ГОСТ 20919—75

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ

КРАБ МЕЛКИЙ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.812:006.354 Группа Н23

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы

КРАБ МЕЛКИЙ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Технические условия

ГОСТ 20919—75

Canned small crab in natural juice.
Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 7132

Дата введения 01.07.76

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из вареного мяса мелкого краба-стригуна (Chionoecets opilio, Chionoecets tannepis, Chionoecets berdi), вылавливаемого в Японском, Охотском, Беринговом морях и в Тихом океане, и устанавливает требования к консервам, изготовляемым для потребностей экономики страны и экспорта.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Мясо крабов должно быть уложено в банки. Банки должны быть герметично укупорены и стерилизованы при температуре выше 100 °С.

1.2. Крабы для изготовления консервов должны быть свежими, полновесными, с твердым панцирем и соответствовать требованиям нормативно-технической документации. Для изготовления консервов не допускается применять мороженые, больные, линялые крабы, а также самки крабов.

Краб должен иметь ширину панциря не менее 110 мм.

Содержание токсичных элементов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР*.

1.1, 1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

1.3. Для изготовления консервов может быть использовано мясо из следующих частей конечностей крабов:

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.

В консервах не должно быть частиц панциря крабов, ракушек, водорослей и других посторонних включений.

1.4. Консервы из краба-стригуна выпускают под названием мелкий краб-стригун.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

© Издательство стандартов, 1975
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

1.5. Микробиологические показатели консервов устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.6. По химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля олова, %, не более	0,02	По ГОСТ 26935

1.7. По органолептическим и физическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1а.

Таблица 1а

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Свойственный мясу крабов, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный мясу крабов, без постороннего запаха
Консистенция мяса	Плотная, суховатая
Состояние:	
мяса	Блок мяса целый без залицовки. При извлечении из пергамента целость блока сохраняется. Допускаются остатки свернувшейся крови и наличие свободных хитиновых пластинок внутри блока
бульона	С наличием взвешенных частиц белка
Цвет:	
мяса	Свойственный вареному мясу крабов, без почернения. Допускается незначительное посинение отдельных кусков мяса и лапши
бульона	Светлый с кремовым оттенком
Прозрачность бульона	Непрозрачный от взвешенных частиц белка
Характеристика разделки	Правильная, в соответствии с требованиями п. 1.3
Порядок укладывания	Банки должны быть наполнены смесью мяса всех видов. Верх и низ банки могут быть залицованы двумя или более кусками мяса крабов без специального набора
Вакуум в банках (мм рт. ст.), не менее	226 (170)

1.6, 1.7. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

1.8. Количество мяса крабов в банках должно соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Номер банки	Масса нетто, г	Количество мяса в консервах, г
6	240	185—195
22	125	92—98

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.2. Контроль содержания олова проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0 и ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения олова — по ГОСТ 26929.

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 26935.

3.1а. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи — по ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов санитарного надзора в указанных ими лабораториях — по ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2*, ГОСТ 10444.7 — ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

3.1, 3.1а. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

3.2. Определение значения величины вакуума в банках с консервами — по п. 3.2 ГОСТ 7403.

3.3. При определении массы мяса в консервах его вместе с пакетом извлекают из банки, переносят на тарелку, где освобождают от пергамента и выдерживают в течение 2 мин для освобождения от бульона, после чего взвешивают с погрешностью не более 1 г. При этом необходимо следить за тем, чтобы не было потери мяса.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Упаковывают и маркируют консервы по ГОСТ 11771, для экспорта — в соответствии с требованиями договора (контракта) поставщика с внешнеэкономической организацией или иностранным покупателем и в соответствии с п. 4.2 настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.2. Для поставки на экспорт банки должны маркироваться следующим образом:

на донышке должны быть выштампованы в виде ромба буквы

S
U S
R

на крышке банки последовательно в три ряда:

в первом — ассортиментный знак (латинская буква) и номер завода;

во втором — год изготовления, обозначенный полностью;

в третьем — дата изготовления (двумя цифрами, до девятого числа включительно, впереди ставится нуль);

месяц изготовления (одной цифрой) и номер смены.

4.3. Мясо крабов фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 269 $см^3$.

4.4. Внутренняя поверхность банок и крышек должна быть покрыта эмалью, внешняя лаком.

Мясо крабов должно быть тщательно обернуто в пергамент по ГОСТ 1341 и не должно соприкасаться со стенками банок.

4.3, 4.4. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4.5. **(Исключен, Изм. № 3).**

4.6. Транспортируют консервы транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

Пакетирование — по ГОСТ 23285.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.7. Хранят консервы в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, при температуре от 0 до 15 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок хранения консервов — 1 год с даты изготовления.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52815—2007.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 20.06.75 № 1598**

3. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—2003	4.4
ГОСТ 5981—88	4.3
ГОСТ 7403—74	3.2
ГОСТ 8756.0—70	2.1, 3.1
ГОСТ 8756.18—70	3.1
ГОСТ 10444.1—84	3.1, 3.1а
ГОСТ 10444.2—94	3.1а
ГОСТ 10444.7—86	3.1а
ГОСТ 10444.8—88	3.1а
ГОСТ 10444.9—88	3.1а
ГОСТ 10444.15—94	3.1а
ГОСТ 11771—93	4.1
ГОСТ 23285—78	4.6
ГОСТ 24597—81	4.6
ГОСТ 26664—85	3.1
ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 26669—85	3.1, 3.1а
ГОСТ 26670—91	3.1а
ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 26935—86	1.6, 3.1
ГОСТ 30425—97	3.1, 3.1а

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)**

6. **ИЗДАНИЕ (январь 2009 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в сентябре 1980 г., феврале 1986 г., декабре 1990 г. (ИУС 11—80, 5—86, 4—91)**

gost.e-ecolog.ru