

**КОНСЕРВЫ**

**КРАБЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2008

## Консервы

## КРАБЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

## Технические условия

ГОСТ  
7403—74Crab meat canned in natural juice.  
SpecificationsМКС 67.120.30  
ОКП 92 7132

Дата введения 01.07.76

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из вареного мяса крабов: камчатского (*Paralithodes Camthatica*), синего (*Paralithodes Platypus*), вылавливаемых в Японском, Охотском, Беринговом морях и Тихом океане, и устанавливает требования к консервам, изготовляемым для нужд народного хозяйства и экспорта.

Коды ОКП на консервы приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

(Измененная редакция, Изм. № 5).

1.2. Крабы для изготовления консервов должны быть свежими, полновесными, с твердым панцирем и соответствовать требованиям ТУ 15—01 244. Мороженые, больные, линялые крабы, а также самки крабов и поврежденные части конечностей крабов для изготовления консервов не должны применяться.

Крабы должны иметь ширину панциря не менее 130 мм.

(Измененная редакция, Изм. № 4, 5).

1.2а. Мясо крабов должно быть уложено в банки, герметично укупорено и стерилизовано при температуре выше 100 °С.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

1.3. Для изготовления консервов должно быть использовано мясо из следующих частей конечностей крабов:

- 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».

Использование мяса из последнего членика «когтя» для приготовления консервов не допускается.

В консервах не должно быть частиц панциря крабов, ракушек, водорослей и других посторонних включений.

1.4. В зависимости от набора и качества заливок и внутренней закладки консервы из камчатского и синего крабов подразделяются на три сорта: «Экстра», высший (Фенси) и первый (А-Грейд).

Издание официальное

★

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1974  
© Стандартинформ, 2008

1.5. Консервы сорта «Экстра» и высшего сорта должны иметь заливочку из мяса крабовых конечностей, не разделенных на членики, уложенного по спирали или зигзагообразно.

Консервы высшего сорта, изготовленные из мяса крабовых конечностей, разделенных на членики, должны иметь заливочку из целых кусков мяса: толстого, тонкого, коленец, шейки, правой клешни и розочки. Толстое мясо крупного краба может быть разрезано по диагонали.

Консервы высшего сорта, изготовленные из мяса крабовых конечностей, разделенных и не разделенных на членики, должны иметь заливочку по верху банки из целых кусков мяса толстого, тонкого, коленец, шейки, правой клешни и розочки. Низ блока должен быть заливочкой мясом крабовых конечностей, не разделенных на членики, уложенным по спирали или зигзагообразно.

Консервы первого сорта должны иметь заливочку из целых или ломаных кусков мяса всех видов.  
(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 5).

1.6. Микробиологические показатели консервов устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.7. (Исключен, Изм. № 3).

1.8. По органолептическим и физическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика консервов				Первый сорт																								
	Сорт «Экстра»	Высший сорт																											
		для консервов из мяса крабовых конечностей																											
		не разделенных на членики	разделенных на членики	разделенных и не разделенных на членики																									
Внешний вид	<p>Блок мяса целый. При извлечении из пергамента целостность блока сохраняется</p> <table><tr><td>Верх и низ блока должны иметь заливочку из целого мяса крабовых конечностей, не разделенного на членики</td><td>Верх и низ блока состоят из целых кусков заливочного мяса</td><td>Верх блока состоит из целых кусков заливочного мяса, низ — из целого мяса крабовых конечностей, не разделенного на членики</td><td>Заливочное мясо может не полностью покрывать верхнюю и нижнюю поверхность блока. Куски толстого и тонкого мяса должны иметь ровный срез</td></tr><tr><td colspan="2">Заливочное мясо должно полностью покрывать верхнюю и нижнюю поверхность блока</td><td colspan="2">Куски толстого и тонкого мяса должны иметь прямой ровный срез</td></tr><tr><td colspan="4">На поверхности заливочного мяса не должно быть свободных хитиновых пластинок и остатков свернувшейся крови</td></tr><tr><td colspan="4">Допускается наличие единичных свободных хитиновых пластинок во внутренней закладке</td></tr><tr><td>Концы толстого и тонкого мяса должны быть очищены от пленки</td><td colspan="2">В заливочке из целого мяса, не разделенного на членики, концы толстого и тонкого мяса должны быть очищены от пленки</td><td>Допускаются остатки свернувшейся крови</td></tr><tr><td colspan="3"></td><td>Допускается наличие свободных хитиновых пластинок во внутренней закладке</td></tr></table>					Верх и низ блока должны иметь заливочку из целого мяса крабовых конечностей, не разделенного на членики	Верх и низ блока состоят из целых кусков заливочного мяса	Верх блока состоит из целых кусков заливочного мяса, низ — из целого мяса крабовых конечностей, не разделенного на членики	Заливочное мясо может не полностью покрывать верхнюю и нижнюю поверхность блока. Куски толстого и тонкого мяса должны иметь ровный срез	Заливочное мясо должно полностью покрывать верхнюю и нижнюю поверхность блока		Куски толстого и тонкого мяса должны иметь прямой ровный срез		На поверхности заливочного мяса не должно быть свободных хитиновых пластинок и остатков свернувшейся крови				Допускается наличие единичных свободных хитиновых пластинок во внутренней закладке				Концы толстого и тонкого мяса должны быть очищены от пленки	В заливочке из целого мяса, не разделенного на членики, концы толстого и тонкого мяса должны быть очищены от пленки		Допускаются остатки свернувшейся крови				Допускается наличие свободных хитиновых пластинок во внутренней закладке
Верх и низ блока должны иметь заливочку из целого мяса крабовых конечностей, не разделенного на членики	Верх и низ блока состоят из целых кусков заливочного мяса	Верх блока состоит из целых кусков заливочного мяса, низ — из целого мяса крабовых конечностей, не разделенного на членики	Заливочное мясо может не полностью покрывать верхнюю и нижнюю поверхность блока. Куски толстого и тонкого мяса должны иметь ровный срез																										
Заливочное мясо должно полностью покрывать верхнюю и нижнюю поверхность блока		Куски толстого и тонкого мяса должны иметь прямой ровный срез																											
На поверхности заливочного мяса не должно быть свободных хитиновых пластинок и остатков свернувшейся крови																													
Допускается наличие единичных свободных хитиновых пластинок во внутренней закладке																													
Концы толстого и тонкого мяса должны быть очищены от пленки	В заливочке из целого мяса, не разделенного на членики, концы толстого и тонкого мяса должны быть очищены от пленки		Допускаются остатки свернувшейся крови																										
			Допускается наличие свободных хитиновых пластинок во внутренней закладке																										
Вкус и запах	Свойственный вареному мясу крабов, без посторонних привкуса и запаха																												
Цвет мяса	Свойственный вареному мясу крабов от белого до светло-кремового без почернения																												
	Допускается посинение на сочленениях	Допускается посинение на сочленениях	В заливочке из целого мяса, не разделенного на членики, допускается посинение на сочленениях	Допускается незначительное посинение отдельных кусков мяса																									

Наименование показателя	Характеристика консервов				Первый сорт
	Сорт «Экстра»	Высший сорт			
		для консервов из мяса крабовых конечностей			
		не разделенных на членики	разделенных на членики	разделенных и не разделенных на членики	
Консистенция Цвет бульона Прозрачность бульона Порядок укладки	Плотная, сочная Светлый с розоватым или кремовым оттенком Непрозрачный от взвешенных частиц белка				
	Верх и низ блока укладывают целым, не разделенным на членики мясом крабовых конечностей, по спирали или зигзагообразно. При заливке по спирали в середину ее должны быть уложены целые: шейка, коленце, клешня или розочка. Клешня и розочка должны быть использованы только для заливки низа банки. Коленце и шейку укладывают в середину спирали по 1—2 штуки. Допускается частичное нарушение целостности кожного покрова мяса, уложенного в середину блока	По центру верха и низа банки должны быть уложены целые куски толстого мяса длиной не менее 6 см для банки № 6 и банки № 38 и не менее 5 см для банки № 22. По обеим сторонам его должны быть уложены в любом сочетании: толстое мясо не короче 4 см, коленце, тонкое мясо, шейка, клешня и розочка. Клешню используют только для заливки низа банки, розочку — только для заливки банки № 22 и банки № 38. В кольцевую заливку может быть уложено толстое мясо, не короче 4 см, тонкое мясо, коленце и шейка. Для банки № 22 кольцевая заливка не применяется, для банки № 38 может не применяться. Середина банки должна быть заполнена розочкой, лапшой или смесью из обрезков толстого мяса и ломаного мяса всех видов, кроме тонкого	По центру верха банки должны быть уложены целые куски толстого мяса длиной не менее 6 см для банки № 6 и не менее 5 см для банки № 22. По обеим сторонам его должны быть уложены в любом сочетании: толстое мясо не короче 4 см, коленце, тонкое мясо, шейка. Низ блока укладывают целым, не разделенным на членики мясом из 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 штуки. Середина банки должна быть заполнена розочкой, лапшой или смесью из обрезков толстого и ломаного мяса всех видов	Верх и низ банки должны быть залиты целыми или ломаными кусками мяса всех видов без специального набора. Середина банки должна быть заполнена смесью обрезков толстого мяса, ломаного мяса всех видов и лапши Всех видов и лапши	
Вакуум в банках, ГПа (мм рт. ст.), не менее	Середина блока должна быть заполнена отдельными члениками или мясом, не разделенным на членики, с добавлением или без добавления отдельных члеников				

226 (170)

226 (170)

Примечание. Кольцевая заливка применяется в консервах высшего сорта из крабов, разделенных на членики, если не выдерживается соотношение заливочного мяса и внутренней закладки, предусмотренное табл. 2.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4, 5).

1.9. Количественное соотношение частей мяса крабов в банках должно соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Номер банки	Сорт консервов	Масса нетто, г	Количество кусков, шт.							Масса внутренней закладки, г, не более	Количество мяса в консервах, г
			толстое мясо не короче, см			тонкое мясо	коленце или шейка	клевши	розочка		
			5	6	4						
6	Экстра	250	—	—	—	—	—	—	—	—	175—185
22	То же	125	—	—	—	—	—	—	—	—	88—94
6	Высший (из мяса крабов, не разделенных на членики)	250	—	—	—	—	—	—	—	90	185—195
6	Высший (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
6	Высший (из мяса крабов, разделенных и не разделенных на членики)*	250	—	1—3	0—2	0—3	0—4	—	—	90	185—195
6	Первый	240	Лапша, обрезки мяса, ломаные куски мяса одного из видов в количестве:							—	185—195
			—	—	4—6	6—8	8 и более	—	—	—	
22	Первый	125	Лапша, обрезки мяса, ломаные куски мяса одного из видов в количестве:							—	92—98
			—	—	2—5	4—6	4—6	—	—	—	
38	Высший (из мяса крабов, разделенных на членики)	185	0—2	2—6	0—2	0—6	0—8	0—1	0—1	65	135—145
38	Первый	185	Лапша, обрезки мяса, ломаные куски мяса одного из видов в количестве:							—	135—145
			—	—	4—6	6—8	8 и более	—	—	—	

\* Количество кусков указано для верхней заливки.

Примечание. В нижней заливке один кусок целого толстого мяса не короче 6 см для банки № 6 и не короче 5 см для банки № 22 может быть заменен крупной клешней.

#### (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4, 5).

1.10. Остаточные количества пестицидов в консервах не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов (ртути, мышьяка, меди, свинца, кадмия, цинка, олова) — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР, для консервов, поставляемых на экспорт, — в соответствии с требованиями внешнеэкономической организации.

#### (Измененная редакция, Изм. № 5).

### 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

#### (Измененная редакция, Изм. № 4).

2.2. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

2.3. Периодичность определения остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов в консервах для поставки на экспорт устанавливают в соответствии с требованиями внешнеэкономической организации.

2.2, 2.3. (Измененная редакция, Изм. № 5).

### 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0 и ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929.

Методы испытаний по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935, ГОСТ 30425.

Определение остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 5).**

3.1а. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробной порчи по ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

3.1; 3.1а. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

3.2. Определение величины вакуума в банках с консервами

3.2.1. *Аппаратура*

Для проведения испытания используют вакуумметр по ГОСТ 2405.

3.2.2. *Проведение испытаний*

Предназначенные для испытания банки моют, затем тщательно протирают сухой тряпкой.

Для проверки величины вакуума полую иглой, которая навинчена на штуцер вакуумметра, прокалывают жестяную крышку банки; при этом эластичная резиновая пробка, в которую вставлен запыленный на конус и отточенный конец иглы, уплотняется, предотвращая потерю вакуума при испытании.

Жестяную крышку банки прокалывают таким образом, чтобы конец иглы не попадал на кольца жесткости или маркировочные знаки.

По отклонению стрелки вакуумметра фиксируют величину вакуума в банках.

3.3. При определении массы мяса в консервах его вместе с пакетом извлекают из банки, переносят на тарелку, где освобождают от пергамента и выдерживают в течение 2 мин для освобождения от бульона, после чего взвешивают с погрешностью не более 1 г. При этом необходимо следить за тем, чтобы не было потери мяса.

#### 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Упаковывают и маркируют консервы по ГОСТ 11771, для поставки на экспорт — в соответствии с требованиями внешнеэкономической организации и п. 4.2.

**(Измененная редакция, Изм. № 5).**

4.2. Для поставки на экспорт банки должны маркироваться следующим образом: на донышке выштампованы в виде ромба буквы

S  
U S  
R

на крышке банки последовательно в три ряда:

в первом — ассортиментный знак (латинская буква) и номер завода;

во втором — год изготовления, обозначенный полностью;

в третьем — дата изготовления (двумя цифрами, до девятого числа включительно впереди ставится нуль), месяц изготовления (одной цифрой) и номер смены.

4.3. Фасуют консервы в металлические банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 270 см<sup>3</sup>.

4.4. Внутренняя поверхность банок и крышек должна быть покрыта эмалью, внешняя — лаком.

Мясо крабов должно быть тщательно обернуто в пергамент по ГОСТ 1341 и не должно соприкасаться со стенками банок.

4.3; 4.4. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

4.5. Консервы, отгружаемые на экспорт, должны быть этикетированы или литографированы в соответствии с требованиями внешнеэкономической организации и упакованы в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

**(Измененная редакция, Изм. № 5).**

4.6. Транспортируют консервы транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида.

Пакетирование — по ГОСТ 23285. Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

**(Измененная редакция, Изм. № 3, 4, 5).**

4.7. Хранят консервы в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, при температуре от 0 до 15 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок хранения консервов из краба — 2 года с даты изготовления.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

## КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

Ассортимент	Код ОКП
Крабы «Фенси» высший сорт	92 7132 0010
Крабы «А. Грейд» первый сорт	92 7132 0020
Крабы «Экстра»	92 7132 0070

ПРИЛОЖЕНИЕ. (Введено дополнительно, Изм. № 5).

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 18.12.74 № 2746
3. ВЗАМЕН ГОСТ 7403—55
4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—97	4.4	ГОСТ 13516—86	4.5
ГОСТ 2405—88	3.2.1	ГОСТ 23285—78	4.6
ГОСТ 5981—88	4.3	ГОСТ 24597—81	4.6
ГОСТ 8756.0—70	2.1; 3.1	ГОСТ 26664—85	3.1
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 10444.1—84	3.1; 3.1a	ГОСТ 26669—85	3.1; 3.1a
ГОСТ 10444.2—94	3.1a	ГОСТ 26670—91	3.1a
ГОСТ 10444.7—86	3.1a	ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 10444.8—88	3.1a	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 10444.9—88	3.1a	ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26935—86	3.1; 3.1a
ГОСТ 10444.15—94	3.1a	ГОСТ 30425—97	3.1; 3.1a
ГОСТ 11771—93	4.1	ТУ 15—01 244—89	1.2

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 29.06.92 № 601
6. ИЗДАНИЕ (ноябрь 2008 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в августе 1979 г., августе 1980 г., мае 1986 г., марте 1987 г., августе 1989 г. (ИУС 9—79, 11—80, 8—86, 7—87, 12—89)