОСТ 32286;
- сливы сушеные — ГОСТ 32986;
- лук репчатый сушеный — ГОСТ 32065;
- свекла столовая сушеная — ГОСТ 32065;
- чеснок сушеный — ГОСТ 32065;
- паста томатная, пюре томатное — ГОСТ 3343;
- перец душистый — ГОСТ 29045;
- перец черный — ГОСТ 29050;
- перец красный молотый — ГОСТ 29053;
- гвоздика — ГОСТ 29047;
- корица — ГОСТ 29049;
- кориандр — ГОСТ 29055;

- порошок горчицы — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота уксусная пищевая Е260 — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- уксус спиртовой пищевой — ГОСТ 32097;
- кислота лимонная пищевая Е330 — ГОСТ 908;
- натрия бензоат Е211 — ГОСТ 32777;
- углекислотные экстракты пряностей — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

5.4 Маркировка

5.4.1 Пресервы маркируют в соответствии с [3], ГОСТ 11771 с указанием срока годности.

Дополнительно на этикетке или литографии наносят:

- надпись: «Изготовлено из мидий аквакультуры» – для пресервов, изготовленных из мидий, являющихся объектом аквакультуры;
- сведения о наличии компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО).

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

Пример — Мидии черноморские в ароматизированном масле.

5.4.2 Транспортная маркировка — по [3], ГОСТ 11771, ГОСТ 14192.

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, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32130 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- полимерных по 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 [4] 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, одной вместимости и одной даты изготовления.

5.5.5 Упаковка и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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 содержания токсичных элементов, фикотоксинов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

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

6.3 Периодичность микробиологического контроля устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.4 Периодичность определения органолептических показателей, а также показателей «Массовая доля поваренной соли», «Массовая доля бензоата натрия», «Массовая доля составных частей», «Общая кислотность», «Массовая доля минеральных примесей», «Наличие посторонних примесей», массы нетто пресервов 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, микробиологи-ческих 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 27001, ГОСТ 27082, ГОСТ 27207;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628;
- диоксинов — по ГОСТ 31792;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ ISO 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747;
- фикотоксинов, ГМО — 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 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 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 Пресервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях.

8.2.2 Срок годности пресервов устанавливает изготовитель.

8.2.3 Рекомендуемый срок годности пресервов при температуре от минус 6 °С до минус 2 °С — не более 3 мес с даты изготовления.

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 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 промышленного и прибрежного рыболовства, в том числе выращенные в хозяйствах аквакультуры.		

Библиография

[1] ТР ТС 029/2012* Технический регламент Таможенного союза «Требования по безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 г. № 58

[2] ТР ТС 021/2011* Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880

[3] ТР ТС 022/2011* Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881

[4] ТР ТС 005/2011* Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769

* Действует на территории государств-членов Таможенного союза.

УДК 664.95:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: пресервы, мидии, термины, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.Н. Мигунова*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *А.С. Самарина*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,40. Тираж 41 экз. Зак. 3991.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru