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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 20845— 2017

КРЕВЕТКИ МОРОЖЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2017

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

Сведения о стандарте

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

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

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 июля 2017 г. № 101-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 5 октября 2017 г. № 1358-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 20845—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 февраля 2019 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 20845—2002

*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, 2017

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КРЕВЕТКИ МОРОЖЕНЫЕ

Технические условия

Frozen shrimps. Specifications

Дата введения — 2019—02—01

1 Область применения

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

Настоящий стандарт не распространяется на креветки — продукцию аквакультуры.

Видовой состав креветок приведен в приложении А.

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 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760—2014 Подпергамент. Технические условия

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

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 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

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

ГОСТ 12301—2006 Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

---

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

Издание официальное

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

ГОСТ 13516—86* Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. 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 ISO/TS 21872-1—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод обнаружения потенциально энтеропатогенных Vibrio spp. Часть 1. Обнаружение бактерий Vibrio parahaemolyticus и Vibrio cholerae

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 31746—2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:1999) 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

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

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

ГОСТ 33824—2016 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка).

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463—2001 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. 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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **головогрудь** (cephalothorax): Отдел тела креветки, образующийся в результате слияния головных и грудных сегментов.

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

Примечание — Карапакс — это часть панциря, прикрывающая сверху и с боков головогрудь ракообразных.

3.3

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

[ГОСТ 32366—2013, статья 3.9]

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

4 Основные параметры и размеры

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

Таблица 1

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

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

5 Технические требования

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

5.2 Характеристики

5.2.1 Мороженые креветки в зависимости от способа обработки подразделяют:

- на сыромороженые: замороженные неразделанные или разделанные в панцире в сыром виде;
- варено-мороженые: замороженные неразделанные или разделанные в панцире или без панциря в вареном виде.

5.2.2 Мороженые креветки изготовляют неразделанными или разделанными.

5.2.3 По видам разделки мороженых креветок подразделяют в соответствии с 5.2.3.1—5.2.3.3.

5.2.3.1 Шейка в панцире — креветка, у которой удалена головогрудь, остатки внутренностей зачищены.

5.2.3.2 Очищенная с хвостовым плавником — креветка, у которой удалена головогрудь, остатки внутренностей зачищены, панцирь удален за исключением панциря прихвостового сегмента и хвостового плавника.

5.2.3.3 Очищенная — креветка, у которой удалена головогрудь, остатки внутренностей зачищены, панцирь удален полностью.

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

5.2.4 Креветки замораживают сухим искусственным способом блоками, россыпью или в потребительской упаковке.

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

5.2.6 Мороженые креветки изготовляют в глазированном или неглазированном виде. Для глазирования мороженых креветок в панцире используют питьевую воду или чистую воду с применением пищевых добавок или без них.

Для глазирования мороженых очищенных креветок или очищенных с хвостовым плавником используют питьевую воду или чистую пресную, или чистую морскую опресненную воду.

Не глазируют мороженые креветки:

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

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

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

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

5.2.8 При изготовлении мороженых креветок допускается вносить пищевые добавки в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для креветок	
	сыромороженых	варено-мороженых
Внешний вид: - мороженых блоков	Целые, правильной формы, плотные, поверхность чистая, ровная или с незначительными впадинами. Допускается темно-зеленый или темно-коричневый оттенок* глазури на одной из сторон блока углохвостой креветки, выловленной в Беринговом море. Чистые, без повреждения панциря, одной размерной группы	
- креветок замороженных россыпью или блоками после размораживания	Допускается: - наличие икры на нижней части шейки; - облом рострума, усов, ножек и хвостового плавника; - наличие креветки с обломанной головогрудью в одной упаковочной единице не более 5 % (по счету); - известковые отложения и темные зарубцевавшиеся царапины на поверхности панциря и хвостовом плавнике	
Цвет: - панциря	Свойственный данному виду креветок. Допускается: - незначительное потемнение панциря головогруди; - потемнение спинной стороны головогруди до темно-синего цвета*	
- мяса	Светло-серый	Белый с розоватым или розовато-оранжевым оттенком
Консистенция мяса	Упругая	Плотная, сочная
	Допускается:	
	- слегка ослабевшая	- слегка суховатая
Вкус**	Свойственный вареному мясу креветки, сладковатый, без постороннего привкуса	
Запах**	Свойственный данному виду продукции, без постороннего запаха	
Порядок укладывания	Насыпью или рядами спинной стороной вверх	
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается	
Глубокое обезвоживание, % от массы креветок или площади блока, не более ***	10	

* Потемнение исчезает после варки.
** У сыромороженых креветок в спорных случаях вкус и запах определяют в пробе на варку.
*** Определяют в спорных случаях.

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

5.3 Требования к сырью и материалам

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

- креветки свежие (сырец) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода чистая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пищевые добавки — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженых креветок, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1], [2], [3], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркируют потребительскую упаковку с продукцией по [4] и ГОСТ 7630. Маркировка должна содержать один режим хранения и срок годности.

На потребительской упаковке с мороженными креветками дополнительно указывают:

- надпись «Глазированная морской водой» — для креветок, глазированных чистой морской водой;
- надпись «После размораживания продукция готова к употреблению» — для варено-мороженых креветок;
- надпись «Упакована с использованием модифицированной газовой среды» (при использовании);
- информацию о входящих в состав глазури пищевых добавках (при использовании);
- массу нетто (без массы глазури) — для мороженых креветок, изготовленных в глазированном виде.

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

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки с мороженными креветками — по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

5.4.3 Маркировка потребительской и транспортной упаковки с мороженными креветками должна соответствовать требованиям [4], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Упаковка

5.5.1 Мороженые креветки упаковывают по ГОСТ 7630:

- в пакеты из полимерных пленок по ГОСТ 12302;
- коробки из картона и комбинированных материалов — по ГОСТ 12301;
- пачки из картона с покрытием или без покрытия внутренней стороны парафином или другим влагостойким материалом — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пленку термоусадочную — по ГОСТ 25951 с применением или без применения подложек из картона и комбинированных материалов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- коробки из парафинированного или ламинированного картона — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ящики из гофрированного картона — по ГОСТ 13511, ГОСТ 13516;
- ящики парафинированные или ламинированные — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Мороженые креветки в потребительской упаковке, пергаменте, подпергаменте, полиэтиленовой пленке, мешках-вкладышах пленочных упаковывают в транспортную упаковку.

Возможна упаковка мороженых креветок с использованием модифицированной газовой среды.

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

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

3,0 — для продукции до 0,5 кг включ.;

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

0,5 — для продукции св. 1,0 кг.

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

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

5.5.5 Упаковка и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

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

6.3 Порядок и периодичность контроля массовой доли глазури (при наличии), наличия посторонних примесей (в потребительской упаковке), содержания пищевых добавок (при наличии) и показателей безопасности (содержание токсичных элементов, микробиологических показателей и паразитологических показателей (для пресноводных креветок)) устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

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

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 31904.

Подготовка проб для определения:

- органолептических и физических показателей — по ГОСТ 7631;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670; приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ ISO/TS 11133-1.

7.2 Методы контроля:

- органолептических и физических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 31339;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 33824 и по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28566, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031, ГОСТ ISO/TS 21872-1, нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт;
- диоксинов — по ГОСТ 31792;
- пищевых добавок и паразитологических показателей — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

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

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

8.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

8.2 Хранение

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

8.2.2 Срок годности мороженых креветок, отличающийся от указанного в приложении Б, устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав креветок

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

Таблица А.1

Название вида креветок	
русское	латинское
Креветка виноградная	*Pandalopsis coccinata*
Креветка гребенчатая	*Pandalus hypsinotus*
Креветка гренландская	*Lebbeus groenlandicus*
Креветка равнолапая	*Pandalopsis aleutica, P. Dispar, P. japonica, P. lamalligera, P. ochotensis*
Креветка северная	*Pandalus borealis*
Креветка травяная	*Pandalus latirostris*
Креветка углохвостая	*Pandalus goniurus*
Креветка черноморская	*Palaemon elegans, P. adspersus*
Шримсы-медвежата	*Виды рода Sclerocrangon*
Шримсы козырьковые	*Виды рода Argis*
Шримсы песчаные	*Виды рода Crangon*
Креветка пресноводная дальневосточная	*Palaemon superbus, Palaemonetes sinensis, виды рода Leander*

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения мороженых креветок

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

Таблица Б.1

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

Библиография

[1] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

[2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[3] ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

[4] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[5] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 664.951.037.1:639.281.2 МКС 67.120.30 ОКПД 2 10.20.31

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

БЗ 8—2017/167

Редактор *В.Н. Шмельков*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 06.10.2017. Подписано в печать 30.10.2017. Формат 60×84 ⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26. Тираж 27 экз. Зак. 2124.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru