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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31583— 2012

КАПУСТА МОРСКАЯ МОРОЖЕНАЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2013

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

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 24 мая 2012 г. № 41)

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
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 октября 2012 г. № 601-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31583—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемом информационном указателе «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

© Стандартинформ, 2013

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 2
5 Правила приемки 4
6 Методы контроля 4
7 Транспортирование и хранение 5
Приложение А (справочное) Видовой состав водорослей семейства Ламинариевые 6
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемые сроки годности и условия хранения 7
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

КАПУСТА МОРСКАЯ МОРОЖЕНАЯ

Технические условия

Sea frozen kale. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на морскую мороженую капусту (далее — морская капуста), изготовленную из водорослей семейства Ламинариевые и предназначенную для пищевых целей.

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

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

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

ГОСТ 26185—84 Водоросли морские, травы морские и продукты их переработки. Методы анализа

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

---

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

Издание официальное

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 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 31412—2010 Водоросли, травы морские и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

ГОСТ 31413—2010 Водоросли, травы морские и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб

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

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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим выпускам информационного указателя 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 **ризоиды:** Часть водоросли, являющаяся органом прикрепления к субстрату.

3.2 **чистая вода:** Морская или пресная, в том числе обеззараженная (очищенная) вода, которая не содержит микроорганизмов, вредных, радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности рыбной продукции.

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 морскую капусту изготавливают в соответствии с 4.2.1.1—4.2.1.4.

4.2.1.1 Слоевище — целая водоросль с удаленными ризоидами и черешком.

4.2.1.2 Кусок — слоевище водоросли, разрезанное на поперечные части длиной не более длины блокформы, но не менее 10 см.

Допускается продольное разрезание утолщенной части слоевища.

4.2.1.3 Шинкованная — слоевище водоросли, нарезанное на полоски по ширине и (или) длине.

4.2.1.4 Другие виды разделки морской капусты — по согласованию с приобретателем, в соответствии с договором на поставку продукции.

4.2.2 Морскую капусту замораживают сухим искусственным способом в потребительской таре или блоками массой не более 12 кг.

Температура в толще морской капусты при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18 °С или не выше минус 25 °С в соответствии с установленным изготовителем режимом хранения.

4.2.3 По органолептическим, физическим и химическим показателям морская капуста должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика, норма
Внешний вид: - блока - морской капусты (после размораживания)	Целый. Поверхность ровная, чистая. Могут быть незначительные впадины на поверхности блока и снежный налет Поверхность чистая
Разделка	В соответствии с 4.2.1
Цвет	Свойственный данному виду морской капусты, от оливкового до темно-коричневого
Консистенция	Плотная, эластичная
Вкус и запах (после варки)*	Свойственные морской капусте без посторонних привкуса и запаха
Размер полосок шинкованной морской капусты: - длина, мм, не менее - ширина, мм, не более	 20 5
Порядок укладывания: - слоевища или куска - шинкованной морской капусты	 Ровными, плотными (без пустот) рядами Насыпью с разравниванием
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,1
* Определяется в спорных случаях.	

4.2.4 По показателям безопасности морская капуста должна соответствовать требованиям [1] 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 для изготовления морской капусты, должны соответствовать требованиям:

- капуста морская сырец — нормативных документов;
- вода питьевая — ГОСТ 2874;
- чистая вода — нормативных документов.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления морской капусты, по показателям безопасности должны соответствовать [1] или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

4.4.1 Потребительскую тару с морской капустой маркируют в соответствии с [2] и ГОСТ 7630 с указанием срока годности.

4.4.2 На потребительскую тару с морской капустой дополнительно наносят информацию о способе приготовления:

«Морскую капусту в мороженом виде или после размораживания на воздухе варить до готовности в кипящей питьевой воде с добавлением пищевой поваренной соли или без нее. Вареную морскую капусту использовать для приготовления салатов и других кулинарных изделий».

Маркировка должна содержать один режим хранения и срок годности.

4.4.3 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

4.5 Упаковка

4.5.1 Морскую капусту упаковывают по ГОСТ 7630 в:

- пакеты из полимерных материалов по нормативным документам под вакуумом или без вакуума, с применением подложек или без них, предельной массой продукта 1 кг;
- пачки из картона и комбинированных материалов по нормативным документам предельной массой морской капусты 1 кг;

- мешки-вкладыши из полимерных материалов по нормативным документам предельной массой морской капусты 12 кг.

4.5.2 Морскую капусту, предварительно упакованную в пакеты или мешки-вкладыши из полимерных материалов, пачки из картона и комбинированных материалов, упаковывают в:

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511 по нормативным документам предельной массой продукта 36 кг;
- мешки бумажные двухслойные или бумажные с внутренним полипропиленовым слоем по нормативным документам предельной массой продукта 24 кг.

4.5.3 Упаковывание продукции в пакеты из полимерных материалов и в мешки-вкладыши пленочные проводят в соответствии с требованиями [3] или санитарными правилами, нормами и гигиеническими нормативами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.4 Предельные отрицательные отклонения содержимого нетто в упаковочной единице — согласно требованиям ГОСТ 8.579.

Предельные положительные отклонения содержимого нетто в упаковочной единице, %:

2 — для продукции до 1 кг включ.;

1 — для продукции св. 1 кг.

4.5.5 В каждой упаковочной единице должна быть морская капуста одного вида, одного вида разделки, одного вида и вместимости потребительской тары, одного способа упаковывания (под вакуумом или без вакуума) и одной даты изготовления.

Допускается наличие в одной упаковочной единице нескольких видов морской капусты.

4.5.6 Допускается использование других видов тары и упаковки, в том числе закупаемых по импорту или изготовленных из импортных материалов, по показателям безопасности соответствующие [3] или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.7 Тара и упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления морской капусты, по показателям безопасности должны соответствовать [3] или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 31413.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов и периодичность их определения — в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции, согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Периодичность микробиологического контроля продукции устанавливает изготовитель продукции с учетом требований [4] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Периодичность определения показателей «Массовая доля минеральных примесей (песка)» и «Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)» устанавливает изготовитель.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31413, ГОСТ 26668, [4].

Подготовка проб для определения:

- органолептических и физических показателей — по ГОСТ 31413;
- химических показателей — по ГОСТ 26185;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669 и [4].

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление раствора, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов по [4].

6.2 Методы контроля:

- органолептических и физических показателей — по ГОСТ 31412;
- показателя «Массовая доля минеральных примесей (песка)» — по ГОСТ 26185;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262, ГОСТ 31266;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747 и [4].

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

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

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 сроки годности продукции указаны в приложении Б.

7.2.2 Срок годности продукции с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав водорослей семейства Ламинариевые*

А.1 Видовой состав водорослей семейства Ламинариевые приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование водоросли	
русское	латинское
Ламинария Бонгарда	Laminaria bongardiana
Ламинария Гурьяновой	Laminaria gurjanovae
Ламинария длинноногая	Laminaria longipes
Ламинария зубчатая	Laminaria dentigera
Ламинария пальчаторассеченная	Laminaria digitata
Ламинария йезоенская	Laminaria yezoensis
Ламинария клиноризоидная	Laminaria inclinatorhiza
Ламинария прижаторизоидная	Laminaria appressirhiza
Ламинария сахаристая	Laminaria saccharina
Ламинария узкая	Laminaria angustata
Ламинария японская	Laminaria japonica
Циматера японская	Cymathaere japonica
Циматера двухскладчатая	Cymathaere fibrosa
Циматера трехскладчатая	Cymathaere triplicata

* Допускается использование других видов водорослей семейства Ламинариевые, разрешенных для использования на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения

Рекомендуемые сроки годности мороженой морской капусты, с даты изготовления, мес, не более:
12 — при температуре хранения не выше минус 18 °С.
24 — при температуре хранения не выше минус 25 °С.

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

[4] 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*

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

УДК 664.955.2:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: морская мороженая капуста, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 30.07.2013. Подписано в печать 11.09.2013. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,80. Тираж 143 экз. Зак. 1004.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru