

**СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 34814-2021 Пресервы из филе морского гребешка в соусе.**

ГОСТ 34814-2021

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ**

**ПРЕСЕРВЫ ИЗ ФИЛЕ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА В СОУСЕ**

**Технические условия**

**Preserves of scallop fillet in sauce. Specifications**

МКС 67.120.30

Дата введения 2022-12-01

**Предисловие**

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены [ГОСТ 1.0](#) "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и [ГОСТ 1.2](#) "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены"

**Сведения о стандарте**

1 ПОДГОТОВЛЕН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением "Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии" (ФГБНУ "ВНИРО") и Полярным филиалом федерального государственного бюджетного научного учреждения "Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии" [Полярный филиал ФГБНУ "ВНИРО" ("ПИНРО" им.Н.М.Книповича)]

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 24 декабря 2021 г. N 146-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по <a href="#">МК (ИСО 3166) 004-97</a>	Код страны по <a href="#">МК (ИСО 3166) 004-97</a>	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	ЗАО "Национальный орган по стандартизации и метрологии" Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

([Поправка](#). ИУС N 9-2022).

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31 марта 2022 г. N 188-ст межгосударственный стандарт [ГОСТ 34814-2021](#) введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 декабря 2022 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения [ГОСТ Р 55948-2014](#)\*

\* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31 марта 2022 г. N 188-ст [ГОСТ Р 55948-2014](#) отменен с 1 декабря 2022 г.

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.*

*В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге "Межгосударственные стандарты"*

ВНЕСЕНА [поправка](#), опубликованная в ИУС N 9, 2022 год

Поправка внесена изготовителем базы данных

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пресервы 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 межгосударственные стандарты:

[ГОСТ 1129](#) Масло подсолнечное. Технические условия

[ГОСТ 1723](#) Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

[ГОСТ 2874](#) Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством\*

\* В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 51232-98](#) "Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества".

[ГОСТ 5717.1](#) Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

[ГОСТ 5717.2](#) Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

[ГОСТ 5981](#) Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

[ГОСТ 8756.0](#) Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

[ГОСТ 8756.4](#) Продукты пищевые консервированные. Метод определения содержания минеральных примесей (песка)

[ГОСТ 8756.18](#) Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки

[ГОСТ 8808](#) Масло кукурузное. Технические условия

[ГОСТ 10444.1](#) Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

[ГОСТ 10444.12](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

[ГОСТ 10444.15](#) Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

[ГОСТ 11771](#) Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

[ГОСТ 13830](#) Соль поваренная пищевая. Общие технические условия\*\*

\*\* В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 51574-2018](#) "Соль пищевая. Общие технические условия".

[ГОСТ 14192](#) Маркировка грузов

[ГОСТ 15846](#) Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

[ГОСТ 23285](#) Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

[ГОСТ 24597](#) Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

[ГОСТ 26663](#) Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

[ГОСТ 26664](#) Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

[ГОСТ 26669](#) Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

- [ГОСТ 26670](#) Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
- [ГОСТ 26927](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
- [ГОСТ 26929](#) Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
- [ГОСТ 26930](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
- [ГОСТ 26932](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
- [ГОСТ 26933](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
- [ГОСТ 26935](#) Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова
- [ГОСТ 27001](#) Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения консервантов
- [ГОСТ 27082](#) Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей. Методы определения общей кислотности
- [ГОСТ 27207](#) Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли
- [ГОСТ 28805](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотоолерантных дрожжей и плесневых грибов
- [ГОСТ 29050](#) Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
- [ГОСТ 29185](#) (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях
- [ГОСТ 30054](#) Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения
- [ГОСТ 30178](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
- [ГОСТ 30314](#) Филе морского гребешка мороженое. Технические условия
- [ГОСТ 30538](#) Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
- [ГОСТ 31628](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
- [ГОСТ 31659](#) (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*
- [ГОСТ 31744](#) (ISO 7937:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета колоний *Clostridium perfringens*
- [ГОСТ 31746](#) (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](#) (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
- [ГОСТ 31760](#) Масло соевое. Технические условия
- [ГОСТ 31791](#) Эфирные масла и цветочно-травянистое эфиромасличное сырье. Технические условия
- [ГОСТ 31792](#) Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксинподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом
- [ГОСТ 31904](#) Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний
- [ГОСТ 31983](#) Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов
- [ГОСТ 32031](#) Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria Monocytogenes*
- [ГОСТ 32097](#) Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия
- [ГОСТ 32130](#) Банки стеклянные для пищевых продуктов рыбной промышленности. Технические условия
- [ГОСТ 32161](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
- [ГОСТ 32163](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
- [ГОСТ 32164](#) Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137
- [ГОСТ 32777](#) Добавки пищевые. Натрия бензоат E211. Технические условия
- [ГОСТ 33222](#) Сахар белый. Технические условия
- [ГОСТ 33412](#) Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции
- [ГОСТ 33824](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
- [ГОСТ 33837](#) Упаковка полимерная для пищевой продукции. Общие технические условия
- [ГОСТ 34150](#) Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа
- [ГОСТ 34306](#) Лук репчатый свежий. Технические условия
- [ГОСТ 34427](#) Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии на основе эффекта Зеемана
- [ГОСТ 34449](#) Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки. Определение

массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения  
[ГОСТ 34462](#) Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма. Определение содержания неорганического мышьяка методом высокоэффективной жидкостной хроматографии - масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой  
[ГОСТ EN 13804](#) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Критерии эффективности методик выполнения измерений, общие положения и способы подготовки проб  
[ГОСТ EN 14083](#) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении  
[ГОСТ ISO 973](#) Пряности. Перец душистый [*Pimenta dioica*(L) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия  
[ГОСТ ISO 2254](#) Пряности. Гвоздика целая и молотая (порошкообразная). Технические условия  
[ГОСТ ISO 5492](#) Органолептический анализ. Словарь  
[ГОСТ ISO 6539](#) Пряности. Корица (*Cinnamomum zeylanicum* Blume). Технические условия  
[ГОСТ ISO 7218](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям  
[ГОСТ ISO 11133](#) Микробиология пищевых продуктов, кормов для животных и воды. Приготовление, производство, хранение и определение рабочих характеристик питательных сред  
[ГОСТ ISO/TS 17728](#) Микробиология пищевой цепи. Методы отбора проб пищевой продукции и кормов для микробиологического анализа

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов в сети Интернет на официальном сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации ([www.easc.by](http://www.easc.by)) или по указателям национальных стандартов, издаваемых в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 [1], [ГОСТ ISO 5492](#), [ГОСТ 30054](#), а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **филе морского гребешка** (scallop fillet): Мускул-замыкатель морского гребешка, отделенный от тела и раковины моллюска.

### 4 Классификация

4.1 По настоящему стандарту в зависимости от особенностей технологии изготовления выпускают пресервы следующего ассортимента:

- филе морского гребешка малосоленое с/без предварительным(ого) маринованием(я) в горчичном соусе;
- филе морского гребешка малосоленое с/без предварительным(ого) маринованием(я) в укропном соусе.

4.2 Допускается изготавливать другой ассортимент пресервов 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 Пресервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

#### 5.2 Характеристики

5.2.1 Филе морского гребешка целое или нарезанное на части, сырое или маринованное должно быть уложено в банки с добавлением или без добавления пищевых компонентов (включая пищевые добавки) и залито соусом.

Банки с продуктом должны быть плотно или герметично закупорены и не иметь подтечности.

5.2.2 По органолептическим показателям пресервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный филе морского гребешка, соусу и внесенным пищевым компонентам, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный филе морского гребешка, соусу с ароматом внесенных пищевых компонентов, без постороннего запаха
Консистенция:	
- филе	Мягкая, сочная
- лука	От мягкой до плотной
Состояние:	
- филе	Целое или нарезанное на части
- соуса	Свойственное данному виду
- лука	Нарезан кольцами или полукольцами
Цвет:	
- филе	От белого до светло-серого и от розово-кремового до оранжевого различных оттенков
- соуса	Свойственный данному виду
Характеристика разделки	Створки раковины, жабры, мантия, внутренности, в том числе икра или молоки, соединительная пленка удалены
Порядок укладывания:	
- филе	Ровными рядами.  Допускается:  - безрядовое укладывание с разравниванием по слоям;  - наличие в одной упаковочной единице целого и нарезанного на части филе
- лука (при использовании), пряностей	Произвольно, на дно и под крышку банки, между рядами или слоями филе
Наличие посторонних примесей	Не допускается

5.2.3 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	1,0-3,0
- в укропном соусе	0,8-2,0
Общая кислотность (в пересчете на уксусную кислоту) для пресервов с добавлением кислоты, %	0,6-1,2
Массовая доля составных частей, %, не менее, для пресервов:	
с луком:	
- филе	58,0
- соуса	26,0
- лука	7,0
без лука:	
- филе	70,0
- соуса	25,0
Массовая доля бензоата натрия в пересчете на бензойную кислоту, %, не более <sup>1)</sup>	0,2
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более <sup>2)</sup>	0,01
<sup>1)</sup> Для пресервов, изготовленных с консервантом. <sup>2)</sup> Определяют в спорных случаях.	

5.2.4 По показателям безопасности пресервы должны соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

### 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 - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- гребешок морской свежий - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- филе морского гребешка охлажденное - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- филе морского гребешка мороженое - [ГОСТ 30314](#);
- филе морского гребешка мороженое-полуфабрикат - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;



- соль поваренная пищевая - [ГОСТ 13830](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сахар белый - [ГОСТ 33222](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая - [ГОСТ 2874](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло подсолнечное рафинированное - [ГОСТ 1129](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло кукурузное рафинированное - [ГОСТ 8808](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло соевое рафинированное - [ГОСТ 31760](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло оливковое рафинированное - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло эфирное укропное - [ГОСТ 31791](#);
- кислота уксусная пищевая - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- уксусы спиртовые из пищевого сырья - [ГОСТ 32097](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- перец черный - [ГОСТ 29050](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- перец душистый - [ГОСТ ISO 973](#);
- гвоздика - [ГОСТ ISO 2254](#);
- корица - [ГОСТ ISO 6539](#);
- порошок горчичный - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лук репчатый свежий - [ГОСТ 1723](#), [ГОСТ 34306](#);
- натрия бензоат E211 - [ГОСТ 32777](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Сырье, используемое для изготовления пресервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1]-[4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

#### **5.4 Маркировка**

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки - в соответствии с [1], [5] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки - по [5], [ГОСТ 14192](#) или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

#### **5.5 Упаковка**

5.5.1 Пресервы упаковывают по [ГОСТ 11771](#) и выпускают в банках:

- металлических по [ГОСТ 5981](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- стеклянных по [ГОСТ 5717.1](#), [5717.2](#), [ГОСТ 32130](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- из полимерных материалов по [ГОСТ 33837](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом, по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Допускается использовать другие виды упаковки, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.3 Пределы допускаемых отрицательных и положительных отклонений массы нетто продукта в банке от номинального значения должны соответствовать требованиям [ГОСТ 11771](#).

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

5.5.5 Упаковка и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям [6] 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 органолептических показателей, массы нетто, правильности упаковывания и маркирования пресервов проводят в каждой партии.

6.3 Порядок и периодичность контроля физических, химических, микробиологических, паразитологических показателей, а также содержания токсичных элементов, фикотоксинов, нитрозаминов, радионуклидов, полихлорированных бифенилов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6.4 Контроль содержания диоксинов в пресервах проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

Контроль содержания ГМО проводят в случае использования в составе пресервов растительного сырья, имеющего генно-инженерно-модифицированные аналоги.

## 7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб - по [ГОСТ 8756.0](#), [ГОСТ ISO/TS 17728](#), [ГОСТ 31904](#), [ГОСТ 32164](#).

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических показателей - по [ГОСТ 8756.0](#);

- токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#);

- хрома для пресервов в хромированных банках - по [ГОСТ EN 13804](#);

- 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 11133](#).

