МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
18423—
2012**

КОНСЕРВЫ ИЗ КАЛЬМАРА И КАРАКАТИЦЫ НАТУРАЛЬНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Межгосударственным техническим комитетом МТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка», Федеральным государственным унитарным предприятием «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «ВНИРО») и Федеральным государственным унитарным предприятием «Тихоокеанский научно-исследовательский рыбохозяйственный центр» (ФГУП «ТИНРО-Центр»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 24 мая 2012 г. № 41)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31 октября 2012 г. № 605-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 18423—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 18423—97

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2013, 2019

В Российской Федерации 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

Содержание

1 Область применения . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . 1
3 Термины и определения . . . 2
4 Классификация . . . 2
5 Технические требования . . . 3
6 Правила приемки . . . 5
7 Методы контроля . . . 5
8 Транспортирование и хранение . . . 6
Приложение А (справочное) Видовой состав кальмара и каракатицы . . . 7
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов . . . 7
Библиография . . . 8

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

КОНСЕРВЫ ИЗ КАЛЬМАРА И КАРАКАТИЦЫ НАТУРАЛЬНЫЕ

Технические условия

Canned natural squids and cuttle. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на натуральные консервы из кальмара и каракатицы (далее — консервы).

Видовой состав кальмара и каракатицы приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты. Для датированных ссылок применяют только указанное издание ссылочного стандарта, для недатированных — последнее издание (включая все изменения).

ГОСТ 166 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 2874 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством[1)]

ГОСТ 5717.1 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 8756.0 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.18 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки

ГОСТ 10444.1 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 10444.7 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum

ГОСТ 10444.8 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С

ГОСТ 10444.9 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11 (ISO 15214:1998) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 11771 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка[2)]

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества».

[2)] Дополнительно в Российской Федерации действует ГОСТ Р 51074—2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

Издание официальное

ГОСТ 13358 Ящики дощатые для консервов. Технические условия

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия[1)]

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 20414 Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия

ГОСТ 23285 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26664 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27207 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

ГОСТ 30054 Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков Staphylococcus aureus

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru казателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 30054.

4 Классификация

4.1 Наименования и ассортиментные знаки консервов указаны в таблице 1.

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия».

Таблица 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Кальмар с головой и кожицей натуральный	611
Кальмар с головой порционированный без кожицы натуральный	762
Кальмар тушка без кожицы натуральный	633
Кальмар тушка с кожицей натуральный	763
Кальмар тушка (филе) порционированный без кожицы натуральный	К23
Кальмар шинкованный без кожицы натуральный	761
Щупальца кальмара натуральные	15К

4.2 Допускается изготовлять другой ассортимент консервов, соответствующий требованиям настоящего стандарта, при наличии ассортиментного знака и с использованием предусмотренных стандартом сырья и материалов.

5 Технические требования

5.1 Консервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции, с соблюдением санитарных норм и правил.

5.2 Характеристики

5.2.1 Разделанные кальмар или каракатица в сыром виде или термически обработанные должны быть уложены в банки с добавлением поваренной соли или солевого раствора.

5.2.2 Банки с продуктом должны быть герметично укупорены и стерилизованы при температуре выше 110 °С.

5.2.3 Кальмар или каракатицу для изготовления консервов разделывают на:

- потрошеные с головой и щупальцами — мантия разрезана; внутренности, глаза, клюв, хитиновая пластинка, присоски на щупальцах удалены; брюшная полость зачищена;
- тушку — кальмар или каракатица, у которых голова со щупальцами, внутренности и хитиновая пластинка удалены без разрезания мантии;
- филе — мантия разрезана; голова со щупальцами, внутренности и хитиновая пластинка удалены; брюшная полость зачищена;
- щупальца с головой — клюв, глаза, внутренности, хитиновая пластинка, присоски и кожица удалены;
- порционированный — потрошеный с головой и щупальцами, тушка или филе нарезаны на куски шириной, соответствующей внутренней высоте банки;
- шинкованный — тушка или филе без кожицы нарезаны на полоски шириной не более 10 мм.

Могут быть:

- у щупалец с головой часть головы, отдельные щупальца;
- голова со щупальцами разрезана вдоль на две — четыре части;
- тушка без хвостового плавника;
- остатки хитиновой пластинки и кожицы;
- отдельные присоски на щупальцах.

5.2.4 По показателям безопасности консервы должны соответствовать требованиям [1], техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %	1,2—2,0
Массовая доля кальмара или каракатицы, %, не менее	50,0
Длина кристалла струвита, мм, не более	5,0

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

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха
Цвет мяса: - без кожицы - с кожицей	 От светло-кремового до светло-серого или кремового с розовым или коричневым оттенком От розового до темно-розового с фиолетовым или коричневым оттенком
Цвет бульона	От светло-кремового до коричневого. Может быть фиолетовый оттенок
Состояние бульона	Непрозрачный, с наличием взвешенных частиц белкового происхождения
Характеристика разделки	В соответствии с 5.2.3
Консистенция	Плотная
Порядок укладывания	Потрошеный с головой или тушки (филе) уложены по окружности или плашмя рядами или свернуты пополам и уложены перегибом вверх. Могут быть: - тушки вложены друг в друга; - довески мантии (не более трех кусочков) в банке — для консервов из тушек; - отдельные щупальца уложены произвольно, а целые или разрезанные головы со щупальцами уложены в середину или на дно банки или вовнутрь мантии в банке — для консервов из потрошеных с головой. Порционированный уложен срезами к донышку банки или плашмя рядами. Шинкованный уложен насыпью с разравниванием. Щупальца с головой или частью головы уложены в банки плотно с разравниванием
Наличие посторонних примесей	Не допускается

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- кальмар и каракатица сырец;
- кальмар и каракатица охлажденные;
- кальмар и каракатица мороженые — ГОСТ 20414;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- вода питьевая — ГОСТ 2874.

5.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1], техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Консервы маркируют по [2] и ГОСТ 11771 с указанием срока годности.

Дополнительно на этикетке или литографии указывают:

- массовую долю кальмара или каракатицы без бульона;
- «Изготовлено из мороженого сырья» — для консервов, изготовленных из мороженых кальмара или каракатицы.

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 11771 и ГОСТ 14192.

5.5 Упаковка

5.5.1 Консервы упаковывают по ГОСТ 11771:

- в металлические банки вместимостью не более 353 $см^3$ — по ГОСТ 5981;
- стеклянные банки вместимостью не более 300 $см^3$ — по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2.

5.5.2 Пределы допускаемых отрицательных и положительных отклонений массы нетто продукта в банке от номинального значения должны соответствовать требованиям ГОСТ 11771.

5.5.3 Консервы упаковывают в транспортную тару:

- ящики деревянные — по ГОСТ 13358;
- ящики из гофрированного картона — по ГОСТ 34033.

5.5.4 В каждой единице транспортной тары должны быть консервы одного наименования, в банках одного типа и одной вместимости, одной даты изготовления.

5.5.5 Допускается использование тары и упаковки, в том числе закупаемых по импорту или изготовленных из импортных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, соответствующих требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком, или эмалью, или их смесью, или другими материалами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с [3].

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

6.2 Контроль содержания токсичных элементов и фикотоксинов, а также периодичность их определения — в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 Контроль микробиологических показателей консервов проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.4 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли», «Массовая доля кальмара или каракатицы», «Наличие посторонних примесей», «Длина кристаллов струвита», «Масса нетто консервов» устанавливает изготовитель.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 31904.

Подготовка проб для определения физических и химических показателей — по ГОСТ 8756.0, токсичных элементов — по ГОСТ 26929, микробиологических анализов — по ГОСТ 26669.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ 10444.1.

7.2 Методы контроля:

- физико-химических и органолептических показателей — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 27207;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- фикотоксинов — по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Анализ на промышленную стерильность проводят по ГОСТ 30425.

Анализ на возбудителей порчи проводят по ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по ГОСТ 31746, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9.

7.4 Длину кристаллов струвита измеряют линейкой по ГОСТ 427 с ценой деления 1 мм и штангенциркулем по ГОСТ 166.

7.5 Могут быть использованы другие методики контроля, которые соответствуют требованиям законодательства государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта при рекомендуемых условиях хранения.

8.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

8.3 Транспортирование консервов, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с ГОСТ 15846.

8.4 Срок годности и условия хранения консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения консервов приведены в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав кальмара и каракатицы

А.1 Видовой состав кальмара и каракатицы приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование	
русское	латинское
Кальмар Бартрама	Ommastrephes bartrami
Кальмар Иллекс американский	Illex oxygonius
Кальмар Иллекс аргентинский короткоперый	Illex argentines
Кальмар Иллекс северо-атлантический короткоперый	Illex coindetii
Кальмар командорский	Berryteuthis magister
Кальмар курильский	Onychoteuthis borealijaponicus
Кальмар коренастый (тодаропсис)	Todaropsis eblanae
Кальмар новозеландский	Nototodarus sloani
Кальмар перуано-чилийский гигантский	Dosidicus gigas
Кальмар Лолиго патагонский	Loligo patagonica
Кальмар Лолиго северо-американский	Loligo pealei
Кальмар обыкновенный Лолиго (обыкновенный длинноперый)	Loligo vulgaris
Кальмар северный	Boreoteuthis borealis
Северный кальмар-стрелка	Todarodes sagittatus
Южный кальмар-стрелка	Todarodes angolensis
Кальмар тихоокеанский	Todarodes pacificus
Японский кальмар-светлячок	Watasenia scintillans
Каракатица тихоокеанская	Rossia pacifica

Примечание — Допускается использовать другие виды кальмара или каракатицы, разрешенные для использования на пищевые цели.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов

Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % — не более 15 мес с даты изготовления.

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

УДК 664.951:006.354 МКС 67.120.30

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

Редактор *Д.А. Кожемяк*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Д.В. Кардановской*

Сдано в набор 12.11.2019. Подписано в печать 21.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,95.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru stinfo.ru

gost.e-ecolog.ru