

**КОНСЕРВЫ ИЗ КРЕВЕТОК
НАТУРАЛЬНЫЕ**

Технические условия

Издание официальное

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. № 647-ст

3 Разделы 1 (за исключением массовой доли мяса креветок), 3, пункты 4.2.1, 4.2.2, 4.2.3, 4.2.4 (в части промышленной стерильности и использования пищевых добавок (за исключением Амаранта и допустимого уровня содержания этилендиаминтетраацетата кальция-натрия), 4.2.6, 4.3.1, 4.4.1, 6.4, приложение А настоящего стандарта соответствуют международному стандарту КОДЕКС СТАНДАРТА 37-1981 «Креветки консервированные 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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ ИЗ КРЕВЕТОК НАТУРАЛЬНЫЕ

Технические условия

Canned natural shrimps.
Specifications

Дата введения 2001—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на экспортируемые и импортируемые Российской Федерацией натуральные консервы, изготовленные из мяса креветок любой комбинации биологических видов семейств Penaeidae, Pandalidae, Crangonidae и Palaemonidae, в том числе:

- северной — *Pandalus borealis*;
- углохвостой — *Pandalus goniurus*;
- травяной — *Pandalus latirostris*;
- гребенчатой — *Pandalus hypsinotus*.

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 5717—91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия
 ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, 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 молочно-кислых 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 21205—83 Кислота винная пищевая. 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 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования
- 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 27207—87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли
- 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 51496—99 Креветки сырые, бланшированные и вареные мороженые. Технические условия.
- ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

3 Классификация

3.1 Наименование консервов, указанное на этикетке, должно состоять из слова «креветки» («shrimps» или «prawns») перед или после обычного или принятого названия биологического вида в соответствии с законодательством и традициями страны, в которой продается продукт, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

3.2 Креветки подразделяются (с указанием в наименовании) на креветки очищенные от панциря, креветки очищенные от панциря с удаленной кишечкой (дорсальным трактом) и креветки разломанные.

3.3 По размерам креветки подразделяют в соответствии с приложением А. Размер креветок указывают в наименовании консервов. Если размер не указан в наименовании, в маркировке указывают количество целых креветок.

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 креветок, очищенное от панциря, с удаленной или не удаленной кишечкой,

должно быть обернуто в пергамент, уложено в банки, залито соевым раствором с добавлением или без добавления красителей и других пищевых добавок.

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

4.2.3 Консервы изготавливают из креветок:

- очищенных от панциря — креветки, у которых удалены голова и панцирь, но не удалена кишечка;

- очищенных с удаленной кишечкой — креветки с удаленным панцирем, у которых вскрыта спинка и удалена кишечка до последнего сегмента около хвоста. Массовая доля очищенных с удаленной кишечкой креветок должна составлять 95 % массы креветок;

- разломанных — креветки с удаленным панцирем и удаленной или не удаленной кишечкой, содержимое которых более чем на 10 % состоит из кусочков размером менее четырех сегментов.

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

Допустимые уровни содержания красителей и других пищевых добавок должны соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Код	Название пищевой добавки	Допустимый уровень содержания в готовом продукте, не более
E124	Понсо 4R (Ponceau 4R)	30 мг/кг по отдельности или в сочетании
E102	Тартразин (Tartrazine)	То же
E110	Желтый «солнечный закат» (Sunset Yellow FCF)	»
E330	Лимонная кислота (Citric acid)	0,4 % массы заливаемого солевого раствора
E334	Винная кислота (Tartaric acid (L (+)—))	0,4 % массы заливаемого солевого раствора
E338	Ортофосфорная кислота (Orthophosphoric acid)	850 мг/кг
E385	Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (Calcium disodium ethylene-diamine-tetra-acetate Ca Na ₂ EDTA)	75 мг/кг

4.2.5 По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	1,5—2,0	По ГОСТ 27207
Массовая доля мяса креветок, %, не менее	60,0	По ГОСТ 26664

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

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Приятный, свойственный вареному мясу креветок, без постороннего привкуса
Запах	Приятный, свойственный вареному мясу креветок, без постороннего запаха

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и норма
Состояние креветок Цвет мяса креветок	Изогнутые От бело-розового или белого с красноватым покровом до розоватого, без потемнения Может быть потемнение не более 10 % поверхности площади отдельной креветки, причем количество креветок с потемнением в единице выборки не должно превышать 15 %
Консистенция	От нежной, сочной до плотной. Может быть суховатая
Наличие посторонних примесей	Не допускается Могут быть кристаллы струвита длиной не более 5 мм

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:

- креветки-сырец — нормативной документации;
- креветки мороженые — ГОСТ Р 51496;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ Р 51574;
- вода питьевая — гигиеническим требованиям к качеству воды, утвержденным Госсанэпиднадзором [2];

- кислота лимонная пищевая — ГОСТ 908;
- кислота винная пищевая — ГОСТ 21205;
- кислота ортофосфорная — нормативному документу;
- понсо 4R — нормативному документу;
- желтый “солнечный закат” — нормативному документу;
- тартразин — нормативному документу;
- этилендиаминтетраацетат кальция-натрия — нормативному документу.

Срок хранения мороженых креветок при температуре хранения не выше минус 18 °С — не более 2 мес с даты изготовления.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности должны соответствовать санитарным правилам и нормам, утвержденным Госсанэпиднадзором [1], [2], [3].

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 креветок без жидкой среды и действительное количество креветок в соответствии с приложением А, если размер креветок не включен в наименование.

При изготовлении консервов с использованием красителей и пищевых добавок они должны быть указаны в порядке уменьшения их веса с указанием 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 банках:

- металлических вместимостью не более 270 см³ по ГОСТ 5981;
- стеклянных вместимостью не более 250 см³ по ГОСТ 5717;
- импортных указанной вместимости.

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

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

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

В алюминиевые банки вместимостью не более 250 см³ мясо креветок может быть уложено без обертывания пергаментом.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки - по ГОСТ 8756.0.

5.2 Периодичность определения массы нетто, массовой доли поваренной соли, массовой доли мяса креветок, красителей и пищевых добавок устанавливает изготовитель.

5.3 Контроль содержания токсичных элементов 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 Госкомсанэпиднадзором [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 — по ГОСТ 26929, микробиологических анализов — по 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 и в соответствии с 4.2.5.

Допустимые уровни содержания радионуклидов, красителей 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 Размер, выраженный количеством креветок на 100 г продукта без жидкой среды, X определяют по формуле

$$X = \frac{A}{M} \cdot 100,$$

где A — количество целых креветок в банке, шт;

M — масса креветок в банке без жидкой среды, г.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортируют консервы 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 Хранят консервы в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок хранения консервов — не более 12 мес с даты изготовления.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(обязательное)

Наименование размера креветок

Наименования размера «очень крупные», «крупные», «средние», «мелкие», «очень мелкие» могут использоваться при условии, что количество целых креветок соответствует значениям, указанным в таблице А.1

Т а б л и ц а А.1 Количество целых креветок (включая куски размером более четырех сегментов) на 100 г продукта без жидкой среды

Наименование размера	Количество
Очень крупные	13 или менее
Крупные	14—19
Средние	20—34
Мелкие	35—65
Очень мелкие	более 65

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(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 централизованных систем питьевого 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, креветки, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

СОДЕРЖАНИЕ

ГОСТ 7457—91 Консервы рыбные. Паштеты. Технические условия	3
ГОСТ 9862—90 Пресервы рыбные. Сельдь специального посола. Технические условия	9
ГОСТ 10119—97 Консервы рыбные. Сардины атлантические и дальневосточные в масле. Технические условия	14
ГОСТ 10531—89 Консервы рыбные. Рыба обжаренная в маринаде. Технические условия	21
ГОСТ 13865—68 Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия	25
ГОСТ 16676—71 Консервы рыбные. Уха и супы. Технические условия	31
ГОСТ 16978—99 Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия	37
ГОСТ 18056—88 Консервы. Креветки натуральные. Технические условия	50
ГОСТ 18423—97 Консервы из кальмара и каракатицы натуральные. Технические условия	53
ГОСТ 19341—73 Консервы рыбные. Печень рыб с растительными добавками. Технические условия	60
ГОСТ 19588—74 Пресервы рыбные. Рыба специального посола. Технические условия	64
ГОСТ 20056—97 Пресервы из океанической рыбы специального посола. Технические условия	71
ГОСТ 20546—85 Пресервы рыбные. Рыба океаническая пряного посола. Технические условия	76
ГОСТ 20919—75 Консервы. Краб мелкий в собственном соку. Технические условия	81
ГОСТ 23600—79 Концентраты пищевые. Супы сухие с рыбой и морепродуктами. Технические условия	85
ГОСТ 25856—97 Консервы рыборастворительные в бульоне, заливках, маринаде и различных соусах. Технические условия	91
ГОСТ 29275—92 Консервы рыбные в соусах диетические. Технические условия	93
ГОСТ 30054—93 Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения	105
ГОСТ Р 51488—99 Консервы из краба натуральные. Технические условия	112
ГОСТ Р 51489—99 Консервы из лососевых тихоокеанских рыб натуральные и с добавлением масла	122
ГОСТ Р 51490—90 Консервы из сардин и аналогичных видов рыб в масле	130
ГОСТ Р 51491—99 Консервы из креветок натуральные. Технические условия	139

Рыба и рыбные продукты

КОНСЕРВЫ И ПРЕСЕРВЫ РЫБНЫЕ, МАРИНАДЫ И КОНЦЕНТРАТЫ

Технические условия

Часть 2

БЗ 6—97

Редактор *В.И. Копысов*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.И. Гавришук*
Компьютерная верстка *С.В. Рыбовой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Подписано в печать 29.07.2002. Формат 60×84¹/₈.
Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 17,20. Уч.-изд. л. 14,90. Тираж 550 экз.
Зак. 1689. Изд. № 2936/2. С 6857.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колхозный пер., 14.

<http://www.standards.ru> e-mail: info@standards.ru

Набрано в Издательстве на ПЭВМ

Калужская типография стандартов, 248021 Калуга, ул. Московская, 256.

ПЛР № 040138