

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

КОНСЕРВЫ

КРАБ МЕЛКИЙ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2009

Консервы**КРАБ МЕЛКИЙ В СОБСТВЕННОМ СОКУ****Технические условия**

Canned small crab in natural juice.
Specifications

ГОСТ
20919—75

МКС 67.120.30
ОКП 92 7132

Дата введения 01.07.76

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из вареного мяса мелкого краба-стригуна (*Chionoecets opilio*, *Chionoecets tanneris*, *Chionoecets berdi*), вылавливаемого в Японском, Охотском, Беринговом морях и в Тихом океане, и устанавливает требования к консервам, изготавливаемым для потребностей экономики страны и экспорта.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

Мясо крабов должно быть уложено в банки. Банки должны быть герметично укупорены и стерилизованы при температуре выше 100 °С.

1.2. Крабы для изготовления консервов должны быть свежими, полновесными, с твердым панцирем и соответствовать требованиям нормативно-технической документации. Для изготовления консервов не допускается применять мороженые, больные, линялые крабы, а также самки крабов.

Краб должен иметь ширину панциря не менее 110 мм.

Содержание токсичных элементов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР*.

1.1, 1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

1.3. Для изготовления консервов может 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;
- прикleshневого членика — шейка.

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

1.4. Консервы из краба-стригуна выпускают под названием мелкий краб-стригун.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.



С. 2 ГОСТ 20919—75

1.5. 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. № 1).

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

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля олова, %, не более	0,02	По ГОСТ 26935

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

Т а б л и ц а 1а

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Свойственный мясу крабов, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный мясу крабов, без постороннего запаха
Консистенция мяса	Плотная, суховатая
Состояние: мяса	Блок мяса целый без залицовки. При извлечении из пергамент целость блока сохраняется. Допускаются остатки свернувшейся крови и наличие свободных хитиновых пластинок внутри блока
бульона	С наличием взвешенных частиц белка
Цвет: мяса	Свойственный вареному мясу крабов, без почернения. Допускается незначительное посинение отдельных кусков мяса и лапши
бульона	Светлый с кремовым оттенком
Прозрачность бульона	Непрозрачный от взвешенных частиц белка
Характеристика разделки	Правильная, в соответствии с требованиями п. 1.3
Порядок укладки	Банки должны быть наполнены смесью мяса всех видов. Верх и низ банки могут быть залицованы двумя или более кусками мяса крабов без специального набора
Вакуум в банках (мм рт. ст.), не менее	226 (170)

1.6, 1.7. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

1.8. Количество мяса крабов в банках должно соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Т а б л и ц а 2

Номер банки	Масса нетто, г	Количество мяса в консервах, г
6	240	185—195
22	125	92—98

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 8756.0.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.2. Контроль содержания олова проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 3).