**ГОСТ 20845-2002 Креветки мороженые Технические условия**

ГОСТ 20845-2002

Группа Н28

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КРЕВЕТКИ МОРОЖЕНЫЕ

Технические условия

Frozen shrimps. Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 6500

Дата введения 2004-01-01

Предисловие

     1 РАЗРАБОТАН Межгосударственным комитетом по стандартизации МТК-300 "Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка", Всероссийским научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии (ВНИРО), Тихоокеанским научно-исследовательским рыбохозяйственным центром (ТИНРО-центр)

     ВНЕСЕН Госстандартом России

     2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол N 6 от 1 августа 2002 г., по переписке)

     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 |
| Кыргызская Республика | Кыргызстандарт |
| Республика Молдова | Молдовастандарт |
| Российская Федерация | Госстандарт России |
| Республика Таджикистан | Таджикстандарт |
| Туркменистан | Главгосслужба "Туркменстандартлары" |
| Республика Узбекистан | Узгосстандарт |
| Украина | Госстандарт Украины |

     3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 22 июля 2003 г. N 245-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 20845-2002 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 2004 г.

     4 ВЗАМЕН ГОСТ 20845-75

**1 Область применения**

     Настоящий стандарт распространяется на креветки: гребенчатую Pandalus hypsinotus, гренландскую Lebbeus groenlandica, равнолапую Pandalus multidentatus, северную Pandalus borealis, углохвостую Pandalus goniurus, чилим травяной Pandalus latirostris, шримс-медвежонок Sclerocrangon salebrosa, замороженные в сыром или вареном виде и изготовляемые для внутреннего рынка и экспорта.

**2 Нормативные ссылки**

     В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

     ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

     ГОСТ 7630-96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка

     ГОСТ 7631-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний

     ГОСТ 7636-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

     ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus

     ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

     ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

     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

     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. Метод 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. Методы определения свинца

     ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

     ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка

     ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

     ГОСТ 30518-97/ГОСТ Р 50474-93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

     ГОСТ 30519-97/ГОСТ Р 50480-93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

     ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

**3 Основные параметры и размеры**

     3.1 Мороженые креветки подразделяют на размерные группы в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Таблица 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Размерные группы | Количество креветок в 1,0 кг, шт. |
|  | неразделанных | разделанных (шейки в панцире) |
|  | Сыромороженые |
| Крупные | 50 и менее | 80 и менее |
| Средние | Св. 50 до 80 включ. | Св. 80 до 140 включ. |
| Мелкие |   "    80 "    260   " |   "   140 " 520 " |
| Особо мелкие |   "   260 |   "   520 |
|  | Варено-мороженые |
| Крупные | 70 и менее | 110 и менее |
| Средние | Св. 70 до 100 включ. | Св. 110 до 170 включ. |
| Мелкие |   "   100 до 300 " |   "   170 до 740      " |
| Особо мелкие |   "   300 |   "   740 |

     3.2 Мороженые креветки изготовляют:

     - россыпью;

     - блоками в потребительской таре массой не более 1,0 кг;

     - блоками массой не более 8,0 кг.

**4 Технические требования**

     4.1 Мороженые креветки 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 В зависимости от способа обработки мороженые креветки подразделяют на сыромороженые и варено-мороженые.

     4.2.2 По видам разделки мороженые креветки подразделяют на:

     - неразделанные - креветки в целом виде;

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

     4.2.3 Креветки замораживают сухим искусственным способом.

     Температура в толще продукта при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18 °С.

     4.2.4 Мороженые креветки изготовляют в глазированном виде.

     Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность мороженого блока, и не должна отставать при легком постукивании.

     Масса глазури при выпуске продукции с предприятия-изготовителя должна быть не менее 2% по отношению к массе глазированного блока.

     Не глазируют замороженные креветки:

     - в потребительской таре;

     - в мешках-вкладышах пленочных (двухслойных) предельной массой продукта 10,0 кг.

     4.2.5 По органолептическим показателям мороженые креветки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Наименование показателя | Характеристика креветок |
|  | сыромороженых | варено-мороженых |
| Внешний вид: |  |
| - блока | Поверхность чистая, ровная. |
|  | Допускаются незначительные впадины; |
|  | темно-зеленый или темно-коричневый оттенок глазури на одной из сторон блока углохвостовой креветки, выловленной в Беринговом море |
| - креветок | Чистые, без повреждения панциря, одной размерной группы |
|  | слегка изогнутые | изогнутые |
|  | Допускается: |
|  | - наличие икры на нижней части шейки; |
|  | - облом рострума, усов, ножек и хвостового плавника; до 5% креветок по счету с обломанной головогрудью; |
|  | - известковые отложения и темные зарубцевавшиеся царапины на поверхности панциря и хвостовом плавнике |
| Разделка | В соответствии с 4.2.2 |
| Цвет панциря | Свойственный данному виду креветки |
|  | Допускается: |
|  | - у неразделанных креветок незначительное потемнение панциря головогруди; |
|  | - потемнение спинной стороны головогруди до темно-синего цвета из-за наличия гонад, исчезающее после варки | - |
| Цвет мяса | Светло-серый | Белый с розоватым или розовато-оранжевым оттенком |
| Консистенция мяса | Упругая | Плотная, сочная |
|  | Допускается: |
|  | слегка ослабевшая | слегка суховатая |
| Вкус (после оттаивания вареных и после варки сырых) | Приятный, свойственный вареному мясу креветок, без постороннего привкуса |
| Запах | Свойственный данному виду продукции, без постороннего запаха |
| Порядок укладывания | Насыпью или рядами спинками вверх |
| Наличие посторонних примесей (в потребительской таре) | Не допускается |

     4.2.6 По показателям безопасности мороженые креветки должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

     4.2.7 По микробиологическим показателям мороженые креветки должны соответствовать:

     - сыромороженые - нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств

     - варено-мороженые - инструкции [1].

     4.2.8 В мороженых креветках не должно быть живых гельминтов и их личинок, а также паразитов и паразитарных поражений, опасных для здоровья человека.

     Допустимые количества неопасных для здоровья человека гельминтов и их личинок, а также паразитов и паразитарных поражений не должно превышать норм, установленных инструкцией [2].

     4.3 Требования к сырью и материалам

     4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженых креветок, - не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют требованиям:

     - креветки-сырец - нормативных документов;

     - соль поваренная пищевая - ГОСТ 13830;

     - вода питьевая - ГОСТ 2874.

     4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженых креветок по показателям безопасности должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

     4.4 Маркировка

     4.4.1 Тару с продукцией маркируют по ГОСТ 7630.

     4.4.2 Транспортная маркировка - по ГОСТ 14192 и ГОСТ 7630.

     4.5 Упаковка

     4.5.1 Мороженые креветки упаковывают по ГОСТ 7630.

     Мороженые креветки упаковывают в:

     - ящики из гофрированного картона по нормативным документам предельной массой продукта 30,0 кг;

     - ящики деревянные по нормативным документам предельной массой продукта 30,0 кг;

     - пакеты из полимерных материалов, пачки из картона и комбинированных материалов, коробки с полимерным покрытием по нормативным документам предельной массой продукта 1,0 кг;

     - мешки-вкладыши пленочные (двухслойные) по нормативным документам предельной массой продукта 10,0 кг.

     Продукцию в потребительской таре упаковывают в ящики из гофрированного картона или деревянные ящики предельной массой продукта 20,0 кг.

     4.5.2. Упаковывание мороженых креветок в пакеты из полимерных материалов проводят в соответствии с инструкцией, действующей на территории независимых государств.

     4.5.3 Предельные отклонения массы нетто продукции в таре - согласно требований государственной системы обеспечения единства измерений, действующей на территории независимых государств.

     4.5.4. В каждой упаковочной единице должны быть креветки одного наименования, одной размерной группы, способа обработки и разделки, вида потребительской тары и одной даты изготовления.

     4.5.5 Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковывания мороженых креветок, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

     4.5.6 Допускается использование других видов тары и упаковки, в том числе закупаемых по импорту или изготовленных из импортных материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами и соответствующих санитарным требованиям, требованиям нормативных документов и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

     4.5.7 Требования к мороженым креветкам, изготовленным для экспорта, могут быть изменены в соответствии с контрактом.

**5 Правила приемки**

     5.1 Правила приемки - по ГОСТ 7631.

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

     5.3 Периодичность микробиологического контроля мороженых креветок проводят в соответствии с инструкцией [1].

**6 Методы контроля**

     6.1 Методы отбора проб - по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668 и инструкции [1], для паразитологической оценки - по методике [3].

     Подготовка проб для определения токсичных элементов - по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов - по ГОСТ 26669 и инструкции [1].

     6.2 Методы испытаний - по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 26670, ГОСТ 26927,ГОСТ 26930 - ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, ГОСТ 30538 и инструкции [2].

     6.3 Содержание радионуклидов определяют методами, утвержденными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

     6.4 Наличие паразитов и паразитарных поражений определяют по методике [3].

**7 Транспортирование и хранение**

     7.1 Транспортируют мороженые креветки в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении следующих температурных режимов:

     - при температуре не выше минус 18 °С - в рефрижераторных судах;

     - при температуре от минус 15 °С до минус 18 °С и ниже - в рефрижераторных вагонах и автомобилях.

     7.2 Пакетирование - по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

     Основные параметры и размеры пакетов - по ГОСТ 24597.

     7.3 Хранят креветки с даты изготовления, мес, не более:

     - при температуре не выше минус 18 °С:

     4 - сыромороженые глазированные и неглазированные;

     6 - варено-мороженые глазированные и неглазированные, замороженные россыпью или блоками в потребительской таре или мешках-вкладышах пленочных (двухслойных);

     5 - неглазированные, замороженные россыпью или блоками, с последующим упаковыванием в потребительскую тару или мешки-вкладыши (двухслойные);

     - при температуре не выше минус 25 °С:

     сыромороженые:

     10 - глазированные и неглазированные, замороженные россыпью или блоками в потребительской таре или мешках-вкладышах пленочных (двухслойных);

     9 - неглазированные, замороженные россыпью или блоками с последующим упаковыванием в потребительскую тару или мешки-вкладыши пленочные (двухслойные);

     - варено-мороженые:

     8 - глазированные и неглазированные, замороженные россыпью или блоками в потребительской таре или мешках-вкладышах пленочных (двухслойных);

     7 - неглазированные, замороженные россыпью или блоками, с последующим упаковыванием в потребительскую тару или мешки-вкладыши пленочные (двухслойные).

**ПРИЛОЖЕНИЕ А (справочное). Библиография**

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

     [1] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 N 5319-91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90

     [2] Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженая рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания), утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.88 и согласованная Министерством здравоохранения СССР 22.12.82

     [3] Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая), утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.88 и согласованная Министерством здравоохранения СССР 22.12.88

**ПРИЛОЖЕНИЕ Б (справочное). Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации**

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(справочное)

     ГОСТ Р 8.579-2001 Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

     ГОСТ Р 51232-98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

     СанПиН 2.3.2.1078-2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

     СанПиН 3.2.569-96 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации

     СанПиН 2.1.4.1074-2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

     Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов, утвержденная Комитетом Российской Федерации по рыболовству 22.01.96 и согласованная Госсанэпиднадзором РФ N 01-7/8-11 от 15.01.96

Текст документа сверен по:
официальное издание
М.: ИПК Издательство стандартов, 2003