МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
34186—
2017**

КОНСЕРВЫ ИЗ КРАБА

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО»), Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Тихоокеанский научно-исследовательский рыбохозяйственный центр» (ФГБНУ «ТИНРО-Центр»)

2 ВНЕСЕН Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка»

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 июня 2017 г. № 100-П)

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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 26 сентября 2017 г. № 1218-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34186—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2018 г.

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2017, 2018

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 . . . 3
4 Классификация . . . 3
5 Технические требования . . . 3
6 Правила приемки . . . 7
7 Методы контроля . . . 7
8 Транспортирование и хранение . . . 8
Приложение А (справочное) Видовой состав крабов . . . 9
Приложение Б (рекомендуемое) Условия хранения и сроки годности консервов . . . 10
Библиография . . . 11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ ИЗ КРАБА

Технические условия

Canned crab. Specifications

Дата введения — 2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы из мяса краба в заливке (далее — консервы).

Настоящий стандарт не распространяется на консервы, изготовляемые по ГОСТ 7403, ГОСТ 20919, а также консервы из краба — продукции аквакультуры.

Видовой состав (зоологические названия) крабов приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 166—89 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

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

ГОСТ 5717.1—2014 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981—2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ ISO 7218—2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7403—2015 Консервы из краба натуральные. 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 к испытанию

ГОСТ 10444.7—86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum

ГОСТ 10444.8—2013 (ISO 7932:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С

ГОСТ 10444.9—88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11—2013 (ISO 15214:1998) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

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

Издание официальное

ГОСТ 10444.12—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ ISO/TS 11133-1—2014 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Руководящие указания по обеспечению качества приготовленных питательных сред. Часть 1. Общие руководящие указания по обеспечению качества приготовленных питательных сред в лаборатории

ГОСТ 11771—93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия*

ГОСТ EN 14083—2013 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение

ГОСТ 20919—75 Консервы. Крабы мелкие в собственном соку. 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 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26664—85 Консервы и пресервы из рыбы и морепродукты. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

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 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27207—87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические условия. Методы испытаний

ГОСТ 30054—2003 Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения

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 31628—2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31744—2012 (ISO 7937:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета колоний Clostridium perfringens

ГОСТ 31746—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31792—2012 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксинподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

ГОСТ 31726—2012 Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная Е 330. Технические условия

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2008 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32130—2013 Банки стеклянные для пищевых продуктов рыбной промышленности. Технические условия

ГОСТ 33802—2016 Крабы мороженые. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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, а также следующие термины с соответствующими определениями.

3.1

мясо краба (crabs meat): Мышечная ткань клешненосных и ходильных конечностей краба.

[ГОСТ 33802—2016, статья 3.1]

3.2

порция (ration): Мясо краба, плотно уложенное по форме банки.

[ГОСТ 7403—2015, статья 3.2]

3.3

залицовка (topping): Часть порции, содержащая разделенное или не разделенное на членики мясо или их части, уложенная на дно и под крышку банки с целью придания порции товарного вида.

[ГОСТ 7403—2015, статья 3.2]

3.4

внутренняя закладка (inner tab): Часть порции, нормируемая по массе, содержащая мясо розочки, лапшу, смесь ломаного мяса или обрезки, вкладываемая в середину порции.

[ГОСТ 7403—2015, статья 3.4]

3.5

чистая вода (clear water): Морская или пресная вода, в том числе обеззараженная (очищенная), которая не содержит микроорганизмов, вредных и радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности рыбной продукции.

[ГОСТ 7403—2015, статья 3.5]

4 Классификация

Ассортимент консервов, изготовляемый по настоящему стандарту:

- консервы из краба (зоологическое название) в заливке, сорт «Высший»;
- консервы из краба (зоологическое название) в заливке, сорт «Первый»;
- консервы из краба (зоологическое название) в заливке, сорт «Лапша».

5 Технические требования

5.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Мясо краба, полученное из крабовых конечностей после предварительной тепловой обработки и разделки, должно быть уложено в банки, залито раствором пищевой поваренной соли и пищевых добавок, герметично укупорено и подвергнуто стерилизации.

5.2.2 По показателям безопасности консервы должны соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 Для изготовления консервов используют мясо крабов:

- плечевой части — розочки;
- второго (большого) членика — толстое мясо;
- третьего членика — коленце;
- четвертого членика — тонкое мясо;
- правой клешни — мясо правой клешни;
- левой клешни (только для крабов-стригунов) — мясо левой клешни;
- приклешневого членика — шейка;
- волокна и мелкие обрезки мяса краба, полученные при обработке, — лапша.

5.2.4 В зависимости от характеристик органолептических показателей, количественного соотношения частей мяса краба консервы подразделяют на три сорта: «Высший», «Первый» и «Лапша».

