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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
20414—
2011

КАЛЬМАР И КАРАКАТИЦА МОРОЖЕННЫЕ
Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2014

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 № 39–2011 от 12.05.2011 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
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 05 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 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»

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

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**КАЛЬМАР И КАРАКАТИЦА МОРОЖЕННЫЕ****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

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

ГОСТ 20414–2011

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

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

* 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)».

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 31746–2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus***

ГОСТ 31747–2012 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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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].

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 изготавливают 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,

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

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

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

ГОСТ 20414–2011

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 изготавливают в глазированной или неглазированной 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 соответ-

ствовать 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 кожей; незначительное наличие кожного покрова – для продукции без кожи
Цвет (после размораживания): -продукции с кожей -продукции без кожи	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 не жесткая
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.	

ГОСТ 20414–2011

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

4.2.7 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.

ГОСТ 20414–2011

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], паразитологических 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];

- фикотоксидов – 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.

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

* 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.

Т а б л и ц а 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

ГОСТ 20414–2011

Окончание таблицы 2

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
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

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

Подписано в печать 30.04.2014. Формат 60x84¹/₈.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru