

ГОСТ Р 51488—99

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ ИЗ КРАБА НАТУРАЛЬНЫЕ

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2009

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 (абдомина)], 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. Январь 2009 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2000
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

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

КОНСЕРВЫ ИЗ КРАБА НАТУРАЛЬНЫЕ**Технические условия**

Canned crab in natural juice.
Specifications

Дата введения 2001-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на экспортные и импортные Российской Федерации натуральные консервы, изготовленные 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—2004 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 реагентов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

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

ГОСТ Р 51488—99

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 Сыре и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сыре и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сыре и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26931—86 Сыре и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932—86 Сыре и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сыре и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26934—86 Сыре и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 30178—96 Сыре 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—2003 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

ГОСТ Р 52815—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулязоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

3 Классификация

3.1 Наименование и ассортиментные знаки консервов указаны в таблице 1.

Таблица 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-стригуи натуральный "Лапша"	557

3.2 Наименование консервов может быть изменено согласно законодательству и традициями страны, в которой продаётся 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 выше 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;
- приклешневого 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 залицовки 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 залицовку, полностью покрывающую верхнюю и нижнюю поверхности брикета.

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

Консервы высшего сорта заликовывают:

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

Консервы первого сорта заликовывают целями или ломанными кусками мяса всех видов.

Залицовочное 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.

Таблица 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 Ca Na 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.

Таблица 3

Характеристика и нормы					
Наименование показателя	Сорт «Экстра»	Высший сорт			
		для консервов из мяса крабовых конечностей		Первый сорт	Краб-стригун
Порядок укладывания	Из разделенных на членники из членников	разделенный из членников	разделенные из членников	Куски толстого и тонкого мяса различной длины могут быть необразованы	
Порядок укладывания	Верх и низ брикета уложены целим, не разделенным на членники мясом крабовых конечностей, по спирале и зигзагообразно. При заполновке по спирали в середину ее укладывают целые: шешуи, коленице, клюшни или розочки.	По центру верха и низа брикета уложены цепные куски толстого мяса различной длиной не более 6 см для банки № 6 и № 38 и не менее 5 см для банки № 22	По центру верха брикета уложены цепные куски толстого мяса различной длиной не более 6 см для банки № 6 и № 38 и не менее 5 см для банки № 22	Верх и низ брикета заполнены целыми или ломтиками мяса крабовани маньми кусками без мяса краба без специального набора	Смесь мяса всех видов плотно уложена в банки. Вся и низ брикета может быть заполнена двумя или более кусками мяса крабовани без специального набора
Клейшно и розочки используют только для заполновки низа брикета. Коленице и шешуи укладываются в середину спиралю по 1—2 шт.	По объему стороны брикета уложены в ложбом сочетанием толстое мясо в любом сочетании: толстое мясо на короне 4 см, коленице, тонкое мясо, шешуи. Низ брикета уложен целим на разделенных на членники мясом крабовых коленицах, тонкое мясо на разделенных членниках. Клейшно используют только для заполновки низа брикета, розочки для заполновки низа брикета, розочки для заполновки банок № 22 и № 38.	По объему сторонам брикета уложены в ложбом сочетанием толстое мясо на короне 4 см, коленице, тонкое мясо, шешуи. Низ брикета уложен целим на разделенных на членники мясом крабовых коленицах, тонкое мясо на разделенных членниках, с добавлением или без добавления отдельных членников.	Середину брикета заполняют мясом целими членниками или смесью изломанного мяса всех видов или мясом, не разделенным на членники, с добавлением или без добавления отдельных членников.	Клейшно и розочки укладываются в середину ее могут быть уложены цепные шешуи, коленице, клюшни или розочки. Копчене, шенку укладываются в середину спиралю по 1—2 шт.	

Характеристика и нормы				
Наименование поставщика	Сорт «Экстра»	Быстрый сорт	Первый сорт	Краб-стригун
		Любые консервы из мяса крабовых конечностей		
		не разделенных на членки	разделенных на членки	разделенных и не разделенных на членки
Порядок укладывания	Может быть частичное нарушение целостности кожного покрова мяса, уложенного в середину брикета	При недостаточной массе заполнительного мяса применяют колышевую залповку. В колышевую залповку может быть уложено толстое мясо не короче 4 см, тонкое мясо, коленица и шеяка. Для банки № 22 колышевую залповку не применяют	Середина брикета заполнена розочкой, лапшой или смесью из обрезков толстого мяса и ломаного мяса всех видов	Не допускается
				Могут быть кристаллы струвата длиной не более 5 мм
			Наличие посторонних примесей	

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

Таблица 4

Но- мер бан- ки	Ассортимент консервов и его характеристика	Масса нетто, г	Количество кусков, шт							Масса внут- ренней заклад- ки, г, не более	Масса мяса в консер- вах, г		
			Тонкое мясо, для ной см., не менее			Тон- кое мясо	Ко- ленице или шейка	Клеш- ни	Ро- зоч- ка				
			5	6	4								
6	Краб натураль- ный «Экстра»	250	—	—	—	—	—	—	—	—	175—185		
22	То же	125	—	—	—	—	—	—	—	—	88—94		
6	Краб натураль- ный высший сорт (из мяса крабов, не разделенных на членники)	250	—	—	—	—	—	—	—	90	185—195		
6	Краб натураль- ный высший сорт (из мяса крабов, разделенных на членники)	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 натураль- ный высший сорт (из мяса крабов, разделенных и не разделенных на членники)*	250	—	1—3	0—2	0—3	0—4	—	—	90	185—195		
Целые или ломаные куски мяса одного из видов в количестве:													
6	Краб натураль- ный 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 на- туральный «Лап- ша»	240	—	—	—	—	—	—	—	—	185—195		
22	То же	125	—	—	—	—	—	—	—	—	92—98		

* Количество кусков указано для верхней заливовки.

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;

ГОСТ Р 51488—99

- кислота ортофосфорная — нормативному документу;
- этилендиаминететрацетат кальция-натрия — нормативному документу;
- глутамат натрия — нормативному документу.

4.3.2 Сырые 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 Р 52815, 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 ±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 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- [2] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.
- [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

ГОСТ Р 51488—99

УДК 664.951.7:006.354

ОКС 67.120.30

Н23

ОКП 92 7132

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