

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ ИЗ КРАБА НАТУРАЛЬНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Временным творческим коллективом, образованным в рамках договора № М98 42 002Е 4075 между АФНОР и ВНИЦСМВ с участием членов Технического комитета по стандартизации ТК 299 “Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов и металлическая тара для их фасования”

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 299 “Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов и металлическая тара для их фасования”

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 22 декабря 1999 г. № 644-ст

3 Раздел 1, пункты 4.2.1, 4.2.2, 4.2.3 [за исключением использования мяса брюшка (абдомена)], 4.2.6 в части промышленной стерильности и использования пищевых добавок (за исключением допустимого уровня содержания ортофосфорной кислоты, дигидропирофосфата натрия и этилендиаминтетраацетата кальция-натрия), 4.2.7 в части вкуса, запаха, консистенции, цвета мяса (за исключением покоричневения или почернения либо сульфидного потемнения), наличия посторонних примесей, 4.3.1, 4.4.1, 6.4 настоящего стандарта соответствуют международному стандарту КОДЕКС СТАНДАРТ 90-1981 “Мясо крабов консервированное в банках”

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

КОНСЕРВЫ ИЗ КРАБА НАТУРАЛЬНЫЕ

Технические условия

Canned crab in natural juice.
Specifications

Дата введения 2001—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на экспортируемые и импортируемые Российской Федерацией натуральные консервы, изготавливаемые из мяса крабов любого из съедобных видов отряда Decapoda подотрядов Brachyura и Anomura и семейств Lithodidae и Majidae, в том числе:

- камчатского — *Paralithodes camtschatica*;
- синего — *Paralithodes platypus*;
- стригуна — *Chionoecetes opilio*, *Chionoecetes berdi*, *Chionoecetes tanneri*.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

- ГОСТ 908—79 Кислота лимонная пищевая. Технические условия
 ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия
 ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004.1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия
 ГОСТ 8756.0—70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию
 ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары
 ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе
 ГОСТ 10444.2—94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*
 ГОСТ 10444.7—86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и *Clostridium botulinum*
 ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Методы определения *Bacillus cereus*
 ГОСТ 10444.9—88 Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens*
 ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов
 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 11771—93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка
 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

Издание официальное

1

114

ГОСТ 26664—85 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

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 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

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

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ Р 51074—97 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

3 Классификация

3.1 Наименование и ассортиментные знаки консервов указаны в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Краб натуральный "Экстра"	430 Э (для экспорта)
Краб натуральный высший сорт (Фенси)	F
Краб натуральный первый сорт (А—Грейд)	A
Краб-стригун натуральный "Лапша"	557

3.2 Наименование консервов может быть изменено согласно законодательству и традициями страны, в которой продается продукт.

Возможно изготовление консервов другого ассортимента, соответствующего требованиям настоящего стандарта, при наличии ассортиментного знака.

4 Технические требования

4.1 Консервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 Вареное мясо краба должно быть обернуто в пергамент, уложено в банки с добавлением или без добавления пищевых добавок.

4.2.2 Банки должны быть герметично закатаны с вакуумированием и стерилизованы при температуре свыше 100 °С.

4.2.3 Для изготовления консервов используют мясо конечностей крабов, не разделенных на членики, а также следующих частей конечностей краба, разделенных на членики:

- плечевой части — розочка;
- второго (большого) членика — толстое мясо;
- третьего членика — коленце;
- четвертого членика — тонкое мясо;
- правой клешни — клешня правая;
- левой клешни — клешня левая;
- прикleshневого членика — шейка;
- обрезки и мелкое мясо — “лапша”.

Для изготовления ассортимента консервов “Краб-стригун натуральный “Лапша” может быть использовано мясо в целом виде (куски) или в виде лапши.

4.2.4 В зависимости от набора и качества заливки и внутренней закладки консервы из камчатского и синего краба подразделяют на три сорта: “Экстра”, высший (Фенси) и первый (А—Грейд).

4.2.5 Консервы сорта “Экстра” и высшего сорта имеют заливку, полностью покрывающую верхнюю и нижнюю поверхности брикета.

Консервы сорта “Экстра” заливывают мясом крабовых конечностей, не разделенных на членики.

Консервы высшего сорта заливывают:

- мясом крабовых конечностей, не разделенных на членики;
- мясом крабовых конечностей, разделенных на членики (целые куски толстого и тонкого мяса, коленца, шейки, правая клешня и розочка. Толстое мясо крупного краба может быть разрезано по диагонали);

- мясом крабовых конечностей, разделенных и не разделенных на членики: верх брикета — целыми кусками толстого, тонкого мяса, коленцами, шейками; низ брикета — мясом крабовых конечностей, не разделенных на членики, правой клешней и розочкой.

Консервы первого сорта заливывают целыми или ломаными кусками мяса всех видов.

Заливочное мясо может не полностью покрывать верхнюю и нижнюю поверхность брикета.

4.2.6 По показателям безопасности консервы должны соответствовать гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденным Госсанэпиднадзором [1].

Допустимые уровни содержания пищевых добавок должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Код	Название пищевой добавки	Допустимый уровень содержания в готовом продукте, не более
E330	Лимонная кислота (Citric acid)	0,1 %
E338 E450	Ортофосфорная кислота (Orthophosphoric acid) Дигидропирофосфат натрия (Disodium diphosphate)	1,0 г/кг, по отдельности или в сочетании, в пересчете на P ₂ O ₅ (включая природные фосфаты)
E385	Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (Calcium disodium ethylene-diamine-tetra-acetate CaNa ₂ EDTA)	75 мг/кг
E621	Глутамат натрия (Monosodium glutamate)	500 мг/кг

4.2.7 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Т а б л и ц а 3

Наименование показателя	Характеристика и норма		Первый сорт	Краб-стригун
	Сорт "Экстра"	Высший сорт		
Вкус Запах Консистенция Состояние: - мяса	не разделенных на членки и	для консервов из мяса крабовых конечностей разделенных и не разделенных на членки		Мясо краба или в виде лапши спрессовано по форме банки
- бульона Цвет: - мяса	Свойственный вареному мясу крабов, без постороннего привкуса Соответственный вареному мясу крабов, без постороннего запаха Плотная, сочная			
	Мясо крабов уложено в брикет по форме банки. Верх и низ брикета имеет заливку в соответствии с 4.2.5 На поверхности заливочного мяса не должно быть свободных хитиновых пластинок и свернувшейся крови			
	При извлечении из пергамента целостность брикета сохраняется Могут быть: - остатки свернувшейся крови; - свободные хитиновые пластинки во внутренней закладке			
	Жидкий с наличием взвешенных частиц белка			
	Свойственный вареному мясу крабов от белого до светло-кремового, без почернения Могет быть посинение на сочленениях в заливке из целого, не разделенного на членки мяса крабовых конечностей не более 5 % массы мяса крабов			
	Светлый с розовым или кремовым оттенком			
- бульона Характеристика разделки	Панцирь, внутренности и жабры должны быть удалены. Мясо крабовых конечностей разделено в соответствии 4.2.3 или в виде лапши			
Порядок укладки	Куски толстого и тонкого краба может быть разрезано по диагонали	По центру верха и низа брикета уложены целые куски толстого мяса длиной не более 6 см для банк № 6 и № 38 и не менее 5 см для банки № 22	По центру верха брикета уложены целые куски толстого мяса длиной не более 6 см для банки № 6 и не менее 5 см для банки № 22	Куски толстого и тонкого мяса размером менее 6 см могут быть необрезанными Верх и низ брикета заливочными целыми или ломаными кусками мяса краба без специальных наборов

Продолжение таблицы 3

Наименование показателя	Сорт "Экстра"	Характеристика и норма			Первый сорт	Краб-стригун.
		Высший сорт				
		для консервов из разделенных на членики	разделенных на членики	разделенных и не разделенных на членики		
Порядок укладки	Клешню и розочку используют только для заливки низа брикета. Коленце и шейку укладывают в середину спирали по 1—2 шт. Середину брикета заполняют отдельными целыми члениками всех видов или мясом, не разделенным на членики, с добавлением или без добавления отдельных члеников.	Середину брикета заполняют мясом розочки, лапшой или смесью домашнего мяса всех видов	По обеим сторонам брикета уложены в любом сочетании: толстое мясо не короче 4 см, коленце, тонкое мясо, шейка. Низ брикета уложен целым не разделенным на членики мясом крабовых конечностей по спирали или зигзагообразно. При заливке по спирали в середину ее могут быть уложены целые, шейка, коленце, клешня или розочка. Коленце, шейку укладывают в середину спирали по 1—2 шт.	По обеим сторонам брикета уложены в любом сочетании: толстое мясо не короче 4 см, коленце, тонкое мясо, шейка. Низ брикета уложен целым не разделенным на членики мясом крабовых конечностей по спирали или зигзагообразно. При заливке по спирали в середину ее могут быть уложены целые, шейка, коленце, клешня или розочка. Коленце, шейку укладывают в середину спирали по 1—2 шт.		
Наличие посторонних примесей	Может быть частичное нарушение целостности кожного покрова мяса, уложенного в середину брикета	При недостаточной массе заливочного мяса придают колдыцевую заливку. В колдыцевую заливку может быть уложено тонкое мясо не короче 4 см, тонкое мясо, коленце и шейка. Для банки № 22 колдыцевую заливку не применяют	Середину брикета заполнена розочкой, лапшой или смесью из обрезков толстого мяса и ломаного мяса всех видов			

Могут быть кристаллы струвита длиной не более 5 мм

Не допускается

4.2.8 Масса мяса крабов в банках и количественное соотношение его частей должно соответствовать нормам, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Номер банки	Ассортимент консервов и его характеристика	Масса нетто, г	Количество кусков, шт							Масса внутренней закладки, не более	Масса мяса в консервах, г
			Тонкое мясо, длиной см, не менее			Тонкое мясо	Коленце или шейка	Клешня	Розочка		
			5	6	4						
6	Краб натуральный "Экстра"	250	—	—	—	—	—	—	—	—	175—185
22	То же	125	—	—	—	—	—	—	—	—	88—94
6	Краб натуральный высший сорт (из мяса крабов, не разделенных на членики)	250	—	—	—	—	—	—	—	90	185—195
6	Краб натуральный высший сорт (из мяса крабов, разделенных на членики)	240	—	2—6	0—4	0—6	0—8	0—1	—	90	185—195
22	То же	125	2	—	0—2	0—4	0—4	0—1	0—1	45	92—98
38	"	185	0—2	2—6	0—2	0—6	0—8	0—1	0—1	65	135—145
6	Краб натуральный высший сорт (из мяса крабов, разделенных и не разделенных на членики)*	250	—	1—3	0—2	0—3	0—4	—	—	90	185—195
Целые или ломаные куски мяса одного из видов в количестве:											
6	Краб натуральный первый сорт	240	—	—	4—6	6—8	8 и более	—	—	—	185—195
22	То же	125	—	—	2—5	4—6	4—6	—	—	—	92—98
38	"	185	—	—	4—6	6—8	8 и более	—	—	—	135—145
6	Краб-стригун натуральный "Ланша"	240	—	—	—	—	—	—	—	—	185—195
22	То же	125	—	—	—	—	—	—	—	—	92—98

* Количество кусков указано для верхней заливки.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- краб — живой, доброкачественный, с признаками жизнедеятельности, не линялый, не большой — нормативным документам;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ Р 51574;
- кислота лимонная пищевая — ГОСТ 908;
- вода питьевая — гигиеническим требованиям к качеству воды, утвержденным Госсанэпиднадзором [2];
- дигидропирофосфат натрия — нормативному документу;
- кислота ортофосфорная — нормативному документу;

- этилендиаминтетраацетат кальция-натрия — нормативному документу;
- глутамат натрия — нормативному документу.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности должны соответствовать санитарным правилам и нормам, утвержденным Госсанэпиднадзором [1], [2].

4.3.3 Контроль качества питьевой воды — по ГОСТ Р 51232.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркируют консервы по ГОСТ Р 51074.

Дополнительно указывают массу мяса краба (без бульона).

При изготовлении консервов с использованием пищевых добавок они должны быть указаны в порядке уменьшения их веса с указанием их технологических функций и идентификационного кода в составе консервов.

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 11771 и ГОСТ 14192.

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковывают консервы по ГОСТ 11771.

4.5.2 Консервы выпускают в металлических банках вместимостью не более 270 см³ по ГОСТ 5981, а также импортных — указанной вместимости.

4.5.3 Банки должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора для контакта с пищевыми продуктами.

Внутренняя поверхность банок и крышек должна быть покрыта эмалью, внешняя — лаком, разрешенными органами Госсанэпиднадзора для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.4 При фасовании в банки мясо крабов должно быть обернуто в пергамент по ГОСТ 1341 и не должно соприкасаться со стенками банки.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Периодичность определения массы нетто, массы мяса крабов и пищевых добавок устанавливает изготовитель.

5.3 Контроль содержания токсичных элементов, пищевых добавок и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами Госсанэпиднадзора.

5.4 Контроль микробиологического качества консервов проводят в соответствии с Инструкцией о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, утвержденной Госсанэпиднадзором [3].

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения физических и химических показателей по ГОСТ 8756.0, токсичных элементов — ГОСТ 26929, микробиологических анализов — ГОСТ 26669.

6.2 Методы испытаний — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 26664, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30425, ГОСТ 30538.

Содержание радионуклидов и пищевых добавок определяют методами, утвержденными органами Госсанэпиднадзора.

6.3 Анализ на промышленную стерильность проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

Анализ на возбудителей порчи проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят в аттестованных для проведения этих исследований лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7 — ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

6.4 Определение массы мяса крабов

Выдерживают банку при температуре от 20 до 30 °С не менее 12 ч до проведения контроля.

Открывают банку, извлекают брикет из банки вместе с пергаментом и выкладывают на круглое проволочное сито с квадратными отверстиями размером 2,8 × 2,8 мм, освобождают мясо краба от

пергамента, наклоняют сито под углом приблизительно 17—20° и дают возможность бульону стекать в течение 2 мин, отсчитывая от времени выкладывания брикета без пергамента на сито.

Брикет с мясом краба взвешивают с погрешностью не более $\pm 0,5$ г, не допуская потери мяса.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

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

7.3 Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок хранения консервов с даты изготовления, мес, не более:

36 — Краб натуральный "Экстра", Краб натуральный высший сорт и Краб натуральный первый сорт;

12 — Краб-стригун натуральный "Лапша".

ПРИЛОЖЕНИЕ А (справочное)

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.560—96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы

[2] СанПиН 2.1.4.559—96 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованного водоснабжения. Контроль качества. Санитарные правила и нормы

[3] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госсанэпиднадзором Российской Федерации 21 июля 1992 г. № 01—19/9—11

ОКС 67.120.30

Н23

ОКП 92 7132

Ключевые слова: консервы натуральные, мясо краба, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение
