

Изменение № 3 ГОСТ 20919—75 Консервы. Краб мелкий в собственном соку. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 26.12.90 № 3329

Дата введения 01.06.91

На обложке и первой странице стандарта под словами «Издание официальное» проставить букву: **Е**.

По всему тексту стандарта заменить слова: «приготавливать» на «изготавливать».

Вводную часть после слов «Тихом океане» дополнить словами: «и устанавливает требования к консервам, изготавливаемым для нужд народного хозяйства и для экспорта».

Пункт 1.1. Второй абзац изложить в новой редакции: «Мясо крабов должно быть уложено в банки. Банки должны быть герметично укупорены и стерилизованы при температуре выше 100 °С».

Пункт 1.2 после слов «с твердым панцирем» дополнить словами: «и соответствовать требованиям нормативно-технической документации»;

дополнить абзацем: «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».

Пункты 1.6, 1.7 изложить в новой редакции: «1.6. По химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 1.

(Продолжение см. с. 350)

(Продолжение изменения к ГОСТ 20919—75)

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля олова, %, не более	0,02	По ГОСТ 26935—86

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

Таблица 1а

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Свойственный мясу крабов, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный мясу крабов, без постороннего запаха

(Продолжение см. с. 351)

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

(Продолжение см. с. 352)

Пункты 2.2, 3.1, 3.1а, 4.1 изложить в новой редакции: «2.2. Контроль содержания олова проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0—70 и ГОСТ 26668—85.

Подготовка проб для определения олова — по ГОСТ 26929—86.

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 26664—85, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3—85, ГОСТ 10444.4—85, ГОСТ 26935—86.

3.1а. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи — по ГОСТ 26669—85, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3—85 — ГОСТ 10444.6—85, ГОСТ 10444.15—75, ГОСТ 26670—85.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов санитарного надзора в указанных ими лабораториях — по ГОСТ 26669—85, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.7—86, ГОСТ 10444.8—88, ГОСТ 10444.9—88, ГОСТ 26670—85.

4.1. Упаковывают и маркируют консервы по ГОСТ 11771—77, для экспорта — в соответствии с требованиями договора (контракта) поставщика с внешне-экономической организацией или иностранным покупателем и в соответствии с п. 4.2 настоящего стандарта».

Пункт 4.3. Заменить ссылку: ГОСТ 5981—82 на ГОСТ 5981—88.

Пункт 4.5 исключить.

Пункт 4.6 изложить в новой редакции: «4.6. Транспортируют консервы транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597—81».

(ИУС № 4 1991 г.)