

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(ISC)

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
30314—  
2006

---

# ФИЛЕ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА МОРОЖЕНОЕ

## Технические условия

Издание официальное

БЗ 1—2006/470



Москва  
Стандартинформ  
2007

## 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—97 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Порядок 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 № 29 от 24 июня 2006 г.)

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   |
| Армения   | AM                                 | Министерство торговли и экономического развития Республики Армения |
| Беларусь  | BY                                 | Госстандарт Республики Беларусь                                    |
| Грузия  | GE                                 | Грузстандарт   |
| Казахстан   | KZ                                 | Госстандарт Республики Казахстан                                   |
| Кыргызстан  | KG                                 | Кыргызстандарт   |
| Молдова   | MD                                 | Молдова-Стандарт   |
| Российская Федерация                                | RU                                 | Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии   |
| Таджикистан   | TJ                                 | Таджикстандарт   |
| Туркменистан  | TM                                 | Главгосслужба «Туркменстандартлары»                                |
| Узбекистан  | UZ                                 | Агентство «Узстандарт»   |
| Украина   | UA                                 | Госпотребстандарт Украины  |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 12 февраля 2007 г. № 11-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 30314—2006 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2008 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 30314—95

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в указателе «Национальные стандарты».*

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Национальные стандарты», а текст изменений — в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»*

© Стандартинформ, 2007

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

II

## ФИЛЕ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА МОРОЖЕНОЕ

## Технические условия

Frozen scallop fillet.  
Specifications

Дата введения — 2008—07—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на филе морского гребешка мороженое (далее — филе гребешка), предназначенное для реализации населению на пищевые цели, переработки на предприятиях-изготовителях и экспорта.

Видовой состав морского гребешка — в соответствии с приложением А.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие 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 7631—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний

ГОСТ 7636—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.2—94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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 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

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

Издание официальное

1

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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30518—97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519—97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

**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 информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (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 термины с соответствующими определениями:

3.1 **филе гребешка**: Мускул-замыкатель (передний и задний отделы) морского гребешка; створки раковины удалены.

3.2 **мускуленок**: Задний отдел мускула-замыкателя морского гребешка.

### 4 Технические требования

4.1 Филе гребешка должно быть изготовлено в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил и норм, утвержденных в установленном порядке.

#### 4.2 Характеристики

4.2.1 Филе гребешка — филе, полученное при разделке морского гребешка, у которого удалены створки раковины, жабры, мантия, внутренности, в том числе икра или молоки.

У филе должна быть удалена соединительная пленка.

Возможно изготовление филе гребешка с удалением мускуленка.

4.2.2 Филе гребешка замораживают сухим искусственным способом при температуре не выше минус 23 °С.

4.2.3 Филе гребешка замораживают россыпью или блоками. Масса блока должна быть не более 10 кг.

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

4.2.5 Филе гребешка изготавливают в глазированной форме.

Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность филе, замороженного россыпью, или блока и не должна отставать при легком постукивании.

Массовая доля глазури должна быть не менее 2 % по отношению к массе глазированной продукции.

Не глазируют:

- филе гребешка, замороженное в потребительской таре;

- филе гребешка, упакованное после замораживания под вакуумом в пакеты из полимерных материалов или пленочные мешки-вкладыши.

4.2.6 По органолептическим и химическим показателям филе гребешка должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя                 | Характеристика показателя  |
|---|--|
| Внешний вид:<br>- блока                 | Целый, плотный, правильной формы; поверхность чистая, ровная с незначительными впадинами                 |
| - филе россылью                         | Целое, отделенное друг от друга, поверхность чистая  |
| Филе после размораживания               | Целое, поверхность чистая. Допускается незначительная деформация у отдельных филе                        |
| Цвет                                    | От белого до бело-серого и от розово-кремового до оранжевого разных оттенков. Допускается темно-кремовый |
| Консистенция:<br>- после размораживания | Эластичная   |
| - после варки                           | От плотной до мягковатой   |
| Запах (после размораживания)            | Свойственный сырому мясу гребешка, без постороннего запаха   |
| Вкус и запах (после варки)              | Свойственные вареному мясу гребешка, без посторонних привкуса и запаха                                   |
| Разделка                                | В соответствии с 4.2.1   |
| Наличие посторонних примесей            | Не допускается   |
| Массовая доля песка, %, не более        | 0,05   |

4.2.7 По показателям безопасности филе гребешка должно соответствовать 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 филе гребешка, соответствуют требованиям:

- гребешок морской-сырец — нормативных и технических документов;
- вода питьевая — ГОСТ 2874.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления филе гребешка, по показателям безопасности должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

#### 4.4 Маркировка

4.4.1 Маркируют филе гребешка по ГОСТ 7630.

На потребительскую тару с филе гребешка, произведенного в хозяйствах аквакультуры, наносят дополнительную надпись: «Продукция аквакультуры».

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192.

#### 4.5 Упаковка

4.5.1 Филе гребешка упаковывают по ГОСТ 7630 в:

- пачки из картона и комбинированных материалов, коробки из картона, банки из полимерных материалов, пакеты из полимерных материалов с применением лотков или подложек или без них по нормативным документам предельной массой продукта 1,0 кг, с последующим упаковыванием в ящики из гофрированного картона по нормативным документам предельной массой продукта 30,0 кг;

- ящики из гофрированного картона по нормативным документам, с предварительным упаковыванием в пленочные мешки-вкладыши по нормативным документам под вакуумом или без вакуума, полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354, предельной массой продукта 30,0 кг.

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

4.5.3 В каждой упаковочной единице должно быть филе гребешка одной даты изготовления и одного вида потребительской тары.

4.5.4 Предельные отрицательные отклонения массы нетто продукции в единице тары — согласно требований ГОСТ 8.579.

Предельные положительные отклонения массы нетто продукции в единице тары, %:

- 2,0 — для продукции до 0,5 кг включ.;
- 1,0 — для продукции св. 0,5 до 1,0 кг включ.;
- 0,5 — для продукции св. 1,0 кг.

4.5.5 Допускается использовать тару и упаковку других видов, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами исполнительной власти в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

4.5.6 Тара и упаковочные материалы должны быть чистыми, прочными, без постороннего запаха, должны соответствовать санитарным требованиям и обеспечивать сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.6 Требования к показателям качества, 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 7631.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами и учреждениями Госсанэпидслужбы.

5.3 Периодичность микробиологического контроля филе гребешка устанавливает изготовитель продукции по согласованию с органами исполнительной власти в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора с учетом требований инструкции [1].

5.4 Периодичность определения показателей «Наличие посторонних примесей», «Массовая доля песка» устанавливает изготовитель.

5.5 Периодичность контроля по показателям паразитарной чистоты осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами исполнительной власти в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

## 6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668 и инструкции [1].

Подготовка проб для определения органолептических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для проведения микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и инструкции [1].

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

6.2 Методы контроля органолептических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636; токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538; микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, инструкции [1].

6.3 Содержание радионуклидов и наличие паразитов и паразитарных поражений определяют по методам, утвержденным органами исполнительной власти в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

## 7 Транспортирование и хранение

### 7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют филе гребешка всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре не выше минус 18 °С.

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

### 7.2 Хранение

7.2.1 Хранят филе гребешка при температуре не выше минус 18 °С с даты изготовления, мес, не более:

- глазированное с последующим упаковыванием без вакуума в пленочные мешки-вкладыши или пакеты из полимерных материалов; неглазированное, замороженное в потребительской таре или упакованное после замораживания в пленочные мешки-вкладыши или пакеты из полимерных материалов под вакуумом:

8 — исландского гребешка;

10 — остальных видов гребешка;

- глазированное с последующим упаковыванием в пленочные мешки-вкладыши или пакеты из полимерных материалов под вакуумом:

10 — исландского гребешка;

12 — остальных видов гребешка.

#### Приложение А (обязательное)

#### Видовой состав морских гребешков\*

Таблица А.1

| Наименование морских гребешков |                                    |
|--------------------------------|------------------------------------|
| русское                        | латинское                          |
| Беринговоморский               | <i>Chlamys behringianus</i>        |
| Бело-розовый                   | <i>Chlamys rosealbus</i>           |
| Исландский                     | <i>Chlamys islandica</i>           |
| Приморский                     | <i>Mizuhopecten yessoensis</i>     |
| Светлый                        | <i>Chlamys albidus</i>             |
| Свифта                         | <i>Swiftopecten Swifti</i>         |
| Японский                       | <i>Chlamys farreri nipponensis</i> |

\* В том числе морских гребешков, выращенных в аквакультуре.

## Библиография

- [1] 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

---

УДК 664.951.7.002.28:006.354

МКС 67.120.30

H28

ОКП 92 6503  
98 9650

Ключевые слова: филе морского гребешка мороженое, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

---

Редактор *Л.В. Коретникова*  
Технический редактор *В.Н. Прусакова*  
Корректор *Р.А. Ментова*  
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 27.02.2007. Подписано в печать 21.03.2007. Формат 60×84<sup>1</sup>/<sub>4</sub>. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,70. Тираж 344 экз. Зак. 218. С 3802.

---

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru  
Набрано во ФГУП «Стандартинформ» на ПЭВМ  
Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6