7.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей - по [ГОСТ 8756.4](#), [ГОСТ 8756.18](#), [ГОСТ 26664](#), [ГОСТ 27001](#), [ГОСТ 27082](#), [ГОСТ 27207](#);

- микробиологических показателей - по [ГОСТ 10444.12](#), [ГОСТ 10444.15](#), [ГОСТ 28805](#), [ГОСТ 29185](#), [ГОСТ 31659](#), [ГОСТ 31744](#), [ГОСТ 31746](#), [ГОСТ 31747](#), [ГОСТ 32031](#);

- радионуклидов - по [ГОСТ 32161](#), [ГОСТ 32163](#);

- полихлорированных бифенилов - по [ГОСТ 31983](#);

- диоксинов - по [ГОСТ 31792](#), [ГОСТ 34449](#);

- токсичных элементов:

кадмия - по [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 33824](#);

мышьяка - по [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 31628](#), [ГОСТ 34462](#);

ртути - по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 33412](#), [ГОСТ 34427](#);

свинца - по [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 33824](#);

олова в пресервах в сборных жестяных банках - по [ГОСТ 26935](#), [ГОСТ 30538](#);

- хрома в пресервах в хромированных банках - по [ГОСТ EN 14083](#);

- ГМО - по [ГОСТ 34150](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Содержание нитрозаминов, фикотоксинов, определение паразитологических показателей - по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

## 8 Транспортирование и хранение

### 8.1 Транспортирование

8.1.1 Пресервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с [1], [2] и 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](#).

Допускается транспортирование пресервов без пакетирования.

8.1.3 Транспортирование пресервов, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с [ГОСТ 15846](#).

### 8.2 Хранение

8.2.1 Рекомендуемые условия хранения и сроки годности пресервов приведены в приложении Б.

8.2.2 Срок годности пресервов, отличающийся от указанного в приложении Б, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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
Виды рода Chlamys	
Хламисы	Chlamys rosealbus
	Chlamys beringianus
	Chlamys islandicus
	Chlamys albidus
	Chlamys ponticus
Японский	Chlamys farreri nipponensis
Вид рода Mizuhopecten	
Приморский	Mizuhopecten yessoensis
Вид рода Swiftopecten	
Свифта	Swiftopecten swifti
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 Рекомендуемый срок годности пресервов (с даты изготовления) приведен в таблице Б.1.  
 Таблица Б.1

Ассортимент пресервов	Температура хранения, °С	Наличие консерванта	Срок годности, не более
Филе морского гребешка малосоленое с/без предварительным(ого) маринованием(я) в укропном соусе	От минус 8 до 0	-	30 сут
	От 0 до 5	-	15 сут
Филе морского гребешка малосоленое с/без предварительным(ого) маринованием(я) в горчичном соусе	От минус 8 до 0	+	3 мес
Примечание - Знак "+" - наличие консерванта; знак "-" - отсутствие консерванта.			

Б.2 Пресервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при относительной влажности воздуха не более 75%.

## Библиография

- |     |   |   |
|-----|---|---|
| [1] | Технический регламент Евразийского экономического союза<br><a href="#">ТР ЕАЭС 040/2016</a> | О безопасности рыбы и рыбной продукции  |
| [2] | Технический регламент Таможенного союза<br><a href="#">ТР ТС 021/2011</a>                   | О безопасности пищевой продукции  |
| [3] | Технический регламент Таможенного союза<br><a href="#">ТР ТС 024/2011</a>                   | Технический регламент на масложировую продукцию   |
| [4] | Технический регламент Таможенного союза<br><a href="#">ТР ТС 029/2012</a>                   | Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| [5] | Технический регламент Таможенного союза<br><a href="#">ТР ТС 022/2011</a>                   | Пищевая продукция в части ее маркировки   |
| [6] | Технический регламент Таможенного союза<br><a href="#">ТР ТС 005/2011</a>                   | О безопасности упаковки   |

УДК 664.95:006.354

МКС 67.120.30

Ключевые слова: пресервы, филе морского гребешка, малосоленое, маринованное, соус, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Электронный текст документа  
подготовлен НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»  
и сверен по:  
официальное издание М.: Стандартиформ

**[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 34814-2021 Пресервы из филе морского гребешка в соусе.](#)**

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)