

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 34943-2023 Консервы из краба

ГОСТ 34943-2023

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ ИЗ КРАБА

Технические условия

Canned crab. Specifications

МКС 67.120.30

Дата введения 2024-05-01
с правом досрочного применения

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены [ГОСТ 1.0](#) "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и [ГОСТ 1.2](#) "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены"

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением "Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии" (ФГБНУ "ВНИРО") и Тихоокеанским филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения "Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии" [Тихоокеанский филиал ФГБНУ "ВНИРО" ("ТИНРО")]

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 28 февраля 2023 г. N 159-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	ЗАО "Национальный орган по стандартизации и метрологии" Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 21 июня 2023 г. N 423-ст](#) межгосударственный стандарт ГОСТ 34943-2023 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 мая 2024 г. с правом досрочного применения

5 ВЗАМЕН [ГОСТ 34186-2017](#), [ГОСТ 7403-2015](#), [ГОСТ 20919-75](#)

6 Стандарт подготовлен на основе применения [ГОСТ Р 51488-99*](#)

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 июня 2023 г N 423-ст** [ГОСТ Р 51488-99](#) отменен с 1 мая 2024 г.

** Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать: [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 21 июня 2023 г. N 423-ст.](#) - Примечание изготовителя базы данных.

7 Настоящий стандарт соответствует международному стандарту CODEX STAN 90-1981, REV.1-1995* "Консервы из крабового мяса" в части раздела 1; пунктов 5.2.1, 5.2.2 (частично), 5.2.3 [за исключением использования мяса брюшка (абдомена)], 5.2.7 в части использования пищевых добавок (за исключением допустимого уровня содержания ортофосфорной кислоты, дигидропирофосфата натрия и этилендиаминтетраацетата кальция-натрия), 5.2.8 в части вкуса, запаха, консистенции, цвета мяса (за исключением покоричневения или почернения либо сульфидного потемнения), наличия посторонних примесей, 5.3.1, 5.4.1, 7.5

* Доступ к международным и зарубежным документам, упомянутым в тексте, можно получить, обратившись в [Службу поддержки пользователей](#). - Примечание изготовителя базы данных.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге "Межгосударственные стандарты"

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из мяса краба в заливке или без нее (далее - консервы).

Настоящий стандарт не распространяется на консервы из мяса краба аквакультуры.

Видовой состав крабов приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

[ГОСТ OIML R 76-1](#) Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

[ГОСТ 166](#) (ИСО 3599-76) Штангенциркули. Технические условия

[ГОСТ 427](#) Линейки измерительные металлические. Технические условия

[ГОСТ 908](#) Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

[ГОСТ 1341](#) Пергамент растительный. Технические условия

[ГОСТ 2874](#) Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством¹⁾

¹⁾ В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 51232-98](#) "Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества".

[ГОСТ 3145](#) Часы механические с сигнальным устройством. Общие технические условия

[ГОСТ 5717.1](#) Упаковка стеклянная. Банки и бутылки для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

[ГОСТ 5717.2](#) Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

[ГОСТ ISO 5492](#) Органолептический анализ. Словарь

[ГОСТ 5981](#) Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

[ГОСТ 6613](#) Сетки проволочные тканые с квадратными ячейками. Технические условия

[ГОСТ ISO 7218](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

[ГОСТ 8756.0](#) Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

[ГОСТ 8756.18](#) Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки

[ГОСТ 10444.1](#) Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

[ГОСТ 10444.7](#) Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

botulinum

[ГОСТ 10444.8](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий *Bacillus cereus*. Метод подсчета колоний при температуре 30°C

[ГОСТ 10444.9](#) Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens*

[ГОСТ 10444.11](#) (ISO 15214:1998) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

[ГОСТ 10444.12](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

[ГОСТ 10444.15](#) Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

[ГОСТ ISO 11133](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Приготовление, производство, хранение и определение рабочих характеристик питательных сред

[ГОСТ 11771](#) Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

[ГОСТ EN 13804](#) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Критерии эффективности методик выполнения измерений, общие положения и способы подготовки проб

[ГОСТ 13830](#) Соль поваренная пищевая. Общие технические условия¹⁾

¹⁾ В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 51574-2018](#) "Соль пищевая. Общие технические условия".

[ГОСТ EN 14083](#) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

[ГОСТ 14192](#) Маркировка грузов

[ГОСТ 15846](#) Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение

[ГОСТ ISO/TS 17728](#) Микробиология пищевой цепи. Методы отбора проб пищевой продукции и кормов для микробиологического анализа

[ГОСТ 23285](#) Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

[ГОСТ 24597](#) Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

[ГОСТ 26663](#) Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

[ГОСТ 26664](#) Консервы и пресервы из рыбы и морепродукты. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

[ГОСТ 26669](#) Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

[ГОСТ 26670](#) Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

[ГОСТ 26927](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

[ГОСТ 26929](#) Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

[ГОСТ 26930](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

[ГОСТ 26932](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

[ГОСТ 26933](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

[ГОСТ 26935](#) Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

[ГОСТ 27207](#) Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

[ГОСТ 28498](#) Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

[ГОСТ 30054](#) Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения

[ГОСТ 30178](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

[ГОСТ 30425](#) Консервы. Метод определения промышленной стерильности

[ГОСТ 30538](#) Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

[ГОСТ 31628](#) Продукты пищевые, продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

[ГОСТ 31671](#) (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

[ГОСТ 31726](#) Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная E 330. Технические условия

[ГОСТ 31744](#) (ISO 7937:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета колоний *Clostridium perfringens*

[ГОСТ 31746](#) (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

[ГОСТ 31792](#) Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания

диоксинов и диоксинподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

[ГОСТ 31904](#) Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

[ГОСТ 31983](#) Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

[ГОСТ 32130](#) Банки стеклянные для пищевых продуктов рыбной промышленности. Технические условия

[ГОСТ 32161](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

[ГОСТ 32163](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

[ГОСТ 32164](#) Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

[ГОСТ 33802](#) Крабы мороженые. Технические условия

[ГОСТ 33824](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

[ГОСТ 34427](#) Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии на основе эффекта Зеемана

[ГОСТ 34449](#) Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения

[ГОСТ 34462](#) Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма. Определение содержания неорганического мышьяка методом высокоэффективной жидкостной хроматографии - масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], [ГОСТ ISO 5492](#), [ГОСТ 30054](#), а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **мясо краба** (crabs meat): Мышечная ткань, извлеченная из конечностей краба после тепловой обработки.

3.2 **порция** (ration): Мясо краба, плотно уложенное по форме банки.

3.3 **залицовка** (topping): Часть порции, содержащая мясо краба, разделенное и/или не разделенное на членики или их части, уложенная на дно (залицовка низа) и под крышку банки (залицовка верха), с целью придания порции товарного вида.

3.4 **внутренняя закладка** (innertab): Часть порции, нормируемая по массе, вкладываемая в середину порции.

4 Классификация

4.1 В зависимости от особенностей технологии изготовления выпускают:

- консервы из мяса краба сорт "Экстра";
- консервы из мяса краба сорт "Высший";
- консервы из мяса краба сорт "Первый";
- консервы из мяса краба сорт "Лапша";
- консервы из мяса краба в заливке сорт "Высший";
- консервы из мяса краба в заливке сорт "Первый";
- консервы из мяса краба в заливке сорт "Лапша".

5 Технические требования

5.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], [2] или нормативных правовых актов,

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Мясо краба, извлеченное из конечностей краба после предварительной тепловой обработки и разделки, должно быть уложено в банки без добавления или с добавлением заливки (раствора поваренной пищевой соли с пищевыми добавками или без пищевых добавок).

Банки с продуктом должны быть герметично укупорены и стерилизованы по режиму, обеспечивающему соответствие консервов по микробиологическим показателям требованиям, установленным в [1].

5.2.2 По показателям безопасности консервы должны соответствовать требованиям [1]-[3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 Для изготовления консервов используют не разделенное и/или разделенное на членики мясо крабов следующих видов разделки:

- розочку - из плечевой части;
- толстое мясо - из второго (большого) членика;
- коленце - из третьего членика;
- тонкое мясо - из четвертого членика;
- мясо клешни - из правой клешни (для всех видов крабов); из левой клешни (только для крабов-стригунов);
- шейку - из прикleshневого членика;
- лапшу - из волокон и мелких обрезков мяса краба, полученных при обработке.

5.2.4 По качеству консервы подразделяют на четыре сорта: "Экстра", "Высший", "Первый" и "Лапша".

Консервы сорта "Экстра", "Высший" и "Первый" изготавливают из мяса конечностей свежего или живого камчатского краба, равношипого краба и синего краба.

Допускается:

- консервы сорта "Высший" и "Первый" изготавливать из мяса конечностей мороженого камчатского краба, равношипого краба и синего краба;
- консервы сорта "Первый" изготавливать из мяса конечностей свежих или живых, или мороженых крабов-стригунов и колючего краба.

Консервы сорта "Лапша" изготавливают из мяса конечностей свежих, или живых, или мороженых крабов-стригунов и колючего краба.

5.2.5 В зависимости от сорта консервов применяют следующие виды заливки:

- "Экстра" и "Высший" из мяса конечностей краба не разделенного на членики, - мясо краба уложено по спирали (в середине уложено целое мясо шейки, коленца по 1-2 шт.) или зигзагообразно.

Допускается в заливке низа в середине спирали мясо клешни и мясо розочки;

- "Высший" из мяса конечностей разделенного и не разделенного на членики - верх уложен по центру толстым мясом длиной не более 6 см для банки N 6 и не менее 5 см для банки N 22; по сторонам уложены в любом сочетании: толстое мясо не короче 4 см, коленце, тонкое мясо, шейка; низ уложен целым не разделенным на членики мясом краба по спирали (в середине уложено целое мясо шейки, коленца по 1-2 шт., клешня или розочка) или зигзагообразно;

- "Высший" из мяса конечностей разделенного на членики - верх и низ уложены по центру толстым мясом длиной не более 6 см для банок N 6 и N 38 и не менее 5 см для банки N 22; по сторонам уложены в любом сочетании: толстое мясо не короче 4 см, коленце, тонкое мясо, шейка.

Допускается:

- в заливке низа использовать мясо клешни;
- в заливке банок N 22 и N 38 использовать мясо розочки;
- в заливке низа банок N 6 и N 38 использовать тонкое мясо не короче 4 см, коленце и шейку в виде кольца.

Для других банок сорта "Высший" из мяса конечностей разделенного и не разделенного на членики и сорта "Высший" из мяса конечностей разделенного на членики способ заливки определяет изготовитель;

- сорт "Первый" - верх и низ порции уложены мясом конечностей краба всех видов целым или ломаным.

5.2.5.1 Заливка должна полностью покрывать верхнюю и нижнюю поверхность порции.

Для консервов сорта "Первый" в заливке заливка может не полностью покрывать верхнюю и нижнюю поверхность порции.

Для консервов из краба в стеклянных банках заливку не применяют.

5.2.5.2 Для консервов сорта "Лапша" может быть использовано мясо в целом виде (куски) или в виде лапши; верх и низ порции могут быть залиты двумя или более кусками мяса крабов всех видов разделки.

5.2.6 В зависимости от сорта консервов применяют следующие виды внутренней закладки:
 - "Экстра" - мясо целое не разделенное или разделенное на членики всех видов, с добавлением или без добавления мяса отдельных члеников.

Допускается частичное нарушение целостности кожного покрова мяса, уложенного в середину;
 - "Высший" из мяса конечностей не разделенного на членики - мясо розочки, лапши или смесь ломаного мяса всех видов разделки;
 - "Высший" из мяса конечностей разделенного и не разделенного на членики - мясо розочки, лапши или смесь из обрезков толстого мяса и ломаного мяса всех видов разделки;
 - "Первый" - лапша или смесь из обрезков толстого мяса и ломаного мяса всех видов разделки, кроме тонкого мяса.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной пищевой соли, %	1,0-1,5
Фосфорная кислота (E338) и/или дигидропирофосфата натрия (E450 _(ii)) (включая природные фосфаты) в пересчете на P ₂ O ₅ , г/кг, не более	1,0
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (E385, ЭДТА кальций-натрий), мг/кг, не более	75,0
Глутамат натрия (E621), г/кг, не более	10,0
Длина кристаллов струвита, мм, не более	5,0
Массовая доля составных частей для консервов в заливке, %:	
- мяса краба	60-90
- заливки	10-40

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма					
	"Экстра"	"Высший"			"Первый"	"Лапша"
		для консервов из мяса конечностей краба				
		не разделенного на членики	разделенного и не разделенного на членики	разделенного на членики		
Вкус	Свойственный вареному мясу крабов, без постороннего привкуса					
Запах	Свойственный вареному мясу крабов, без постороннего запаха					
Консистенция	Плотная, сочная Допускается для крабов-стригунов суховатая					

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

<p>Состояние:</p> <p>- мяса</p> <p>- бульона (заливки)</p>	<p>Уложено порцией. Залицовка в соответствии с 5.2.5</p> <p>На поверхности заливки не должно быть свободных хитиновых пластинок и свернувшейся крови</p> <p>При извлечении из пергамент целостность порции сохраняется</p> <p>Допускаются единичные свободные хитиновые пластинки во внутренней закладке</p> <p>Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - остатки свернувшейся крови; - свободные хитиновые пластинки во внутренней закладке <p>Жидкий, с наличием взвешенных частиц белка</p>
<p>Цвет</p> <p>- мяса краба</p> <p>- бульона (заливки)</p>	<p>Свойственный вареному мясу крабов от белого до светло-кремового с красной покровной пленкой, без почернения.</p> <p>Допускается посинение не более 5% массы мяса крабов (без бульона (заливки))</p> <p>Светлый бело-розовый или кремовый оттенок</p>
<p>Характеристика разделки</p>	<p>Панцирь, внутренности и жабры должны быть удалены. Мясо конечностей краба разделано в соответствии с 5.2.3</p> <p>Куски толстого и тонкого мяса имеют прямой ровный срез</p> <p>Толстое мясо может быть разрезано по диагонали</p> <p>Куски толстого и тонкого мяса размером менее 6 см могут быть необрезанными</p> <p>Мясо краба разделено на волокна и мелкие обрезки. Допускается мясо в целом виде (куски)</p>
<p>Порядок укладки:</p> <p>- в металлической банке</p> <p>- в стеклянной банке</p>	<p>Мясо краба уложено по форме банки</p> <p>Мясо краба красной покровной пленкой уложено к доньшку и крышке банки.</p> <p>Верх и низ порции уложены в соответствии с 5.2.5</p> <p>Середина порции заполнена мясом внутренней закладки в соответствии с 5.2.6</p> <p>Мясо краба уложено вертикально, срезами к доньшку и крышке банки, красной покровной пленкой к боковой поверхности банки или кольцеобразно, или плашмя по форме банки красной покровной пленкой к боковой поверхности банки.</p>

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

	Середина порции заполнена мясом внутренней закладки в соответствии с 5.2.6
Наличие посторонних примесей	Не допускается

5.2.9 Масса мяса крабов в металлических банках и количественное соотношение частей мяса краба в консервах должно соответствовать нормам, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Обозначение банки*	Сорт	Масса нетто, г	Количество кусков, шт.:							Масса внутренней закладки, г, не более	Масса мяса в консервах**, г
			толстое мясо, длиной, см, не менее			тонкое мясо	коленце или шейка	клевня	розочка		
			4	5	6						
6	"Экстра"	250	-	-	-	-	-	-	-	-	175-185
22		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	0-4	-	2-6	0-6	0-8	0-1	-	90	185-195
22		125	0-2	2	-	0-4	0-4	0-1	0-1	45	92-98
38		185	0-2	0-2	2-6	0-6	0-8	0-1	0-1	65	135-145
6	"Высший" (из мяса крабов, разделенных и не разделенных на членики)	250	0-2	-	1-3	0-3	0-4	-	-	90	185-195
6	"Первый"	240	Целые или ломаные куски мяса крабов одного вида в количестве:							Не нормируется	185-195
			4-6	-	-	6-8	8 и более	-	-		
22		125	2-5	-	-	4-6	4-6	-	-	-	92-98
38	185	4-6	-	-	6-8	8 и более	-	-	-	135-145	
6	"Лапша"	240	-	-	-	-	-	-	-	-	185-195
22		125	-	-	-	-	-	-	-	-	92-98

* В других банках количество кусков мяса конечностей краба, массу внутренней закладки и массу мяса краба в консервах определяет изготовитель.

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

** Для консервов без заливки.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, используемое для изготовления консервов, должно быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- краб живой - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
 - краб свежий - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
 - крабы мороженые, кроме рассольного замораживания, - по [ГОСТ 33802](#);
- Срок хранения мороженого краба должен быть, мес, не более:
- 2,0 - сыромороженого;
 - 4,0 - варено-мороженого;
 - 3,5 - мяса краба варено-мороженого, в том числе лапши.
- соль поваренная пищевая - [ГОСТ 13830](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
 - кислота лимонная пищевая E330 - [ГОСТ 31726](#), [ГОСТ 908](#);
 - кислота фосфорная пищевая E338 - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
 - дигидропирофосфат натрия E 450_(i) - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
 - этилендиаминтетраацетат кальция-натрия E385 - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
 - сорбит E420 - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
 - глутамат натрия 1 - замещенный E621 - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
 - вода питьевая - [ГОСТ 2874](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
 - вода чистая - нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [\[1\]](#)-[\[3\]](#) или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Консервы маркируют в соответствии с [\[1\]](#), [\[4\]](#), [ГОСТ 11771](#) или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Дополнительно на этикетке или литографии указывают сорт (как часть наименования консервов или в непосредственной близости от наименования).

5.4.2 При формировании наименования консервов необходимо соблюдать требования [\[1\]](#), [\[4\]](#), технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.3 Маркировка транспортной упаковки - по [\[4\]](#), [ГОСТ 11771](#), [ГОСТ 14192](#) или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Упаковка

5.5.1 Консервы упаковывают по [ГОСТ 11771](#) и выпускают:

- в металлических банках вместимостью не более 353 см³ по [ГОСТ 5981](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- в стеклянных банках вместимостью не более 580 см³ по [ГОСТ 5717.1](#), [ГОСТ 5717.2](#), [ГОСТ 32130](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Пределы допускаемых отрицательных и положительных отклонений массы нетто продукта в банке от номинального значения должны соответствовать требованиям [ГОСТ 11771](#).

5.5.3 При упаковывании в металлические банки мясо краба должно быть обернуто в пергамент по [ГОСТ 1341](#) и не должно соприкасаться со стенками банки.

5.5.4 В каждой единице транспортной упаковки должны быть консервы одного наименования,

одного сорта, в банках одного типа и одной вместимости, одной даты изготовления.

5.5.5 Упаковка и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.6 Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью, или их смесью, или другими материалами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки - по [ГОСТ 8756.0](#).

6.2 Контроль органолептических показателей, состояния внутренней поверхности упаковки, массы нетто, правильности упаковывания и маркирования консервов проводят в каждой партии.

6.3 Порядок и периодичность контроля физических, химических, микробиологических показателей, герметичности упаковки, а также содержания токсичных элементов, нитрозаминов, радионуклидов, полихлорированных бифенилов, пищевых добавок (при их использовании) устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6.4 Контроль содержания диоксинов в консервах проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб - по [ГОСТ 8756.0](#), [ГОСТ ISO/TS 17728](#); [ГОСТ 31904](#), [ГОСТ 32164](#).

Подготовка проб для определения:

- физических, химических и органолептических показателей - по [ГОСТ 8756.0](#);
- токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#);
- хрома для консервов в хромированных банках - по [ГОСТ EN 13804](#), [ГОСТ 31671](#);
- микробиологических испытаний - по [ГОСТ 26669](#).

Культирование микроорганизмов - по [ГОСТ 26670](#), приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов - по [ГОСТ 10444.1](#), [ГОСТ ISO 7218](#), [ГОСТ ISO 11133](#).

7.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей - по [ГОСТ 8756.18](#), [ГОСТ 26664](#), [ГОСТ 27207](#);

- внешнего вида, герметичности и состояния внутренней поверхности упаковки - по [ГОСТ 8756.18](#), [ГОСТ 26664](#);

- токсичных элементов:

- ртути - по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 34427](#);
- мышьяка - по [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 31628](#), [ГОСТ 34462](#);
- свинца - по [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 33824](#);
- кадмия - по [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 33824](#);
- олова в консервах в сборных жестяных банках - по [ГОСТ 26935](#), [ГОСТ 30538](#);
- хрома в консервах в хромированных банках - по [ГОСТ EN 14083](#);
- диоксинов - по [ГОСТ 31792](#), [ГОСТ 34449](#);
- полихлорированных бифенилов - по [ГОСТ 31983](#);
- радионуклидов - по [ГОСТ 32161](#), [ГОСТ 32163](#);
- нитрозаминов - по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Анализ на промышленную стерильность проводят по [ГОСТ 30425](#).

Анализ количества бактерий, дрожжей и плесневых грибов проводят по [ГОСТ 10444.11](#), [ГОСТ 10444.12](#), [ГОСТ 10444.15](#).

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по [ГОСТ 10444.7](#), [ГОСТ 10444.8](#), [ГОСТ 10444.9](#), [ГОСТ 31744](#), [ГОСТ 31746](#).

7.4 Длину кристаллов струвита и длину члеников измеряют линейкой по [ГОСТ 427](#) с ценой деления 1 мм или штангенциркулем по [ГОСТ 166](#).

7.5 Определение массы мяса крабов в консервах

7.5.1 Сущность метода

Метод основан на отделении мяса краба в консервах из исследуемого образца от выделившегося бульона, определении его массы взвешиванием.

7.5.2 Средства измерений, вспомогательное оборудование, материалы:

- весы неавтоматического действия III класса точности с пределом допускаемой абсолютной погрешности взвешивания не более $\pm 0,5$ г по [ГОСТ OIML R 76-1](#);

- нож консервный по нормативным документам, действующим на территории государства,

принявшего стандарт;

- сетка проволочная с размером ячеек 2,8 × 2,8 мм по [ГОСТ 6613](#);
- часы механические с сигнальным устройством по [ГОСТ 3145](#);
- термометр жидкостной стеклянный с диапазоном измеряемой температуры от 0°С до 100°С и ценой деления 1°С по [ГОСТ 28498](#).

7.5.3 До проведения контроля отобранные банки с консервами выдерживают не менее 12 ч при температуре от 20°С до 30°С. Банку вскрывают, извлекают порцию вместе с пергаментом и выкладывают на сито, освобождают мясо краба от пергаментов, наклоняют сито под углом от 17° до 20° и дают возможность бульону стекать в течение 2 мин, отсчитывая время от момента выкладывания порции без пергаментов на сито. Порцию мяса краба взвешивают с абсолютной погрешностью ±0,5 г, не допуская потерь мяса.

7.6 Определение массовой доли пищевых добавок - в соответствии с методами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта при установленных изготовителем условиях хранения.

8.1.2 Пакетирование - по [ГОСТ 23285](#), [ГОСТ 26663](#).

Основные параметры и размеры пакетов - по [ГОСТ 24597](#).

8.1.3 Транспортирование консервов, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с [ГОСТ 15846](#).

8.2 Хранение

8.2.1 Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%, с даты изготовления, мес, не более:

36 - сортов "Экстра", "Высший" и "Первый", изготовленных из краба живого;

24 - сортов "Высший" и "Первый", изготовленных из краба мороженого;

18 - сорта "Лапша".

8.2.2 Срок годности консервов, отличающийся от указанного в 8.2.1, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав крабов

Видовой состав крабов приведен в таблице А.1

Таблица А.1

Название крабов	
русское	латинское
Краб камчатский	<i>Paralithodes camtschaticus</i>
Краб колючий	<i>Paralithodes brevipes</i>
Краб равношипый	<i>Lithodes aequispinus</i>
Краб синий	<i>Paralithodes platypus</i>
Краб-стригун ангулятус	<i>Chionoecetes angulatus</i>
Краб-стригун бэрди	<i>Chionoecetes bairdi</i>
Краб-стригун красный	<i>Chionoecetes japonicus</i>
Краб-стригун опилио	<i>Chionoecetes opilio</i>

Библиография

- | | | |
|-----|---|---|
| [1] | Технический регламент Евразийского экономического союза
ТР ЕАЭС 040/2016 | О безопасности рыбы и рыбной продукции |
| [2] | Технический регламент Таможенного союза
ТР ТС 021/2011 | О безопасности пищевой продукции |
| [3] | Технический регламент Таможенного союза
ТР ТС 029/2012 | Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| [4] | Технический регламент Таможенного союза
ТР ТС 022/2011 | Пищевая продукция в части ее маркировки |
| [5] | Технический регламент Таможенного союза
ТР ТС 005/2011 | О безопасности упаковки |

УДК 664.651.7:664.951(083.7):006.354

МКС 67.120.30

Ключевые слова: консервы из краба, заливка, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Электронный текст документа
подготовлен НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»
и сверен по:
официальное издание М.: Стандартинформ

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 34943-2023 Консервы из краба](#)

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)