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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34943— 2023

КОНСЕРВЫ ИЗ КРАБА

Технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2023

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») и Тихоокеанским филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» [Тихоокеанский филиал ФГБНУ «ВНИРО»(«ТИНРО»)]

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 28 февраля 2023 г. № 159-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 21 июня 2023 г. № 423-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34943—2023 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 мая 2024 г. с правом досрочного применения

5 ВЗАМЕН ГОСТ 34186—2017, ГОСТ 7403—2015, ГОСТ 20919—75

6 Стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 51488—99*

7 Настоящий стандарт соответствует международному стандарту CODEX STAN 90-1981, REV.1-1995 «Консервы из крабового мяса» в части раздела 1; пунктов 5.2.1, 5.2.2 (частично), 5.2.3 [за исключением использования мяса брюшка (абдомена)], 5.2.7 в части использования пищевых добавок (за исключением допустимого уровня содержания ортофосфорной кислоты, дигидропирофосфата натрия и этилендиаминтетраацетата кальция-натрия), 5.2.8 в части вкуса, запаха, консистенции, цвета мяса (за исключением покоричневения или почернения либо сульфидного потемнения), наличия посторонних примесей, 5.3.1, 5.4.1, 7.5

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 июня 2023 г. № 423-ст ГОСТ Р 51488—99 отменен с 1 мая 2024 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 «Институт стандартизации», 2023

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 Технические требования 4
6 Правила приемки 9
7 Методы контроля 9
8 Транспортирование и хранение 10
Приложение А (справочное) Видовой состав крабов 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

КОНСЕРВЫ ИЗ КРАБА

Технические условия

Canned crab.
Specifications

Дата введения — 2024—05—01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из мяса краба в заливке или без нее (далее — консервы).

Настоящий стандарт не распространяется на консервы из мяса краба аквакультуры.

Видовой состав крабов приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ OIML R 76-1 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

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

ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 908 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1341 Пергамент растительный. Технические условия

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

ГОСТ 3145 Часы механические с сигнальным устройством. Общие технические условия

ГОСТ 5717.1 Упаковка стеклянная. Банки и бутылки для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ ISO 5492 Органолептический анализ. Словарь

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

ГОСТ 6613 Сетки проволочные тканые с квадратными ячейками. Технические условия

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

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 упаковки

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

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

Издание официальное

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

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

ГОСТ EN 13804 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Критерии эффективности методик выполнения измерений, общие положения и способы подготовки проб

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

ГОСТ EN 14083 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 Маркировка грузов

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

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

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 морепродукты. 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 28498 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

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

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

ГОСТ 31671 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

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

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

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 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 32130 Банки стеклянные для пищевых продуктов рыбной промышленности. Технические условия

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 33802 Крабы мороженые. Технические условия

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

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

ГОСТ 34462 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма. Определение содержания неорганического мышьяка методом высокоэффективной жидкостной хроматографии — масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой

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 по указателям 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 [1], ГОСТ ISO 5492, ГОСТ 30054, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **мясо краба** (crabs meat): Мышечная ткань, извлеченная из конечностей краба после тепловой обработки.

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

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

3.4 **внутренняя закладка** (innertab): Часть порции, нормируемая по массе, вкладываемая в середину порции.

4 Классификация

4.1 В зависимости от особенностей технологии изготовления выпускают:
- консервы из мяса краба сорт «Экстра»;
- консервы из мяса краба сорт «Высший»;
- консервы из мяса краба сорт «Первый»;
- консервы из мяса краба сорт «Лапша»;
- консервы из мяса краба в заливке сорт «Высший»;
- консервы из мяса краба в заливке сорт «Первый»;
- консервы из мяса краба в заливке сорт «Лапша».

5 Технические требования

5.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Мясо краба, извлеченное из конечностей краба после предварительной тепловой обработки и разделки, должно быть уложено в банки без добавления или с добавлением заливки (раствора поваренной пищевой соли с пищевыми добавками или без пищевых добавок).

Банки с продуктом должны быть герметично укупорены и стерилизованы по режиму, обеспечивающему соответствие консервов по микробиологическим показателям требованиям, установленным в [1].

5.2.2 По показателям безопасности консервы должны соответствовать требованиям [1]—[3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 Для изготовления консервов используют не разделенное и/или разделенное на членики мясо крабов следующих видов разделки:
- розочку — из плечевой части;
- толстое мясо — из второго (большого) членика;
- коленце — из третьего членика;
- тонкое мясо — из четвертого членика;
- мясо клешни — из правой клешни (для всех видов крабов); из левой клешни (только для крабов-стригунов);
- шейку — из приклешневого членика;
- лапшу — из волокон и мелких обрезок мяса краба, полученных при обработке.

5.2.4 По качеству консервы подразделяют на четыре сорта: «Экстра», «Высший», «Первый» и «Лапша».

Консервы сорта «Экстра», «Высший» и «Первый» изготавливают из мяса конечностей свежего или живого камчатского краба, равношипого краба и синего краба.

Допускается:
- консервы сорта «Высший» и «Первый» изготавливать из мяса конечностей мороженого камчатского краба, равношипого краба и синего краба;
- консервы сорта «Первый» изготавливать из мяса конечностей свежих или живых, или мороженых крабов-стригунов и колючего краба.

Консервы сорта «Лапша» изготавливают из мяса конечностей свежих, или живых, или мороженых крабов-стригунов и колючего краба.

5.2.5 В зависимости от сорта консервов применяют следующие виды залицовки:
- «Экстра» и «Высший» из мяса конечностей краба не разделенного на членики, — мясо краба уложено по спирали (в середине уложено целое мясо шейки, коленца по 1—2 шт.) или зигзагообразно.

Допускается в залицовке низа в середине спирали мясо клешни и мясо розочки;
- «Высший» из мяса конечностей разделенного и не разделенного на членики — верх уложен по центру толстым мясом длиной не более 6 см для банки N 6 и не менее 5 см для банки N 22; по сторонам уложены в любом сочетании: толстое мясо не короче 4 см, коленце, тонкое мясо, шейка; низ уложен целым не разделенным на членики мясом краба по спирали (в середине уложено целое мясо шейки, коленца по 1—2 шт., клешня или розочка) или зигзагообразно;

- «Высший» из мяса конечностей разделенного на членики — верх и низ уложены по центру толстым мясом длиной не более 6 см для банок N 6 и N 38 и не менее 5 см для банки N 22; по сторонам уложены в любом сочетании: толстое мясо не короче 4 см, коленце, тонкое мясо, шейка.

Допускается:

- в залицовке низа использовать мясо клешни;
- в залицовке банок N 22 и N 38 использовать мясо розочки;
- в залицовке низа банок N 6 и N 38 использовать тонкое мясо не короче 4 см, коленце и шейку в виде кольца.

Для других банок сорта «Высший» из мяса конечностей разделенного и не разделенного на членики и сорта «Высший» из мяса конечностей разделенного на членики способ залицовки определяет изготовитель;

- сорт «Первый» — верх и низ порции уложены мясом конечностей краба всех видов целым или ломаным.

5.2.5.1 Залицовка должна полностью покрывать верхнюю и нижнюю поверхность порции.

Для консервов сорта «Первый» в заливке залицовка может не полностью покрывать верхнюю и нижнюю поверхность порции.

Для консервов из краба в стеклянных банках залицовку не применяют.

5.2.5.2 Для консервов сорта «Лапша» может быть использовано мясо в целом виде (куски) или в виде лапши; верх и низ порции могут быть залицованы двумя или более кусками мяса крабов всех видов разделки.

5.2.6 В зависимости от сорта консервов применяют следующие виды внутренней закладки:

- «Экстра» — мясо целое не разделенное или разделенное на членики всех видов, с добавлением или без добавления мяса отдельных члеников.

Допускается частичное нарушение целостности кожного покрова мяса, уложенного в середину;

- «Высший» из мяса конечностей не разделенного на членики — мясо розочки, лапши или смесь ломаного мяса всех видов разделки;
- «Высший» из мяса конечностей разделенного и не разделенного на членики — мясо розочки, лапши или смесь из обрезков толстого мяса и ломаного мяса всех видов разделки;
- «Первый» — лапша или смесь из обрезков толстого мяса и ломаного мяса всех видов разделки, кроме тонкого мяса.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной пищевой соли, %	1,0—1,5
Фосфорная кислота (Е338) и/или дигидропирофосфата натрия ($Е450_{(i)}$) (включая природные фосфаты) в пересчете на P_2O_5, г/кг, не более	1,0
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (Е385, ЭДТА кальций-натрий), мг/кг, не более	75,0
Глутамат натрия (Е621), г/кг, не более	10,0
Длина кристаллов струвита, мм, не более	5,0
Массовая доля составных частей для консервов в заливке, %: - мяса краба - заливки	 60—90 10—40

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

Таблица 2

<table>
<tr><td rowspan="4">Наименование показателя</td><td colspan="5">Характеристика и норма</td></tr>
<tr><td rowspan="3">«Экстра»</td><td colspan="3">«Высший»</td><td rowspan="3">«Первый»</td><td rowspan="3">«Лапша»</td></tr>
<tr><td colspan="3">для консервов из мяса конечностей краба</td></tr>
<tr><td>не разделенного на членики</td><td>разделенного и не разделенного на членики</td><td>разделенного на членики</td></tr>
<tr><td>Вкус</td><td colspan="5">Свойственный вареному мясу крабов, без постороннего привкуса</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td colspan="5">Свойственный вареному мясу крабов, без постороннего запаха</td></tr>
<tr><td>Консистенция</td><td colspan="5">Плотная, сочная
Допускается для крабов-стригунов суховатая</td></tr>
<tr><td>Состояние:
- мяса</td><td colspan="5">Уложено порцией. Залицовка в соответствии с 5.2.5
На поверхности залицовки не должно быть свободных хитиновых пластинок и свернувшейся крови
При извлечении из пергамента целостность порции сохраняется</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="3">Допускаются единичные свободные хитиновые пластинки во внутренней закладке</td><td colspan="2">Допускается:
- остатки свернувшейся крови;
- свободные хитиновые пластинки во внутренней закладке</td></tr>
<tr><td>- бульона (заливки)</td><td colspan="5">Жидкий, с наличием взвешенных частиц белка</td></tr>
<tr><td>Цвет
- мяса краба</td><td colspan="5">Свойственный вареному мясу крабов от белого до светло-кремового с красной покровной пленкой, без почернения.
Допускается посинение не более 5 % массы мяса крабов (без бульона (заливки))</td></tr>
<tr><td>- бульона (заливки)</td><td colspan="5">Светлый бело-розовый или кремовый оттенок</td></tr>
<tr><td>Характеристика разделки</td><td colspan="5">Панцирь, внутренности и жабры должны быть удалены.
Мясо конечностей краба разделано в соответствии с 5.2.3</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4">Куски толстого и тонкого мяса имеют прямой ровный срез</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Толстое мясо может быть разрезано по диагонали</td><td>Куски толстого и тонкого мяса размером менее 6 см могут быть необрезанными</td><td>Мясо краба разделено на волокна и мелкие обрезки. Допускается мясо в целом виде (куски)</td></tr>
<tr><td>Порядок укладывания:
- в металлической банке</td><td colspan="5">Мясо краба уложено по форме банки
Мясо краба красной покровной пленкой уложено к донышку и крышке банки.
Верх и низ порции уложены в соответствии с 5.2.5
Середина порции заполнена мясом внутренней закладки в соответствии с 5.2.6</td></tr>
</table>

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма					
	«Экстра»	«Высший»			«Первый»	«Лапша»
		для консервов из мяса конечностей краба				
		не разделенного на членики	разделенного и не разделенного на членики	разделенного на членики		
- в стеклянной банке	Мясо краба уложено вертикально, срезами к донышку и крышке банки, красной покровной пленкой к боковой поверхности банки или кольцеобразно, или плашмя по форме банки красной покровной пленкой к боковой поверхности банки. Середина порции заполнена мясом внутренней закладки в соответствии с 5.2.6					
Наличие посторонних примесей	Не допускается					

5.2.9 Масса мяса крабов в металлических банках и количественное соотношение частей мяса краба в консервах должно соответствовать нормам, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Обозначение банки*	Сорт	Масса нетто, г	Количество кусков, шт:							Масса внутренней закладки, г, не более	Масса мяса в консервах**, г
			толстое мясо, длиной, см, не менее			тонкое мясо	колене или шейка	клешня	розочка		
			4	5	6						
6	«Экстра»	250	—	—	—	—	—	—	—	—	175—185
22		125	—	—	—	—	—	—	—	—	88—94
6	«Высший» (из мяса крабов, не разделенных на членики)	250	—	—	—	—	—	—	—	90	185—195
6	«Высший» (из мяса крабов, разделенных на членики)	240	0—4	—	2—6	0—6	0—8	0—1	—	90	185—195
22		125	0—2	2	—	0—4	0—4	0—1	0—1	45	92—98
38		185	0—2	0—2	2—6	0—6	0—8	0—1	0—1	65	135—145
6	«Высший» (из мяса крабов, разделенных и не разделенных на членики)	250	0—2	—	1—3	0—3	0—4	—	—	90	185—195

Окончание таблицы 3

Обозначение банки*	Сорт	Масса нетто, г	Количество кусков, шт:							Масса внутренней закладки, г, не более	Масса мяса в консервах**, г
			толстое мясо, длиной, см, не менее			тонкое мясо	колене или шейка	клешня	розочка		
			4	5	6						
6	«Первый»	240	Целые или ломанные куски мяса крабов одного вида в количестве:								185—195
			4—6	—	—	6—8	8 и более	—	—	Не нормируется	
22		125	2—5	—	—	4—6	4—6	—	—	—	92—98
38		185	4—6	—	—	6—8	8 и более	—	—	—	135—145
6	«Лапша»	240	—	—	—	—	—	—	—	—	185—195
22		125	—	—	—	—	—	—	—	—	92—98

* В других банках количество кусков мяса конечностей краба, массу внутренней закладки и массу мяса краба в консервах определяет изготовитель.

** Для консервов без заливки.

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 свежий — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- крабы мороженые, кроме рассольного замораживания, — по ГОСТ 33802;

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

- 2,0 — сыромороженого;
- 4,0 — варено-мороженого;
- 3,5 — мяса краба варено-мороженого, в том числе лапши.
- 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 Е $450_{(i)}$ — 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;
- глутамат 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.

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

5.4 Маркировка

5.4.1 Консервы маркируют в соответствии с [1], [4], ГОСТ 11771 или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Дополнительно на этикетке или литографии указывают сорт (как часть наименования консервов или в непосредственной близости от наименования).

5.4.2 При формировании наименования консервов необходимо соблюдать требования [1], [4], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.3 Маркировка транспортной упаковки — по [4], ГОСТ 11771, ГОСТ 14192 или нормативным правовым актам, действующим 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 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, состояния внутренней поверхности упаковки, массы нетто, правильности упаковывания и маркирования консервов проводят в каждой партии.

6.3 Порядок и периодичность контроля физических, химических, микробиологических показателей, герметичности упаковки, а также содержания токсичных элементов, нитрозаминов, радионуклидов, полихлорированных бифенилов, 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 ISO/TS 17728; ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

Подготовка проб для определения:

- физических, химических и органолептических показателей — по ГОСТ 8756.0;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- хрома для консервов в хромированных банках — по ГОСТ EN 13804, ГОСТ 31671;
- микробиологических испытаний — 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, ГОСТ ISO 11133.

7.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 27207;
- внешнего вида, герметичности и состояния внутренней поверхности упаковки — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664;
- токсичных элементов:
  - ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 34427;
  - мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 34462;
  - свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;
  - кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;
  - олова в консервах в сборных жестяных банках — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538;
  - хрома в консервах в хромированных банках — по ГОСТ EN 14083;
- диоксинов — по ГОСТ 31792, ГОСТ 34449;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- нитрозаминов— по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Анализ на промышленную стерильность проводят по ГОСТ 30425.

Анализ количества бактерий, дрожжей и плесневых грибов 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 массы мяса крабов в консервах

7.5.1 Сущность метода

Метод основан на отделении мяса краба в консервах из исследуемого образца от выделившегося бульона, определении его массы взвешиванием.

7.5.2 Средства измерений, вспомогательное оборудование, материалы:

- весы неавтоматического действия III класса точности с пределом допускаемой абсолютной погрешности взвешивания не более ±0,5 г по ГОСТ OIML R 76-1;
- нож консервный по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сетка проволочная с размером ячеек 2,8 × 2,8 мм по ГОСТ 6613;
- часы механические с сигнальным устройством по ГОСТ 3145;
- термометр жидкостной стеклянный с диапазоном измеряемой температуры от 0 °С до 100 °С и ценой деления 1 °С по ГОСТ 28498.

7.5.3 До проведения контроля отобранные банки с консервами выдерживают не менее 12 ч при температуре от 20 °С до 30 °С. Банку вскрывают, извлекают порцию вместе с пергаментом и выкладывают на сито, освобождают мясо краба от пергамента, наклоняют сито под углом от 17° до 20° и дают возможность бульону стекать в течение 2 мин, отсчитывая время от момента выкладывания порции без пергамента на сито. Порцию мяса краба взвешивают с абсолютной погрешностью ±0,5 г, не допуская потерь мяса.

7.6 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 при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %, с даты изготовления, мес, не более:

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

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

18 — сорта «Лапша».

8.2.2 Срок годности консервов, отличающийся от указанного в 8.2.1, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав крабов

Видовой состав крабов приведен в таблице А.1

Таблица А.1

Название крабов	
русское	латинское
Краб камчатский	*Paralithodes camtschaticus*
Краб колючий	*Paralithodes brevipes*
Краб равношипый	*Lithodes aequispinus*
Краб синий	*Paralithodes platypus*
Краб-стригун ангулятус	*Chionoecetes angulatus*
Краб-стригун бэрди	*Chionoecetes bairdi*
Краб-стригун красный	*Chionoecetes japonicus*
Краб-стригун опилио	*Chionoecetes opilio*

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 664.651.7:664.951(083.7):006.354 МКС 67.120.30

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

Редактор *Н.А. Аргунова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *С.В. Смирнова*
Компьютерная верстка *М.В. Малеевой*

Сдано в набор 23.06.2023. Подписано в печать 10.07.2023. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,90.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru