ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55948— 2014

ПРЕСЕРВЫ ИЗ ФИЛЕ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА В СОУСЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом «Научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт по развитию и эксплуатации флота» (ОАО «Гипрорыбфлот») и Федеральным государственным унитарным предприятием «Полярный научно-исследовательский институт морского рыбного хозяйства и океанографии им. Н.М. Книповича» (ФГУП «ПИНРО»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 299 «Консервы и пресервы из рыбы и нерыбных объектов, тара, методы контроля»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 февраля 2014 г. № 30-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в годовом (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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.ru)

© Стандартинформ, 2014

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРЕСЕРВЫ ИЗ ФИЛЕ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА В СОУСЕ

Технические условия

Preserves of scallop fillet in sauce. Specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пресервы, изготовленные из филе морского гребешка в соусе (далее — пресервы).

Видовой состав морских гребешков приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 166—89 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 1129—2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий, заготовляемый и поставляемый. 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 8756.0—70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.4—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения содержания минеральных примесей (песка)

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 10444.12—2013 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых. Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

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

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

Издание официальное

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—2003 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

ГОСТ 27082—89 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения общей кислотности

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

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 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

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 30314—2006 Филе морского гребешка мороженое. 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 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31694—2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

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 Staphylococcusaureus

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 31792—2012 Рыба, морские млекопитающие, 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 31903—2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

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 32097—2013 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия

ГОСТ Р 50380—2005 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Термины и определения

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51783—2001 Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной сети. Технические условия

ГОСТ Р 52101—2003 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52897—2007 Банки стеклянные для пищевых продуктов рыбной промышленности. Технические условия

ГОСТ Р 53601—2009 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ Р 54004—2010 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ Р 54378—2011 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения жизнеспособности личинок гельминтов

ГОСТ Р 54463—2011 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ Р 54470—2011 Тара стеклянная для консервной пищевой продукции. 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 заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 50380, ГОСТ 30054.

4 Классификация

4.1 Наименования и ассортиментные знаки пресервов указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование пресервов	Ассортиментный знак
Филе морского гребешка в горчичном соусе	625
Филе морского гребешка в укропном соусе	426

4.2 Допускается изготовлять другой ассортимент пресервов, соответствующий требованиям настоящего стандарта, при наличии ассортиментного знака и с использованием предусмотренных стандартом сырья.

5 Технические требования

5.1 Пресервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований, установленных [1].

5.2 Характеристики

5.2.1 Филе морского гребешка целое или нарезанное на части должно быть уложено в банки с добавлением соуса и с добавлением или без добавления консерванта, пищевых компонентов.

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

5.2.2 По физическим и химическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %, для пресервов: - в горчичном соусе - остальных	 1,0—3,0 0,8—2,0
Общая кислотность (в пересчете на уксусную кислоту), %	0,6—1,2
Массовая доля составных частей, %, не менее, для пресервов: с луком: - филе - соуса - лука без лука: - филе - соуса	 58,0 26,0 7,0 70,0 25,0
Массовая доля бензойнокислого натрия, %, не более*	0,1
Массовая доля минеральных примесей (песка) с размером песчинок не более 0,3 мм, %, не более**	0,01
* Для пресервов, изготовленных с консервантом. ** Определяют в спорных случаях.	

5.2.3 По органолептическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный филе морского гребешка, соусу, луку (при наличии), без постороннего привкуса
Запах	Свойственный филе морского гребешка, с ароматом пряностей, соуса, лука (при наличии), без постороннего запаха
Консистенция: - филе - лука	 Нежная, сочная Плотная или мягкая
Состояние: - филе - соуса	 Целое или нарезанное на части Свойственное данному виду
Цвет: - филе - соуса	 От белого до светло-серого и от розово-кремового до оранжевого с различными оттенками Свойственный данному виду

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика
Характеристика разделки	У морского гребешка удалены створки раковины, жабры, мантия, внутренности, в том числе икра или молоки. Допускается нарезание филе на части
Порядок укладывания	Филе целое или нарезанное на части уложено в банку ровными рядами. На дно банки, между рядами и сверху уложены лук (при использовании) и пряности
Наличие посторонних примесей	Не допускается

