МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 7403— 2015

КОНСЕРВЫ ИЗ КРАБА НАТУРАЛЬНЫЕ

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—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Акционерным обществом «Научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт по развитию и эксплуатации флота» (АО «Гипрорыбфлот») и Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Тихоокеанский научно-исследовательский рыбохозяйственный центр» (ФГБНУ «ТИНРО-Центр»)

2 ВНЕСЕН Межгосударственным техническим комитетом МТК 299 «Консервы, пресервы из рыбы и нерыбных объектов, тара, методы контроля»

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 августа 2015 г. № 79-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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23 сентября 2015 г. № 1363-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 7403—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 7403—74

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

© 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 7403—2015 Консервы из краба натуральные. Технические условия

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

(ИУС № 7 2019 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ ИЗ КРАБА НАТУРАЛЬНЫЕ
Технические условия

Canned of crab natural.
Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на натуральные консервы из мяса краба (далее — консервы). Видовой состав используемых крабов приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ OIMLR 76–1—2011 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ 166—89 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия.

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

ГОСТ 3945—84 Часы механические с сигнальным устройством. Общие технические условия

ГОСТ 5981—2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6613—86 Сетки проволочные тканные с квадратными ячейками. Технические условия

ГОСТ ISO 7218—2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям.

ГОСТ 8756.0—70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов, питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе к испытанию

ГОСТ 10444.7—86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и *Clostridium botulinum*

ГОСТ 10444.8—2013 (ISO 7932:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных *Bacillus cereus*. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С

ГОСТ 10444.9—88 Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens*

ГОСТ 10444.11—2013 (ISO 15214:1998) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 11771—93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

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

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

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

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

ГОСТ 26664—85 Консервы и пресервы из рыбы и морепродукты. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

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. Метод 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 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27207—87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические условия. Методы испытаний

ГОСТ 30054—2003 Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения

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

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

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

ГОСТ 31744—2012 (ISO 7937:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета колоний Clostridium perfringens

ГОСТ 31746—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

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

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

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 30054 и следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **консервы из краба натуральные** (canned of crab natural): Консервы, изготовленные из мяса конечностей краба, предварительно подвергнутых тепловой обработке.

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

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

3.4 **внутренняя закладка** (inner tab): Часть порции, нормируемая по массе, содержащая мясо розочки, лапшу, смесь ломаного мяса или обрезки, вкладываемая в середину порции.

3.5 **чистая вода** (clear 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 рыбной продукции.

4 Классификация

4.1 Ассортимент консервов, изготовляемый по настоящему стандарту:
- краб натуральный сорта «Экстра»;
- краб натуральный сорта «Высший»;
- краб натуральный сорта «Первый».

4.2 Допускается изготавливать консервы других наименований, с использованием предусмотренного стандартом сырья, соответствующих требованиям настоящего стандарта, технических регламентов или нормативных правовых актов, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5 Технические требования

5.1 Консервы 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 Мясо, полученное из крабовых конечностей после предварительной тепловой обработки и разделки, должно быть уложено в банки, без добавления пищевых добавок, герметично укупорено и подвергнуто стерилизации.

5.2.2 По показателям безопасности консервы должны соответствовать техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 Для изготовления консервов используют мясо конечностей крабов неразделенных и разделенных на членики, а также их частей:
- плечевой части — розочки;
- второго (большого) членика — толстое мясо;
- третьего членика — коленце;
- четвертого членика — тонкое мясо;
- правая клешня — клешня правая;
- левая клешня — клешня левая;
- приклешневого членика — шейка;
- мясо краба, разделенное на волокна и мелкие обрезки — лапша.

5.2.4 В зависимости от характеристики органолептических показателей, количественного соотношения частей мяса краба консервы подразделяют на три сорта: «Экстра», «Высший», «Первый».

5.2.4.1 Для сортов консервов применяют следующие виды залицовки:
- «Экстра» — мясо крабовых конечностей, не разделенных на членики;
- «Высший» — мясо крабовых конечностей, не разделенных на членики или разделенных на членики (толстого и тонкого мяса, коленца, шейки, правая клешня и розочка);
- «Первый» — мясо крабовых конечностей всех видов, разделенных на членики, целых или ломаных.

5.2.4.2 Консервов сорта «Высший» изготавливают с внутренней закладкой, для остальных сортов — без нее.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %,	1,0 — 1,5
Длина кристаллов струвита, мм, не более	5

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

Таблица 2

<table>
<tr><td rowspan="4">Наименование показателя</td><td colspan="4">Характеристика и норма</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Сорт «Экстра»</td><td colspan="3">Высший сорт</td><td rowspan="3">Первый сорт</td></tr>
<tr><td colspan="3">из мяса крабовых конечностей</td></tr>
<tr><td>не разделенных на членики</td><td>разделенных на членики</td><td>разделенных и не разделенных на членики</td></tr>
<tr><td>Вкус</td><td colspan="5">Свойственный вареному мясу крабов, без постороннего привкуса</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td colspan="5">Свойственный вареному мясу крабов, без постороннего запаха</td></tr>
<tr><td>Консистенция</td><td colspan="5">Плотная, сочная</td></tr>
<tr><td>Состояние:
- мяса</td><td colspan="5">Уложено порцией. Верх и низ порции с залицовкой в соответствии с 5.2.4. На поверхности залицовки не должно быть свободных хитиновых пластинок и свернувшейся крови

При извлечении из пергамента целостность порции сохраняется

В порции могут быть единичные свободные хитиновые пластинки во внутренней закладке | Могут быть:
— остатки свернувшейся крови;
— свободные хитиновые пластинки во внутренней закладке</td></tr>
<tr><td>-бульона</td><td colspan="5">Жидкий, с наличием взвешенных частиц белка</td></tr>
<tr><td>Цвет:
- мяса

- бульона</td><td colspan="5">Свойственный вареному мясу краба от белого до светло-кремового, без почернения
Может быть: посинение не более 5 % массы мяса крабов (без бульона).
Беловатый, с розоватым или кремовым оттенком.</td></tr>
<tr><td>Характеристика разделки</td><td colspan="5">Панцирь, внутренности и жабры удалены. Мясо крабовых конечностей, разделанное в соответствии 5.2.3
Куски толстого и тонкого мяса имеют прямой ровный срез
Толстое мясо крупного краба может быть разрезано по диагонали | Куски толстого и тонкого мяса длиной менее 6 см могут быть не обрезанными</td></tr>
</table>

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма				
	Сорт «Экстра»	Высший сорт			Первый сорт
		из мяса крабовых конечностей			
		не разделенных на членики	разделенных на членики	разделенных и не разделенных на членики	
Порядок укладывания	Порции плотно уложены				
	Верх и низ порции имеют залицовкой целым, не разделенным на членики мясом крабовых конечностей, по спирали и зигзагообразно. При залицовке по спирали в середину ее укладывают целые: шейку, коленце, клешню или розочку. Клешню и розочку используют только для залицовки низа порции. Коленце и шейку укладывают в середину спирали по 1—2 шт. Допускается незначительное нарушение целостности кожного покрова мяса, уложенного в середину порции	По центру верха и низа порции уложены целые куски толстого мяса длиной не менее 6 см для банок № 6 и № 38 и не менее 5 см для банки № 22 Низ и верх порции имеют залицовку в любом сочетании: толстое мясо длиной не менее 4 см, коленце, тонкое мясо, шейка, клешня и розочка. Клешню используют только для залицовки низа брикета, розочку только для залицовки порции в банке № 22 и № 38	По центру верха порции уложены целые куски толстого мяса длиной не более 6 см для банки № 6 и не менее 5 см для банки № 22 Для залицовки низа и верха порции используют в любом сочетании: толстое мясо длиной не менее 4 см, коленце, тонкое мясо, шейка. Низ порции уложен целым не разделанным на членики мясом крабовых конечностей или зигзагообразно. При залицовке по спирали в середину ее могут быть уложены целые: шейка, коленце, клешня или розочка. Коленце, шейку укладывают в середину спирали по 1—2 шт.	Верх и низ порции имеют залицовку целыми или ломаными кусками мяса краба без специального набора видов мяса —

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма				
	Сорт «Экстра»	Высший сорт			Первый сорт
		из мяса крабовых конечностей			
		не разделенных на членики	разделенных на членики	разделенных и не разделенных на членики	
Порядок укладывания	Середину порции -заполняют отдельными целыми члениками всех частей крабовых конечностей или мясом, не разделенным на членики, с добавлением или без добавления отдельных члеников	Середину порции заполняют мясом внутренней закладки: розочки, лапшой или смесью ломаного мяса всех частей крабовых конечностей	При недостаточной массе мяса залицовки применяют кольцевую залицовку. В кольцевую залицовку может быть уложено толстое мясо длиной не менее 4 см, тонкое мясо, коленце и шейка. Для банки № 22 кольцевую залицовку не применяют, для банки № 38 возможно не применять. Середина порции заполнена мясом внутренней закладки: розочкой, лапшой или смесью из обрезков толстого мяса и ломаного мяса всех частей крабовых конечностей, кроме тонкого	Середина порции заполнена мясом внутренней закладки: розочкой, лапшой или смесью из обрезков толстого и ломаного мяса всех частей крабовых конечностей	Середину порции заполняют мясом смеси обрезков толстого мяса, ломаного мяса всех частей крабовых конечностей и лапши
Наличие посторонних примесей	Не допускается				
Примечание — Для других банок способ залицовки определяет изготовитель.					

5.2.7 Количественное соотношение частей мяса краба и масса мяса краба в консервах должно соответствовать нормам, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Номер банки	Ассортимент и его характеристика	Масса нетто, г	Количество кусков, шт							Масса внутренней закладки, г, не более	Масса мяса краба, в консервах, г
			Толстое мясо, длиной, см, не менее			Тонкое мясо	Коленце или шейка	Клешня	Розочка		
			5	6	4						
6 22	Краб натуральный «Экстра»	250 125	—	—	—	—	—	—	—	—	175—185 88—94
6	Краб натуральный высший сорт (из мяса крабов, не разделенных на членики)	250	—	—	—	—	—	—	—	90	185—195
6	Краб натуральный высший сорт (из мяса крабов, разделенных на членики)	240	—	2—6	0—4	0—6	0—8	0—1	—	90	185—195
22	То же	125	2	—	0—2	0—4	0—4	0—1	0—1	45	92—98
38	То же	185	0—2	2—6	0—2	0—6	0—8	0—1	0—1	65	135—145
6	Краб натуральный высший сорт (из мяса крабов, разделенных и не разделенных на членики)*	250	—	1—3	0—2	0—3	0—4	—	—	90	185—195
6	Краб натуральный первый сорт	240	Лапша, целые или ломаные куски мяса одного из видов в количестве:								185—195
			—	—	4—6	6—8	8и более	—	—	—	
22	Краб натуральный первый сорт	125	—	—	2—5	4—6	4—6	—	—	—	92—98
38	То же	185	—	—	4—6	6—8	8и более	—	—	—	135—145
* В других банках количество кусков мяса, массу внутренней закладки и массу мяса краба в консервах определяет изготовитель .											

5.3 Требования к сырью

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

- краб живой — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- краб — сырец (свежий) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода чистая — но нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], техническим регламентам или нормативным правовым актам, дейст-

вующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Консервы маркируют в соответствии с [2], ГОСТ 11771 с указанием срока годности,

5.4.2 Транспортная маркировка — по [2], ГОСТ 11771, ГОСТ 14192.

5.5 Упаковка

5.5.1 Консервы упаковывают по ГОСТ 11771 и выпускают в металлических банках вместимостью не более 353 $см^3$ по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Пределы допускаемых отрицательных и положительных отклонений массы нетто продукта в банке от номинального значения должны соответствовать требованиям ГОСТ 11771.

5.5.3 При упаковывании в банки мясо крабов должно быть обернуто в пергамент по ГОСТ 1341 и не должно соприкасаться со стенками банки.

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

5.5.5 Упаковка и упаковочные материалы должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами, соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.6 Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью, или их смесью, или другими материалами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

6.2 Периодичность содержания токсичных элементов, микробиологических показателей проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем в программе производственного контроля.

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

6.3 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли», «Наличие посторонних примесей», «Длина кристаллов струвита», а также массы нетто консервов и массы мяса краба в консервах устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 31904.

Подготовка проб для определения:

- физических, органолептических и химических показателей — по ГОСТ 8756.0;
- 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 10444.1, ГОСТ ISO 7218.

7.2 Методы контроля:

- физических, химических и органолептических показателей — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 27207;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628 и методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- диоксинов — по ГОСТ 31792.

7.3 Анализ на промышленную стерильность проводят по ГОСТ 30425.

Анализ на возбудителей порчи проводят по ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 31744, ГОСТ 31746.

7.4 Длину кристаллов струвита и длину члеников измеряют линейкой по ГОСТ 427 с ценой деления 1 мм или штангенциркулем по ГОСТ 166.

7.5 Определение массы мяса крабов в консервах

7.5.1 Сущность метода

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

7.5.2 Средства измерений, вспомогательное оборудование, материалы:

- весы неавтоматического действия III класса точности с пределом допускаемой абсолютной погрешности взвешивания не более ± 0,5 г по ГОСТ OIML R 76-1;
- нож консервный по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сетка проволочная с размером ячеек 2,8×2,8 мм по ГОСТ 6613;
- часы механические с сигнальным устройством по ГОСТ 3945;
- термометр жидкостной стеклянный с диапазоном измеряемой температуры от 0 °С до 100 °С и ценой деления 1 °С по ГОСТ 28498.

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

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортируют консервы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта при установленных изготовителем условиях хранения.

8.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

8.3 Транспортирование консервов, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с ГОСТ 15846.

8.4 Срок годности и условия хранения консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов приведены в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав крабов

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

Таблица А.1

Название крабов	
русское	латинское
Краб камчатский	*Paralithodes camschaticus*
Краб равношипый	*Lithodes aequispina*
Краб синий	*Paralithodes platypus*
Примечание — Допускается использовать виды крабов указанных названий, выращенные в аквакультуре.	

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов

Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %, не более 36 мес. с даты изготовления.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880*

[2] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881*

[3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769*

*Действует на территории государств — членов Таможенного союза

УДК 664.951.7 МКС 67.120.30

Ключевые слова: консервы натуральные, мясо, краб

Редактор *Н.Н. Мигунова*

Корректор *М.И. Першина*

Компьютерная верстка *Д. М. Кульчицкого*

Подписано в печать 15.02.2016. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 50 экз. Зак. 3881.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru