

# C O D E X A L I M E N T A R I U S

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и  
сельскохозяйственная  
организация  
Объединенных Наций



Всемирная  
организация  
здравоохранения

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## СТАНДАРТ НА ЖИВЫХ И СЫРЫХ ДВУСТВОРЧАТЫХ МОЛЛЮСКОВ CODEX STAN 292-2008

Принят в 2008 году. Внесены поправки в 2013 году. Пересматривался в 2014 и 2015 годах.

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на живых двустворчатых моллюсков и сырых двустворчатых моллюсков, очищенных и/или замороженных, и/или прошедших специальную обработку, в результате которой уменьшается или ограничивается содержание контролируемых организмов, сохраняя при этом органолептические качества живых двустворчатых моллюсков. Сырые двустворчатые моллюски поставляются в продажу в замороженном или охлажденном виде. Как живые, так и сырые двустворчатые моллюски предназначены для непосредственного употребления в пищу, либо для дальнейшей переработки. Настоящий стандарт не распространяется на морских гребешков, готовый продукт из которых представляет собой только мускул-замыкатель.

Часть I настоящего раздела отведена живым двустворчатым моллюскам, часть II – сырым двустворчатым моллюскам.

### **ЧАСТЬ I. ЖИВЫЕ ДВУСТВОРЧАТЫЕ МОЛЛЮСКИ**

#### 1.2. Описание

##### 1.2.1 *Определение продукта*

Живые двустворчатые моллюски – это организмы, остающиеся живыми непосредственно перед употреблением в пищу. Товарный вид продукта включает раковину.

##### 1.2.2 *Способ получения продукта*

Живых двустворчатых моллюсков вылавливают живыми в промысловых зонах, разрешенных для вылова моллюсков, предназначенных для непосредственного употребления человеком в пищу, либо разрешенных для вылова моллюсков, которые проходят перед непосредственным употреблением человеком в пищу подготовку разрешенными методами, например рафинированием или выдержкой. Рафинирование и выдержка должны проводиться под надлежащим контролем правомочного официального органа.

##### 1.2.3 *Товарный вид продукта*

Разрешается любой внешний вид продукта при условии, что продукт:

- соответствует всем требованиям настоящего стандарта; и
- надлежащим образом описан на этикетке во избежание введения покупателя в заблуждение.

Двустворчатые моллюски могут быть упакованы согласно весу, штучному количеству, количеству моллюсков определенного размера, объема или штук в упаковке.

#### 1.3. Основной состав и показатели качества

##### 1.3.1 *Двустворчатые моллюски*

Живые двустворчатые моллюски должны обладать органолептическими характеристиками, ассоциирующимися со свежестью, а также надлежащим образом реагировать на постукивание (а именно закрывать раковину, если по ней постучать) и быть свободными от посторонних примесей, как определено специалистами, занимающимися данными видами моллюсков.

##### 1.3.2 *Готовый продукт*

Живые двустворчатые моллюски соответствуют требованиям настоящего стандарта, когда партии, проверяемые в соответствии с Разделом 1.10, соответствуют требованиям, содержащимся в Разделе 1.9. Проверка живых двустворчатых моллюсков осуществляется методами, описанными в Разделе 1.8.

#### 1.4. Пищевые добавки

Применение пищевых добавок для живых двустворчатых моллюсков не допускается.

#### 1.5. Загрязняющие вещества

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимальных уровнях, предусмотренных в *Общем стандарте Кодекса на загрязняющие вещества и токсины в пищевых продуктах и животных кормах* (CODEX STAN 193-1995) и требованиям о максимально допустимых уровнях остаточных количеств пестицидов

и/или ветеринарных препаратов, утвержденным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

К съедобной части живых двустворчатых моллюсков (как к целому телу моллюска, так и к любой его части, предназначенной для употребления в пищу по отдельности) применяются следующие положения:

Название группы биотоксинов	Максимальное содержание на 1 кг тела моллюска
Группа сакситоксина (STX)	≤0.8 мг (2HCL) эквивалента сакситоксина
Группа окадаиковой кислоты (OA)	≤0.16 мг эквивалента окадаиковой кислоты
Группа домоевой кислоты (DA)	≤20 мг домоевой кислоты
Группа бреветоксина (BTX)	≤200 мышинных единиц или эквивалент
Группа азаспироксидов (AZP)	≤0.16 мг

## 1.6. Гигиена

При приготовлении и обработке продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется соблюдать положения соответствующих разделов *Общих принципов гигиены пищевых продуктов* (CAC/RCP 1–1969), *Норм и правил для рыбы и продуктов рыбного промысла* (CAC/RCP 52-2003) и других соответствующих документов Кодекса, таких как своды санитарно-гигиенических правил и норм и своды норм и правил.

Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, установленным в соответствии с *Принципами разработки и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов* (CAC/GL 21-1997).

Программы мониторинга зон выращивания моллюсков, независимо от типа используемых индикаторных бактерий, должны гарантировать, что живые двустворчатые моллюски, предназначенные для непосредственного употребления человеком в пищу, соответствуют требованиям о максимально допустимом содержании *E.coli*, как указано ниже, при проверке в соответствии с методом MPN, описанном в ISO 16649-3, или его эквивалентом.

При проведении анализа, включающего проверку 5 (пяти) образцов съедобных частей моллюска по 100 грамм каждый (всего тела моллюска или любой части, предназначенной в пищу по отдельности), ни в одном из образцов не должно содержаться больше 700 *E.coli* и не более чем в 1 (одном) из 5 (пяти) образцов может содержаться от 230 до 700 *E.coli*, или эквивалента, определенного правомочным официальным органом.

Микроорганизм = *Escherichia coli*      n=5    c=1    m=230    M=700      Класс 3,

где n = количество исследуемых образцов, c = максимально допустимое количество образцов, в которых превышено m, и M = максимально содержание *E.coli*, которое не должно быть превышено ни в одном из образцов.

Если продукт не соответствует микробиологическим критериям, должны быть предприняты меры, регламентированные компетентными органами. В качестве таких мер следует рассмотреть задержку партии, изъятие и дальнейшую переработку с целью устранения опасности, которую представляют загрязненные партии. Кроме того, должна быть проведена оценка состояния промысловой зоны и/или установлен контроль над промыслом.

## 1.7. Маркировка

В дополнение к положениям *Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов* (CODEX STAN 1-1985) применяются следующие специальные положения:

### 1.7.1 Наименование продукта

Наименование продукта должно быть указано на этикетке и содержать общепринятое или привычное название вида двустворчатого моллюска в соответствии с законом и традициями страны розничной торговли и таким образом, чтобы не вводить покупателя в заблуждение.

На этикетке рядом с наименованием продукта должно содержаться описание внешнего вида продукта, как описано в разделе 1.2.3. *Товарный вид продукта*, причем описание должно быть

составлено таким образом, чтобы в полной мере отражать сущность продукта и не вводить покупателя в заблуждение.

В дополнение к особой маркировке, указанной выше, на этикетке также могут быть указаны обычные или традиционные торговые названия разновидности моллюсков, при условии, что это не введет в заблуждение покупателя в стране, в которой будет продаваться продукт.

#### **1.7.2 Заявленный состав продукта**

Живые двустворчатые моллюски должны иметь маркировку с указанием их веса, количества в штуках, объема на упаковку или количества штук на единицу веса в зависимости от расфасовки продукта.

#### **1.7.3 Инструкции по хранению продукта**

На этикетке должны быть указаны условия хранения продукта и/или температура, при которой продукт сохранит свежесть/жизнеспособность во время транспортировки, хранения и продажи.

#### **1.7.4 Маркировка транспортной тары**

На этикетке транспортной тары с живыми двустворчатыми моллюсками должна содержаться следующая информация:

- i) Идентификация продукта с указанием общепринятого и/или специфического наименования, как установлено компетентными органами. Компетентными органами страны розничной продажи продукта утверждается, должно ли указываться на этикетке научное название продукта.
- ii) Информация, которая может потребоваться в случае проблемы, связанной с безопасностью продукта, включая идентификационные данные партии, которые могут быть представлены номером партии или датой и местом вылова, информацией о зоне вылова, прохождении рафинирования и выдержки при необходимости, а также информацией о месте отправки продукта.
- iii) Срок жизни или срок хранения.

Информация о минимальном сроке жизни может быть заменена предложением "Двустворчатые моллюски должны продаваться живыми".

### **1.8. Отбор проб, исследование и анализ**

#### **1.8.1 Отбор проб**

- i) Каждый образец должен содержать такое количество двустворчатых моллюсков, которое было бы достаточным для обеспечения репрезентативности результатов.
- ii) Анализу подвергается съедобная часть моллюска. Это, как правило, все его тело. Если отделение от раковины цельного тела моллюска для анализа невозможно или непрактично, то от тела моллюска отсекается его наиболее подверженная загрязнению часть (например, пищеварительная железа), а результаты исследования пересчитываются в переводе на всю съедобную часть. Результаты пересчета должны быть подтверждены соответствующими данными.

#### **1.8.2 Органолептическое и физическое исследование**

Образцы, отобранные для органолептического и физического исследования, должны оцениваться лицами, обученными данным видам исследования, и в соответствии с процедурами, описанными в разделах с 1.8.3 по 1.8.5 включительно, и *Руководстве по органолептическому исследованию рыбы и моллюсков в лаборатории* (CAC/GL 31-1999).

#### **1.8.3 Определение количества моллюсков в соответствии с весом или объемом**

Если количество моллюсков заявлено на этикетке, оно определяется путем деления общего количества моллюсков, содержащихся в таре либо в репрезентативной пробе, на их фактический вес или объем, с тем чтобы определить количество моллюсков на единицу веса или объема.

#### **1.8.4 Методы анализа содержания *Escherichia coli* в двустворчатых моллюсках**

Горизонтальный метод подсчета бета-глюкуронидаза-положительных *Escherichia coli* – часть 3

(ISO/TS 16649-3): метод наиболее вероятного числа с использованием 5-бром-4-хлор-3-индолил-бета-d-глюкуронида, или другие утвержденные методы в соответствии с протоколом, утвержденным в стандарте ISO 16140, или другим принятым на международном уровне протоколом аналогичного характера.

### 1.8.5 Определение биотоксинов

Метод должен выбираться исходя из возможности его практического применения, предпочтение должно отдаваться обычно используемым методам.

#### 1.8.5.1 Критерии для определения аналогов токсинов химическими методами

Методы должны отвечать численным критериям, перечисленным в таблице 1, и могут удовлетворять либо наименьшему применяемому диапазону, либо критериям предела определения (LOD) и предела количественного обнаружения (LOQ), приведенным в таблице 1.

**Таблица 1. Критерии для определения аналогов токсинов химическими методами**

Группа токсина	Токсин	Наименьший применяемый диапазон (мг/кг)	LOD (мг/кг)	LOQ (мг/кг)	Точность (RSD <sub>R</sub> )	Степень извлечения, %
Группа STX	Сакситоксин (STX)	0,05 – 0,2	0,01	0,02	≤44%	50 - 130%
	(NEO)	0,05 – 0,2	0,01	0,02	≤44%	50 - 130%
	(dcSTX)	0,05 – 0,2	0,01	0,02	≤44%	50 - 130%
	GTX1	0,05 – 0,2	0,01	0,02	≤44%	50 - 130%
	GTX2	0,1 – 0,5	0,03	0,06	≤38%	50 - 130%
	GTX3	0,1 – 0,5	0,03	0,06	≤38%	50 - 130%
	GTX4	0,05 – 0,2	0,01	0,02	≤44%	50 - 130%
	GTX5	0,1 – 0,5	0,03	0,06	≤38%	50 - 130%
	GTX6	0,1 – 0,5	0,03	0,06	≤38%	50 - 130%
	dcGTX2	0,1 – 0,5	0,03	0,06	≤38%	50 - 130%
	dcGTX3	0,1 – 0,5	0,03	0,06	≤38%	50 - 130%
	C1	0,1 – 0,5	0,03	0,06	≤38%	50 - 130%
	C2	0,1 – 0,5	0,03	0,06	≤38%	50 - 130%
	C3	0,5 – 1,5	0,1	0,2	≤32%	50 - 130%
C4	0,5 – 1,5	0,1	0,2	≤32%	50 - 130%	
Группа OA	OA	0,03 – 0,2	0,01	0,02	≤44%	60 - 115%
	DTX1	0,03 – 0,2	0,01	0,02	≤44%	60 - 115%
	DTX2	0,1 – 0,5	0,03	0,06	≤38%	60 - 115%
Домоевая кислота	DA	14 – 26	2	4	≤20%	80 - 110%
Группа AZA	AZA1	0,03 – 0,2	0,01	0,02	≤44%	40 - 120%
	AZA2	0,03 – 0,2	0,01	0,02	≤44%	40 - 120%
	AZA3	0,03 – 0,2	0,01	0,02	≤44%	40 - 120%

Общая токсичность подсчитывается как сумма молярностей обнаруженных аналогов, умноженных на соответствующие факторы эквивалентной токсичности (ТЭФ); должны использоваться утвержденные на международном уровне ТЭФ. Научные знания, лежащие в основе ТЭФ, развиваются. Утвержденные к настоящему времени ТЭФ можно найти на веб-сайте ФАО, и в будущем информацию по ТЭФ можно будет включить в данный стандарт.

Необходимо утверждать на международном уровне и использовать методы аналогов токсинов, которые могут учитываться в общей токсичности. Аналоги известных к настоящему времени токсинов для рассмотрения приведены в таблице 1.

В случаях обнаружения токсинов, не вошедших в таблицу 1, компетентные органы должны оценить долю этих аналогов в общей токсичности в ходе проведения дальнейших исследований.

#### 1.8.5.2 Биологические и функциональные методы определения токсинов паралитического действия в моллюсках

Положение	Метод
Токсины паралитического действия	АОАС 959.08
Токсины паралитического действия	АОАС 2011.27

## 1.9 Определение некачественного продукта

Образец, обладающий любым из перечисленных ниже свойств, считается некачественным.

### 1.9.1 Инородные тела

Присутствие в образце любых тел, происхождение которых не имеет отношения к двустворчатым моллюскам, которые не представляют угрозы здоровью человека и могут быть легко обнаружены без применения увеличивающих изображение инструментов, либо содержатся в количестве, легко определяемом любым методом, включая увеличение, свидетельствует о несоответствии образца надлежащей производственной и гигиенической практике.

### 1.9.2 Мертвый или поврежденный продукт

Присутствие мертвых или поврежденных моллюсков. Мертвый моллюск характеризуется отсутствием реакции на постукивание по раковине (при постукивании раковина моллюска закрывается). Поврежденным продуктом считается моллюск, степень повреждений которого не совместима с биологическим функционированием. Образец считается некачественным, если содержит более 5% мертвых или поврежденных моллюсков от их общего числа.

## 1.10 Приемка партии

Партия признается соответствующей требованиям настоящего стандарта, если:

- i) общее число некачественных экземпляров, описанных в Разделе 1.9, не превышает допустимое количество ("с") соответствующего выборочного плана, утвержденного *Общими руководящими принципами выборочного контроля* (CAC/GL 50-2004);
- ii) общее число образцов, не соответствующих заявленным параметрам, как определено в разделе 1.8.3, не превышает допустимое количество ("с") соответствующего выборочного плана, утвержденного *Общими руководящими принципами выборочного контроля* (CAC/GL 50-2004);
- iii) средняя масса нетто всех образцов не меньше заявленного веса, при условии, что ни в одной из упаковок не наблюдается неоправданно большого недостатка веса;
- iv) партия продукта соответствует требованиям по пищевым добавкам, загрязняющим веществам, гигиене и маркировке, указанным в Разделах 1.4, 1.5, 1.6 и 1.7.

## **ЧАСТЬ II. СЫРЫЕ ДВУСТВОРЧАТЫЕ МОЛЛЮСКИ**

## 2.2 Описание

### 2.2.1 Определение продукта

Сырые двустворчатые моллюски, обработанные для непосредственного употребления в пищу или для дальнейшей переработки, – это моллюски, которые были живыми непосредственно перед началом обработки, и условия вылова которых соответствуют положениям Раздела 1.2.2, относящимся к вылову, рафинированию и выдержке. Моллюски могут быть очищенными и/или замороженными, и/или прошедшими специальную обработку, в результате которой уменьшается или ограничивается содержание контролируемых организмов, сохраняя при этом органолептические качества живых двустворчатых моллюсков. Сырые двустворчатые моллюски поставляются в продажу в замороженном или охлажденном виде.

### 2.2.2 Определение процесса

Сырые двустворчатые моллюски проходят процедуру, описанную в Разделе 1.2.2 настоящего стандарта, прежде чем они могут быть подвергнуты обработке для непосредственного употребления в пищу или будут готовы к дальнейшей переработке.

Двустворчатые моллюски, прошедшие обработку, в результате которой уменьшается или ограничивается содержание контролируемых организмов, что позволяет продукту сохранить органолептические свойства живых двустворчатых моллюсков, – это моллюски, прошедшие

специальную обработку, которая гарантирует уменьшение или ограничивает количество контролируемых организмов, удовлетворяя требованиям официальных уполномоченных органов.

### 2.2.3 *Товарный вид продукта*

Разрешается любой внешний вид продукта при условии, что продукт:

- соответствует всем требованиям настоящего стандарта; и
- надлежащим образом описан на этикетке во избежание введения покупателя в заблуждение.

Двустворчатые моллюски могут быть упакованы согласно весу, штучному количеству, количеству штук определенного размера, объема или штук в упаковке.

## 2.3 **Основной состав и показатели качества**

### 2.3.1 *Сырые двустворчатые моллюски*

Качество сырых двустворчатых моллюсков должно быть таким, чтобы продукт был пригоден для употребления в пищу человеком.

### 2.3.2 *Ингредиенты*

Упаковочная среда и все другие ингредиенты должны быть пищевого качества и удовлетворять всем соответствующим стандартам Кодекса.

### 2.3.3 *Готовый продукт*

Сырые двустворчатые моллюски соответствуют всем требованиям данного стандарта, если партии, проверяемые согласно Разделу 2.10, соответствуют положениям Раздела 2.9. Методы проверки сырых двустворчатых моллюсков описаны в Разделе 2.8.

## 2.4 **Пищевые добавки**

Для сырых двустворчатых моллюсков допустимо применение только тех пищевых добавок, которые перечислены ниже:

- **Антиоксиданты**

Для охлажденных очищенных моллюсков допустимо применение любого из антиоксидантов, перечисленных в категории 09.1.2. (Свежие моллюски, ракообразные и иглокожие) *Общего стандарта Кодекса на пищевые добавки* (CODEX STAN 192-1995).

Для замороженных сырых моллюсков допустимо применение любого из антиоксидантов, перечисленных в категории 09.2.1 (Замороженная рыба, рыбное филе, рыбные продукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих) *Общего стандарта Кодекса на пищевые добавки* (CODEX STAN 192-1995).