5.2.4.1 В зависимости от сорта консервов применяют следующие виды залицовки:

- «Высший» — мясо крабовых конечностей: толстое и тонкое мясо, коленце и шейка. Допускается использовать мясо клешни для залицовки низа порции.
- «Первый» — мясо крабовых конечностей всех наименований целое или ломаное.

Залицовка может не полностью покрывать верхнюю и нижнюю поверхность порции.

Для консервов в стеклянных банках залицовку не применяют.

5.2.4.2 Консервы сорта «Высший» и «Первый» в металлической банке и сорта «Первый» в стеклянной банке изготавливают с внутренней закладкой.

5.2.5 По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %	1,0—1,5
Максимальный уровень содержания добавленной фосфорной кислоты и/или дигидропирофосфата натрия (включая природные фосфаты) в пересчете на оксид фосфора (V), г/кг, не более	1,0
Максимальный уровень содержания этилендиаминтетраацетата кальция-натрия, мг/кг, не более	75,0
Максимальный уровень содержания глутамината натрия, г/кг, не более	10,0
Длина кристаллов струвита, мм, не более	5,0
Массовая доля составных частей, %: - мяса краба - заливки	 60—90 10—40

5.2.6 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма		
	Высший сорт	Первый сорт	Сорт «Лапша»
Вкус	Свойственный вареному мясу крабов, без постороннего привкуса		
Запах	Свойственный вареному мясу крабов, без постороннего запаха		

Окончание таблицы 2

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="3">Характеристика и норма</th></tr>
<tr><th>Высший сорт</th><th>Первый сорт</th><th>Сорт «Лапша»</th></tr>
<tr><td>Консистенция</td><td colspan="3">Плотная, сочная</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Состояние:
- мяса краба</td><td colspan="2">Уложено в порции. На поверхности залицовки не должно быть свободных хитиновых пластинок и свернувшейся крови</td><td>Мясо краба всех частей конечностей в виде лапши, уложенное по форме банки</td></tr>
<tr><td colspan="2">Во внутренней закладке могут быть единичные свободные хитиновые пластинки</td><td>Могут быть:
- остатки свернувшейся крови;
- наличие свободных хитиновых пластинок в середине порции</td></tr>
<tr><td>- заливки</td><td colspan="3">Жидкая с наличием взвешенных частиц белка</td></tr>
<tr><td>Цвет:
- мяса краба</td><td colspan="3">Свойственный вареному мясу крабов: от белого до светло-кремового с красной покровной пленкой. Может быть посинение не более 5 % массы мяса крабов</td></tr>
<tr><td>- заливки</td><td colspan="3">Беловатый с розовым или кремовым оттенком</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Характеристика разделки</td><td colspan="3">Панцирь, внутренности и жабры удалены. Мясо крабовых конечностей разделано в соответствии 5.2.3. Толстое и тонкое мясо имеют прямой ровный срез</td></tr>
<tr><td>Толстое мясо крупного краба может быть разрезано по диагонали</td><td>Толстое и тонкое мясо в металлической банке могут быть не обрезанными</td><td>Мясо краба всех наименований разделено на волокна и мелкие обрезки</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Порядок укладывания

- в металлическую банку</td><td colspan="3">Мясо краба уложено по форме банки</td></tr>
<tr><td>В центре залицовки уложено толстое мясо, по обеим сторонам которого в любом сочетании уложены тонкое мясо, шейка и коленце</td><td>Залицовка порции уложена из целого или ломаного мяса всех наименований</td><td rowspan="3">Волокна и мелкие обрезки мяса плотно уложены в банку</td></tr>
<tr><td colspan="2">Середина порции заполнена мясом внутренней закладки</td></tr>
<tr><td>Возможно использовать мясо клешни для залицовки низа порции.
Возможна кольцевая залицовка из толстого мяса, тонкого мяса, коленца и шеек.
Может быть частичное нарушение целостности покровной пленки мяса, уложенного в середине банки</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">- в стеклянную банку</td><td colspan="2">Мясо краба уложено вертикально, срезами к донышку и крышке банки, красной покровной пленкой к боковой поверхности банки или кольцеобразно по форме банки красной покровной пленкой к боковой поверхности банки</td><td rowspan="3"></td></tr>
<tr><td></td><td>Середина порции заполнена мясом внутренней закладки</td></tr>
<tr><td colspan="2">Возможна укладка кольцеобразно или плашмя</td></tr>
<tr><td>Наличие посторонних примесей</td><td colspan="3">Не допускается</td></tr>
</table>

5.2.7 Количественное соотношение частей мяса краба в консервах должно соответствовать нормам, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Номер банки	Сорт	Масса нетто, г	Количество кусков, шт.							Масса внутренней закладки, г, не более
			толстое мясо, длиной, см, не менее			тонкое мясо	коленце или шейка	клешня	розочка	
			4	5	6					
Металлические банки										
6	Высший	240	0—4	—	2—6	0—6	0—8	0—1	—	90
22	То же	130	0—2	2	—	0—4	0—4	0—1	0—1	45
38	То же	185	0—2	0—2	2—6	0—6	0—8	0—1	0—1	65
6	Первый	240	Целые или ломаные куски мяса крабов одного вида в количестве:							
			4—6	—	—	6—8	8 и более	—	—	Не нормируется
22	То же	130	2—5	—	—	4—6	4—6	—	—	То же
38	То же	185	4—6	—	—	6—8	8 и более	—	—	—
6	«Лапша»	240	—	—	—	—	—	—	—	—
22	То же	130	—	—	—	—	—	—	—	—

Примечание — В других банках количество частей мяса конечностей краба, массу внутренней закладки в консервах определяет изготовитель.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, используемое для изготовления консервов, должно быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- краб живой — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- краб-сырец (свежий) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- крабы мороженые, кроме рассольного замораживания, — ГОСТ 33802;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота лимонная пищевая Е330 — ГОСТ 31726, ГОСТ 908;
- кислота фосфорная пищевая Е338 — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- дигидропирофосфат натрия Е450 — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- этилендиаминтетраацетат кальция-натрия Е385 — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сорбит Е420 — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- глутаминат натрия 1-замещенный Е621 — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода чистая — нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

Для изготовления консервов высшего сорта используют только мясо крабовых конечностей живого краба.

Срок хранения мороженого краба должен быть, мес, не более:

- 2,0 — сыромороженого;
- 4,0 — варено-мороженого;
- 3,5 — мяса краба, в том числе лапши.

5.3.2 Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2], [3], техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Консервы маркируют в соответствии с ГОСТ 11771 с указанием на банке:

- массы мяса краба в банке (без заливки);
- «Изготовлены из мороженого краба» — для консервов из мороженого сырья.

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 11771, ГОСТ 14192.

5.4.3 Маркировка консервов должна соответствовать требованиям [4], технических регламентов и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Упаковка

5.5.1 Консервы упаковывают по ГОСТ 11771 и выпускают:

- в металлических банках вместимостью не более 353 $см^3$ по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- в стеклянных банках вместимостью не более 580 $см^3$ по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32130 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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 При упаковывании в металлические банки мясо краба должно быть обернуто в пергамент по ГОСТ 1341 и не должно соприкасаться со стенками банки.

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

5.5.5 Упаковка и упаковочные материалы должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами, соответствовать требованиям [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

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

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

6.2 Контроль органолептических показателей, массы нетто, правильности упаковывания и маркирования консервов проводят в каждой партии.

6.3 Контроль физических, химических, микробиологических показателей, токсичных элементов и пищевых добавок (при их использовании) устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6.4 Контроль содержания диоксинов в консервах проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

7 Методы контроля

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

Подготовка проб для определения:

- физических, органолептических и химических показателей — по ГОСТ 8756.0;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ ISO 7218.

7.2 Методы контроля:

- физических, 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, ГОСТ 31628 и методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- хрома в консервах в хромированных банках — по ГОСТ EN 14083 или методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- диоксинов — по ГОСТ 31792.

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 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 31744, ГОСТ 31746.

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

7.5 Определение массовой доли пищевых добавок — в соответствии с методами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

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

8.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

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

8.2 Хранение

8.2.1 Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях.

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

8.2.3 Срок годности и условия хранения консервов, отличные от указанных в приложении Б, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав крабов

Видовой состав (зоологические названия) крабов приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Название крабов	
русское	латинское
Краб камчатский	*Paralithodes camtschaticus*
Краб колючий	*Paralithodes brevipes*
Краб коузи	*Lithodes couesi*
Краб многошипый	*Paralomis multispina*
Краб равношипый	*Lithodes aequispina*
Краб синий	*Paralithodes platypus*
Краб-стригун ангулятус	*Chionoecetes angulatus*
Краб-стригун бэрди	*Chionoecetes bairdi*
Краб-стригун веррилла	*Paralomis verrilli*
Краб-стригун красный	*Chionoecetes japonicus*
Краб-стригун опилио	*Chionoecetes opilio*
Краб-стригун таннери	*Chionoecetes tanneri*

Приложение Б
(рекомендуемое)

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 % с даты изготовления, мес, не более:

36 — сортов «Высший» и «Первый», изготовленных из краба живого;

24 — сортов «Высший» и «Первый», изготовленных из краба мороженого;

18 — сорта «Лапша».

Библиография

[1]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[3]	Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016	О безопасности рыбы и рыбной продукции
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[5]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки

УДК 664.951.7 МКС 67.120.30 ОКПД2 10.20.34.121

Ключевые слова: консервы из краба, заливка, термины, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Е.В. Лукьянова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Половой*

Сдано в набор 26.11.2018. Подписано в печать 30.11.2018. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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

gost.e-ecolog.ru