НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЩЕПРОМ»
(НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград РФ,
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3 (технологический отдел)
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43,
8 (475-45) 5-14-13, 8 (960) 665-44-41
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru,
сайты: www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru

СТОИМОСТЬ 18 900 РУБ	**ТИ к ГОСТ 33286-2015 МЯСО БРЮХОНОГИХ МОЛЛЮСКОВ ОХЛАЖДЕННОЕ И МОРОЖЕНОЕ**

Дата введения в действие – 01.01.2017. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясо брюхоногих моллюсков охлажденное и мороженое (далее - мясо моллюсков), предназначенное для пищевых целей.

Видовой состав моллюсков:

Ампулярия (*Ampullaria glauca*);

Морское ушко (виды рода *Haliotis*);

Рапана (*Rapana venosa*);

Трубач (виды родов *Buccinum, Ancistrolepis, Clinopegma, Volutopsius, Pyrulofusus, Neptunea, Lussivolutopsius*).

Примечание - Допускается использовать брюхоногие моллюски других видов, отнесенных к объектам промышленного и прибрежного рыболовства, в том числе выращенные в хозяйствах аквакультуры.

Видовой состав брюхоногих моллюсков приведен в таблице

Таблица

Название моллюска	
русское	латинское
Ампулярия	Ampullaria glauca
Морское ушко	Виды рода Haliotis
Рапана	Rapana venosa
Трубач	Виды родов Buccinum, Ancistrolepis, Clinopegma, Volutopsius, Pyrulofusus, Neptunea, Lussivolutopsius
Примечание - Допускается использовать брюхоногие моллюски других видов, отнесенных к объектам промышленного и прибрежного рыболовства, в том числе выращенные в хозяйствах аквакультуры.	

По органолептическим и физическим показателям мясо моллюсков должно соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид мяса моллюсков:	
- охлажденного	Поверхность чистая, без слизи.
- мороженого:	Блоки целые, плотные с ровной чистой поверхностью без значительных перепадов по высоте блока.
- в блоках	Допускаются незначительные впадины на поверхности блоков.
- россыпью	Мясо отделяется друг от друга, поверхность чистая.
- после размораживания	Поверхность чистая, без слизи
Разделка	Раковина, внутренности, жабры, мантия, голова, роговая пластинка-крышечка удалены, черная пленка зачищена. Допускаются: - роговая пластинка-крышечка у трубачей; - незначительные остатки черной пленки и мантии
Консистенция	Плотная, упругая
Запах	Свойственный мясу моллюска данного вида, без постороннего запаха
Вкус и запах (после варки)*	Свойственный мясу моллюска данного вида, без постороннего привкуса и запаха
Глубокое обезвоживание у мороженого мяса моллюсков*, %, не более	10,0
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается
* Определяют в спорных случаях.	

Рекомендуемый срок годности и условия хранения мяса брюхоногих моллюсков:

Наименование продукции	Температура хранения	Срок годности, не более
Мясо рапаны охлажденное	От минус 2°С до 0°С	2 сут с момента окончания технологического процесса
Мясо рапаны мороженое:	Не выше минус 18°С	
- глазированное	6 мес	
- неглазированное	5 мес	
Мясо ампулярии мороженое:	Не выше минус 18°С	
- глазированное	4 мес	
- неглазированное	3 мес	
Мясо трубача мороженое	Не выше минус 18 °С	10 мес

Примечание - Срок годности мяса моллюска мороженого устанавливают с даты изготовления.