МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КРЕВЕТКИ МОРОЖЕНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

БЗ 5—98

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.956:006.354 Группа Н28

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КРЕВЕТКИ МОРОЖЕНЫЕ

Технические условия

ГОСТ 20845—75*

Frozen shrimps.
Specifications

ОКП 92 6500

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 20 мая 1975 г. № 1353 дата введения установлена

01.01.77

Проверен в 1992 г. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 14.07.92 № 684

Настоящий стандарт распространяется на мороженые креветки (сыромороженые и варено-мороженые) всех видов, изготовляемых для нужд народного хозяйства и экспорта.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в п. 1.9.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Мороженые креветки должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

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

креветка-сырец — НТД;

креветка охлажденная — НТД;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—91;

вода питьевая — ГОСТ 2874—82.

Морская вода, используемая для обработки креветок, по микробиологическим показателям должна соответствовать требованиям ГОСТ 2874—82 (для РФ — ГОСТ Р 51232—98).

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

1.3. По способам разделки креветки выпускают:

неразделанные (целые);

разделанные (шейки в панцире) — удалена головогрудь, остатки внутренностей зачищены.

1.4. Мороженые креветки подразделяются на размерные группы в соответствии с требованиями табл. 1.

Таблица 1

Размерные группы	Количество штук в 500 граммах	
	неразделанные	разделанные (шейки в панцире)
	Сыромороженые	
Крупные	25 и менее	40 и менее
Средние	Св. 25 до 40 включ.	Св. 40 до 70 включ.
Мелкие	» 40 » 130 »	» 70 » 260 »

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

Е

* *Переиздание (декабрь 1998 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в августе 1981 г., июле 1986 г., июле 1992 г. (ИУС 11—81, 10—86, 10—92)*

Продолжение табл. 1

Размерные группы	Количество штук в 500 граммах	
	неразделанные	разделанные (шейки в панцире)
	Варено-мороженые	
Крупные	35 и менее	55 и менее
Средние	Св. 35 до 50 включ.	Св. 55 до 85 включ.
Мелкие	» 50 » 150 »	» 85 » 370 »

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.5. Креветки замораживают сухим искусственным способом блоками массой нетто не более 1 кг в специальных формах, пачках из картона или пакетах из пленочных материалов.

По согласованию с потребителем допускается изготовлять блоки мороженых креветок массой более 1,0 до 8,0 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

1.6. Температура в толще блока при выгрузке из морозильных камер и обрабатывающих судов должна быть не выше минус 18 °С.

1.7. Блоки мороженых креветок изготовляют в глазированном виде. Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность блока, и не должна отставать при легком постукивании.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Креветки неразделанные и разделанные целые, однородные по размеру; сыромороженые — слегка изогнуты, варено-мороженые — изогнуты Допускается наличие: икры на нижней части шейки; креветок с обломом рострума, усов, ножек и хвостового плавника; до 5 % креветок по счету с обломанной головогрудью; у беринговоморской креветки на одной из сторон блока — глазури темно-зеленого или темно-коричневого оттенков
Состояние и цвет панциря	Панцирь чистый, без потемнений и повреждений, естественной окраски, свойственной виду креветки. Допускается наличие: на поверхности панциря и хвостовом плавнике известковых отложений и темных зарубцевавшихся царапин; у неразделанных креветок незначительного потемнения панциря головогруди; у сыромороженых креветок Баренцева, Норвежского и Гренландского морей потемнение спинной стороны головогруди до темно-синего цвета (из-за наличия гонад), исчезающее при отваривании
Консистенция мяса (после оттаивания)	У сыромороженых креветок — упругая, допускается слегка ослабевшая; у варено-мороженых — плотная, допускается слегка суховатая
Цвет мяса	У сыромороженых — светло-серый, у варено-мороженых — белый с розоватым или розовато-оранжевым покровом
Вкус и запах (после оттаивания вареных и после варки сырых)	Приятные, свойственные вареному мясу свежих креветок без посторонних привкуса и запаха
Посторонние примеси	Не допускаются

Масса глазури при выпуске блоков с рыбообрабатывающих судов должна быть не менее 4 % по отношению к массе глазированных блоков.

Не глазируют мороженые креветки:

упакованные под вакуумом в пакеты из пленочных материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора;

замороженные в пакетах из пленочных материалов;

замороженные в пачках из картона ламинированного или парафинированного с внутренней

стороны или в пачках из картона с предварительным упаковыванием креветок в пакеты из пленочных материалов.

1.8. По органолептическим показателям мороженые креветки должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

1.9. Содержание токсичных элементов в мороженых креветках не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденных Министерством здравоохранения СССР № 5061—89 от 01.08.89.

1.6—1.9. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.2. Контроль за содержанием токсичных элементов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора и гарантирующим безопасность продукции.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб и органолептической оценки — по ГОСТ 7631—85.

Подготовка проб для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929—94.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26934-86.

3.1, 3.2. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1 Мороженые креветки упаковывают в зависимости от предельной массы продукта:

30 кг — в ящики деревянные по ГОСТ 13356—84 и в ящики из гофрированного картона по НТД;

1,5 кг — в пачки из картона по НТД;

8,0 кг — в пленочные пакеты по НТД.

Пакеты с продукцией должны быть термосварены или скреплены зажимами, пачки из картона закрыты.

Упаковывание продукции в пленочные пакеты проводят в соответствии с правилами упаковывания рыбной продукции в пакеты и вкладыши из пленочных материалов.

4.2. Отклонения в меньшую сторону от массы нетто, указанной на потребительской таре, не допускаются.

4.1, 4.2. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

4.3. Глазированные блоки креветок обертывают пергаментом по ГОСТ 1341—97, подпергаментом по ГОСТ 1760—86 или пленочными материалами.

4.4. В пачки из картона и пакеты из пленочных материалов блоки креветок упаковывают без обертки.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.5. Все полимерные материалы, применяемые для упаковывания продукции, должны быть разрешены органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

4.6. Пачки и пакеты с мороженными креветками, а также глазированные блоки креветок упаковывают в дощатые ящики или ящики из гофрированного картона.

4.7. Деревянные ящики должны быть строганными с внутренней поверхности или выстланы внутри и под крышкой пергаментом по ГОСТ 1341—97, подпергаментом по ГОСТ 1760—86.

4.8. В каждой упаковочной единице должны быть креветки одной размерной группы, одного способа обработки и одного вида разделки.

4.6—4.8. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

4.9. Деревянные ящики с продукцией должны быть забиты и по торцам обтянуты стальной лентой по ГОСТ 3560—73 или проволокой по ГОСТ 3282—74.

Картонные ящики с продукцией должны быть обтянуты стальной упаковочной лентой или проволокой или оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251—87 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477—86.

4.10. Маркируют тару с мороженными креветками по ГОСТ 7630—96, транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—96 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

На пленочные пакеты с готовой продукцией наносят дополнительную маркировку: «Фасована под вакуумом».

4.9, 4.10. **(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).**

4.11. Отдельные требования к качеству, упаковке и маркировке продукции, предназначенной для экспорта, могут быть изменены в соответствии с требованиями договора (контракта) поставщика с внешнеэкономической организацией или иностранным покупателем.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.12. Транспортируют мороженые креветки в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов при соблюдении следующих температурных режимов:

при температуре от минус 15 до минус 18 °С и ниже — в рефрижераторных вагонах и автомобилях;

не выше минус 18 °С — в рефрижераторных судах.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78, ГОСТ 24597—81 и ГОСТ 26663—85.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

4.13. Хранят сыромороженые и варено-мороженые креветки при температуре не выше минус 18 °С с даты выработки не более 6 мес;

продукцию, упакованную в пленочные пакеты:

под вакуумом — 6 мес;

без вакуума — 4 мес.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

Редактор *Р.С. Федорова*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Изд. лиц. № 021007 от 10.08.95. Подписано в печать 22.02.99. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,40. Тираж 110 экз. С2087. Зак. 67.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Набрано и отпечатано в ИПК Издательство стандартов

gost.e-ecolog.ru