ГОСТ Р 51488—99

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ ИЗ КРАБА НАТУРАЛЬНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Временным творческим коллективом, образованным в рамках договора № М98 42 002Е 4075 между АФНОР и ВНИЦСМВ с участием членов Технического комитета по стандартизации ТК 299 «Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов и металлическая тара для их фасования»

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 299 «Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов и металлическая тара для их фасования»

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 22 декабря 1999 г. № 644-ст

3 Раздел 1, пункты 4.2.1, 4.2.2, 4.2.3 [за исключением использования мяса брюшка (абдомена)], 4.2.6 в части промышленной стерильности и использования пищевых добавок (за исключением допустимого уровня содержания ортофосфорной кислоты, дигидропирофосфата натрия и этилендиаминтетраацетата кальция-натрия), 4.2.7 в части вкуса, запаха, консистенции, цвета мяса (за исключением покоричневения или почернения либо сульфидного потемнения), наличия посторонних примесей, 4.3.1, 4.4.1, 6.4 настоящего стандарта соответствуют международному стандарту КОДЕКС СТАНДАРТ 90-1981 «Мясо крабов консервированное в банках»

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2009 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2000
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ ИЗ КРАБА НАТУРАЛЬНЫЕ

Технические условия

Canned crab in natural juice.
Specifications

Дата введения 2001—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на экспортируемые и импортируемые Российской Федерацией натуральные консервы, изготовляемые из мяса крабов любого из съедобных видов отряда Decapoda подотрядов Brachyura и Anomyra и семейств Lithodidae и Majidae, в том числе:

- камчатского — Paralithodes camtschatica;
- синего — Paralithodes platypus;
- стригуна — Chionoecetes opilio, Chionoecetes berdi, Chionoecetes tanneri.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная пищевая. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

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 и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

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

ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Методы определения Bacillus cereus

ГОСТ 10444.9—88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения 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 14192—96 Маркировка грузов

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

Издание официальное

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

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

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

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

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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 Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 52815—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

3 Классификация

3.1 Наименование и ассортиментные знаки консервов указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Краб натуральный “Экстра”	430 Э (для экспорта)
Краб натуральный высший сорт (Фенси)	F
Краб натуральный первый сорт (А—Грейд)	А
Краб-стригун натуральный “Лапша”	557

3.2 Наименование консервов может быть изменено согласно законодательству и традициями страны, в которой продается продукт.

Возможно изготовление консервов другого ассортимента, соответствующего требованиям настоящего стандарта, при наличии ассортиментного знака.

4 Технические требования

4.1 Консервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 Вареное мясо краба должно быть обернуто в пергамент, уложено в банки с добавлением или без добавления пищевых добавок.

4.2.2 Банки должны быть герметично закатаны с вакуумированием и стерилизованы при температуре свыше 100 °С.

4.2.3 Для изготовления консервов используют мясо конечностей крабов, не разделенных на членики, а также следующих частей конечностей краба, разделенных на членики:

- плечевой части — розочка;
- второго (большого) членика — толстое мясо;
- третьего членика — коленце;
- четвертого членика — тонкое мясо;
- правой клешни — клешня правая;
- левой клешни — клешня левая;
- приклешневого членика — шейка;
- обрезки и мелкое мясо — "лапша".

Для изготовления ассортимента консервов "Краб-стригун натуральный "Лапша" может быть использовано мясо в целом виде (куски) или в виде лапши.

4.2.4 В зависимости от набора и качества залицовки и внутренней закладки консервы из камчатского и синего краба подразделяют на три сорта: "Экстра", высший (Фенси) и первый (А—Грейд).

4.2.5 Консервы сорта "Экстра" и высшего сорта имеют залицовку, полностью покрывающую верхнюю и нижнюю поверхности брикета.

Консервы сорта "Экстра" залицовывают мясом крабовых конечностей, не разделенных на членики.

Консервы высшего сорта залицовывают:

- мясом крабовых конечностей, не разделенных на членики;
- мясом крабовых конечностей, разделенных на членики (целые куски толстого и тонкого мяса, коленца, шейки, правая клешня и розочка. Толстое мясо крупного краба может быть разрезано по диагонали);
- мясом крабовых конечностей, разделенных и не разделенных на членики: верх брикета — целыми кусками толстого, тонкого мяса, коленцами, шейками; низ брикета — мясом крабовых конечностей, не разделенных на членики, правой клешней и розочкой.

Консервы первого сорта залицовывают целыми или ломаными кусками мяса всех видов.

Залицовочное мясо может не полностью покрывать верхнюю и нижнюю поверхность брикета.

4.2.6 По показателям безопасности консервы должны соответствовать гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденным Госсанэпиднадзором [1].

