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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33283— 2015

МИДИИ ЖИВЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены 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 Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 29 мая 2015 г. № 77-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 июля 2015 г. № 902-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33283—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, 2015

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 2
4 Основные параметры и размеры 3
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 4
7 Методы контроля 5
8 Транспортирование и хранение 5
Приложение А (справочное) Видовой состав мидий 6
Библиография 7

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

МИДИИ ЖИВЫЕ

Технические условия

Live mussels. Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на живых мидий, предназначенных для пищевых целей. Видовой состав мидий приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ ISO 7218—2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7630—96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка

ГОСТ 7631—2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

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 12302—2013 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ ISO/TS 21872-1—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод обнаружения потенциально энтеропатогенных Vibrio spp. Часть 1. Обнаружение бактерий Vibrio parahaemoliticus и Vibrio cholerae

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

Издание официальное

ГОСТ 28560—90 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов *Proteus, Morganella, Providencia*

ГОСТ 28566—90 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков

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

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

ГОСТ 30726—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia coli*

ГОСТ 31339—2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб

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 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 32031—2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria Monocytogenes*

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 содержания стронция Sr-90 и цезия Cs-137

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 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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **живые мидии (**live mussels): Мидии, имеющие характерную реакцию створок раковин на механическое воздействие и хранящиеся в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность.

Примечание — Характерной реакцией мидий на механическое воздействие является закрытие моллюском створок раковин при постукивании по ним.

3.2 **неживые и поврежденные мидии** (dead and damaged mussels): Мидии, не имеющие характерной реакции створок при постукивании по ним, и мидии, повреждения у которых не совместимы с жизнедеятельностью моллюска (трещины, сколы створок).

3.3 **балянус (**balanus): Ракообразные рода *Balanus*.

Примечание — Ракообразные рода *Balanus с помощью известковых раковин, в которых они находятся, прикрепляются к створкам мидий.*

3.4 **распределительно-очистительный центр (**purification and distribution center): Установка с чистой морской водой, в которую помещают живых двустворчатых моллюсков на время их биологической очистки, с последующим сортированием и упаковыванием.

3.5 **чистая морская вода** (clean sea water): Морская вода, в том числе обеззараженная (очищенная), которая не содержит микроорганизмов, вредных и радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности пищевой рыбной продукции.

3.6 **объект аквакультуры** (object of aquaculture): Водный организм, разведение и (или) содержание, выращивание которого осуществляют в искусственно созданной среде обитания.

3.7 **лед водный** (water ice): Продукт, получаемый замораживанием чистой воды с использованием холодильного оборудования.

4 Основные параметры и размеры

4.1 Минимальную промысловую длину (промысловый размер) живых мидий устанавливают правила рыболовства.

4.2 Длина живых мидий, являющихся объектом аквакультуры, в соответствии с требованиями договора (контракта).

5 Технические требования

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

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям живые мидии должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Состояние мидий	Створки раковин целые, плотно закрыты или приоткрыты, при постукивании по ним должны закрываться. Допускается в партии наличие неживых и поврежденных мидий не более 5 % (по счету)
Внешний вид	Поверхность створок чистая, без ила и песка. Допускаются на поверхности створок незначительные остатки раковин балянуса
Запах	Свойственный живым мидиям, без постороннего запаха
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается

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

5.3 Требования к материалам

Материалы, используемые для транспортирования и хранения (содержания) живых мидий, должны соответствовать:

- вода морская чистая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лед водный — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Материалы, используемые для транспортирования и хранения (содержания) живых мидий, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркируют упаковку с живыми мидиями по ГОСТ 7630.

Маркировку наносят на этикетку или ярлык, прикрепляемые к каждому виду упаковки или передаваемые вместе с сопроводительными документами, или на лист-вкладыш.

Дополнительно указывают следующую информацию:

- название моллюска на латинском языке;
- номер партии;
- дату добычи с указанием часа, числа, месяца, года;
- надписи «Продукция аквакультуры», «Запрещается выпуск в природную среду» — для мидий, являющихся объектом аквакультуры;
- надпись «Мидии при реализации должны быть живыми».

Для мидий, которых транспортируют из распределительно-очистительного центра, дополнительно указывают дату упаковывания с указанием часа, числа, месяца, года и местоположение распределительно-очистительного центра.

На потребительской упаковке вместо массы нетто может быть указано количество мидий в штуках.

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

На транспортную упаковку наносят манипуляционные знаки по ГОСТ 14192 «Скоропортящийся груз», «Верх» (при необходимости).

5.4.3 Маркировка живых мидий должна соответствовать требованиям [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Упаковка

5.5.1 Живые мидии упаковывают по ГОСТ 7630:

- в ящики полимерные многооборотные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- термоконтейнеры из пенополистирола по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пакеты из полимерных пленок — по ГОСТ 12302;
- пачки из парафинированного или ламинированного с внутренней стороны картона — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- коробки из парафинированного или ламинированного с внутренней стороны картона — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лотки или подложки из полимерных материалов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с последующим обертыванием в пленку из полимерных материалов.

5.5.2 Полимерные многооборотные ящики должны иметь отверстия для стока воды.

5.5.3 В потребительскую упаковку, кроме пакетов, мидий укладывают плотными рядами любым выпуклым боком створки вниз; в транспортную упаковку и в пакеты из полимерных пленок — насыпью.

5.5.4 Упаковывание мидий в пакеты из полимерных пленок проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.5 Мидий в потребительской упаковке укладывают в полимерные многооборотные ящики. Полимерные многооборотные ящики должны быть закрыты крышками.

5.5.6 Для охлаждения мидий допускается в транспортную упаковку помещать лед, предварительно упакованный в пакеты из полимерных пленок, или другие охлаждающие средства (аккумуляторы холода).

5.5.7 Предельные отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества в упаковочной единице должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.5.8 В каждой упаковочной единице должны быть мидии одного наименования, одного вида потребительской упаковки и одной даты добычи (упаковывания).

5.5.9 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных материалов, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.10 Упаковка и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, радионуклидов, микробиологических и паразитологических показателей, фикотоксинов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.3 Периодичность определения органолептических показателей, а также количества продукции в упаковке устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

Подготовка проб для определения:

- органолептических показателей — по ГОСТ 7631;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669.

Отбор и подготовка проб для определения паразитологических показателей — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

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

7.2 Методы контроля:

- органолептических показателей — по ГОСТ 7631;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ ISO/TS 21872-1, ГОСТ 28560, ГОСТ 28566, ГОСТ ISO 29185, ГОСТ 30726, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746; ГОСТ 31747, ГОСТ 32031;
- диоксинов — по ГОСТ 31792;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.3 Содержание фикотоксинов и паразитологические показатели определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.4 Длину мидий определяют по ГОСТ 7631, массу нетто — по ГОСТ 31339.

7.5 Метод определения количества неживых и поврежденных мидий

7.5.1 Сущность метода

Метод основан на подсчете неживых и поврежденных мидий в выборке.

7.5.2 Проведение испытания

В выборке, отобранной в соответствии с ГОСТ 31339, подсчитывают количество мидий.

Каждый экземпляр мидий осматривают на соответствие показателю «Состояние мидий». Мидии, приоткрытые створки которых при постукивании не закрываются самостоятельно, а также мидии с наличием трещин, сколов у створок отсортировывают.

Подсчитывают количество отсортированных мидий.

7.5.3 Обработка результатов

Количество неживых и поврежденных мидий X, %, вычисляют по формуле

$$X = \frac{\kappa}{\kappa_i} \cdot 100, \quad (1)$$

где κ — количество отсортированных мидий, шт.;

κ_i — количество мидий в выборке, шт.

Вычисления проводят до первого десятичного знака с последующим округлением до целого числа.

Полученный результат распространяют на всю партию.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Условия транспортирования и хранения (содержания) живых мидий должны обеспечивать их жизнедеятельность и безопасность.

8.2 Транспортируют живые мидии всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к условиям их хранения (содержания).

8.3 Срок годности для живых мидий не устанавливают.

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 MytilidaeРод 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 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». Принят решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880*

[2] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки». Принят решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881*

[3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Принят решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769*

* Действует на территории государств — членов Таможенного союза.

УДК 639.42:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: мидии живые, термины, основные параметры и размеры, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 20.10.2015. Подписано в печать 27.10.2015. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,10. Тираж 39 экз. Зак. 3352.

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

gost.e-ecolog.ru