ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ ИЗ КРЕВЕТОК НАТУРАЛЬНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Временным творческим коллективом, образованным в рамках договора № M98 42 002E 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 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—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 реактивов, 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

Издание официальное

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 сырые, 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 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
Е124	Понсо 4R (Ponceau 4R)	30 мг/кг по отдельности или в сочетании
Е102	Тартразин (Tartrazine)	То же
Е110	Желтый «солнечный закат» (Sunset Yellow FCF)	»
Е330	Лимонная кислота (Citric acid)	0,4 % массы заливаемого солевого раствора
Е334	Винная кислота (Tartaric acid (L (+)—)	0,4 % массы заливаемого солевого раствора
Е338	Ортофосфорная кислота (Orthophosphoric acid)	850 мг/кг
Е385	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
Состояние креветок	Изогнутые

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 Сырье 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;
- 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 $см^3$ по ГОСТ 5981;
- стеклянных вместимостью не более 250 $см^3$ 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 $см^3$ 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

УДК 664.951.7:006.354 ОКС 67.120.30 Н23 ОКП 92 7132

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

gost.e-ecolog.ru