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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
34432—
2018**

ПАЛОЧКИ «КРАБОВЫЕ» ОХЛАЖДЕННЫЕ И МОРОЖЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО»), Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Полярный научно-исследовательский институт морского рыбного хозяйства и океанографии им. Н.М. Книповича» (ФГБНУ «ПИНРО»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 июля 2018 г. № 110-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 6 сентября 2018 г. № 567-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34432—2018 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 сентября 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

© Стандартинформ, оформление, 2018

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Технические требования 3
5 Правила приемки 7
6 Методы контроля 8
7 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (рекомендуемое) Рекомендуемый срок годности и условия хранения «крабовых» палочек 9
Библиография 10

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПАЛОЧКИ «КРАБОВЫЕ» ОХЛАЖДЕННЫЕ И МОРОЖЕНЫЕ

Технические условия

Chilled and frozen «crab» sticks. Specifications

Дата введения — 2019—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на имитированную пищевую рыбную продукцию — «крабовые» палочки охлажденные и мороженые (далее — «крабовые» палочки), готовые к употреблению в пищу в качестве самостоятельного продукта или в составе различных блюд.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 166—89 Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760—2014 Подпергамент. Технические условия

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

ГОСТ 3948—2016 Филе рыбы мороженое. Технические условия

ГОСТ ISO 5492—2014 Органолептический анализ. Словарь

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

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

ГОСТ 7631—2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

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

ГОСТ 7699—78** Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

---

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

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53876—2010 «Крахмал картофельный. Технические условия».

Издание официальное

ГОСТ ISO 11133—2016 Микробиология пищевых продуктов, кормов для животных и воды. Приготовление, производство, хранение и определение рабочих характеристик питательных сред

ГОСТ 12302—2013 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 20414—2011 Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия

ГОСТ 20845—2017 Креветки мороженые. Технические условия

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

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

ГОСТ 28566—90 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков

ГОСТ 29185—2014 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30363—2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30615—99** Сырье и продукты пищевые. Метод определения фосфора

ГОСТ 31339—2006 Рыба, нерыбные объекты и продукции из них. Правила приемки и методы отбора проб

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

ГОСТ 31638—2012 Добавки пищевые. Натрия и калия трифосфаты Е451. Технические условия

ГОСТ 31654—2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31686—2012 Добавки пищевые. Натрия полифосфат Е452 (i). Технические условия

ГОСТ 31746—2012 (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—2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55503—2013 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Определение содержания соединений фосфора».

ГОСТ 31795—2012 Рыба, морепродукты и продукция из них. Метод определения массовой доли белка, жира, воды, фосфора, кальция и золы спектроскопией в ближней инфракрасной области

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

ГОСТ 31935—2012 Крахмал пшеничный. Технические условия

ГОСТ 31983—2012 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

ГОСТ 32031—2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 32159—2013 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения содержания стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32366—2013 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33746—2016 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ 33837—2016 Упаковка полимерная для пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 34033—2016 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ 34203—2017 Мясо криля мороженое. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ ISO 5492, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **имитированная пищевая рыбная продукция** (imitation seafood products): Пищевая рыбная продукция, воспроизводящая показатели заданного имитируемого продукта (например, «аналоги икры», «изделия структурированные», «крабовые палочки»).

3.2 **фарш «сурими»** («surimi» minced fish meat): Фарш тонкого измельчения из мяса рыбы и/или мяса водных беспозвоночных, подвергнутый многократному промыванию питьевой или чистой водой, очищенный от остатков костей, кожи, черных пленок, внутренностей, соединительной ткани, сгустков крови, панциря, без рыбного запаха и вкуса, обладающий гелеобразующей способностью и эластичностью, с применением пищевых добавок.

Примечание — Пищевые добавки вносят в фарш в целях повышения влагоудерживающей способности, предотвращения денатурации белков и окисления липидов.

3.3 **«крабовые» палочки** («crab» sticks): Имитированная пищевая рыбная продукция в виде рулетов в индивидуальной оболочке, изготовленная на основе фарша «сурими» или фарша рыбы и/или водных беспозвоночных, обладающего свойствами «сурими», содержание которого в рецептуре должно составлять не менее 60 %, с использованием пищевых компонентов, в т.ч. пищевых добавок и ароматизаторов, и воспроизводящая органолептические показатели мяса конечностей краба.

4 Технические требования

4.1 «Крабовые» палочки должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологической инструкции с соблюдением требований [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 «Крабовые» палочки изготовляют в потребительской упаковке или россыпью в охлажденном или мороженом виде.

4.2.2 Температура в толще «крабовых» палочек должна быть:

- от минус 1 °С до минус 5 °С — для охлажденных;
- не выше минус 18 °С — для мороженых.

4.2.3 При изготовлении «крабовых» палочек используют пищевые добавки и ароматизаторы в соответствии с требованиями [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.4 По органолептическим показателям «крабовые» палочки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
- «крабовых» палочек	Целые, неизогнутые, цилиндрической формы, срезы ровные, поверхность чистая, в индивидуальной оболочке из полимерной пленки без повреждений и влаги. Допускается деформация на срезах «крабовых» палочек, упакованных россыпью
- потребительской упаковки с «крабовыми» палочками	Целая, ровная, недеформированная. «Крабовые» палочки уложены ровными рядами. Допускается: - морщинистость пленки (с возможностью прочтения маркировки); - наличие незначительного количества влаги в упаковке для охлажденной продукции; - небольшая деформация упаковки для мороженой продукции
Цвет	От белого с сероватым оттенком до розовато-кремового; одна сторона поверхности «крабовой» палочки — от светло-розового до розовато-красного или светло-оранжевого
Консистенция	Сочная, упругая. При изгибе «крабовые» палочки не должны ломаться
Внутренняя структура	Пластинчатая
Вкус	Аналогичный мясу краба, без постороннего привкуса
Запах	Аналогичный запаху ракообразных
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается
Примечание — Органолептические показатели мороженых «крабовых» палочек определяют после размораживания.	

4.2.5 По химическим и физическим показателям крабовые палочки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Размер «крабовых» палочек, мм, не менее: - диаметр - длина	 10 60 «Крабовые» палочки одинаковой длины. Допускаемая разность по длине крабовых палочек в упаковочной единице — не более 5 мм

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,5
Массовая доля воды, %	70,0—80,0
Массовая доля белка, %, не менее	10,0
Массовая доля общего фосфора (естественного и добавленного) в пересчете на P_2O_5, г/кг, не более	6
Массовая доля глутамата натрия (в пересчете на глутаминовую кислоту), г/кг, не более	10

4.2.6 По показателям безопасности «крабовые» палочки должны соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления крабовых палочек, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- рыба-сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кальмар, креветка, криль охлажденные — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба мороженая — ГОСТ 32366 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- филе рыбы мороженое — ГОСТ 3948 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кальмар мороженый — ГОСТ 20414;
- креветки мороженые — ГОСТ 20845;
- мясо криля мороженое — ГОСТ 34203;
- фарш рыбный пищевой для изготовления «крабовых» палочек охлажденный — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- фарш рыбный пищевой для изготовления «крабовых» палочек мороженый — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- фарш рыбный пищевой «Особый» мороженый — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- фарш рыбный «сурими» мороженый — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- фарш «сурими» из кальмара, креветки, криля мороженый — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- фарш креветочный для промышленной переработки мороженый — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая высшего сорта — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сахар — ГОСТ 33222;
- яйца куриные пищевые — ГОСТ 31654;
- яйца куриные свежие — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- яичный белок — ГОСТ 30363 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- крахмал картофельный — ГОСТ 7699 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- крахмал пшеничный — ГОСТ 31935;
- крахмал кукурузный — ГОСТ 32159;
- экстракт натурального крабового мяса — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сорбит Е420 — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- натрия трифосфат (5-замещенный) Е451 (i) — ГОСТ 31638;
- натрия полифосфат Е452 (i) — ГОСТ 31686;
- натрия пирофосфат Е450 (iii) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ароматизаторы, в том числе добавка вкусовая крабовая, — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- красители, в том числе кармины Е120, экстракт паприки Е160с, — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- глутамат натрия однозамещенный Е621 — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- газы упаковочные (пищевые добавки) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Для изготовления «крабовых» палочек не допускается использовать компоненты, полученные с применением генно-модифицированных организмов.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления «крабовых» палочек, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1]—[3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.3 Допускается использовать аналогичное сырье и материалы, по качеству и безопасности не уступающие требованиям, изложенным в 4.3.1.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка потребительской упаковки с «крабовыми» палочками — по [1], [4], ГОСТ 7630 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Маркировка должна содержать один температурный режим хранения и один срок годности.

Информация об имитации должна быть указана в наименовании продукции или через тире от наименования таким же размером шрифта, что и наименование.

Пример — «Крабовые» палочки — имитированная пищевая рыбная продукция.

Дополнительно на потребительской упаковке с продукцией указывают надписи:

- для охлажденных «крабовых» палочек:

«Продукт готов к употреблению без дополнительной обработки»;

- для мороженых «крабовых» палочек:

«Продукт готов к употреблению после размораживания»;

«Размороженный продукт хранить до вскрытия упаковки при температуре от 2 °С до 6 °С не более 72 ч»;

«Повторно не замораживать».

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

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

4.5 Упаковка

4.5.1 «Крабовые» палочки укладывают в соответствии с ГОСТ 7630:

а) в потребительскую упаковку:

- пакеты из полимерных пленок по ГОСТ 12302 с применением подложек по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, или без них под вакуумом или без вакуума, или в модифицированной газовой среде;

- лотки из полимерных материалов по ГОСТ 33837 с последующим упаковыванием в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 или полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354;

- контейнеры из полимерных материалов с крышками — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемая масса «крабовых» палочек охлажденных или мороженых в потребительской упаковке — от 50 до 500 г;

б) в транспортную упаковку (изготовленные россыпью в охлажденном или мороженом виде):

- ящики из гофрированного картона — по ГОСТ 13511, ГОСТ 34033;

- ящики полимерные многооборотные — по ГОСТ 33746. Ящики с продукцией должны быть закрыты крышками.

Рекомендуемая предельная масса «крабовых» палочек, изготовленных россыпью, в ящиках — 6,0 кг.

4.5.2 «Крабовые» палочки, изготовленные россыпью, перед укладыванием в ящики должны быть предварительно упакованы в мешки-вкладыши пленочные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и уложены ровными плотными рядами.

Ящики перед упаковыванием «крабовых» палочек, изготовленных россыпью, можно выстилать внутри и под крышку пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или полимерной пленкой.

4.5.3 «Крабовые» палочки в потребительской упаковке укладывают:

- в ящики из гофрированного картона — по ГОСТ 13511, ГОСТ 34033;

- ящики полимерные многооборотные с крышками — по ГОСТ 33746.

Рекомендуемая предельная масса «крабовых» палочек в ящиках — 10,0 кг.

4.5.4 Упаковывание «крабовых» палочек в пакеты из полимерных пленок и мешки-вкладыши пленочные — в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.5 В каждой упаковочной единице должны быть «крабовые» палочки одного вида потребительской упаковки и одной массы нетто, одного способа обработки, одного способа упаковывания и одной даты изготовления (с указанием часа, числа, месяца при сроке годности до 72 ч).

4.5.6 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы должен соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

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

8,0 — для продукции массой нетто от 50 до 100 г включ.;

3,0 — » » св. 100 до 500 г включ.;

0,5 — » » св. 500 г.

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

4.5.8 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 нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

5.2 Контроль органолептических показателей продукции, массы нетто, правильности упаковывания и маркирования проводят в каждой партии.

5.3 Порядок и периодичность контроля наличия посторонних примесей (в потребительской упаковке), размера «крабовых» палочек, массовой доли поваренной соли, массовой доли воды, массовой доли белка, массовой доли общего фосфора, показателей безопасности (содержание токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, пестицидов, пищевых добавок, в т.ч. массовой доли глутамата натрия, микробиологических показателей) устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

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

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ ISO 11133.

6.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 31795;
- общего фосфора — по ГОСТ 30615 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- массы нетто — по ГОСТ 31339;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28566, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- диоксинов — по ГОСТ 31792.

6.3 Длину и диаметр «крабовых» палочек определяют с помощью штангенциркуля по ГОСТ 166 или металлической линейки по ГОСТ 427 с ценой деления 1 мм.

6.4 Содержание пестицидов, нитрозаминов, глутамата натрия, других нормируемых пищевых добавок определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют «крабовые» палочки всеми видами транспорта в соответствии с [1], [2] и правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к температурному режиму их хранения.

7.1.2 Транспортирование мороженых «крабовых» палочек, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

7.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Срок годности «крабовых» палочек устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7.2.2 Рекомендуемый срок годности и условия хранения «крабовых» палочек приведены в приложении А.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения «крабовых» палочек

А.1 Рекомендуемый срок годности охлажденных «крабовых» палочек (с часа изготовления) при температуре хранения от минус 1 °С до минус 5 °С приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, час, не более
Пакеты из полимерных пленок под вакуумом	72
Ящики полимерные многооборотные и из гофрированного картона (россыпью)	48

А.2 Рекомендуемый срок годности мороженых «крабовых» палочек (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18 °С приведен в таблице А.2.

Таблица А.2

Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, мес, не более
Потребительская упаковка	9
Ящики полимерные многооборотные и из гофрированного картона (россыпью)	6

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 664.952:006.354 МКС 67.120.30 Н27

Ключевые слова: имитированная пищевая рыбная продукция, «крабовые» палочки охлажденные, мороженые, фарш «сурими»

БЗ 9—2018/44

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 06.09.2018. Подписано в печать 11.09.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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

gost.e-ecolog.ru