ГОСТ 18423—97

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ ИЗ КАЛЬМАРА И КАРАКАТИЦЫ НАТУРАЛЬНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Тихоокеанским научно-исследовательским рыбохозяйственным центром (ТИНРО-центр) и Государственным ордена «Знак Почета» научно-исследовательским и проектно-конструкторским институтом по развитию и эксплуатации флота (Гипрорыбфлот), Межгосударственным техническим комитетом МТК 299 «Консервы, пресервы рыбные и металлическая тара для их фасования»

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 11 от 25 апреля 1997 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Республика Таджикистан	Таджикстандарт
Туркменистан	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 26 ноября 1997 г. № 385 межгосударственный стандарт ГОСТ 18423—97 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1998 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 18423—73

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2009 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1998
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ ИЗ КАЛЬМАРА И КАРАКАТИЦЫ НАТУРАЛЬНЫЕ

Технические условия

Canned squids and cuttle in natural juice. Specifications

Дата введения 1998—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы из кальмара и каракатицы и устанавливает требования к продукции.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 4.1; 4.2.1; 4.2.6; 4.2.8; 4.2.9 (показатели «Вкус», «Запах», «Наличие посторонних примесей»), 4.3.2; 4.4; 4.5.1; 4.5.3; разделах 5 и 6; 7.1; 7.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

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. Метод 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 10444.2—94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aures*

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

ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

ГОСТ 10444.9—88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Метод 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 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия**

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 20414—93 Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия

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

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

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

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

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

3 Классификация

Ассортимент консервов, изготовляемых по данному стандарту:

- Кальмар натуральный (без кожицы).
- Кальмар натуральный с головой (с кожицей).
- Кальмар натуральный обезглавленный (с кожицей).
- Кальмар натуральный шинкованный (без кожицы).
- Кальмар натуральный порционированный с головой (без кожицы).
- Щупальцы кальмара натуральные.

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 Мясо кальмара или каракатицы сырое или термически обработанное должно быть уложено в банки с добавлением соли или солевой заливки. Банки должны быть герметично укупорены и стерилизованы при температуре выше 100 °С.

4.2.2 Консервы из кальмара (кроме шинкованного и щупалец) изготовляют из кальмара и каракатицы потрошеных с головой и щупальцами или без головы, тушки или филе, с кожицей или без кожицы, в целом или порционированном виде.

4.2.3 Консервы из кальмара шинкованного изготовляют из шинкованных тушки или филе без кожицы.

4.2.4 Консервы из щупалец кальмара изготовляют из щупалец с головой или частью головы без кожицы.

4.2.5 Кальмара или каракатицу разделывают на:

- потрошеный с головой и щупальцами — мантия разрезана, внутренности, глаза, клюв, хитиновая пластинка, присоски на щупальцах удалены, брюшная полость зачищена;
- тушка — мантия целая, голова с щупальцами, внутренности и хитиновая пластинка удалены;
- филе — мантия разрезана, голова с щупальцами, внутренности и хитиновая пластинка удалены, брюшная полость зачищена;
- порционированный (куски) — тушка, филе, кальмар потрошеный с головой и щупальцами или щупальца с головой нарезаны на куски шириной, соответствующей высоте банки;
- шинкованный — тушка или филе нарезаны на ломтики шириной не более 10 мм;
- щупальца, щупальца с головой или частью головы, отдельные щупальца — клюв, глаза, внутренности, хитиновая пластинка, присоски и кожица удалены.

Могут быть:
- головы с щупальцами целые или разрезанные вдоль на две — четыре части;
- тушка без хвостового плавника;
- остатки хитиновой пластинки и кожицы;
- отдельные присоски на щупальцах.

4.2.6 Консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	1,2—2,0	По ГОСТ 27207
Массовая доля кальмара или каракатицы, %, не менее	50,0	По ГОСТ 26664

4.2.8 Содержание токсичных элементов в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1]*.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Свойственный данному виду консервов, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду консервов, без постороннего запаха
Консистенция	Плотная, но не жесткая
Цвет мяса:	
- без кожицы	От светло-кремового до светло-серого или кремового с розовым или коричневым оттенком
- с кожицей	От розового до темно-розового с фиолетовым или коричневым оттенком
Цвет бульона	От светло-кремового до коричневого. Может быть фиолетовый оттенок
Состояние бульона	Непрозрачный от взвешенных частиц белкового происхождения
Характеристика разделки	В соответствии с 4.2.5
Порядок укладывания	Потрошеный кальмар с головой, целые тушки или филе уложены по окружности банки или параллельными рядами, свернуты пополам и уложены перегибом вверх; целые тушки могут быть вложены друг в друга. В банке может быть два или три кусочка (довеска). Куски кальмара или каракатицы уложены срезами к донышку или плашмя параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами или по окружности банки. Целые или разрезанные головы с щупальцами уложены в середину или на дно банки, или вовнутрь тушки. Потрошеный кальмар или каракатица с головой, тушки или филе могут быть уложены вместе с щупальцами или без них, порционированными на куски: куски уложены срезами к донышку банки, отдельные куски уложены плашмя; расположение щупалец не нормируется. Шинкованные кальмар или каракатица уложены насыпью с разравниванием. Щупальца с головой или частью головы уложены в банки плотно с разравниванием. Высота порции щупалец должна соответствовать внутренней высоте банки или быть ниже ее не более чем на 0,5 см
Наличие посторонних примесей	Не допускается

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют:
- кальмар, каракатица-сырец — нормативной документации;

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001 (здесь и далее).

- кальмар, каракатица охлажденные — нормативной документации;
- кальмар и каракатица мороженые — ГОСТ 20414;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1].

4.4 Маркировка

Маркируют консервы по ГОСТ 11771, транспортная маркировка — по ГОСТ 14192.

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковывают консервы по ГОСТ 11771.

4.5.2 Консервы выпускают в металлических банках вместимостью не более 353 $см^3$ по ГОСТ 5981, фигурных стеклянных банках вместимостью не более 300 $см^3$ по ГОСТ 5717.1—ГОСТ 5717.2.

4.5.3 Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью, или их смесью, допущенными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5.3 Контроль микробиологического качества консервов проводят в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [2].

5.4 Периодичность контроля массовой доли поваренной соли устанавливает изготовитель.

6 Методы контроля

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

Подготовка проб для проведения микробиологических испытаний — по ГОСТ 26669, для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

6.2 Методы испытаний — по ГОСТ 26664, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935 и в соответствии с 4.2.7.

6.3 Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7 — ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

7 Транспортирование и хранение

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

Срок хранения консервов — 15 мес с даты изготовления.

7.4 Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

[1] Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденные Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061—89*

[2] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Государственным комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации 21.07.92 № 01—19/9—11

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

УДК 664.951:006.354 МКС 67.120.30 Н23 ОКП 92 7317

Ключевые слова: консервы, обязательные требования, ассортимент, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru