ГОСТ 18056—88

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ

КРЕВЕТКИ НАТУРАЛЬНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.7:639.51:006.354 Группа Н23

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы

КРЕВЕТКИ НАТУРАЛЬНЫЕ

Технические условия

ГОСТ 18056—88

Canned natural shrims. Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 7132

Дата введения 01.07.89

Настоящий стандарт распространяется на натуральные консервы из креветок, вылавливаемых в Баренцевом, Норвежском и Гренландском морях, в Тихом океане и прилегающих к нему морях, и устанавливает требования к консервам, изготовляемым для потребностей экономики страны и экспорта.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

1.2. Характеристики

1.2.1. Консервы изготовляют из вареного мяса креветки-сырца или мороженой креветки.

Консервы для экспорта изготовляют из розовой (Pandalus borealis), углохвостой (Pandalus goniuris) и травяной (Pandalus latirostris) креветок.

1.2.2. Мясо креветок должно быть очищено, уложено в банки, залито соляным раствором, герметично укупорено под вакуумом и стерилизовано при температуре свыше 100 °С.

1.2.3. 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.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,5 до 2,0	По ГОСТ 27207
Массовая доля мяса, %, не менее	60	По ГОСТ 26664

1.2.5. Остаточное количество пестицидов в консервах не должно превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1.2.6. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1988
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Приятный, свойственный вареному мясу креветок, без постороннего привкуса
Запах	Приятный, свойственный вареному мясу креветок, без постороннего запаха
Цвет мяса	От бело-розового или белого с красноватым покровом до розового, без потемнений и сгустков крови
Консистенция мяса	От нежной, сочной до плотной; допускается суховатая
Наличие посторонних примесей	Не допускается

1.2.7. По требованию внешнеторгового объединения показатели качества консервов, изготовляемых для экспорта, могут быть изменены в соответствии с заказом-нарядом.

1.3. Требования к сырью и материалам

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

креветки-сырец по ТУ 15—01 310, ТУ 15—02 353, ТУ 15—03 393, ТУ 15—04 357;

креветки мороженые по ГОСТ 20845;

соль поваренная пищевая помола № 1 или 2 по ГОСТ 13830*;

кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908;

кислота винная пищевая по ГОСТ 21205.

Срок хранения мороженых креветок должен быть не более 2 мес с даты изготовления.

Температура хранения — не выше минус 18 °С.

1.4. Маркировка

Маркируют консервы по ГОСТ 11771, а предназначенные для экспорта — по заказам-нарядам внешнеторгового объединения.

При поставке на экспорт на донышке банки в виде ромба должны быть выштампованы буквы:

S
U S
R

на крышке банки последовательно в три ряда должны быть выштампованы:

в первом — ассортиментный знак и номер завода;

во втором — год изготовления, обозначенный полностью;

в третьем — дата изготовления (двумя цифрами, до девятого числа включительно впереди ставится нуль), месяц изготовления (буквами алфавита) и номер смены (цифрами).

1.5. Упаковка

1.5.1. Упаковывают консервы по ГОСТ 11771, а предназначенные для экспорта — по заказам-нарядам внешнеторгового объединения.

1.5.2. Фасуют консервы в металлические банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 270 $см^3$ или в стеклянные банки по нормативно-технической документации.

Внутренняя, а для экспорта и внешняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью.

При фасовании в металлические банки мясо креветок должно быть обернуто пергаментом по ГОСТ 1341 и не должно соприкасаться со стенками банки. Допускается фасование в алюминиевые банки вместимостью не более 250 $см^3$ без обертывания пергаментом.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

2.2. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком отбора проб и периодичностью их определения, установленными Министерством здравоохранения СССР и Минрыбхозом СССР.

---

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

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 8756.0 и ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 26664, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930—ГОСТ 26935 и п. 1.2.4 настоящего стандарта.

Определение остаточных количеств пестицидов проводят методами, утвержденными Министерством здравоохранения СССР.

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 государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2*, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортируют консервы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

Пакетирование — по ГОСТ 23285.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

4.2. 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.

---

* 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 СССР по стандартам от 21.07.88 № 2713**
3. **ВЗАМЕН ГОСТ 18056—72 и ГОСТ 10.75—74**
4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 908—2004	1.3	ГОСТ 24597—81	4.1
ГОСТ 1341—97	1.5.2	ГОСТ 26664—85	1.2.4, 3.2
ГОСТ 5981—88	1.5.2	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 8756.0—70	2.1, 3.1	ГОСТ 26669—85	3.2
ГОСТ 8756.18—70	3.2	ГОСТ 26670—91	3.2
ГОСТ 10444.1—84	3.2	ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 10444.2—94	3.2	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 10444.7—86	3.2	ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26935-86	3.2
ГОСТ 10444.9—88	3.2	ГОСТ 27207—87	1.2.4
ГОСТ 10444.15—94	3.2	ГОСТ 30425—97	3.2
ГОСТ 11771—93	1.4, 1.5.1	ТУ 15—01 310—80	1.3
ГОСТ 13830—97	1.3	ТУ 15—02 353—79	1.3
ГОСТ 20845—2002	1.3	ТУ 15—03 393—79	1.3
ГОСТ 21205—83	1.3	ТУ 15—04 357—79	1.3
ГОСТ 23285—78	4.1		

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)**
6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2009 г.**

gost.e-ecolog.ru