МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 20414— 2011

КАЛЬМАР И КАРАКАТИЦА МОРОЖЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

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 Межгосударственным техническим комитетом МТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка», Федеральным государственным унитарным предприятием «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «ВНИРО») и Федеральным государственным унитарным предприятием «Тихоокеанский научно-исследовательский рыбохозяйственный центр» (ФГУП «ТИНРО-Центр»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (ТК 300)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 12 мая 2011 г. № 39)

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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 5 июля 2013 г. № 284-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 20414—2011 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2014 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 20414—93

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, 2014

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 Технические требования 3
5 Правила приемки 5
6 Методы контроля 5
7 Транспортирование и хранение 6
Приложение А (справочное) Видовой состав продукции 7
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемые условия хранения и сроки годности продукции . . . 8
Библиография 9

МКС 67.120.30

Поправка к ГОСТ 20414—2011 Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 7 2019 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КАЛЬМАР И КАРАКАТИЦА МОРОЖЕНЫЕ

Технические условия

Frozen squid and cuttle. Specifications

Дата введения — 2014—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кальмара и каракатицу мороженые (далее — продукция), предназначенные для пищевых целей.

Видовой состав кальмара и каракатицы 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 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

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

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 9569—79 Бумага парафинированная. Технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ 12302—83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 12303—80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13356—84 Ящики деревянные для продукции рыбной промышленности. Технические условия

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. 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

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

Издание официальное

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

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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

ГОСТ 31659—2012*** Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31746—2013*4 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747—2013*5 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **глазирование:** Процесс образования защитного слоя льда на поверхности мороженой продукции при орошении или погружении ее в питьевую или чистую морскую воду.

3.2 **глубокое обезвоживание:** Потеря тканевого сока на поверхности мороженой продукции, проявляющаяся в потускнении участков поверхности, включая белые и (или) желтые пятна, проникших в толщу мышечной ткани и не удаляющихся соскабливанием без нарушения внешнего вида.

3.3 **вода морская чистая:** Морская вода, которая по микробиологическим нормам соответствует питьевой воде и не содержит посторонних примесей [1].

---

* Дополнительно на территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».

** Дополнительно на территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51301—99 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)».

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52814—2007»Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella».

*4 На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52815—2007 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus».

*5 На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52816—2007 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)».

4 Технические требования

4.1 Продукция должна быть изготовлена в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил.

4.2 Характеристики

4.2.1 По видам разделки продукцию подразделяют в соответствии 4.2.1.1—4.2.1.6.

Гигантский кальмар изготовляют только разделанным на тушку или филе в соответствии с 4.2.1.3 и 4.2.1.4.

4.2.1.1 Неразделанные — кальмар или каракатица в целом виде.

4.2.1.2 Потрошенные с головой и щупальцами — мантия разрезана, внутренности, глаза, клюв, хитиновая пластинка удалены, брюшная полость зачищена, кожный покров удален или оставлен.

Может быть оставлена хитиновая пластинка.

4.2.1.3 Тушка — мантия целая, внутренности, голова со щупальцами и хитиновая пластинка удалены, кожный покров удален или оставлен.

Могут быть оставлены остатки внутренностей и хитиновая пластинка.

4.2.1.4 Филе — мантия разрезана, внутренности, голова со щупальцами и хитиновая пластинка удалены, брюшная полость зачищена, кожный покров удален или оставлен.

Допускается:

- разрезать на куски филе гигантского кальмара;
- наличие хитиновой пластинки.

4.2.1.5 Щупальца с головой — продукция, получаемая при разделке кальмара и каракатицы на тушку и филе. Могут быть удалены глаза и клюв.

4.2.1.6 Другие виды разделки продукции и сортирование на размерные группы — по согласованию с приобретателем, в соответствии с контрактом или договором на поставку продукции.

4.2.2 Продукцию замораживают сухим искусственным способом блоками или поштучно, или в потребительской таре.

Температура в толще продукции при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18 °С.

4.2.3 Продукцию изготовляют в глазированном или неглазированном виде.

Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность продукции, и не должна отставать при легком постукивании.

Массовая доля глазури при выпуске продукции с предприятия-изготовителя должна быть от 2 % до 8 % по отношению к массе глазированной продукции.

Не глазируют продукцию:

- обернутую до замораживания в парафинированную бумагу по ГОСТ 9569;
- упакованную под вакуумом в пакеты из полимерных материалов по ГОСТ 12302;
- замороженную в пакетах из полимерных материалов, пленочных мешках-вкладышах по нормативному или техническому документу, пачках по ГОСТ 12303 или коробках из парафинированного с внутренней стороны картона или картона с полимерным покрытием;
- филе, тушку или щупальца с головой, изготовленные способом распиловки крупных глазированных мороженых блоков.

4.2.4 По органолептическим и физическим показателям продукция должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид замороженных кальмара и каракатицы: - блоками - поштучно	 Поверхность чистая. Целые с ровной поверхностью. Могут быть незначительные впадины на поверхности отдельных блоков. Поверхность чистая, без повреждений
Внешний вид (после размораживания)	Поверхность чистая, без повреждений. Могут быть: нарушения целостности мантии (порезы, проколы); нарушения кожного покрова — для продукции с кожицей; незначительное наличие кожного покрова — для продукции без кожицы

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Цвет (после размораживания): - продукции с кожицей - продукции без кожицы	 Свойственный данному виду От белого до розоватого
Разделка	В соответствии с 4.2.1
Консистенция: - после размораживания - после варки*	 От упругой до плотной От сочной до суховатой, плотная, но нежесткая
Запах (после размораживания)	Свойственный данному виду продукции без постороннего запаха
Вкус и запах (после варки)*	Свойственные данному виду продукции без посторонних привкуса и запаха. Может быть незначительный аммиачный запах у гигантского кальмара
Глубокое обезвоживание*, %, не более	10
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается
* Определяется в спорных случаях.	

4.2.5 По показателям безопасности продукция должна соответствовать требованиям [2], техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.6 Паразитологические показатели продукции должны соответствовать требованиям [2], техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые при изготовлении продукции, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов):

- кальмар-сырец;
- каракатица-сырец;
- кальмар охлажденный;
- каракатица охлажденная;
- вода питьевая по ГОСТ 2874.

4.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления продукции, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [2], техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

4.4.1 Потребительскую тару с продукцией маркируют в соответствии с [3] и ГОСТ 7630. Маркировка должна содержать один режим хранения и срок годности.

На потребительскую тару с продукцией дополнительно наносят надписи:

- «Глазирована чистой морской водой» — если продукция глазирована морской водой;
- «Масса нетто не включает массу глазури» — для глазированной продукции.

Могут быть нанесены другие идентификационные надписи, если они не противоречат законодательству государства.

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

4.5 Упаковка

4.5.1 Продукцию фасуют по ГОСТ 7630:

- в пакеты из полимерных материалов предельной массой продукта 2,5 кг по ГОСТ 12302 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пачки из картона и комбинированных материалов предельной массой продукта 2,5 кг по ГОСТ 12303 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- коробки из картона с парафинированной внутренней поверхностью или картона с полимерным покрытием предельной массой продукта 2,5 кг по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- термоусадочную пленку предельной массой продукта 1,0 кг по ГОСТ 25951 с применением подложек или без них или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- ящики из гофрированного картона предельной массой продукции 40,0 кг по ГОСТ 13511 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.2 Продукцию после распиловки крупных блоков упаковывают в потребительскую тару массой нетто не более 2,5 кг.

4.5.3 Продукцию в пакетах, пачках, коробках, термоусадочной пленке упаковывают в ящики из гофрированного картона или деревянные ящики предельной массой 30,0 кг по ГОСТ 13356.

4.5.4 Блоки продукции перед укладыванием в ящики упаковывают в пленочные мешки-вкладыши по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обертывают или перекладывают блоки пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354.

4.5.5 Картонные пачки, коробки с продукцией должны быть закрыты, пакеты — скреплены зажимами или термосварены.

4.5.6 Упаковывание продукции в пакеты из полимерных материалов и мешки-вкладыши пленочные проводят в соответствии с инструкцией, действующей на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.7 Пределы допускаемых отклонений содержимого нетто упаковочной единицы:

отрицательных — по ГОСТ 8.579;

положительных:

2 % — для продукции до 2,5 кг включ.;

1 % — для продукции св. 2,5 кг.

4.5.8 В каждой упаковочной единице должна быть продукция одного наименования, одного вида, одного вида разделки, одного вида потребительской тары, одного способа упаковки (под вакуумом или без вакуума) и одной даты изготовления.

