

КОНСЕРВЫ ИЗ КРЕВЕТОК 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. № 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 СТАНДАРТ 37-1981 «Креветки консервированные 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

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 Penaedidae, 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—2004 Кислота лимонная пищевая. Технические условия
 ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия
 ГОСТ 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия
 ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры
 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 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 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 Р 51491—99

- 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. Метод определения свинца
- ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
- ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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—2003 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 сырьи, бланшированные и вареные мороженые. Технические условия
- ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия
- ГОСТ Р 52815—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

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 солевым 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 выше 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	Понко 4Р (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	Этилендиаминтетрацетат 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
Состояние креветок	Изогнутые

ГОСТ Р 51491—99

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и норма
Цвет мяса креветок	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 Сырые и материалы, используемые для изготовления консервов, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- креветки-сырец — нормативному документу;
- 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;
- понко 4R — нормативному документу;
- желтый «солнечный закат» — нормативному документу;
- тартразин — нормативному документу;
- этилендиаминтетраacetат 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 Сырые 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 жидкости 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 5717.1—ГОСТ 5717.2;
- 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 Р 52815, 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

Таблица 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 2.3.2.1078—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