## 2.5 **Загрязняющие вещества**

Содержание загрязняющих веществ в сырых двустворчатых моллюсках должно соответствовать требованиям Раздела 1.5.

## 2.6 **Гигиена**

Требования к гигиене сырых двустворчатых моллюсков должны соответствовать требованиям, описанным в Разделе 1.6.

## 2.7 **Маркировка**

В дополнение к положениям *Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов* (CODEX STAN 1-1985) применяются следующие специальные положения:

### 2.7.1 *Наименование продукта*

Наименование продукта должно быть указано на этикетке и содержать общепринятое или привычное название вида двустворчатого моллюска в соответствии с законом и традициями страны розничной торговли, и таким образом, чтобы не вводить покупателя в заблуждение.

На этикетке рядом с наименованием продукта должно содержаться описание внешнего вида продукта, как описано в Разделе 2.2.3 "Товарный вид продукта", причем описание должно быть составлено таким образом, чтобы в полной мере отражать сущность продукта и не вводить

покупателя в заблуждение.

В дополнение к особой маркировке, указанной выше, на этикетке также могут быть указаны обычные или традиционные торговые названия разновидности моллюсков, при условии, что это не введет в заблуждение покупателя в стране, в которой будет продаваться продукт.

#### **2.7.2 Заявленный состав продукта**

Сырые двустворчатые моллюски должны иметь маркировку с указанием их веса, количества в штуках, объема на упаковку или количества штук на единицу веса в зависимости от расфасовки продукта.

#### **2.7.3 Инструкции по хранению продукта**

На этикетке должны быть указаны условия хранения продукта и/или температура, при которой сохраняются безопасность и характеристики продукта во время транспортировки, хранения и продажи.

#### **2.7.4 Маркировка транспортной тары**

См. Раздел 1.7.4 "Маркировка транспортной тары".

Каждая упаковка, в которой содержатся двустворчатые моллюски, предварительно прошедшие специальную обработку, в результате которой уменьшается или ограничивается содержание в них контролируемых организмов, должны иметь отметку, подтверждающую, что все моллюски в данной упаковке обработаны методом, уменьшающим содержание контролируемых организмов до уровней, установленных официальными уполномоченными органами.

Заявления о безопасности двустворчатых моллюсков, которые прошли специальную обработку, уменьшающую или ограничивающую содержание контролируемых организмов, должны указывать конкретные контролируемые микроорганизмы, количество которых было уменьшено или ограничено, как описано в *Нормах и правилах для рыбы и продуктов рыбного промысла (CAC/RCP 52-2003)*.

### **2.8. Отбор проб, исследование и анализ**

#### **2.8.1 Отбор проб**

Отбор образцов из партий для определения массы нетто должен осуществляться согласно соответствующему плану отбора, отвечающему критериям, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

#### **2.8.2 Органолептическое и физическое исследование**

Образцы, отобранные для органолептического и физического исследования, должны оцениваться лицами, обученными данным видам исследования, и в соответствии с процедурами, описанными в Разделах с 2.8.3 по 2.8.7 включительно, и *Руководстве по органолептическому исследованию рыбы и моллюсков в лаборатории (CAC/GL 31-1999)*.

#### **2.8.3 Определение массы нетто и массы без жидкости**

Масса нетто и масса без жидкости всех образцов определяется процедурами, описанными или упомянутыми в Разделах с 2.8.3.1 по 2.8.3.5 включительно.

##### **2.8.3.1 Определение массы нетто**

- i) взвесить закрытую тару;
- ii) вскрыть тару и удалить содержимое;
- iii) взвесить пустую тару (включая крышку) после удаления остатков влаги и прилипшего мяса моллюсков;
- iv) вычесть вес пустой тары из общего веса закрытой тары;
- v) полученная величина будет общей массой нетто.

##### **2.8.3.2 Определение массы нетто замороженных продуктов, не покрытых льдом**

Масса нетто (не считая упаковочного материала) каждого образца, представляющего партию, должен определяться в замороженном виде.

##### **2.8.3.3 Определение массы нетто замороженных продуктов, покрытых льдом**

Официальный метод AOAC 963.18, Масса нетто замороженных морепродуктов.

Официальный метод АОАС 963.26 должен использоваться для определения массы нетто продукта, замороженного с добавлением воды в замороженный в блоках продукт.

#### **2.8.3.4 Определение массы без жидкости**

В случае с очищенными двустворчатыми моллюсками масса без жидкости определяется по официальному методу АОАС 953.11.

#### **2.8.4 Определение количества моллюсков в соответствии с весом или объемом**

Если количество моллюсков заявлено на этикетке, оно определяется путем деления общего количества моллюсков, содержащихся в таре либо в репрезентативной пробе, на их фактический вес или объем, с тем чтобы определить количество моллюсков на единицу веса или объема.

#### **2.8.5 Подготовка проб**

##### **2.8.5.1 Оттаивание**

Для замороженных продуктов процедура оттаивания заключается в том, что образец помещается в полиэтиленовый пакет и размораживается при комнатной температуре (не выше 35°C). Полное оттаивание определяется периодическим легким нажатием на пакет таким образом, чтобы случайно не повредить текстуру двустворчатых моллюсков. Продукт оттаял полностью, если в пакете не прощупывается твердая корка или кристаллы льда.

#### **2.8.6 Методы анализа содержания *Escherichia coli***

См. Раздел 1.8.4 "Методы анализа содержания *Escherichia coli*".

#### **2.8.7 Определение биотоксинов**

См. раздел 1.8.5 "Определение содержания биотоксинов".

### **2.9 Определение некачественного продукта**

Образец, обладающий любым из перечисленных ниже свойств, считается некачественным.

#### **2.9.1 Глубокая дегидратация (для замороженных продуктов)**

Потеря более 10% веса двустворчатых моллюсков в образце или участок, занимающий более 10% поверхности замороженного блока, демонстрирующий избыточную потерю влаги, отчетливо проявляющуюся в белом или нехарактерном цвете, перекрывающем цвет тела моллюсков, и проникающем в толщу блока, который не поддается соскабливанию ножом или другим острым инструментом без значительного повреждения внешнего вида двустворчатых моллюсков.

#### **2.9.2 Инородные тела**

Присутствие в образце любых тел, происхождение которых не имеет отношения к двустворчатым моллюскам, которые не представляют угрозы здоровью человека и могут быть легко обнаружены без применения увеличивающих изображение инструментов, либо содержатся в количестве, определяемом любым методом, включая увеличение, свидетельствует о несоответствии образца надлежащей производственной и гигиенической практике.

#### **2.9.3 Запах/вкус**

Устойчивый и отчетливый неприятный вкус или запах, свидетельствующий о порче или прогорклости.

#### **2.9.4 Текстура**

Нарушение целостности текстуры тела моллюска, свидетельствующее о порче, характеризующейся кашеобразной или пастообразной консистенцией.

### **2.10 Приемка партии**

Партия признается соответствующей требованиям настоящего стандарта, если:

- i) общее число некачественных экземпляров, описанных в Разделе 1.9, не превышает допустимое количество ("с") соответствующего выборочного плана, утвержденного *Общими руководящими принципами выборочного контроля* (CAC/GL 50-2004);
- ii) общее число образцов, не соответствующих заявленным параметрам, как

определено в разделе 2.2.3, не превышает допустимое количество ("с") соответствующего выборочного плана, утвержденного *Общими руководящими принципами выборочного контроля* (САС/GL 50-2004);

- iii) средняя масса нетто всех образцов не меньше заявленного веса, при условии, что ни в одной из упаковок не наблюдается неоправданно большого недостатка веса;
- iv) партия соответствует требованиям по пищевым добавкам, загрязняющим веществам, гигиене и маркировке, указанным в Разделах 2.4, 2.5, 2.6 и 2.7.