ГОСТ 7403-74

Группа Н23

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы

КРАБЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Технические условия

Crab meat canned in natural juice. Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 7132

Дата введения 1976-07-01

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 18.12.74 N 2746

3. ВЗАМЕН ГОСТ 7403-55

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341-97	4.4

ГОСТ 2405-88	3.2.1
ГОСТ 5981-88	4.3
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 13516-86	4.5
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 26927-86	3.1
ГОСТ 26929-94	3.1
ГОСТ 26930-86-ГОСТ 26935-86	3.1; 3.1а
ГОСТ 30425-97	3.1; 3.1а
ТУ 15-01 244-89	1.2

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 29.06.92 N 601

6. ИЗДАНИЕ (ноябрь 2008 г.) с Изменениями N 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в августе 1979 г., августе 1980 г., мае 1986 г., марте 1987 г., августе 1989 г. (ИУС 9-79, 11-80, 8-86, 7-87, 12-89)

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из вареного мяса крабов: камчатского (Paralithodes Camthatica), синего (Paralithodes Platypus), вылавливаемых в Японском, Охотском, Беринговом морях и Тихом океане, и устанавливает требования к консервам, изготовляемым для нужд народного хозяйства и экспорта.

Коды ОКП на консервы приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. N 5).

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.

(Измененная редакция, Изм. N 5).

1.2. Крабы для изготовления консервов должны быть свежими, полновесными, с твердым панцирем и соответствовать требованиям ТУ 15-01 244. Мороженые, больные, линялые крабы, а также самки крабов и поврежденные части конечностей крабов для изготовления консервов не должны применяться.

Крабы должны иметь ширину панциря не менее 130 мм.

(Измененная редакция, Изм. N 4, 5).

1.2а. Мясо крабов должно быть уложено в банки, герметично укупорено и стерилизовано при температуре выше 100 °С.

(Введен дополнительно, Изм. N 3).

1.3. Для изготовления консервов должно 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";

обрезки и мелкое мясо - "лапша".

Использование мяса из последнего членика "когтя" для приготовления консервов не допускается.

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

1.4. В зависимости от набора и качества залицовки и внутренней закладки консервы из

камчатского и синего крабов подразделяются на три сорта: "Экстра", высший (Фенси) и первый (А-Грейд).

1.5. Консервы сорта "Экстра" и высшего сорта должны иметь залицовку из мяса крабовых конечностей, не разделенных на членики, уложенного по спирали или зигзагообразно.

Консервы высшего сорта, изготовленные из мяса крабовых конечностей, разделенных на членики, должны иметь залицовку из целых кусков мяса: толстого, тонкого, коленец, шейки, правой клешни и розочки. Толстое мясо крупного краба может быть разрезано по диагонали.

Консервы высшего сорта, изготовленные из мяса крабовых конечностей, разделенных и не разделенных на членики, должны иметь залицовку по верху банки из целых кусков мяса толстого, тонкого, коленец, шейки, правой клешни и розочки. Низ блока должен быть залицован мясом крабовых конечностей, не разделенных на членики, уложенным по спирали или зигзагообразно.

Консервы первого сорта должны иметь залицовку из целых или ломаных кусков мяса всех видов.

(Измененная редакция, Изм. N 1, 2, 5).

1.6. 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. N 2).

1.7. (Исключен, Изм. N 3).

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика консервов				Первый сорт
	Сорт "Экстра"	Высший сорт			
		для консервов из мяса крабовых конечностей			
		не разделенных	разделенных на членики	разделенных и не разделенных	

		на членики		на членики	
Внешний вид	Блок мяса целый. При извлечении из пергамента целостность блока сохраняетс я				
	Верх и низ блока должны иметь залицовку из целого мяса крабовых конечностей, не разделенного на членики		Верх и низ блока состоят из целых кусков залицовочного мяса	Верх блока состоит из целых кусков залицовочного мяса, низ - из целого мяса крабовых конечностей, не разделенного на членики	Залицовочное мясо может не полностью покрывать верхнюю и нижнюю поверхность блока. Куски толстого и тонкого мяса должны иметь ровный срез
	Залицовочное мясо должно полностью покрывать верхнюю и нижнюю поверхность блока				Куски толстого и тонкого мяса размером менее 6 см могут быть не обрезанными . На поверхности залицовочного мяса не должно быть свободных хитиновых пластинок. Допускаются остатки свернувшейся крови
			Куски толстого и тонкого мяса должны иметь прямой ровный срез		
	На поверхности залицовочного мяса не должно быть свободных хитиновых пластинок и остатков свернувшейся крови Допускается наличие единичных свободных хитиновых пластинок во внутренней закладке				

	Концы толстого и тонкого мяса должны быть очищены от пленки			В залицовке из целого мяса, не разделенного на членики, концы толстого и тонкого мяса должны быть очищены от пленки	Допускается наличие свободных хитиновых пластинок во внутренней закладке
Вкус и запах	Свойственный вареному мясу крабов, без посторонних привкуса и запаха				
Цвет мяса	Свойственный вареному мясу крабов от белого до светло-кремового без почернения				
	Допускается посинение на сочленениях	Допускается посинение на сочленениях		В залицовке из целого мяса, не разделенного на членики, допускается посинение на сочленениях	Допускается незначительное посинение отдельных кусков мяса
Консистенция	Плотная, сочная				
Цвет бульона	Светлый с розоватым или кремоватым оттенком				
Прозрачность бульона	Непрозрачный от взвешенных частиц белка				
Порядок укладывания	Верх и низ блока укладывают целым, не разделенным на членики мясом крабовых конечностей, по спирали или зигзагообразно. При залицовке по спирали в середину ее должны быть уложены целые: шейка, коленце, клешня или розочка. Клешня и розочка должны быть использованы только для залицовки низа		По центру верха и низа банки должны быть уложены целые куски толстого мяса длиной не менее 6 см для банки N 6 и банки N 38 и не менее 5 см для банки N 22.	По центру верха банки должны быть уложены целые куски толстого мяса длиной не менее 6 см для банки N 6 и не менее 5 см для банки N 22. По обеим сторонам его	Верх и низ банки должны быть залицованы целыми или ломаными кусками мяса всех видов без специального набора. Середина банки должна быть заполнена

	банки. Коленце и шейку укладывают в середину спирали по 1-2 штуки. Допускается частичное нарушение целостности кожного покрова мяса, уложенного в середину блока		По обеим сторонам его должны быть уложены в любом сочетании: толстое мясо не короче 4 см, коленце, тонкое мясо, шейка, клешня и розочка. Клешню используют только для залицовки низа банки, розочку - только для залицовки банки N 22 и банки N 38. В кольцевую залицовку может быть уложено толстое мясо, не короче 4 см, тонкое мясо, коленце и шейка. Для банки N 22 кольцевая залицовка не применяется, для банки N 38 может не применяться. Середина банки должна быть заполнена розочкой, лапшой или смесью из обрезков толстого мяса и ломаного мяса всех видов, кроме тонкого	должны быть уложены в любом сочетании: толстое мясо не короче 4 см, коленце, тонкое мясо, шейка. Низ блока укладывают целым, не разделенным на членики мясом из 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 штуки. Середина банки должна быть заполнена розочкой, лапшой или смесью из обрезков толстого и ломаного мяса всех видов	смесью обрезков толстого мяса, ломаного мяса всех видов и лапши Всех видов и лапши
	Середина блока должна быть	Середину блока заполняют			

	заполнена отдельными целыми члениками всех видов или мясом, не разделенным на членики, с добавлением или без добавления отдельных члеников	мясом розочки, лапшой или смесью ломанного мяса всех видов				
Вакуум в банках, ГПа (мм рт.ст.), не менее	226 (170)					

Примечание. Кольцевая залицовка применяется в консервах высшего сорта из крабов, разделенных на членики, если не выдерживается соотношение залицовочного мяса и внутренней закладки, предусмотренное табл.2.

(Измененная редакция, Изм. N 2, 3, 4, 5).

1.9. Количественное соотношение частей мяса крабов в банках должно соответствовать требованиям, указанным в табл.2.

Таблица 2

Номер банки	Сорт консервов	Масса нетто, г	Количество кусков, шт.						Масса внутренней закладки, г, не более	Количество мяса в консервах, г
			толстое мясо не короче, см			тонкое мясо	коленце или шейка	клешня	розочка		
			5	6	4						

6	Экстра	250	-	-	-	-	-	-	-	-	175-185
22	То же	125	-	-	-	-	-	-	-	-	88-94
6	Высший (из мяса крабов, не разделенных на членики)	250	-	-	-	-	-	-	-	90	185-195
6	Высший (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
6	Высший (из мяса крабов, разделенных и не разделенных на членики)*	250	-	1-3	0-2	0-3	0-4	-	-	90	185-195
6	Первый	240	Лапша, обрезки мяса, ломаные куски мяса одного из видов в количестве:								
			-	-	4-6	6-8	8 и более	-	-		185-195
22	Первый	125	Лапша, обрезки мяса, ломаные куски мяса одного из видов в количестве:								
			-	-	2-5	4-6	4-6	-	-		92-98

38	Высший (из мяса крабов, разделенных на членики)	185	0-2	2-6	0-2	0-6	0-8	0-1	0-1	65	135-145
38	Первый	185	Лапша, обрезки мяса, ломаные куски мяса одного из видов в количестве:								
			-	-	4-6	6-8	8 и более	-	-	-	135-145

* Количество кусков указано для верхней залицовки.

Примечание. В нижней залицовке один кусок целого толстого мяса не короче 6 см для банки N 6 и не короче 5 см для банки N 22 может быть заменен крупной клешней.

(Измененная редакция, Изм. N 1, 2, 3, 4, 5).

1.10. Остаточные количества пестицидов в консервах не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов (ртути, мышьяка, меди, свинца, кадмия, цинка, олова) - норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР, для консервов, поставляемых на экспорт, - в соответствии с требованиями внешнеэкономической организации.

(Измененная редакция, Изм. N 5).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки - по ГОСТ 8756.0.

(Измененная редакция, Изм. N 4).

2.2. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

2.3. Периодичность определения остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов в консервах для поставки на экспорт устанавливают в соответствии с требованиями внешнеэкономической организации.

2.2, 2.3. (Измененная редакция, Изм. N 5).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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

Подготовка проб для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929.

Методы испытаний по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930-ГОСТ 26935, ГОСТ 30425.

Определение остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. N 5).

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

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2*, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52815-2007. - Примечание изготовителя базы данных.

3.1; 3.1а. (Измененная редакция, Изм. N 4).

3.2. Определение величины вакуума в банках с консервами

3.2.1. Аппаратура

Для проведения испытания используют вакуумметр по ГОСТ 2405.

3.2.2. Проведение испытаний

Предназначенные для испытания банки моют, затем тщательно протирают сухой тряпкой.

Для проверки величины вакуума полой иглой, которая навинчена на штуцер вакуумметра, прокалывают жестяную крышку банки; при этом эластичная резиновая пробка, в которую вставлен запиленный на конус и отточенный конец иглы, уплотняется, предотвращая потерю вакуума при испытании.

Жестяную крышку банки прокалывают таким образом, чтобы конец иглы не попадал на кольца жесткости или маркировочные знаки.

По отклонению стрелки вакуумметра фиксируют величину вакуума в банках.

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 поставки на экспорт - в соответствии с требованиями внешнеэкономической организации и п.4.2.

(Измененная редакция, Изм. N 5).

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

на донышке 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. Фасуют консервы в металлические банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 270 $см^3$.

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. N 3).

4.5. Консервы, отгружаемые на экспорт, должны быть этикетированы или литографированы в соответствии с требованиями внешнеэкономической организации и упакованы в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

(Измененная редакция, Изм. N 5).

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

Пакетирование - по ГОСТ 23285. Основные параметры и размеры пакетов - по ГОСТ 24597.

(Измененная редакция, Изм. N 3, 4, 5).

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 из краба - 2 года с даты изготовления.

(Измененная редакция, Изм. N 3).

ПРИЛОЖЕНИЕ (справочное). КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

Ассортимент	Код ОКП
Крабы "Фенси" высший сорт	92 7132 0010
Крабы "А. Грейд" первый сорт	92 7132 0020
Крабы "Экстра"	92 7132 0070

ПРИЛОЖЕНИЕ. (Введено дополнительно, Изм. N 5).

Электронный текст документа

подготовлен ЗАО "Кодекс" и сверен по:
официальное издание
Рыба и рыбные продукты.
Консервы и пресервы рыбные, маринады и концентраты.
Технические условия: Сб. ГОСТов. Часть 1. -

М.: Стандартинформ, 2008