Допустимые уровни содержания пищевых добавок должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Код	Название пищевой добавки	Допустимый уровень содержания в готовом продукте, не более
Е330	Лимонная кислота (Citric acid)	0,1 %
Е338 Е450	Ортофосфорная кислота (Orthophosphoric acid) Дигидропирофосфат натрия (Disodium diphosphate)	1,0 г/кг, по отдельности или в сочетании, в пересчете на P_2O_5 (включая природные фосфаты)
Е385	Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (Calcium disodium ethylene-diamine-tetra-acetate Ca Na_2 EDTA)	75 мг/кг
Е621	Глутамат натрия (Monosodium glutamate)	500 мг/кг

4.2.7 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма					
	Сорт «Экстра»	Высший сорт			Первый сорт	Краб-стригун
		для консервов из мяса крабовых конечностей				
		не разделенных на членики	разделенных на членики	разделенных и не разделенных на членики		
Вкус	Свойственный вареному мясу крабов, без постороннего привкуса					
Запах	Свойственный вареному мясу крабов, без постороннего запаха					
Консистенция	Плотная, сочная					
Состояние: - мяса	Мясо крабов уложено в брикет по форме банки. Верх и низ брикета имеет залицовку в соответствии с 4.2.5 На поверхности залицовочного мяса не должно быть свободных хитиновых пластинок и свернувшейся крови					Мясо краба или в виде лапши спрессовано по форме банки
	При извлечении из пергамента целостность брикета сохраняется					
	Могут быть единичные свободные хитиновые пластинки во внутренней закладке				Могут быть: - остатки свернувшейся крови; - свободные хитиновые пластинки во внутренней закладке	
- бульона	Жидкий с наличием взвешенных частиц белка					
Цвет:						
- мяса	Свойственный вареному мясу крабов от белого до светло-кремового, без почернения					
	Может быть посинение на сочленениях не более 5 % массы мяса крабов				Может быть посинение на сочленениях в залицовке из целого, не разделенного на членики мяса крабовых конечностей не более 5 % массы мяса крабов	Может быть посинение отдельных кусков мяса и лапши не более 5 % массы мяса крабов
- бульона	Светлый с розовым или кремовым оттенком					
Характеристика разделки	Панцирь, внутренности и жабры должны быть удалены. Мясо крабовых конечностей разделано в соответствии с 4.2.3 или в виде лапши					
	Куски толстого и тонкого мяса имеют прямой ровный срез					

Продолжение таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и норма					
	Сорт «Экстра»	Высший сорт			Первый сорт	Краб-стригун
		для консервов из мяса крабовых конечностей				
		не разделенных на членики	разделенных на членики	разделенных и не разделенных на членики		
			Толстое мясо крупного краба может быть разрезано по диагонали		Куски толстого и тонкого мяса размером менее 6 см могут быть необрезанными	
Порядок укладывания	Верх и низ брикета уложен 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 брикета. Коленце и шейку укладывают в середину спирали по 1—2 шт. Середину брикета заполняют отдельными целыми члениками всех видов или мясом, не разделенным на членики, с добавлением или без добавления отдельных члеников.	Середину брикета заполняют мясом розочки, лапшой или смесью ломаного мяса всех видов	По центру верха и низа брикета уложены целые куски толстого мяса длиной не более 6 см для банок № 6 и № 38 и не менее 5 см для банки № 22 По обеим сторонам брикета уложены в любом сочетании: толстое мясо не короче 4 см, коленце, тонкое мясо, шейка, клешня и розочка. Клешню используют только для залицовки низа брикета, розочку только для залицовки банок № 22 и № 38.	По центру верха брикета уложены целые куски толстого мяса длиной не более 6 см для банки № 6 и не менее 5 см для банки № 22 По обеим сторонам брикета уложены в любом сочетании: толстое мясо не короче 4 см, коленце, тонкое мясо, шейка. Низ брикета уложен целым не разделенным на членики мясом крабовых конечностей по спирали 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 брикета залицованы целыми или ломаными кусками мяса краба без специального набора	Смесь мяса всех видов плотно уложена в банки. Верх и низ брикета может быть залицован двумя или более кусками мяса крабов без специального набора

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и норма					
	Сорт «Экстра»	Высший сорт			Первый сорт	Краб-стригун
		для консервов из мяса крабовых конечностей				
		не разделенных на членики	разделенных на членики	разделенных и не разделенных на членики		
Порядок укладывания	Может быть частичное нарушение целостности кожного покрова мяса, уложенного в середину брикета		При недостаточной массе залицовочного мяса применяют кольцевую залицовку. В кольцевую залицовку может быть уложено толстое мясо не короче 4 см, тонкое мясо, коленце и шейка. Для банки № 22 кольцевую залицовку не применяют			
			Середина брикета заполнена розочкой, лапшой или смесью из обрезков толстого мяса и ломаного мяса всех видов			
Наличие посторонних примесей	Не допускается Могут быть кристаллы струвита длиной не более 5 мм					

4.2.8 Масса мяса крабов в банках и количественное соотношение его частей должно соответствовать нормам, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Номер банки	Ассортимент консервов и его характеристика	Масса нетто, г	Количество кусков, шт							Масса внутренней закладки, г, не более	Масса мяса в консервах, г
			Тонкое мясо, длиной см, не менее			Тонкое мясо	Коленце или шейка	Клешня	Розочка		
			5	6	4						
6	Краб натуральный «Экстра»	250	—	—	—	—	—	—	—	—	175—185
22	То же	125	—	—	—	—	—	—	—	—	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	»	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
		Целые или ломаные куски мяса одного из видов в количестве:									
6	Краб натуральный первый сорт	240	—	—	4—6	6—8	8 и более	—	—	—	185—195
22	То же	125	—	—	2—5	4—6	4—6	—	—	—	92—98
38	»	185	—	—	4—6	6—8	8 и более	—	—	—	135—145
6	Краб-стригун натуральный «Лапша»	240	—	—	—	—	—	—	—	—	185—195
22	То же	125	—	—	—	—	—	—	—	—	92—98

* Количество кусков указано для верхней залицовки.

4.3 Требования к сырью и материалам

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

- краб — живой, доброкачественный, с признаками жизнедеятельности, не линялый, не больной — нормативным документам;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ Р 51574;
- кислота лимонная пищевая — ГОСТ 908;
- вода питьевая — гигиеническим требованиям к качеству воды, утвержденным Госсанэпиднадзором [2];
- дигидропирофосфат натрия — нормативному документу;

- кислота ортофосфорная — нормативному документу;
- этилендиаминтетраацетат кальция-натрия — нормативному документу;
- глутамат натрия — нормативному документу.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности должны соответствовать санитарным правилам и нормам, утвержденным Госсанэпиднадзором [1], [2].

4.3.3 Контроль качества питьевой воды — по ГОСТ Р 51232.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркируют консервы по ГОСТ Р 51074.

Дополнительно указывают массу мяса краба (без бульона).

При изготовлении консервов с использованием пищевых добавок они должны быть указаны в порядке уменьшения их веса с указанием их технологических функций и идентификационного кода в составе консервов.

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 11771 и ГОСТ 14192.

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковывают консервы по ГОСТ 11771.

4.5.2 Консервы выпускают в металлических банках вместимостью не более 270 $см^3$ по ГОСТ 5981, а также импортных — указанной вместимости.

4.5.3 Банки должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора для контакта с пищевыми продуктами.

Внутренняя поверхность банок и крышек должна быть покрыта эмалью, внешняя — лаком, разрешенными органами Госсанэпиднадзора для контакта с пищевыми продуктами.

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

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Периодичность определения массы нетто, массы мяса крабов и пищевых добавок устанавливает изготовитель.

5.3 Контроль содержания токсичных элементов, пищевых добавок и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами Госсанэпиднадзора.

5.4 Контроль микробиологического качества консервов проводят в соответствии с Инструкцией о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, утвержденной Госсанэпиднадзором [3].

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения физических и химических показателей по ГОСТ 8756.0, токсичных элементов — ГОСТ 26929, микробиологических анализов — ГОСТ 26669.

6.2 Методы испытаний — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 26664, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30425, ГОСТ 30538.

Содержание радионуклидов и пищевых добавок определяют методами, утвержденными органами Госсанэпиднадзора.

6.3 Анализ на промышленную стерильность проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

Анализ на возбудителей порчи проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят в аттестованных для проведения этих исследований лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ Р 52815, ГОСТ 10444.7 — ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

6.4 Определение массы мяса крабов

Выдерживают банку при температуре от 20 до 30 °С не менее 12 ч до проведения контроля.

Открывают банку, извлекают брикет из банки вместе с пергаментом и выкладывают на круглое проволочное сито с квадратными отверстиями размером 2,8 × 2,8 мм, освобождают мясо краба от

пергамента, наклоняют сито под углом приблизительно 17—20° и дают возможность бульону стекать в течение 2 мин, отсчитывая от времени выкладывания брикета без пергамента на сито.

Брикет с мясом краба взвешивают с погрешностью не более ±0,5 г, не допуская потери мяса.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663. Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

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

Срок хранения консервов с даты изготовления, мес, не более:

36 — Краб натуральный "Экстра", Краб натуральный высший сорт и Краб натуральный первый сорт;

12 — Краб-стригун натуральный "Лапша".

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевй ценности пищевых продуктов

[2] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.

[3] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госсанэпиднадзором Российской Федерации 21 июля 1992 г. № 01—19/9—11

УДК 664.951.7:006.354 ОКС 67.120.30 Н23 ОКП 92 7132

Ключевые слова: консервы натуральные, мясо краба, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru