ГОСТ 20845—2002

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КРЕВЕТКИ МОРОЖЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Межгосударственным комитетом по стандартизации МТК-300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка», Всероссийским научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии (ВНИРО), Тихоокеанским научно-исследовательским рыбохозяйственным центром (ТИНРО-центр)

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 6 от 1 августа 2002 г., по переписке)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикстандарт
Туркменистан	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 22 июля 2003 г. № 245-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 20845—2002 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 2004 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 20845—75

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

© ИПК Издательство стандартов, 2003
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008
Переиздание (по состоянию на апрель 2008 г.)

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Основные параметры и размеры 2
4 Технические требования 2
5 Правила приемки 4
6 Методы контроля 5
7 Транспортирование и хранение 5
Приложение А Библиография 6
Приложение Б Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации 6

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КРЕВЕТКИ МОРОЖЕНЫЕ

Технические условия

Frozen shrimps. Specifications

Дата введения 2004—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на креветки: гребенчатую Pandalus hypsinotus, гренландскую Lebbeus groenlandica, равнолапую Pandalus multidentatus, северную Pandalus borealis, углохвостую Pandalus goniurus, чилим травяной Pandalus latirostris, шримс-медвежонок Sclerocrangon salebrosa, замороженные в сыром или вареном виде и изготовляемые для внутреннего рынка и экспорта.

2 Нормативные ссылки*

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 7630—96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка

ГОСТ 7631—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний

ГОСТ 7636—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 10444.2—94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

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 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. Метод 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

Издание официальное

* См. примечание ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 8).

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка
ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30518—97/ГОСТ Р 50474—93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

3 Основные параметры и размеры

3.1 Мороженые креветки подразделяют на размерные группы в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Таблица 1

Размерные группы	Количество креветок в 1,0 кг, шт.	
	неразделенных	разделенных (шейки в панцире)
	Сыромороженые	
Крупные	50 и менее	80 и менее
Средние	Св. 50 до 80 включ.	Св. 80 до 140 включ.
Мелкие	» 80 » 260 »	» 140 » 520 »
Особо мелкие	» 260	» 520
	Варено-мороженые	
Крупные	70 и менее	110 и менее
Средние	Св. 70 до 100 включ.	Св. 110 до 170 включ.
Мелкие	» 100 » 300 »	» 170 » 740 »
Особо мелкие	» 300	» 740

3.2 Мороженые креветки изготовляют:
- россыпью;
- блоками в потребительской таре массой не более 1,0 кг;
- блоками массой на более 8,0 кг.

4 Технические требования

4.1 Мороженые креветки 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 В зависимости от способа обработки мороженые креветки подразделяют на сыромороженые и варено-мороженые.

4.2.2 По видам разделки мороженые креветки подразделяют на:
- неразделанные — креветки в целом виде;
- разделанные (шейки в панцире) — удалена головогрудь, остатки внутренностей зачищены.

4.2.3 Креветки замораживают сухим искусственным способом.

Температура в толще продукта при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18 °С.

4.2.4 Мороженые креветки изготовляют в глазированном виде.

Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность мороженого блока, и не должна отставать при легком постукивании.

Масса глазури при выпуске продукции с предприятия-изготовителя должна быть не менее 2 % по отношению к массе глазированного блока.

Не глазируют замороженные креветки:

- в потребительской таре;
- в мешках-вкладышах пленочных (двухслойных) предельной массой продукта 10,0 кг.

4.2.5 По органолептическим показателям мороженые креветки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика креветок	
	сыромороженых	варено-мороженых
Внешний вид:		
- блока	Поверхность чистая, ровная. Допускаются незначительные впадины; темно-зеленый или темно-коричневый оттенок глазури на одной из сторон блока углохвостовой креветки, выловленной в Беринговом море	
- креветок	Чистые, без повреждения панциря, одной размерной группы	
	слегка изогнутые	изогнутые
	Допускается:	
	- наличие икры на нижней части щейки; - облом рострума, усов, ножек и хвостового плавника; до 5 % креветок по счету с обломанной головогрудью; - известковые отложения и темные зарубцевавшиеся царапины на поверхности панциря и хвостовом плавнике	
Разделка	В соответствии с 4.2.2	
Цвет панциря	Свойственный данному виду креветки	
	Допускается:	
	- у неразделенных креветок незначительное потемнение панциря головогруди;	
	- потемнение спинной стороны головогруди до темно-синего цвета из-за наличия гонад, исчезающее после варки	—
Цвет мяса	Светло-серый	Белый с розоватым или розовато-оранжевым оттенком
Консистенция мяса	Упругая	Плотная, сочная
	Допускается:	
	слегка ослабевшая	слегка суховатая
Вкус (после оттаивания вареных и после варки сырых)	Приятный, свойственный вареному мясу креветок, без постороннего привкуса	
Запах	Свойственный данному виду продукции, без постороннего запаха	
Порядок укладывания	Насыпью или рядами спинками вверх	
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается	

4.2.6 По показателям безопасности мороженые креветки должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

4.2.7 По микробиологическим показателям мороженые креветки должны соответствовать:

- сыромороженые — нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств
- варено-мороженые — инструкции [1].

4.2.8 В мороженых креветках не должно быть живых гельминтов и их личинок, а также паразитов и паразитарных поражений, опасных для здоровья человека.

Допустимое количество неопасных для здоровья человека гельминтов и их личинок, а также паразитов и паразитарных поражений не должно превышать норм, установленных инструкцией [2].

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженых креветок, — не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют требованиям:

- креветки-сырец — нормативных документов;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- вода питьевая — ГОСТ 2874.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженых креветок по показателям безопасности, должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

4.4 Маркировка

4.4.1 Тару с продукцией маркируют по ГОСТ 7630.

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и ГОСТ 7630.

4.5 Упаковка

4.5.1 Мороженые креветки упаковывают по ГОСТ 7630.

Мороженые креветки упаковывают в:

- ящики из гофрированного картона по нормативным документам предельной массой продукта 30,0 кг;
- ящики деревянные по нормативным документам предельной массой продукта 30,0 кг;
- пакеты из полимерных материалов, пачки из картона и комбинированных материалов, коробки с полимерным покрытием по нормативным документам предельной массой продукта 1,0 кг;
- мешки-вкладыши пленочные (двухслойные) по нормативным документам предельной массой продукта 10,0 кг.

Продукцию в потребительской таре упаковывают в ящики из гофрированного картона или деревянные ящики предельной массой продукта 20,0 кг.

4.5.2 Упаковывание мороженых креветок в пакеты из полимерных материалов проводят в соответствии с инструкцией, действующей на территории независимых государств.

4.5.3 Предельные отклонения массы нетто продукции в таре — согласно требованиям государственной системы обеспечения единства измерений, действующей на территории независимых государств.

4.5.4 В каждой упаковочной единице должны быть креветки одного наименования, одной размерной группы, одного способа обработки и разделки, вида потребительской тары и одной даты изготовления.

4.5.5 Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковывания мороженых креветок, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.6 Допускается использование других видов тары и упаковки, в том числе закупаемых по импорту или изготовленных из импортных материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами и соответствующих санитарным требованиям, требованиям нормативных документов и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.5.7 Требования к мороженым креветкам, изготовленным для экспорта, могут быть изменены в соответствии с контрактом.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 7631.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5.3 Периодичность микробиологического контроля мороженых креветок проводят в соответствии с инструкцией [1].

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668 и инструкции [1], для паразитологической оценки — по методике [3].

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и инструкции [1].

6.2 Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 26670, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, ГОСТ 30538 и инструкции [2].

6.3 Содержание радионуклидов определяют методами, утвержденными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6.4 Наличие паразитов и паразитарных поражений определяют по методике [3].

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортируют мороженые креветки в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении следующих температурных режимов:

- при температуре не выше минус 18 °С — в рефрижераторных судах;
- при температуре от минус 15 °С до минус 18 °С и ниже — в рефрижераторных вагонах и автомобилях.

7.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.3 Хранят креветки с даты изготовления, мес, не более:

- при температуре не выше минус 18 °С:

4 — сыромороженые глазированные и неглазированные;

6 — варено-мороженые глазированные и неглазированные, замороженные россыпью или блоками в потребительской таре или мешках-вкладышах пленочных (двухслойных);

5 — неглазированные, замороженные россыпью или блоками, с последующим упаковыванием в потребительскую тару или мешки-вкладыши (двухслойные);

- при температуре не выше минус 25 °С:

сыромороженые:

10 — глазированные и неглазированные, замороженные россыпью или блоками в потребительской таре или мешках-вкладышах пленочных (двухслойных);

9 — неглазированные, замороженные россыпью или блоками с последующим упаковыванием в потребительскую тару или мешки-вкладыши пленочные (двухслойные);

- варено-мороженые:

8 — глазированные и неглазированные, замороженные россыпью или блоками в потребительской таре или мешках-вкладышах пленочных (двухслойных);

7 — неглазированные, замороженные россыпью или блоками, с последующим упаковыванием в потребительскую тару или мешки-вкладыши пленочные (двухслойные).

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

[1] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90

[2] Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженая рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания), утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.88 и согласованная Министерством здравоохранения СССР 22.12.82

[3] Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая), утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.88 и согласованная Министерством здравоохранения СССР 22.12.88

ПРИЛОЖЕНИЕ Б*
(справочное)

Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации

ГОСТ Р 8.579—2001 Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества
СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
СанПиН 3.2.569—96 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации
СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов, утвержденная Комитетом Российской Федерации по рыболовству 22.01.96 и согласованная Госсанэпиднадзором РФ № 01-7/8-11 от 15.01.96

* См. примечание ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (С. 8).

УДК 664.951.812.037.5:006.354 МКС 67.120.30 Н 28 ОКП 92 6500

Ключевые слова: креветки мороженые, технические требования, упаковка, методы контроля, транспортирование, хранение

ПРИМЕЧАНИЕ ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

Указанные в разделе 2 «Нормативные ссылки» к ГОСТ 20845—2005:

ГОСТ 2874—82. На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества;

ГОСТ 13830—97. На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия;

ГОСТ Р 8.579—2001 заменен на ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.

Редактор *В.Н. Копысов*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 15.05.2008. Подписано в печать 30.06.2008. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,80. Тираж 74 экз. Зак. 513.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru