**ГОСТ Р 53850-2010 Кальмар сушеный. Технические условия**

ГОСТ Р 53850-2010  
  
Группа Н28

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
  
  
КАЛЬМАР СУШЕНЫЙ  
  
Технические условия  
  
Dried squid. Specifications

ОКС 67.120.30  
ОКП 92 6552

Дата введения 2011-07-01

Предисловие

     Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании", а правила применения национальных стандартов Российской Федерации - ГОСТ Р 1.0-2004 "Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения"  
       
     **Сведения о стандарте**

     1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным унитарным предприятием "Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии" (ФГУП "ВНИРО"), Федеральным государственным унитарным предприятием "Тихоокеанский научно-исследовательский рыбохозяйственный центр" (ФГУП "ТИНРО-Центр")

     2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 300 "Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка"

     3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 июля 2010 г. N 196-ст

     4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ  
       
       
     *Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячно издаваемых информационных указателях "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты". Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет*  
     

**1 Область применения**

     1 Область применения

     Настоящий стандарт распространяется на сушеного кальмара, предназначенного на пищевые цели.  
       
     Видовой состав кальмаров приведен в приложении А.  
     

**2 Нормативные ссылки**

     2 Нормативные ссылки

     В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:  
       
     ГОСТ Р ИСО 7218-2008 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям  
       
     ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования  
       
     ГОСТ Р 51232-98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества  
       
     ГОСТ Р 51289-99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия  
       
     ГОСТ Р 51301-99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)  
       
     ГОСТ Р 51495-99 Кальмар мороженый. Технические условия  
       
     ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия  
       
     ГОСТ Р 51766-2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка  
       
     ГОСТ Р 51962-2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка  
       
     ГОСТ Р 52465-2005 Масло подсолнечное. Технические условия  
       
     ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella  
       
     ГОСТ Р 52816-2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)  
       
     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 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 7636-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа  
       
     ГОСТ 7825-96\* Масло соевое. Технические условия  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
     \* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 53510-2009, здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.  
       
     ГОСТ 8808-2000 Масло кукурузное. Технические условия  
       
     ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов  
       
     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 13511-2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия  
       
     ГОСТ 13516-86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. 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 20414-93 Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия  
       
     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 28805-90 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов  
       
     ГОСТ 29185-91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий  
       
     ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов  
       
     ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом  
       
     ГОСТ 31339-2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб  
       
     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 Технические требования**

     3 Технические требования

     3.1 Сушеный кальмар должен быть изготовлен в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

**3.2 Характеристики**

     3.2.1 Сушеный кальмар изготовляют из предварительно разделанного и посоленного кальмара способом сушки с обжариванием с добавлением глутамата натрия или без него. Филе тихоокеанского и командорского кальмаров допускается изготовлять без обжаривания.

     3.2.2 Сушеный кальмар по видам разделки изготовляют в соответствии 3.2.2.1-3.2.2.5.

     3.2.2.1 Филе - кальмар с разрезанной мантией, удаленными внутренностями, хитиновой пластинкой, головой со щупальцами и кожным покровом, зачищенной брюшной полостью.

     3.2.2.2 Соломка - филе кальмара, нарезанное на полоски или разделенное на волокна.

     3.2.2.3 Щупальца - конечности кальмара с головой или без головы, с удаленными кожным покровом, клювом и глазами, отдельные или сочлененные из нескольких щупалец.  
       
     Щупальца кальмара могут быть в целом виде (неразделенные).

     3.2.2.4 Крупка - мелкие кусочки, образующиеся при нарезании филе кальмара на полоски (соломку).

     3.2.2.5 Другие виды разделки сушеного кальмара - по согласованию с потребителем продукции и договором на поставку.

     3.2.3 По качеству филе и шинкованный кальмар подразделяют на высший и первый сорта.  
       
     Щупальца и крупку кальмара по сортам не подразделяют.

     3.2.4 По органолептическим показателям сушеный кальмар должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.  
       
       
Таблица 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Наименование показателя | Характеристика и норма | | |
|  | филе и шинкованного кальмара для сортов | | щупалец и крупки кальмара |
|  | высшего | первого |  |
| Внешний вид | Поверхность сухая, чистая | | |
|  | Филе целое. | | Щупальца отдельные или сочлененные из нескольких щупалец. |
|  | Допускаются незначительные порезы и повреждения филе | | Щупальца могут быть неразделенные.  Допускаются незначительные порезы и повреждения щупалец; остатки кожного покрова не более чем у 10% щупалец (по массе) |
| Разделка | В соответствии с 3.2.2 | | |
| Цвет | От соломенного до кремового | От соломенного до светло-коричневого разных оттенков.  Допускается беловатый налет от выступившей соли | |
| Вкус и запах | Свойственные данному продукту, без постороннего привкуса и запаха | | |
| Консистенция | От твердой до мягковатой | | |

     3.2.5 По физическим и химическим показателям сушеный кальмар должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.  
       
       
Таблица 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Наименование показателя | Норма | | |
|  | филе и шинкованного кальмара для сортов | | щупалец и крупки кальмара |
|  | высшего | первого |  |
| Массовая доля поваренной соли, % | 4,0-7,0 | 4,0-9,0 | |
| Массовая доля воды, % | 25,0-30,0 | | |
| Наличие посторонних примесей в потребительской таре | Не допускается | | |
| Размер полосок (соломки) шинкованного кальмара, мм: |  |  |  |
| - ширина | 5-7 | 5-10 | - |
| - длина, не менее | 20 | 10 | - |

     3.2.6 По показателям безопасности сушеный кальмар должен соответствовать требованиям и нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
     \* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1]-[5].  
     

**3.3 Требования к сырью и материалам**

     3.3.1 Сырье и материалы, используемые при изготовлении сушеного кальмара, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и должны соответствовать:  
       
     - кальмар-сырец - техническим документам;  
       
     - кальмар мороженый - ГОСТ Р 51495, ГОСТ 20414;  
       
     - соль поваренная пищевая - ГОСТ Р 51574;  
       
     - масло соевое рафинированное - ГОСТ 7825;  
       
     - масло подсолнечное рафинированное - ГОСТ Р 52465;  
       
     - масло кукурузное рафинированное - ГОСТ 8808;  
       
     - глутамат натрия 1-замещенный (Е621) - документу, в соответствии с которым изготовлен;  
       
     - вода питьевая - ГОСТ Р 51232, гигиеническим требованиям к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения [6].  
       
     Допускается использовать нерафинированное подсолнечное масло высшего сорта по ГОСТ Р 52465.  
       
     Для изготовления сушеного кальмара высшего сорта используют мороженый кальмар со сроком хранения, мес, не более:

     3 - неразделанный;

     5 - разделанный.  
       
     Для изготовления сушеного кальмара первого сорта, щупалец и крупки кальмара используют мороженый кальмар со сроком хранения, мес, не более:

     8 - неразделанный;

     10 - разделанный.

     3.3.2 Допускается использовать сырье и материалы с аналогичными характеристиками при наличии заключения органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации и соответствующие требованиям действующих санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

     3.3.3 Сырье и материалы, используемые для изготовления сушеного кальмара, в том числе закупаемые по импорту, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными и правовыми актами, действующими на территории Российской Федерации\*.  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
     \* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1]-[6].  
     

**3.4 Маркировка**

     3.4.1 Маркируют потребительскую тару с продукцией по ГОСТ Р 51074 и ГОСТ 7630. Маркировка должна содержать один режим хранения и один срок годности.

     3.4.2 Транспортная маркировка - по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

**3.5 Упаковка**

     3.5.1 Продукцию фасуют по ГОСТ 7630:  
       
     - в пакеты из полимерных материалов по нормативным и техническим документам;  
       
     - в пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302;  
       
     - в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951;  
       
     - в пачки из картона и комбинированных материалов по ГОСТ 12303 и нормативным и техническим документам.

     3.5.2 Упаковывание продукции в пакеты из полимерных материалов проводят в соответствии с [7].  
       
     Пакеты с сушеным кальмаром упаковывают под вакуумом или без вакуума.

     3.5.3 Продукцию, фасованную в потребительскую тару, упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13516 предельной массой продукта 14,0 кг.  
       
     Допускается при реализации в местах изготовления продукцию в потребительской таре упаковывать в полимерные многооборотные ящики по ГОСТ Р 51289 предельной массой продукта 14,0 кг.  
       
     Полимерные многооборотные ящики должны быть закрыты крышками.

     3.5.4 Пределы допускаемых отклонений содержимого нетто упаковочной единицы:  
       
     - отрицательных - по ГОСТ 8.579;  
       
     - положительных:  
       
     - 3% - для продукции до 0,5 кг включ.;  
       
     - 1% -    "           "         св. 0,5 кг.

     3.5.5 В каждой упаковочной единице должна быть продукция одного наименования, одного вида кальмара, одного сорта, одного вида разделки, одного вида потребительской тары и одной даты изготовления.

     3.5.6 Допускается использование других видов тары и упаковки, в том числе закупаемых по импорту или изготовленных из импортных материалов, разрешенных органами исполнительной власти в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

     3.5.7 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 органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.  
     

**4 Правила приемки**

     4 Правила приемки

     4.1 Правила приемки - по ГОСТ 31339.

     4.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, фикотоксинов и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции в программе производственного контроля.

     4.3 Периодичность микробиологического контроля сушеного кальмара устанавливает изготовитель продукции в соответствии с инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю [8] в программе производственного контроля.

     4.4 Периодичность определения показателей "Массовая доля воды", "Массовая доля поваренной соли" и "Наличие посторонних примесей" устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.  
     

**5 Методы контроля**

     5 Методы контроля

     5.1 Методы отбора проб - по ГОСТ 31339, ГОСТ 26668 и [8].  
       
     Подготовка проб для определения органолептических, физических и химических показателей - по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;  
       
     - токсичных элементов - по ГОСТ 26929;  
       
     - для микробиологических анализов - по ГОСТ 26669 и [8].  
       
     Культивирование микроорганизмов - по ГОСТ 26670; приготовление реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов - по ГОСТ Р ИСО 7218 и [8].

     5.2 Методы контроля:  
       
     - органолептических, физических и химических показателей по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;  
       
     - токсичных элементов - по ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [9], [10];  
       
     - микробиологических показателей - по ГОСТ Р ИСО 7218, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52816,ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185 и инструкции [8];  
       
     - радионуклидов - по [11];  
       
     - фикотоксинов - по [12], [13], [14].  
     

**6 Транспортирование и хранение**

     6 Транспортирование и хранение

**6.1 Транспортирование**

     6.1.1 Транспортируют сушеный кальмар всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.  
       
     Транспортируют сушеный кальмар в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности в соответствии с ГОСТ 15846.

     6.1.2 Пакетирование - по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.   
       
     Основные параметры и размеры пакетов - по ГОСТ 24597.

**6.2 Хранение**

     6.2.1 Срок годности сушеного кальмара с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.  
       
     Сроки годности сушеного кальмара при определенных условиях хранения указаны в приложении Б.  
     

**Приложение А (справочное). Видовой состав кальмаров**

Приложение А  
(справочное)

Видовой состав кальмаров

     А.1 Видовой состав кальмаров приведен в таблице А.1.  
       
       
Таблица А.1

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Название осетровых рыб\* | |
| русское | латинское |
| Кальмар Бартрама | Ommastrephes bartrami |
| Кальмар Иллекс американский | Illex oxygonius |
| Кальмар Иллекс аргентинский короткоперый | Illex argentinus |
| Кальмар Иллекс северо-атлантический короткоперый | Illex coindetii |
| Кальмар командорский | Berryteuthis magister |
| Кальмар курильский | Onychoteuthis borealijaponicus |
| Кальмар коренастый (тодаропсис) | Todaropsis eblanae |
| Кальмар новозеландский | Nototodarus sloani |
| Кальмар перуано-чилийский гигантский | Dosidicus gigas |
| Кальмар Лолиго патагонский | Loligo patagonica |
| Кальмар Лолиго северо-американский | Loligo pealei |
| Кальмар обыкновенный Лолиго (обыкновенный длинноперый) | Loligo vulgaris |
| Кальмар северный | Boreoteuthis borealis |
| Северный кальмар-стрелка | Todarodes sagittatus |
| Южный кальмар-стрелка | Todarodes angolensis |
| Кальмар тихоокеанский | Todarodes pacificus |
| Японский кальмар-светлячок | Watasenia scintillans |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
     \* Текст документа соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных.

**Приложение Б (рекомендуемое). Сроки годности сушеного кальмара**

Приложение Б  
(рекомендуемое)

Сроки годности сушеного кальмара

     Сроки годности сушеного кальмара, с даты изготовления, не более:  
       
     фасованного в пакеты из полимерных материалов:  
       
     - 2 мес при температуре от минус 2 °С до плюс 2 °С;  
       
     - 30 сут при температуре от 2 °С до 15 °С;  
       
     - 15 сут при температуре от 15 °С до 25 °С;  
       
     фасованного в пачки из картона:  
       
     - 20 сут при температуре от 10 °С до 15 °С;  
       
     фасованного в пакеты из комбинированных материалов под вакуумом:  
       
     - 6 мес при температуре от 15 °С до 25 °С.  
       
     Хранят сушеный кальмар в пачках из картона и комбинированных материалов при относительной влажности воздуха не более 80%.  
     

 

**Библиография**

Библиография

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| [1] | СанПиН 2.3.2.1078-2001 | Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| [2] | СанПиН 2.3.2.1280-2003 | Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Дополнения и изменения N 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| [3] | СанПиН 2.3.2.1293-2003 | Гигиенические требования по применению пищевых добавок |
| [4] | СанПиН 2.3.2.2401-2008 | Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Дополнения N 10 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| [5] | СанПиН 2.3.2.2422-2008 | Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Дополнения N 12 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| [6] | СанПиН 2.1.4.1074-2001 | Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества |
| [7] | Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов, утвержденная Комитетом Российской Федерации по рыболовству 22.01.96 г. и согласованная Государственным комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации 01-7/8-11 от 15.01.96 | |
| [8] | 5319-91 | Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 г. N 5319-91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 |
| [9] | МУК 4.1.1501-2003 | Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации цинка, кадмия, свинца и меди в пищевых продуктах и продовольственном сырье |
| [10] | МУК 4.1.1506-2003 | Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации мышьяка в рыбе, рыбных и других продуктах моря |
| [11] | МУК 2.6.1.1194-2003 | Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка |
| [12] | МУК 4.1.2229-2007 | Методические указания "Определение домоевой кислоты в морепродуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии" |
| [13] | МР 01.015-2007 | Экспресс-определение сакситоксина в моллюсках с помощью тест-системы "RIDASCREEN FAST PSP (SAXITOCXIN)" производства фирмы R-DIOPHARM AG, Германия |
| [14] | МР 01.016-2007 | Экспресс-определение окадаиковой кислоты в моллюсках с помощью тест-системы "DSP-CHECK" производства фирмы PARAPHARM LABORATORIES CO., LTD. Япония |

Электронный текст документа  
подготовлен ЗАО "Кодекс" и сверен по:  
официальное издание  
М.: Стандартинформ, 2010