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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 18056— 2024

КОНСЕРВЫ ИЗ КРЕВЕТОК

Технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2024

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН 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 21 июня 2024 г. № 65-2024)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Армения	AM	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узбекское агентство по техническому регулированию

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 сентября 2024 г. № 1321-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 18056—2024 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июня 2025 г. с правом досрочного применения.

Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 51491—99*

5 ВЗАМЕН ГОСТ 18056—88

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 сентября 2024 г. № 1321-ст ГОСТ Р 51491—99 отменен с 1 июня 2025 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», 2024

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 4
6 Правила приемки 6
7 Методы контроля 7
8 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (справочное) Видовой состав креветок 9
Приложение Б (справочное) Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в странах СНГ 10
Приложение В (рекомендуемое) Размерные группы креветок 11

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 КРЕВЕТОК

Технические условия

Canned shrimp
Specifications

Дата введения — 2025—06—01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рыбные консервы, изготовленные из креветок, подвергнутых предварительной тепловой обработке, в солевой заливке (далее — консервы).

Видовой состав креветок приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 10444.9 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

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

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

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

Издание официальное

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

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

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 20845 Креветки мороженые. Технические условия

ГОСТ 21205 Кислота винная пищевая. Технические условия

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

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

ГОСТ 25749 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

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

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

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

ГОСТ 30054 Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей. 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 и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

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

ГОСТ 31726 Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная Е330. 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 Упаковка стеклянная. Банки для пищевой рыбной продукции. Общие технические условия

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

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

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

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

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

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 ISO 5492 Органолептический анализ. Словарь

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

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

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

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

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 ГОСТ ISO 5492, ГОСТ 30054, техническим регламентам и нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 сегменты (креветки) (shrimp segments): Части абдомена креветки, отделенные соединительной тканью.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в справочном приложении Б.

4 Классификация

По настоящему стандарту в зависимости от особенностей разделки выпускают консервы:

- из очищенной креветки;
- из очищенной креветки с удаленным кишечником (дорсальным трактом);
- из разломанной креветки.

5 Технические требования

5.1 Консервы изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением требований технических регламентов и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в справочном приложении Б.

5.2 Характеристики

5.2.1 Подвергнутые тепловой обработке разделанные креветки должны быть уложены в банку и залиты солевой заливкой.

Банки с продуктом должны быть герметично укупорены и стерилизованы по режиму, обеспечивающему соответствие консервов по микробиологическим показателям требованиям, установленным в технических регламентах и в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в справочном приложении Б.

5.2.2 Для изготовления консервов используют креветки следующих видов разделки.

5.2.2.1 Очищенная креветка — креветка, у которой удалена головогрудь с остатками внутренностей, панцирь удален полностью, кишечник (дорсальный тракт) оставлен.

5.2.2.2 Очищенная креветка с удаленным кишечником (дорсальным трактом) — очищенная креветка, у которой кишечник (дорсальный тракт) удален как минимум до последнего сегмента перед хвостовым плавником (веером) путем вскрытия мышечной ткани со спинной стороны.

5.2.2.3 Разломанная креветка — части очищенной и/или очищенной с удаленным кишечником (дорсальным трактом) креветки, у которой 4 и менее сегмента.

5.2.3 Допускаются другие виды разделки креветок при условии их указания в маркировке во избежание введения потребителя в заблуждение.

5.2.4 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Свойственный вареным креветкам, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный вареным креветкам, без постороннего запаха
Консистенция креветок	От мягкой до плотной, сочная. Допускается суховатая
Состояние креветок в консервах: - из очищенных креветок и из очищенных креветок с удаленным кишечником (дорсальным трактом) - из разломанных креветок	Изогнутые, целые (включая части креветок размером более 4 сегментов). Может быть: - не более 10 % (по массе) разломанных креветок; - в консервах из очищенных креветок с удаленным кишечником (дорсальным трактом) не более 5 % (по массе) очищенных креветок. Разломанные; более 10 % от массы составляет разломанная креветка, у которой менее четырех сегментов. Может быть: - не более 10 % (по массе) целых (включая части креветок размером более 4 сегментов) креветок.
Цвет: - креветок - бульона (заливки)	Белый с розоватым или розовато-оранжевым оттенком, без потемнения. Может быть незначительное потемнение поверхности. Беловатый с розовым или кремовым оттенком
Наличие посторонних примесей	Не допускается

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %	1,0—2,0
Массовая доля креветок, %, не менее	60,0
Длина кристаллов струвита, мм, не более	5,0
Содержание этилендиаминтетраацетата кальция-натрия (Е385, ЭДТА кальций-натрий) мг/кг, не более	75,0
Содержание фосфорной кислоты* (Е338) и/или дигидропирофосфата натрия* ($E450_{(i)}$) (включая природные фосфаты) в пересчете на P_2O_5 ,г/кг, не более	1,0
* Допускается использование других пищевых добавок в соответствии с техническими регламентами и нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в справочном приложении Б.	

5.2.6 По показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, нитрозаминов, радионуклидов, полихлорированных бифенилов, диоксинов, микробиологическим и паразитологическим показателям) консервы должны соответствовать требованиям технических регламентов и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в справочном приложении Б.

5.3 Требования к сырью

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

- креветки свежие — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- креветки свежемороженые, бланшированные мороженые, варено-мороженые — ГОСТ 20845 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Для изготовления консервов должны использоваться мороженые креветки, с даты изготовления которых прошло не более 2 месяцев;

- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота лимонная Е330 — ГОСТ 908, ГОСТ 31726 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота винная пищевая Е334 — ГОСТ 21205 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота фосфорная пищевая Е338 — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- дигидропирофосфат натрия $E450_{(i)}$ — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- этилендиаминтетраацетат кальция-натрия Е385 — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

5.3.2 Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям технических регламентов и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в справочном приложении Б.

5.4 Маркировка

5.4.1 Консервы маркируют в соответствии с ГОСТ 11771, техническими регламентами и нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в справочном приложении Б.

Дополнительно для консервов из очищенной креветки и очищенной креветки с удаленным кишечником (дорсальным трактом) на этикетке или литографии указывают информацию о размерной группе креветок путем указания наименования размерной группы в наименовании консервов и/или количества креветок в соответствии с приложением В.

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по ГОСТ 11771, ГОСТ 14192, техническим регламентам и нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в справочном приложении Б.

5.5 Упаковка

5.5.1 Консервы упаковывают по ГОСТ 11771 и выпускают в банках:

- металлических по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, укупоренных металлическими крышками по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, включая крышки со вставкой из полимерного материала для стерилизуемой пищевой продукции — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- стеклянных по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32130 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, укупоренных металлическими крышками для стерилизуемой пищевой продукции по ГОСТ 25749 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемая вместимость банок не более 270 $см^3$.

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 фасовании в металлические банки креветки должны быть обернуты в пергамент по ГОСТ 1341 и не должны соприкасаться со стенками банки, при фасовании в стеклянные банки с металлическими крышками креветки должны быть покрыты кружком из пергамента.

Допускается фасование в алюминиевые банки вместимостью не более 250 $см^3$ без обертывания пергаментом.

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

5.5.5 Упаковка должна соответствовать требованиям технических регламентов и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в справочном приложении Б.

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 и паразитологических 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;
- токсичных элементов:
- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 33412, ГОСТ 34427;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- 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;
- паразитологические показатели — 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 Определение массовой доли пищевых добавок — в соответствии с методами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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

7.6 Определение размерной группы креветок.

Размерная группа, выраженная количеством креветок на 100 г продукта без жидкой составной части, определяется по формуле

$$X = \frac{A}{M} \cdot 100, \quad (1)$$

где A — количество целых креветок (включая части креветок размером более 4 сегментов) в банке, шт;

M — масса креветок в банке без жидкой части, г.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с техническими регламентами и нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, и правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта, при установленных изготовителем условиях хранения.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в справочном приложении Б.

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 %. Рекомендуемый срок годности консервов — не более 12 мес с даты изготовления.

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 креветок

Видовой состав креветок приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Русское наименование	Латинское наименование
Креветка глубоководная антарктическая	Nematocarcinus lanceopes
Креветка гренландская	Lebbeus groenlandicus
Креветка гребенчатая	Pandalus hypsinotus
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	Fenneropenaeus indicus
Креветка пестрая	Metapeneus monoceras
Креветка-шримс	Sclerocrangon salebrosa
Креветка равнолапая японская	Pandalopsis japonica
Креветка равнолапая алеутская	Pandalopsis aleutica
Креветка равнолапая полосатая	Pandalopsis dispar
Креветка виноградная	Pandalopsis coccinata
Креветка равнолапая пластинчатая	Pandalopsis lamelligera, P. ochotensis
Примечание — Допускается использовать другие виды креветок, разрешенные к добыче (вылову) и изъятию, которые являются объектами промышленного, прибрежного рыболовства, а также объектами аквакультуры, в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.	

Приложение Б
(справочное)

Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в странах СНГ

Таблица Б.1

Структурный элемент	Наименование технического регламента или нормативного правового акта	Государство — участник СНГ
3, 5.1, 5.2.1, 5.2.6, 5.3.2, 5.4.1, 8.1.1	Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
5.1, 5.2.6, 5.3.2, 8.1.1	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
5.1, 5.2.5, 5.2,6, 5.3.2	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	AM, BY, KZ, KG, RU
5.4.1, 5.4.2	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	AM, BY, KZ, KG, RU
5.5.5	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	AM, BY, KZ, KG, RU

Приложение В
(рекомендуемое)

Размерные группы креветок

В.1 Информация о размерных группах целых креветок (включая части креветок размером более 4 сегментов) в составе консервов приведена в таблице В.1.

Таблица В.1

Наименование размерной группы	Количество, шт./100 г
Особо крупные	13 и менее
Крупные	От 14 до 19 включ.
Средние	От 20 до 34 включ.
Мелкие	От 35 до 65 включ.
Особо мелкие	Более 65

В.2 Допускается другое подразделение креветок на размерные группы, при условии их надлежащего описания в маркировке консервов во избежание введения потребителя в заблуждение.

УДК 664.951.7:639.281.2(083.7):006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: консервы, креветки, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Е.Ю. Митрофанова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *С.И. Фирсова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 02.10.2024. Подписано в печать 15.10.2024. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.

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

gost.e-ecolog.ru