НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЩЕПРОМ»
(НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград РФ,
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3 (технологический отдел)
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43,
8 (475-45) 5-14-13, 8 (960) 665-44-41
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru,
сайты: www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru

СТОИМОСТЬ **18 900 РУБ**	**ТИ к ГОСТ 33802-2016** **КРАБЫ МОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие - 01.01.2018 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на крабы, замороженные в сыром или вареном виде, и мясокраба, замороженное в вареном виде (далее - мороженые крабы), предназначенные для пищевых целей.

Настоящий стандарт не распространяется на крабов - продукцию аквакультуры.

Классификация

Мороженых крабов изготавливают в следующем ассортименте:

- краб (волосатый или колючий) варено-мороженый или сыромороженый неразделанный;
- краб (видовое название) варено-мороженый или сыромороженый. Целый;
- краб (видовое название) варено-мороженый или сыромороженый. Комплект конечностей в панцире;
- краб (видовое название) варено-мороженый или сыромороженый. Набор ходильных конечностей в панцире;
- краб (видовое название) варено-мороженый или сыромороженый. Отдельные конечности в панцире;
- краб (видовое название) варено-мороженый. Набор клешненосных конечностей в панцире;
- краб (видовое название) варено-мороженый. Клешни в панцире;
- краб (видовое название) варено-мороженый. Набор члеников в панцире;
- краб (видовое название) варено-мороженый. Мясо;
- краб (видовое название) варено-мороженый. Мясо толстого членика;
- краб (видовое название) варено-мороженый. Мясо тонкого членика;
- краб (видовое название) варено-мороженый. Мясо коленца;
- краб (видовое название) варено-мороженый. Мясо розочки;
- краб (видовое название) варено-мороженый. Лапша.

Допускается другой ассортимент мороженых крабов при условии соответствия продукции всем требованиям настоящего стандарта.

Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями

мясо краба (crabs meat): Мышечная ткань клешненосных и ходильных конечностей краба.

залицовка (topping): Способ формирования верхнего слоя мяса крабов в блоке или в потребительской упаковке с использованием целых члеников или разрезанных на две половинки или подрезанных и распластанных в любом сочетании.

чистая вода (clean water): Морская или пресная вода, в том числе обеззараженная (очищенная), которая

не содержит микроорганизмов, вредных и радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности пищевой рыбной продукции.**глазирование крабов** (glazing of crabs): Процесс образования защитного слоя льда на поверхности мороженых крабов при орошении или погружении их в питьевую или чистую морскую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них.

Рекомендуемый срок годности мороженых крабов (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18°С приведен в таблице.

Таблица

Наименование продукции	**Срок годности, мес, не более**
Крабы варено-мороженые в панцире (ассортимент, указанный в разделе 4, в том числе, неразделанный колючий и целые крабы), кроме волосатого краба	10,0
Крабы сыромороженые в панцире (ассортимент, указанный в разделе 4), кроме волосатого краба	6,0
Краб волосатый сыромороженый и варено-мороженый	5,0
Мясо крабов (в том числе лапша) варено-мороженое	3,5