4.5.9 Допускается использование других видов тары и упаковки, в том числе закупаемых по импорту или изготовленных из импортных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.5.10 Тара и упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту, должны быть чистыми, прочными, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с [4] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.11 Требования к упаковке и маркировке могут быть изменены в соответствии с требованиями договора (контракта) поставщика с внешнеэкономической организацией или иностранным покупателем.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

5.2 Контроль и периодичность содержания показателей безопасности (токсичные элементы, фикотоксины), микробиологических показателей, паразитологических показателей с учетом требований [2] устанавливает изготовитель.

5.3 Периодичность определения показателя «Наличие посторонних примесей» устанавливает изготовитель.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 26668, [1] и других нормативных документов.

Подготовка проб для определения органолептических и физических показателей — по ГОСТ 7631, токсичных элементов — по ГОСТ 26929, микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и [1], парази-

тологических показателей — соответствующих требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по [1].

6.2 Методы контроля:

- органолептических и физических показателей — по ГОСТ 7631;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747 и в соответствии с требованиями [1];
- фикотоксинов — соответствующих требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт;
- паразитологических показателей — по [2] или соответствующих требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют продукцию всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к температурному режиму их хранения.

Транспортируют продукцию в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности в соответствии с ГОСТ 15846.

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Рекомендуемые условия хранения и срок годности продукции, с даты изготовления, указаны в приложении Б.

7.2.2 Срок годности продукции с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав продукции

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

Таблица А.1

Наименование кальмара и каракатицы*	
русское	латинское
Кальмар Бартрама	Ommastrephes bartrami
Кальмар иллекс американский	Illex oxygonius
Кальмар иллекс аргентинский короткоперый	Illex argentinus
Кальмар иллекс североатлантический короткоперый	Illex coindetii
Кальмар командорский	Berryteuthis magister
Кальмар курильский	Onychoteuthis borealijaponicus
Кальмар коренастый (тодаропсис)	Todaropsis eblanae
Кальмар новозеландский	Nototodarus sloani
Кальмар перуанско-чилийский гигантский	Dosidicus gigas
Кальмар лолиго патагонский	Loligo patagonica
Кальмар лолиго северо-американский	Loligo pealei
Кальмар обыкновенный лолиго (обыкновенный длинноперый)	Loligo vulgaris
Кальмар северный	Boreoteuthis borealis
Северный кальмар — стрелка	Todarodes sagittatus
Южный кальмар — стрелка	Todarodes angolensis
Кальмар тихоокеанский	Todarodes pacificus
Японский кальмар — светлячок	Wataseania scintillans
Каракатица тихоокеанская	Rossia pacifica

* Допускается использовать другие виды кальмаров или каракатиц, разрешенных для использования на пищевые цели на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности продукции

Б.1 Рекомендуемые условия хранения и сроки годности продукции приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Вид обработки и способ упаковки продукции	Срок годности кальмара и каракатицы, мес, не более, при температуре			
	ниже минус 25 °С		от минус 25 °С до минус 18 °С	
	неразделанных	разделанных	неразделанных	разделанных
Глазированная	8 мес	12 мес	8 мес — для иллекса аргентинского и командорского кальмаров; 4 мес — для других видов продукции	10 мес — для иллекса аргентинского и командорского кальмаров; 6 мес — для других видов продукции
Неглазированная замороженная в таре с парафинированной внутренней поверхностью или с полимерным покрытием или упакованная в полиэтилен высокого давления	8 мес	12 мес	8 мес — для иллекса аргентинского и командорского кальмара; 4 мес — для других видов продукции	10 мес — для иллекса аргентинского и командорского кальмара; 6 мес — для других видов продукции
Неглазированная упакованная после замораживания в потребительскую тару или изготовленная способом распиловки с упаковкой в потребительскую тару	7 мес	11 мес	7 мес — для иллекса аргентинского и командорского кальмара; 3 мес — для других видов продукции	9 мес — для иллекса аргентинского и командорского кальмара; 5 мес — для других видов продукции
Примечание — Срок годности мороженых кальмара и каракатицы неглазированных, обернутых до замораживания в парафинированную бумагу, уменьшается на 20 % по сравнению со сроками годности глазированных кальмара и каракатицы в блоках.				

Библиография

[1] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных. Утверждена Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90*

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

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

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

* Действует в странах Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации.

** Действует на территории Таможенного союза.

УДК 639.2/.6:006.354 МКС 67.120.30 Н27

Ключевые слова: кальмар и каракатица мороженые, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 04.06.2014. Подписано в печать 20.06.2014. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,86.
Уч.-изд. л. 1,10. Тираж 101 экз. Зак. 2299.

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

gost.e-ecolog.ru