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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
33802—
2016**

КРАБЫ МОРОЖЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

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») и Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Тихоокеанский научно-исследовательский рыбохозяйственный центр» (ФГБНУ «ТИНРО-Центр»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 25 мая 2016 г. № 88-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
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 7 сентября 2016 г. № 1071-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33802—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2018 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, 2016

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

МКС 67.120.30

Поправка к ГОСТ 33802—2016 Крабы мороженые. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 7 2019 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КРАБЫ МОРОЖЕНЫЕ

Технические условия

Frozen crabs. Specifications

Дата введения — 2018—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на крабы, замороженные в сыром или вареном виде, и мясо краба, замороженное в вареном виде (далее — мороженые крабы), предназначенные для пищевых целей.

Настоящий стандарт не распространяется на крабов — продукцию аквакультуры.

Видовой состав крабов 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

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

Издание официальное

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 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 cholera

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 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 6888-3:2003) 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 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*

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463—2011 «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 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 **мясо краба** (crabs meat): Мышечная ткань клешненосных и ходильных конечностей краба.

3.2 **залицовка** (topping): Способ формирования верхнего слоя мяса крабов в блоке или в потребительской упаковке с использованием целых члеников или разрезанных на две половинки или подрезанных и распластанных в любом сочетании.

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.

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

4 Классификация

Мороженых крабов изготавливают в следующем ассортименте:

- краб (волосатый или колючий) варено-мороженый или сыромороженый неразделанный;
- краб (видовое название) варено-мороженый или сыромороженый. Целый;
- краб (видовое название) варено-мороженый или сыромороженый. Комплект конечностей в панцире;
- краб (видовое название) варено-мороженый или сыромороженый. Набор ходильных конечностей в панцире;
- краб (видовое название) варено-мороженый или сыромороженый. Отдельные конечности в панцире;
- краб (видовое название) варено-мороженый. Набор клешненосных конечностей в панцире;
- краб (видовое название) варено-мороженый. Клешни в панцире;
- краб (видовое название) варено-мороженый. Набор члеников в панцире;
- краб (видовое название) варено-мороженый. Мясо;
- краб (видовое название) варено-мороженый. Мясо толстого членика;
- краб (видовое название) варено-мороженый. Мясо тонкого членика;
- краб (видовое название) варено-мороженый. Мясо коленца;
- краб (видовое название) варено-мороженый. Мясо розочки;
- краб (видовое название) варено-мороженый. Лапша.

Допускается другой ассортимент мороженых крабов при условии соответствия продукции всем требованиям настоящего стандарта.

Строение конечностей крабов приведено в приложении Б.

5 Технические требования

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

5.2 Характеристики

5.2.1 Мороженых крабов изготавливают:

- сыромороженными: замороженные в неразделанном или разделанном сыром виде;
- варено-мороженными: замороженные в неразделанном или разделанном вареном виде в панцире или с извлечением мяса из панциря.

5.2.2 Неразделанными могут быть изготовлены крабы колючий и волосатый.

5.2.3 По видам разделки и частей краба, входящих в состав мороженых крабов, подразделяют в соответствии с 5.2.3.1—5.2.3.13.

5.2.3.1 Целый — краб, у которого удалены абдомен и внутренности. Панцирь головогруди (карапакс) и конечности оставлены.

У волосатого, камчатского, колючего и синего крабов может быть оставлен абдомен.

5.2.3.2 Комплект конечностей в панцире — ходильные и клешненосные конечности, отделенные от краба неразделенные или разделенные на две части. Каждая часть состоит из равного количества ходильных и одной клешненосной конечности.

5.2.3.3 Набор ходильных конечностей в панцире — ходильные конечности, отделенные от одного краба.

5.2.3.4 Набор клешненосных конечностей в панцире — две клешненосные конечности, отделенные от краба.

5.2.3.5 Конечности в панцире — ходильные и клешненосные конечности в любом соотношении, отделенные от краба.

5.2.3.6 Клешни в панцире — нижние захватывающие части клешненосных конечностей, отделенные от краба.

У крабов-стригунов — правой и левой клешни, у остальных крабов — правой.

5.2.3.7 Набор члеников в панцире — все части ходильных конечностей, кроме когтя, отделенные от краба.

Набор члеников в панцире крабов-стригунов может быть составлен из толстых и тонких члеников в соотношении 1:1 (по счету).

5.2.3.8 Мясо — вареная мышечная ткань, извлеченная из конечностей краба в панцире (мясо клешненосных конечностей; мясо толстого и тонкого членика, коленца, розочки ходильных конечностей; лапша), кроме когтя.

5.2.3.9 Мясо толстого членика — вареная мышечная ткань, извлеченная из толстого (второго) членика ходильных конечностей крабов в панцире.

5.2.3.10 Мясо коленца — вареная мышечная ткань, извлеченная из коленцев (третьего членика) ходильных конечностей крабов.

5.2.3.11 Мясо тонкого членика — вареная мышечная ткань, извлеченная из тонкого (четвертого) членика ходильных конечностей крабов.

5.2.3.12 Мясо розочки — вареная мышечная ткань, извлеченная из розочек (плечевых частей) ходильных и клешненосных конечностей.

5.2.3.13 Лапша краба — волокна мышечной ткани и мелкие кусочки вареного краба, полученные при обработке краба.

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

5.2.4 Мороженые крабы не подразделяют по длине или массе.

Возможно изготовление мороженых крабов с подразделением по длине или массе и указанием этих данных на этикетке при условии соответствия продукции всем требованиям настоящего стандарта, во избежание введения потребителя в заблуждение.

5.2.5 Сырые и вареные крабы в панцире замораживают сухим искусственным или контактным рассольным способом блоками, поштучно, или в потребительской упаковке.

Мясо вареных крабов замораживают сухим искусственным способом блоками или упакованными до замораживания в потребительскую упаковку.

5.2.6 Температура мороженых крабов должна быть не выше минус 18 °С.

5.2.7 Мороженых крабов изготовляют в глазированном или неглазированном виде.

Для глазирования мороженых крабов в панцире используют питьевую воду или чистую морскую воду с применением пищевых добавок или без них.

Для глазирования мороженого мяса используют питьевую воду или чистую морскую опресненную воду.

Не глазируют:

- мясо крабов, упакованное после замораживания под вакуумом в пакеты из полимерных пленок по ГОСТ 12302;

- крабов, упакованных до замораживания в пергамент по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760, полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354, мешки-вкладыши пленочные или потребительскую упаковку по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.8 Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность мороженых крабов и не должна отставать при легком постукивании.

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

5.2.9 При изготовлении мороженых крабов допускается использовать пищевые добавки, применение которых должно соответствовать требованиям [1], или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.10 По органолептическим и физическим показателям мороженые крабы должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="2">Характеристика и норма для</th></tr>
<tr><th>краба в панцире</th><th>мяса краба</th></tr>
<tr><td>Внешний вид:
- мороженых блоков</td><td>Целые, правильной формы, поверхность чистая с впадинами
Возможно распадение блока</td><td>Целые правильной формы, плотные, поверхность чистая, ровная с незначительными впадинами</td></tr>
<tr><td>- крабов, замороженных поштучно</td><td>Поверхность панциря чистая, конечности целые, срезы члеников ровные</td><td rowspan="3"></td></tr>
<tr><td>- после размораживания</td><td>Без наружных повреждений</td><td>Чистое.
У мяса толстого, тонкого членика и коленца покровная пленка не нарушена, срезы ровные
Мясо розочки в виде целого куска произвольной формы</td></tr>
<tr><td colspan="2">Допускаются:
- незначительные остатки свернувшейся крови на поверхности;</td></tr>
<tr><td colspan="2">- известковые отложения на панцире;
в комплекте конечностей или наборе ходильных конечностей:
- поломка или отсутствие двух тонких члеников или одного коленца;
- отрыв одной конечности у целого краба, комплекта или набора конечностей</td><td>- наличие волокон — для мяса розочек;
- наличие разрезов покровной пленки вдоль члеников — у мяса, используемого для залицовки;
- наличие одного кусочка панциря в одной потребительской упаковке — для мяса толстого и тонкого членика и коленца;
- наличие трех хитиновых пластинок и трех кусочков панциря в единице потребительской упаковки — для остальных видов мяса</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Цвет:
- сыромороженого
- варено-мороженого</td><td>Свойственный данному виду краба
От розового до красного
Мясо на срезах или изломах белое, у розочек от белого до желтоватого</td><td>Покровная пленка розовато-красная; мясо белое. Мясо розочек от белого до желтоватого</td></tr>
<tr><td colspan="2">Допускаются:
- у мяса розочек сероватый цвет;
- на изломах или срезах изменение цвета от белого до желтоватого</td></tr>
<tr><td>Консистенция:
- сыромороженого
- варено-мороженого</td><td colspan="2">Студнеобразная
Сочная плотная, волокнистая
Допускается суховатая для лапши</td></tr>
<tr><td>Запах*</td><td colspan="2">Свойственный вареному мясу краба, без постороннего запаха</td></tr>
<tr><td>Вкус*</td><td colspan="2">Свойственный вареному мясу краба, сладковатый, без постороннего привкуса. Может быть солоноватый для продукции рассольного замораживания</td></tr>
</table>

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для	
	краба в панцире	мяса краба
Порядок укладывания	Краб неразделанный, целый, комплекты и наборы уложены рядами, розочками к торцевым сторонам упаковки или блока. Отдельные конечности, клешни, и наборы члеников уложены рядами или насыпью	Мясо в блоках уложено плотно, верх блока — с залицовкой мясом толстого или тонкого членика, коленца, клешни или розочки. Допускается - залицовка мясом толстого членика, разрезанного на две половинки или подрезанным и распластанным в любом сочетании; - укладывание без залицовки. Мясо толстого и тонкого членика, коленца уложено рядами. Мясо розочки — безрядовой укладкой
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается	
* Для сыромороженых крабов вкус и запах определяют после варки.		

5.2.11 По показателям безопасности мороженые крабы 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 крабов, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- крабы живые — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- крабы — сырец (свежие) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830 и 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 крабов, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1], [2], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркируют мороженых крабов по [3] и ГОСТ 7630 с указанием срока годности.

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

На потребительской упаковке с мороженым крабом дополнительно указывают:

- «Глазированный морской водой» — для крабов, глазированных чистой морской водой;
- «Готов к употреблению в пищу после размораживания» — для варено-мороженых крабов;
- «Замороженный контактным рассольным способом» при замораживании крабов рассольным способом;
- о входящих в состав глазури пищевых добавках (при использовании).

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

5.4.3 Маркировка транспортной и потребительской упаковки с мороженым крабом — по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

5.4.4 Маркировка упаковки с мороженными крабами должна соответствовать требованиям [3], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Упаковка

5.5.1 Мороженые крабы упаковывают по ГОСТ 7630:

- пакеты из полимерных пленок — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт,
- коробки из картона и комбинированных материалов — по ГОСТ 12301,
- коробки из парафинированного или ламинированного картона — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт с последующим обертыванием в пленку из полимерных материалов;
- термоусадочную полиэтиленовую пленку — по ГОСТ 25951;
- ящики из гофрированного картона — по ГОСТ 13511, ГОСТ 13516,
- ящики парафинированные или ламинированные — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

5.5.2 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества в упаковочной единице — согласно 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 крабы одного вида, одной размерной группы (при подразделении по длине или массе), одной разделки, одного способа изготовления (сыромороженые или варено-мороженые), одного способа замораживания, 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 и соответствующие требованиям [4] 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 [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

6.2 Порядок и периодичность контроля органолептических показателей, массы нетто, температуры, массовой доли глазури (при наличии), правильности упаковывания, маркирования, наличия посторонних примесей (в потребительской упаковке), содержания пищевых добавок (при наличии) и показателей безопасности (содержание токсичных элементов, микробиологических показателей, для неразделанных крабов (колючего и волосатого) — амнестического яда (домоевой кислоты) устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.3 Контроль содержания диоксинов проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в мороженых крабах.

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 и по нормативным документам, 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 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- диоксинов — по ГОСТ 31792;
- амнестического яда (домоевой кислоты) и пищевых добавок — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют мороженых крабов 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 крабов, 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 Срок годности мороженых крабов устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8.2.2 Рекомендуемый срок годности и условия хранения мороженых крабов приведены в приложении В.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав крабов

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

Таблица А.1

Название вида краба	
русское	латинское
Краб волосатый пятиугольный	*Telmessus cheiragonus*
Краб волосатый четырехугольный	*Erimacrus isenbeckii*
Краб каменный	*Eriphia sprinifrons*
Краб камчатский	*Paralithodes camtschaticus*
Краб колючий	*Paralithodes brevipes*
Краб коузи	*Lithodes couesi*
Краб многошипый	*Paralomis multispina*
Краб равношипый	*Lithodes aequispina*
Краб синий	*Paralithodes platypus*
Краб травяной	*Carcinus maenas*
Краб-стригун ангулятус	*Chionoecetes angulatus*
Краб-стригун бэрди	*Chionoecetes bairdi*
Краб-стригун веррилла	*Paralomis verrilli*
Краб-стригун красный	*Chionoecetes japonicus*
Краб-стригун опилио	*Chionoecetes opilio*
Краб-стригун таннери	*Chionoecetes tanneri*

Приложение Б
(справочное)

Строение конечностей крабов

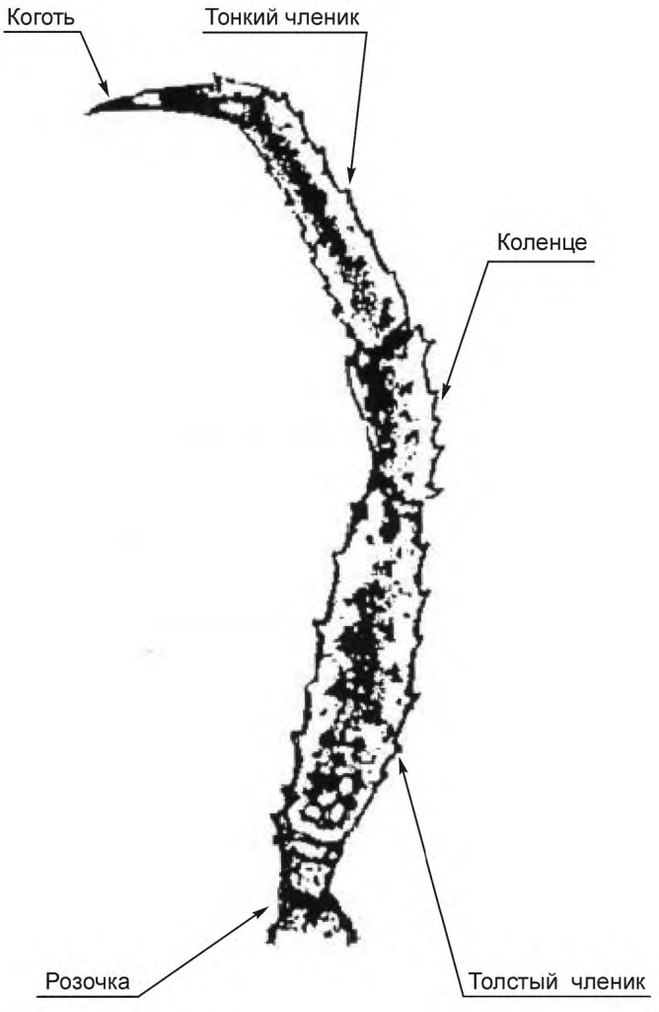

Рисунок Б.1 — Строение ходильных конечностей

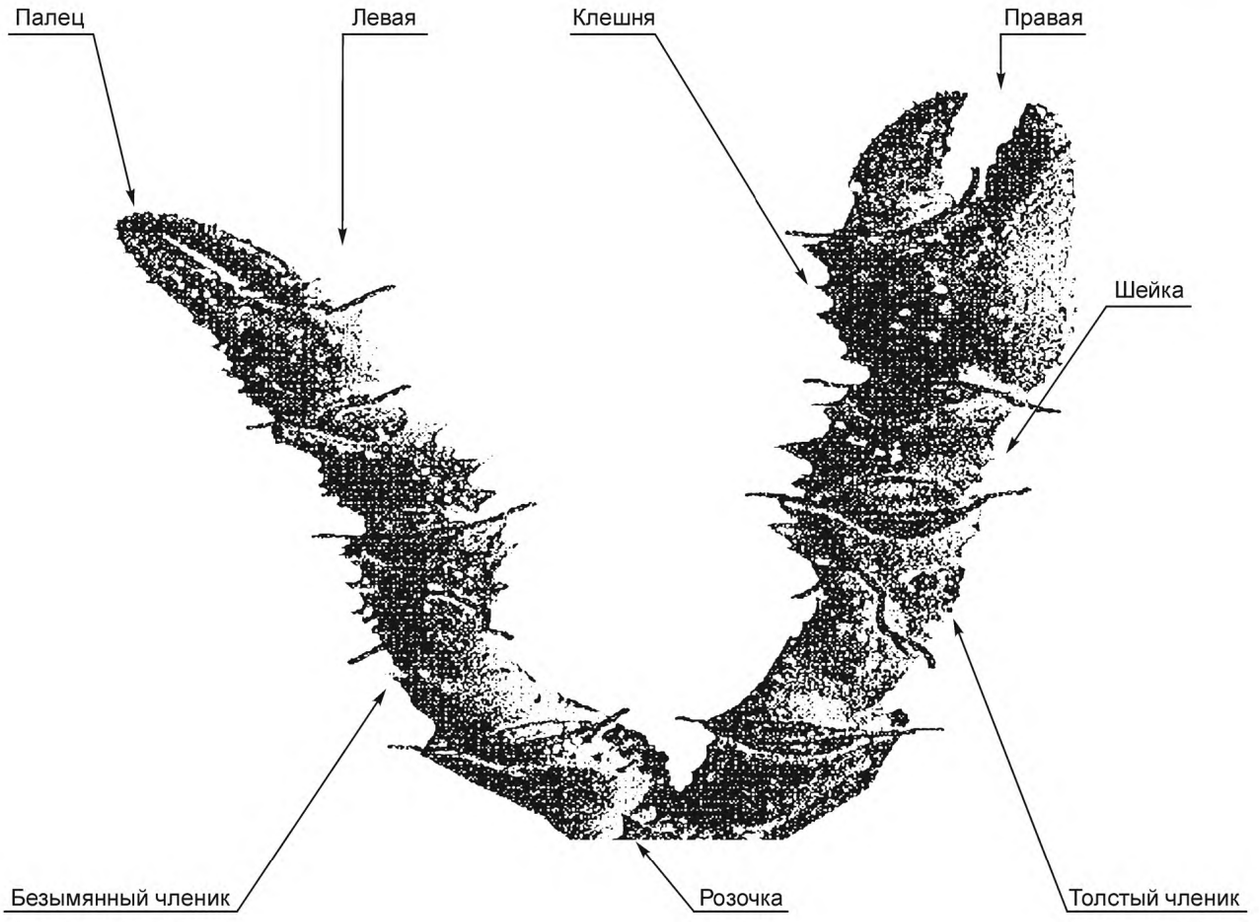

Рисунок Б.2 — Строение клешненосных конечностей крабов (кроме стригунов)

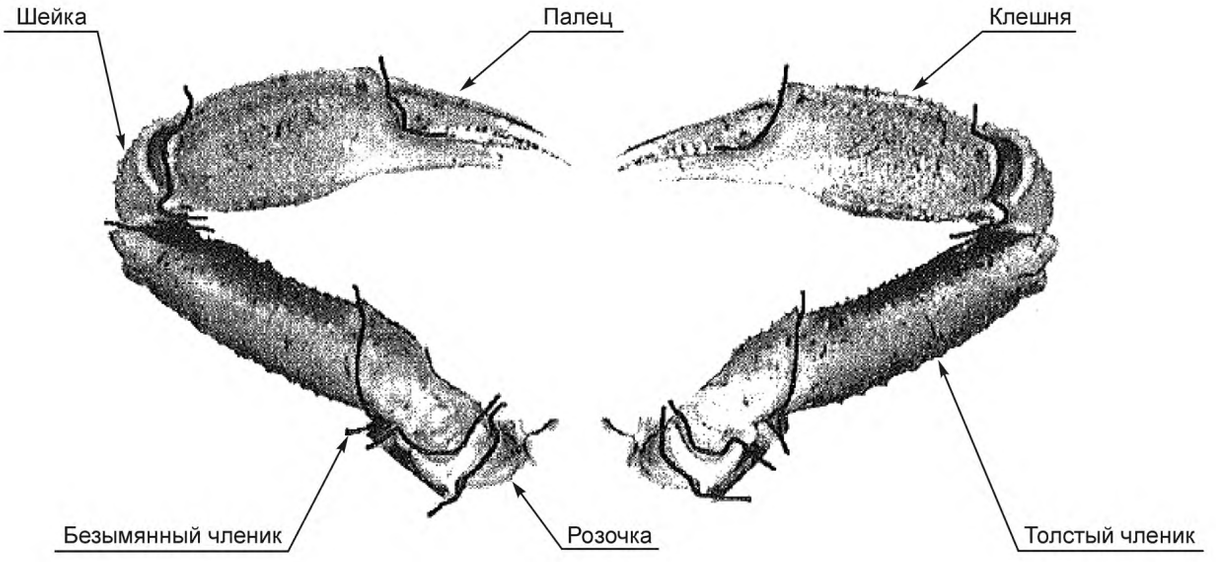

Рисунок Б.3 — Строение клешненосных конечностей крабов-стригунов

Приложение В
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения мороженых крабов

Рекомендуемый срок годности мороженых крабов (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18 °С приведен в таблице В.1.

Таблица В.1

Наименование продукции	Срок годности, мес, не более
Крабы варено-мороженые в панцире (ассортимент, указанный в разделе 4, в том числе, неразделанный колючий и целые крабы), кроме волосатого краба	10,0
Крабы сыромороженые в панцире (ассортимент, указанный в разделе 4), кроме волосатого краба	6,0
Краб волосатый сыромороженый и варено-мороженый	5,0
Мясо крабов (в том числе лапша) варено-мороженое	3,5

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

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

УДК 637.56:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: крабы мороженые, мясо крабов мороженое

Редактор *Н.Н. Мигунова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 12.09.2016. Подписано в печать 21.09.2016. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,73. Тираж 42 экз. Зак. 2237.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru