МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33284— 2015

КОНСЕРВЫ ИЗ МИДИЙ В СОУСЕ И ЗАЛИВКЕ

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. № 1007-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33284—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

КОНСЕРВЫ ИЗ МИДИЙ В СОУСЕ И ЗАЛИВКЕ

Технические условия

Canned mussel in sauce and filling.Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

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

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 1128—75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129—2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 1724—85 Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. 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 7981—68 Масло арахисовое. Технические условия

ГОСТ 8756.0—70 Продукты пищевые консервированные. Отбор пробы 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 10444.7—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

---

* 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».

Издание официальное

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 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 14192—96 Маркировка грузов

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

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

ГОСТ 26574—85** Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

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 26808—86 Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ

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

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

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

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 29186—91 Пектин. 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 30363—2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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 52189—2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51783—2001 «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. 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 31463—2012 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 31464—2012 Смеси яичные жидкие и сухие пищевые. Общие технические условия

ГОСТ 31491—2012 Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 31583—2012 Капуста морская мороженая. Технические условия

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

ГОСТ 31654—2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

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

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 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

ГОСТ 32284—2013 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. 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** (canned mussel meat): Продукт из мяса мидий, массовая доля которого должна быть не менее 50 % массы нетто, с добавлением или без добавления пищевых компонентов, залитые соусом или заливкой в герметично укупоренной упаковке, подвергнутый стерилизации.

Примечание — Для консервов «Ассорти из мидий, морской капусты и овощей в томатном соусе» массовая доля мяса мидий должна быть не менее 25% массы нетто.

3.2 **консервы — солянка из (мяса) мидий** (canned solyanka of mussel meat): Консервы из мяса мидий, перемешанного с обжаренной или бланшированной капустой и другими растительными компонентами, залитые соусом.

3.3

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

Примечания

1 В терминологическую статью 3.3 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).

3.4

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 3.4 включен эквивалент термина на английском языке.

4 Классификация

4.1 Ассортимент консервов, изготовляемый по настоящему стандарту:
- ассорти из мидий, морской капусты и овощей в томатном соусе;
- мидии в бело-розовом соусе;
- мидии в оранжевом соусе;
- мидии в чилийском соусе;
- мидии с овощами в томатном соусе;
- мидии с овощами в уксусно-пряной заливке;
- солянка из мидий.

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 технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Термически обработанное мясо мидий, с добавлением или без добавления пищевых компонентов, должно быть уложено в банки, залито соусом или заливкой, герметично укупорено и стерилизовано.

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

При изготовлении консервов используют пищевые добавки в соответствии с требованиями [1] 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, %	1,0 — 2,0
Массовая доля составных частей, %: для консервов «Ассорти из мидий, морской капусты и овощей в томатном соусе» - мяса мидий, не менее - морской капусты, не более - соуса и овощей, не более для остального ассортимента - мяса мидий - соуса или - соуса или заливки и овощей	 25,0 25,0 50,0 50,0 — 60,0 40,0 — 50,0 40,0 — 50,0
Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту), %, не более	0,6
Массовая доля сухих веществ для консервов «Мидии с овощами в томатном соусе», «Мидии в бело-розовом соусе», «Солянка из мидий», %, не менее	25,0
Массовая доля минеральных примесей (песка, известковых образований «жемчуг»), %, не более	0,07

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 с ароматом пряностей и внесенных пищевых компонентов, без постороннего запаха
Консистенция: - мяса мидий - овощей, морской капусты	 Мягкая, сочная Мягкая или плотная
Состояние: - мяса мидий для консервов «Ассорти из мидий, морской капусты и овощей в томатном соусе», «Солянка из мидий» для остального ассортимента - соуса - овощей - морской капусты	 Целое или кусочками, или измельченное, перемешанное с пищевыми компонентами и томатным соусом Целое. Допускается нарушение целостности мяса Однородный, без расслоения. Допускается незначительное расслоение бело-розового соуса Кусочки различной формы Шинкованная или измельченная
Цвет: - мяса мидий - соуса	 От желтого до оранжевого в средней части мидий, по краям мантии от серого до зеленоватого с оттеками коричневого, свойственными мясу мидий Свойственный данному виду
Характеристика разделки	Удалены створки раковины, биссус. Допускаются жабры, кроме дальневосточных мидий природных популяций, желудок, печень, кишечник, остатки биссуса
Порядок укладывания: - мяса мидий - овощей - мяса мидий и пищевых компонентов для консервов «Ассорти из мидий, морской капусты и овощей в томатном соусе», «Солянка из мидий»	 Насыпью На дно или под крышку банки Плотно с разравниванием
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 — 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;
- 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;
- 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 хлопковое рафинированное — ГОСТ 1128;
- масло оливковое — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мука пшеничная — ГОСТ 31463, ГОСТ 31491;

- морковь столовая свежая — ГОСТ 1721, ГОСТ 32284;
- морковь столовая сушеная — ГОСТ 32065;
- лук репчатый свежий — ГОСТ 1723, ГОСТ 27166;
- лук репчатый сушеный — ГОСТ 32065;
- капуста белокочанная свежая — ГОСТ 1724;
- зелень петрушки свежая и соленая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень петрушки сушеная — ГОСТ 32065;
- паста томатная, пюре томатное — ГОСТ 3343;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
- перец душистый — ГОСТ 29045;
- перец черный — ГОСТ 29050;
- перец красный молотый — ГОСТ 29053;
- гвоздика — ГОСТ 29047;
- корица — ГОСТ 29049;
- 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;
- яйца куриные пищевые — ГОСТ 31654;
- смеси яичные жидкие и сухие пищевые — ГОСТ 31464;
- порошок яичный — ГОСТ 30363;
- пектин Е440 — ГОСТ 29186;
- экстракты черного перца, душистого перца, корицы, гвоздики, лаврового листа — 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;
- мука пшеничная хлебопекарная второго сорта по ГОСТ 26574.

5.3.2 Сырье, используемое для изготовления консервов, 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 Консервы маркируют в соответствии с [3], 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;
- сведения о наличии компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО).

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

Пример — Мидии черноморские в бело-розовом соусе.

5.4.2 Транспортная маркировка — по [3], 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 270 $см^3$;
- 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 [4] 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 содержания токсичных элементов, фикотоксинов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

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

6.3 Периодичность контроля микробиологических показателей консервов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля

6.4 Периодичность определения органолептических показателей, а также показателей «Массовая доля поваренной соли», «Массовая доля составных частей», «Общая кислотность», «Массовая доля сухих веществ», «Массовая доля минеральных примесей», «Наличие посторонних примесей», 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 26808, 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;
- фикотоксинов, ГМО — 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 консервов устанавливает изготовитель.

8.2.3 Рекомендуемый срок годности консервов при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % — не более 12 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 мидий 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 664.951.6:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: консервы, мидии, заливка, соус, термины, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.Н. Мигунова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная вёрстка *А.С. Самарина*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,40. Тираж 41 экз. Зак. 3992.

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