5.2.4 По содержанию токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, диоксинов, фикотоксинов, антибиотиков (для морских гребешков аквакультуры), консерванта, а также по микробиологическим и паразитологическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, установленным [1], [2] и нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.3 Требования к сырью

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

- гребешок морской живой;
- филе морского гребешка охлажденное;
- филе морского гребешка мороженое — ГОСТ 30314;
- филе морского гребешка мороженое-полуфабрикат;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ Р 51574;
- сахар-песок — ГОСТ 21, ГОСТ 31895;
- вода питьевая — ГОСТ Р 51232 и [6];
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;
- масло соевое рафинированное — ГОСТ 31760;
- масло оливковое рафинированное;
- масло эфирное укропное;
- уксус спиртовой пищевой — ГОСТ Р 52101, ГОСТ 32097;
- перец черный — ГОСТ 29050;
- перец душистый — ГОСТ 29045;
- гвоздика — ГОСТ 29047;
- корица — ГОСТ 29049;
- порошок горчичный;
- лук репчатый свежий — ГОСТ Р 51783, ГОСТ 1723;
- натрия бензоат (Е211) — [7].

5.3.2 Сырье, в том числе закупаемое по импорту, используемое для изготовления пресервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным [1], [2] и нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркируют пресервы в соответствии с требованиями [8], ГОСТ Р 51074, ГОСТ 11771.

Дополнительно на потребительской упаковке указывают:

- массу филе морского гребешка без жидкой части;
- номер партии;
- «Изготовлено из морского гребешка аквакультуры» — при использовании в качестве сырья морского гребешка, выращенного в контролируемых условиях;

5.4.2 Транспортная маркировка — по [8], ГОСТ 11771, ГОСТ 14192.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [3]—[5].

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [3]—[7].

5.5 Упаковка

5.5.1 Пресервы упаковывают по ГОСТ 11771 и выпускают в банках:

- металлических по ГОСТ 5981;
- стеклянных по ГОСТ Р 52897, ГОСТ Р 54470, ГОСТ 5717.2;
- полимерных;
- из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом (из ламистера).

5.5.2 Пределы допускаемых отрицательных и положительных отклонений массы нетто содержимого банки от номинального значения должны соответствовать требованиям ГОСТ 11771.

5.5.3 Пресервы упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ Р 54463.

5.5.4 В каждой единице транспортной упаковки должны быть пресервы одного наименования, одного биологического вида морского гребешка, в банках одного типа и одной вместимости, одной даты изготовления.

5.5.5 Упаковка и упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям [9] 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, полихлорированных бифенилов, антибиотиков (для морского гребешка аквакультуры), а также паразитологических показателей проводят с периодичностью, указанной в программе производственного контроля.

Контроль содержания диоксинов и ГМО в пресервах проводят в случаях обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

6.3 Периодичность микробиологического контроля пресервов устанавливает изготовитель продукции в соответствии с [10].

6.4 Периодичность определения показателя «Массовая доля бензойнокислого натрия» устанавливает изготовитель продукции в соответствии с [11].

6.5 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли», «Общая кислотность», «Массовая доля составных частей», «Масса филе морского гребешка без жидкой части» и «Наличие посторонних примесей», а также «Массы нетто» устанавливает изготовитель.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ Р 54004, ГОСТ 8756.0, ГОСТ 31904, [10], [12].

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26664;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669 и [10];
- фикотоксинов — по [13]—[15].

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ ISO 7218 и [10].

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 26664.

7.3 Определение внешнего вида тары, герметичности и состояния внутренней поверхности металлических банок — по ГОСТ 8756.18.

7.4 Определение физических и химических показателей:

- массовой доли поваренной соли — по ГОСТ 27207;
- общей кислотности — по ГОСТ 27082;
- массовой доли составных частей, массы нетто — по ГОСТ 26664;
- массовой доли бензойнокислого натрия — по ГОСТ 27001;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 8756.4.

Размер песчинок определяют с помощью штангенциркуля по ГОСТ 166.

7.5 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 31747;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 31746;
- сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185;
- сальмонелл — по ГОСТ 31659;
- плесеней и дрожжей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 28805.

7.6 Определение токсичных элементов:
- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [16];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, [17];
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [16];
- ртути — по ГОСТ 26927;
- олова — по ГОСТ 26935;
- хрома — по [18].

7.7 Определение фикотоксинов — по [13]—[15].

7.8 Определение полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983.

7.9 Определение диоксинов — по ГОСТ 31792.

7.10 Определение паразитологических показателей — по ГОСТ Р 54378, [19].

7.11 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р 53601, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903 и [20].

7.12 Определение компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов, — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [21].

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют пресервы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к условиям хранения.

8.1.2 Транспортируют пресервы в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

8.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

8.2 Хранение

8.2.1 Срок годности и условия хранения пресервов устанавливает изготовитель.

8.2.2 Рекомендуемый срок годности и условия хранения пресервов приведены в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав морских гребешков семейства PECTINIDAE (Морские гребешки)

А.1 Видовой состав морских гребешков приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Название морских гребешков	
русское	латинское
Бело-розовый	Chlamys rosealbus
Беринговоморский	Chlamys beringianus
Большой	Pecten maximus
Исландский	Chlamys islandicus
Магеллана	Pecten magellanicus
Приморский	Mizuhopecten yessoensis
Светлый	Chlamys albidus
Свифта	Swiftopecten Swifti
Святого Якова	Pecten jacobeus
Японский	Chlamys farreri nipponensis
Примечание — Допускается использовать другие виды морских гребешков, отнесенные к объектам промышленного и прибрежного рыболовства, в том числе выращенных в хозяйствах аквакультуры.	

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и срок годности пресервов

Б.1 Рекомендуемые условия хранения и срок годности пресервов приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование пресервов	Температурный режим хранения, °С	Массовая доля поваренной соли, %	Наличие консерванта (Е211)	Срок годности, не более
Филе морского гребешка в укропном соусе	От 0 до 5	0,8—2,0	—	15 сут
	От минус 8 до 0	0,8—2,0	—	30 сут
Филе морского гребешка в горчичном соусе	От минус 8 до 0	1,0—3,0	+	3 мес

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 — Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880

[2] ТР ТС 029/2012 — Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный решением Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 года № 58

[3] СанПиН 2.3.2.1078—2001 с дополнениями и изменениями — Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[4] СанПиН 3.2.1333—2003 — Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации

[5] СанПиН 2.3.2.1293—2003 — Гигиенические требования по применению пищевых добавок

[6] СанПиН 2.1.4.1074—2001 — Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения

[7] ФС—424 — Государственная фармакопея СССР (издание десятое). Натрия бензоат Е211

[8] ТР ТС 022/2011 — Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881

[9] ТР ТС 005/2011 — Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769

[10] 5319—91 — Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 и Министерством здравоохранения СССР 22.02.91

[11] МУ № 5175—90 — Порядок и периодичность контроля за содержанием чужеродных веществ в продуктах питания и продовольственном сырье учреждениями санитарно-эпидемиологической службы, утвержденные Министерством здравоохранения СССР 13.07.90

[12] МУ 3.2.1756—03 — Профилактика паразитарных болезней. Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями

[13] МР 01.015—07 — Экспресс-определение сакситоксина в моллюсках с помощью тест-системы «RIDASCREEN-FASTRSP (SAXITOXIN)» производства фирмы R-BIOPHARMAG, Германия

[14] МР 01.016—07 — Экспресс-определение окадаиковой кислоты в моллюсках с помощью тест-системы «DSP-CHECK» производства фирмы PARAPHARM-LABORATORIESCO, LTD, Япония

[15] МУК 4.1.2229—07 — Определение домоевой кислоты в морепродуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

[16] МУК 4.1.1501—03 — Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации цинка, кадмия, свинца и меди в пищевых продуктах и продовольственном сырье

[17] МУК 4.1.1506—03 — Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации мышьяка в рыбе, рыбных и других продуктах моря

[18] МУ 01-19-47—92 — Атомно-абсорбционные методы определения токсичных элементов в пищевых продуктах и пищевом сырье

[19] МУК 3.2.988—00 — Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки

[20] МУК 4.1.2158—07 — Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа

[21] МУК 4.2.2304—07 — Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения

УДК 664.95:006.354 ОКС 67.120.30 ОКП 92 7239

Ключевые слова: пресервы, филе, морской гребешок, соус, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *Ю.В. Демениной*

Сдано в набор 18.07.2014. Подписано в печать 21.08.2014. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,15. Тираж 62 экз. Зак. 3338.

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

gost.e-ecolog.ru