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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
20845—
2022**

КРЕВЕТКИ МОРОЖЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

**Москва
Российский институт стандартизации
2022**

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 ПОДГОТОВЛЕН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 31 августа 2022 г. № 153-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	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 сентября 2022 г. № 942-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 20845—2022 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 августа 2023 г.

Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 51496—99*.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 20845—2017

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 сентября 2022 г. № 942-ст ГОСТ Р 51496—99 отменен с 1 августа 2023 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»

© Оформление. ФГБУ «РСТ», 2022



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 4
5 Основные параметры и размеры 4
6 Технические требования 4
7 Правила приемки 9
8 Методы контроля 9
9 Транспортирование и хранение 10
Приложение А (справочное) Видовой состав креветок 11
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемый срок годности и условия хранения мороженых креветок 12
Библиография 13

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

КРЕВЕТКИ МОРОЖЕНЫЕ

Технические условия

Frozen shrimps.
Specifications

Дата введения — 2023—08—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на креветки, замороженные в свежем, бланшированном или вареном виде, неразделанные или разделанные (далее — мороженые креветки), предназначенные для пищевых целей.

Видовой состав креветок приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 908 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2874 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ ISO 5492 Органолептический анализ. Словарь

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

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

ГОСТ 7631 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ ISO 11133 Микробиология пищевых продуктов, кормов для животных и воды. Приготовление, производство, хранение и определение рабочих характеристик питательных сред

ГОСТ 12302 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13511 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

Издание официальное

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

ГОСТ ISO/TS 17728 Микробиология пищевой цепи. Методы отбора проб пищевой продукции и кормов для микробиологического анализа

ГОСТ ISO/TS 21872-1 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод обнаружения потенциально энтеропатогенных *Vibrio spp.* Часть 1. Обнаружение бактерий *Vibrio parahaemolyticus* и *Vibrio cholerae*

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

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

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

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 28566 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков

ГОСТ 29185 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

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

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

ГОСТ 31339 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31638 Добавки пищевые. Натрия и калия трифосфаты Е451. Технические условия

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 31694 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31726 Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная Е330. Технические условия

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

ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31983 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria Monocytogenes*

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 33411 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли мышьяка методом атомной абсорбции с генерацией гибридов

ГОСТ 33412 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции

ГОСТ 33681 Продукты пищевые. Определение антибиотиков методом инверсионной вольтамперометрии (левомицетин, тетрациклин)

ГОСТ 33781 Упаковка потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

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

ГОСТ 34141 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ 34449 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов в сети Интернет на официальном сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru) в указателях национальных стандартов, издаваемых 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 [1], ГОСТ ISO 5492, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **головогрудь креветки** (cephalothorax shrimp): Отдел тела креветки, представляющий собой сросшиеся головные и грудные сегменты тела, покрытые сверху и боков несегментированным панцирем (карапаксом).

3.2 **рострум** (rostrum): Вырост на передней части головогруди креветки.

3.3 **свежая креветка** (fresh shrimp): Креветка, изъятая из воды, сохраняющая признаки жизни.

3.4 **бланшированная креветка** (blanched shrimp)**:** Креветка, подвергнутая кратковременной тепловой обработке, в результате которой достигается коагуляция белка на поверхности продукта.

3.5 **вареная креветка** (boiled shrimp): Креветка, подвергнутая тепловой обработке в течение определенного промежутка времени до полной денатурации белка в толще продукта.

3.6 **свежемороженая креветка** (fresh frozen shrimp): Свежая креветка, замороженная до температуры не выше минус 18 °С.

3.7 **бланшированная мороженая креветка** (blanched frozen shrimp): Бланшированная креветка, замороженная до температуры не выше минус 18 °С.

3.8 **варено-мороженая креветка** (boiled frozen shrimp): Вареная креветка, замороженная до температуры не выше минус 18 °С.

3.9 **замораживание креветок** (freezing shrimp): Процесс понижения температуры креветок ниже криоскопической, до достижения температуры в теле креветок или толще блока не выше минус 18 °С.

3.10 **глазирование креветок** (glazing shrimp): Процесс образования защитного слоя льда на поверхности мороженых креветок при орошении или погружении их в питьевую или чистую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них.

3.11 **глубокое обезвоживание креветок** (deep dehydration of shrimps): Потери тканевого сока на поверхности мороженых креветок, проявляющиеся в потускнении участков поверхности, наличии белых и (или) желтых пятен, которые проникли в толщу мышечной ткани и не удаляются механическим способом без нарушения внешнего вида.

4 Классификация

Мороженые креветки в зависимости от способа обработки и вида разделки изготавливают:

- креветку (видовое название) свежемороженую (бланшированную мороженую, варено-мороженую) неразделанную;
- креветку (видовое название) свежемороженую (бланшированную мороженую, варено-мороженую) шейку в панцире;
- креветку (видовое название) свежемороженую (бланшированную мороженую, варено-мороженую) очищенную с хвостом;
- креветку (видовое название) свежемороженую (бланшированную мороженую, варено-мороженую) очищенную.

5 Основные параметры и размеры

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

Таблица 1

Размерные группы	Количество креветок в 1 кг, шт.	
	неразделанных	разделанных в панцире
	Свежемороженые	
Крупные	50 и менее	80 и менее
Средние	Св. 50 до 80 включ.	Св. 80 до 140 включ.
Мелкие	Св. 80 до 260 включ.	Св. 140 до 520 включ.
Особо мелкие	Св. 260	Св. 520
	Бланшированные и варено-мороженые	
Крупные	70 и менее	110 и менее
Средние	Св. 70 до 100 включ.	Св. 110 до 170 включ.
Мелкие	Св 100 до 300 включ.	Св. 170 до 740 включ.
Особо мелкие	Св. 300	Св. 740

5.2 Допускается другое подразделение мороженых креветок на размерные группы, при условии их надлежащего описания на этикетке, во избежание введения потребителя в заблуждение.

6 Технические требования

6.1 Мороженые креветки должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований технических регламентов [1]—[3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6.2 Характеристики

6.2.1 Мороженые креветки изготавливают в неразделанном и разделанном виде. По видам разделки мороженые креветки подразделяют в соответствии с 6.2.1.1—6.2.1.3.

6.2.1.1 Шейка креветки в панцире — креветка, у которой удалена головогрудь с остатками внутренностей.

6.2.1.2 Очищенная креветка с хвостом — креветка, у которой удалена головогрудь с остатками внутренностей, панцирь удален за исключением панциря прихвостового сегмента и хвоста.

6.2.1.3 Очищенная креветка (мясо креветки) — креветка, у которой удалена головогрудь с остатками внутренностей, панцирь удален полностью.

6.2.1.4 Допускаются другие виды разделки мороженых креветок, при условии их надлежащего описания на этикетке, во избежание введения потребителя в заблуждение.

6.2.2 Креветки замораживают сухим искусственным способом блоками, насыпью или в потребительской упаковке.

Рекомендуемая масса креветок в потребительской упаковке — 2,0 кг, в блоках — 8,0 кг, монолитных блоках — 25,0 кг.

Мороженые креветки могут быть изготовлены с разделением блока на части полосой парафинированной бумаги, пергаментом, подпергаментом или другими влагостойкими материалами.

6.2.3 Температура мороженых креветок должна быть не выше минус 18 °С.

6.2.4 Мороженые креветки изготовляют в глазированном или неглазированном виде.

Для глазирования шейки креветки в панцире используют питьевую воду или чистую воду с применением пищевых добавок или без них.

Для глазирования очищенных креветок с хвостом или очищенных креветок используют питьевую, чистую пресную или чистую морскую опресненную воду с применением пищевых добавок или без них.

Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность мороженых креветок или мороженых блоков, и не должна отставать при легком постукивании.

Массовая доля глазури по отношению к массе глазированных мороженых креветок или глазированных блоков креветок должна соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Не глазируют мороженые креветки:

- обернутые перед замораживанием в пергамент по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760 или полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354;
- упакованные перед замораживанием в пленочные мешки-вкладыши или потребительскую упаковку по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- упакованные после замораживания под вакуумом в пакеты из полимерных пленок по ГОСТ 12302;
- упакованные в модифицированной газовой среде в пакеты из полимерных пленок.

6.2.5 По органолептическим и физическим показателям мороженые креветки должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид креветок:	
- замороженных блоками	Целые, правильной формы, плотные, поверхность чистая, ровная или с незначительными впадинами. Допускается: - темно-зеленый или темно-коричневый оттенок блока под глазурью на одной из его сторон; - светло-коричневый оттенок блока под глазурью.
- замороженных россыпью поштучно (неразделанных и разделанных)	Креветки одной размерной группы, отделены друг от друга, равномерно покрыты глазурью (для глазированных креветок). Допускается: - облом ножек, хвоста, усов, рострума
- после размораживания:	
неразделанных	Чистые, без повреждения панциря, одной размерной группы. Допускается: - наличие икры на нижней части шейки; - облом рострума, усов, ножек и хвоста; - наличие креветок с обломанной головогрудью в одной упаковочной единице не более 5 % (по счету); - известковые отложения и темные зарубцевавшиеся царапины на поверхности панциря и хвоста.
разделанных	Креветки одной размерной группы, поверхность чистая, без видимых повреждений

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Цвет: - панциря	Свойственный данному виду креветок. Допускается у свежемороженых креветок: - потемнение панциря головогруди до светло-коричневого, зеленоватого цвета; - потемнение спинной стороны головогруди до темно-синего цвета, исчезающее после варки. Допускается у варено-мороженых креветок: - потемнение панциря головогруди до светло-коричневого, зеленоватого цвета.
- мяса:	
свежемороженых креветок	От белого до светло-серого или розового в зависимости от вида.
бланшированных мороженых, варено-мороженых креветок	Белый с розоватым или розовато-оранжевым оттенком
Консистенция мяса креветок после размораживания:	
- свежемороженых, бланшированных мороженых	Упругая. Допускается: - слегка ослабевшая.
- варено-мороженых	Сочная, плотная. Допускается: - слегка суховатая.
Вкус*	Свойственный вареному мясу креветки, сладковатый, без постороннего привкуса
Запах*	Свойственный данному виду продукции, без постороннего запаха
Порядок укладывания	Насыпью или выкладка в любом порядке
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается
Глубокое обезвоживание, % от массы креветок или площади поверхности блока, не более**	10
*У свежемороженых креветок в спорных случаях вкус и запах определяют в пробе на варку. ** Определяют в спорных случаях.	

6.2.6 При изготовлении мороженых креветок допускается вносить пищевые добавки, указанные в таблице 3, в соответствии с требованиями [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Таблица 3

Наименование и код пищевой добавки	Допустимый уровень в готовом продукте
Лимонная кислота Е 330	Согласно нормативным документам
Пирофосфат натрия Е 450(iii), пирофосфат калия Е 450(v), трифосфат натрия (5-замещенный) Е 451(i), трифосфат калия (5-замещенный) Е 451(ii)	10 г/кг в расчете на P_2O_5
Аскорбиновая кислота Е 300	Согласно нормативным документам

Окончание таблицы 3

Наименование и код пищевой добавки	Допустимый уровень в готовом продукте
Понсо 4R (Е 124)	30 мг/кг (для свежемороженых, бланшированных мороженых креветок) 250 мг/кг (для варено-мороженых креветок)
Пиросульфит натрия Е223, пиросульфит калия Е224, сульфит калия Е225, сульфит кальция Е226	150 мг/кг (на съедобную часть свежемороженых и бланшированных мороженых креветок), 50 мг/кг (на съедобную часть варено-мороженых креветок) в пересчете на SO_2

6.2.7 По показателям безопасности (содержание токсичных элементов, радионуклидов, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, микробиологических и паразитологических показателей, а также для креветок аквакультуры (свежемороженых) — антибиотиков, ветеринарных и гормональных препаратов) мороженые креветки должны соответствовать требованиям [1]—[3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 Требования к сырью и материалам

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

- креветки свежие — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая, в том числе используемая для изготовления льда, — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота лимонная пищевая Е330 — ГОСТ 908, ГОСТ 31726 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пирофосфат натрия (калия) Е450 — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- трифосфат натрия (калия) Е451 — ГОСТ 31638 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота аскорбиновая Е300 — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- понсо 4R Е124 — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пиросульфит натрия Е223 (калия Е224) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сульфит калия Е225 (кальция Е226) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- газы упаковочные — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использование:

- чистой воды [морской или пресной, в том числе обеззараженной (очищенной)], которая не содержит микроорганизмов, вредных, радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности пищевой рыбной продукции [1];
- водного льда, изготовленного из чистой воды [1].

6.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженых креветок, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1]—[3] или нормативным правовым актам, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6.4 Маркировка

6.4.1 Потребительскую упаковку с продукцией маркируют по [1], [4], ГОСТ 7630 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Маркировка должна однозначно определять режим хранения и соответствующий ему срок годности.

На потребительской упаковке с мороженными креветками дополнительно указывают:

- надпись «Глазированная морской водой» — для креветок, глазированных чистой морской водой;
- надпись «После размораживания продукция готова к употреблению» — для варено-мороженых креветок;
- надпись «Продукт подлежит обязательной тепловой обработке в течение 1,5—2 мин» — для бланшированных мороженых креветок;
- надпись «Продукт подлежит обязательной тепловой обработке до полной готовности» — для свежемороженых креветок;
- информацию о входящих в состав глазури пищевых добавках (при использовании);
- информацию о размерной группе мороженых креветок с указанием количества креветок на единицу массы (кг) или упаковку.

На потребительской упаковке может быть указан номер партии или иной идентификационный код продукции.

6.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по [4], ГОСТ 7630, ГОСТ 14192 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.5 Упаковка

6.5.1 Мороженые креветки упаковывают по ГОСТ 7630:

- в пакеты из полимерных пленок — по ГОСТ 12302 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- коробки, пачки из картона и комбинированных материалов — по ГОСТ 33781, ГОСТ 34033 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пленку термоусадочную — по ГОСТ 25951 с применением или без применения подложек из картона и комбинированных материалов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ящики из картона и комбинированных материалов — по ГОСТ 13511, ГОСТ 34033 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пачки из картона с покрытием или без покрытия внутренней стороны парафином или другим влагостойким материалом — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мешки бумажные многослойные с предварительным упаковыванием в мешки-вкладыши пленочные (или пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ящики парафинированные или ламинированные — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- коробки из парафинированного или ламинированного картона — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Мороженые креветки в потребительской упаковке, пленочных мешках-вкладышах упаковывают в транспортную упаковку.

Блоки мороженых креветок перед укладыванием в ящики должны быть предварительно упакованы в пакеты из полимерных пленок или пленочные мешки-вкладыши, или обернуты в полиэтиленовую пленку, или переложены пергаментом или подпергаментом.

6.5.2 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Допускаемые положительные отклонения содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества, %:

3,0 — для продукции до 0,5 кг включ.;

1,0 — для продукции св. 0,5 до 1,0 кг включ.;

0,5 — для продукции св. 1,0 кг.

6.5.3 В одной упаковочной единице должны быть мороженые креветки одного вида, одной размерной группы, одного вида разделки, одного способа обработки (свежемороженые, варено-мороженые или бланшированные мороженые), одного способа упаковывания, одного вида потребительской упаковки и одной даты изготовления.

6.5.4 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных материалов, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией, соответствующие требованиям [5] или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

6.5.5 Упаковка и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям [5] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7 Правила приемки

7.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

7.2 Контроль органолептических показателей, массы нетто, температуры мороженых креветок, размерной группы, правильности упаковывания и маркирования проводят в каждой партии.

7.3 Порядок и периодичность контроля массовой доли глазури (при наличии), посторонних примесей (в потребительской упаковке), содержания пищевых добавок (при наличии) и показателей безопасности (содержания токсичных элементов, радионуклидов, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, микробиологических и паразитологических показателей, а также для креветок аквакультуры (свежемороженых) — антибиотиков, ветеринарных и гормональных препаратов) устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7.4 Контроль содержания диоксинов в свежемороженых, бланшированных мороженых и вареномороженых креветках проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

8 Методы контроля

8.1 Методы отбора проб — по ГОСТ ISO/TS 17728, ГОСТ 31339, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

Подготовка проб для определения:

- органолептических и физических показателей — по ГОСТ 7631;
- 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 ISO 7218, ГОСТ ISO 11133.

8.2 Методы контроля:

- органолептических и физических показателей — по ГОСТ 7631;
- массы нетто и массовой доли глазури — по ГОСТ 31339;
- токсичных элементов:
  - кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141;
  - мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 33411, ГОСТ 34141;
  - ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 33412, ГОСТ 34141, ГОСТ 34427;
  - свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28566, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031, ГОСТ ISO/TS 21872-1, нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- диоксинов — по ГОСТ 31792, ГОСТ 34449;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- антибиотиков по ГОСТ 31694, ГОСТ 33681;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;

8.3 Содержание нитрозаминов, ветеринарных и гормональных препаратов, а также паразитологические показатели определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Транспортирование

9.1.1 Транспортируют мороженые креветки всеми видами транспорта в соответствии с [1], [2], правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к условиям их хранения.

9.1.2 Транспортирование мороженых креветок, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

9.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

9.2 Хранение

9.2.1 Рекомендуемый срок годности и условия хранения мороженых креветок приведены в приложении Б.

9.2.2 Срок годности мороженых креветок, отличающийся от указанного в приложении Б, устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав креветок

А.1 Видовой состав креветок приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Русское название	Латинское название
Креветка виноградная	*Pandalopsis coccinata*
Креветка глубоководная антарктическая	*Nematocarcinus lanceopes*
Креветка гребенчатая	*Pandalus hypsinotus*
Креветка гренландская	*Lebbeus groenlandicus*
Креветка равнолапая японская	*Pandalopsis japonica*
Креветка северная	*Pandalus borealis*
Креветка травяная	*Pandalus latirostris*
Креветка углохвостая	*Pandalus goniurus*
Креветка черноморская	*Palaeomon elegans, P. adspersus*
Шримсы-медвежата	Виды рода *Sclerocrangon*
Шримсы козырьковые	Виды рода *Argis*
Шримсы песчаные	Виды рода *Crangon*
Креветка морская тигровая	*Penaeus monodon, P. kerathurus*
Креветка пресноводная дальневосточная	*Palaemon superbus, Palaemonetes sinensis,* виды рода *Leander*
Креветка белоногая	*Litopenatus Vannamei/Penaeus Vannamei*
Креветка аргентинская красная	*Pleoticus muelleri*
Креветка кидди	*Parapenaeopsis Stylefera*
Креветка тити	*Protrachypene precipua*
Креветка кадаль	*Metapeneus dobsoni*
Креветка инга	*Metapeneus affinis*
Креветка индийская белая	*Panaeusus indicus*
Креветка пестрая	*Metapeneus monoceras*
Креветка-шримс	*Sclerocrangon salebrosa*
Креветка равнолапая алеутская	*Pandalopsis aleutica*
Креветка равнолапая полосатая	*Pandalopsis dispar*
Креветка равнолапая пластинчатая	*Pandalopsis lamelligera, P. ochotensis*
Примечание — Допускается использовать другие виды креветок, отнесенные к объектам промышленного и прибрежного рыболовства, а также к объектам аквакультуры в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.	

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения мороженых креветок

Сроки годности мороженых креветок устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности мороженых креветок, кроме бланшированных мороженых, (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18 °С и не выше минус 25 °С приведен в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование продукции	Срок годности, мес, не более, при температуре не выше	Срок годности, мес, не более, при температуре не выше
	минус 18 °С	минус 25 °С
Креветки варено-мороженые глазированные, замороженные насыпью или блоками в потребительской упаковке или пленочных (двухслойных) мешках-вкладышах	6	8
Креветки варено-мороженые неглазированные, замороженные насыпью или блоками, с последующим упаковыванием в потребительскую упаковку или пленочные (двухслойные) мешки-вкладыши	5	7
Креветки свежемороженые глазированные и неглазированные, замороженные насыпью или блоками в потребительской упаковке или пленочных (двухслойных) мешках-вкладышах	4	10
Креветки свежемороженые глазированные и неглазированные, замороженные насыпью или блоками с последующим упаковыванием в потребительскую упаковку или пленочные (двухслойные) мешки-вкладыши	4	9

Библиография

[1]	Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016	О безопасности рыбы и рыбной продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[3]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[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 664.951.037.1:639.281.2 МКС 67.120.30

Ключевые слова: креветки свежие, бланшированные, вареные, мороженые, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор З.А. Лиманская
Технический редактор В.Н. Прусакова
Корректор С.В. Смирнова
Компьютерная верстка *М.В. Малеевой*

Сдано в набор 19.09.2022. Подписано в печать 29.09.2022. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 2,12.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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