



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

# КРЕВЕТКИ МОРОЖЕНІ

Технічні умови

ДСТУ 4440:2005

*Видання офіційне*

БЗ № 3–2005/222

Київ  
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ  
2006

## ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технічний комітет з стандартизації «Рибне господарство» (ТК 33) та Відкрите акціонерне товариство «Південрибтехцентр»

РОЗРОБНИКИ: **Ю. Фокін** (керівник розробки), **Р. Косінова, Н. Косій, Л. Купріянова, І. Апанович**

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 15 липня 2005 р. № 175

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні ГОСТ 20845–75)

---

**Право власності на цей документ належить державі.  
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково  
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.  
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України**

Держспоживстандарт України, 2006

**ЗМІСТ**

	С.
1 Сфера застосування .....	1
2 Нормативні посилання .....	1
3 Терміни та визначення понять .....	3
4 Основні параметри і розміри .....	3
5 Технічні вимоги .....	4
6 Вимоги безпеки .....	6
7 Вимоги охорони довкілля .....	6
8 Маркування .....	7
9 Пакування .....	7
10 Правила транспортування та зберігання .....	8
11 Методи контролювання .....	8
12 Правила приймання .....	9
13 Гарантії виробника .....	9
Додаток А Способи варіння (теплового оброблення) креветок морожених для органолептичного оцінювання .....	9
Додаток Б Послідовність контролювання органолептичних та фізичних показників .....	9
Додаток В Код ДКПП .....	10
Додаток Г Бібліографія .....	10



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

**КРЕВЕТКИ МОРОЖЕНІ**

Технічні умови

**КРЕВЕТКИ МОРОЖЕННЫЕ**

Технические условия

**FROZEN SHRIMPS**

Specifications

---

Чинний від 2006–07–01

**1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

Цей стандарт поширюється на креветки морожені усіх видів, заморожені у сирому чи вареному стані та виготовлені для внутрішнього ринку та експорту.

Вимоги щодо безпечності креветок морожених викладено в 5.1; 5.3.3; 5.3.5 (показники «Запах», «Смак (після відтавання варених та після варіння сирих)», «Наявність сторонніх домішок (у спожитковій тарі)»; 5.3.6; 5.3.7; 5.3.8; 5.4.2; 8; 9.9; 9.10; 10.1; 10.3; 11; 12; 13.2.

**2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ**

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 2641–94 Риба, морські безхребетні, водорості, ракоподібні, молюски та продукти їхньої переробки. Упакування

ДСТУ 3147–95 Коди і кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихкодів позначок EAN на тарі та пакуванні товарної продукції. Загальні вимоги.

ДСТУ 3583–97 (ГОСТ 13830–97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови

ГОСТ 12.1.004–91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБТ. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБТ. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлення допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия (Пергамент рослинний. Технічні умови)

ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия (Підпергамент. Технічні умови)

ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги та контролювання якості)

ГОСТ 3282–74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия (Дріт сталевий низковуглецевий загальної призначеності. Технічні умови)

ГОСТ 3560–73 Лента стальная упаковочная. Технические условия (Стрічка сталева пакувальна. Технічні умови)

ГОСТ 7630–96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка (Риба, морські ссавці, морські безхребетні, водорості та продукти їхнього перероблення. Маркування та пакування)

ГОСТ 7631–85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний (Риба, морські ссавці, морські безхребетні та продукти їхнього перероблення. Правила приймання, органолептичні методи оцінювання якості. Методи відбирання проб для лабораторного випробовування)

ГОСТ 7636–85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа (Риба, морські ссавці, морські безхребетні та продукти їхнього перероблення. Методи аналізування)

ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия (Папір обгортковий. Технічні умови)

ГОСТ 10444.2–94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus* (Продукти харчові. Методи виявлення і визначання кількості *Staphylococcus aureus*)

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначання кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів)

ГОСТ 13356–84 Ящики деревянные для продукции рыбной промышленности. Технические условия (Ящики дерев'яні для продукції рибної промисловості. Технічні умови)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 18251–87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия (Стрічка клейова на паперовій основі. Технічні умови)

ГОСТ 20477–86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия (Стрічка поліетиленова з липким шаром. Технічні умови)

ГОСТ 23285–78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия (Пакети транспортні для харчових продуктів та скляної тари. Технічні умови)

ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры (Пакети тарно-штучних вантажів. Основні параметри та розміри)

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования (Пакети транспортні. Формування з застосуванням засобів пакетування. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Методи відбирання проб для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Готування проб для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов (Продукти харчові. Методи культивування мікроорганізмів)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути (Сировина та продукти харчові. Методи визначання ртуті)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина та продукти харчові. Методи визначання міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка (Сировина та продукти харчові. Методи визначання цинку)

ГОСТ 29185–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий (Продукты харчові. Методи виявлення та визначання кількості сульфитредукувальних клостридій)

ГОСТ 29329–92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования (Ваги для статичного зважування. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів)

ГОСТ 30518–97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) (Продукты харчові. Методи виявлення та визначання кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій))

ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом (Продукты харчові. Методика визначання токсичних елементів атомно-емісійним методом).

### 3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Нижче подано терміни, застосовані в цьому стандарті, та їх визначення:

#### **креветки морожені в блоці**

Підпресовані заморожені креветки блоком у формі паралелепіпеда

#### **заморожування креветок**

Процес, який проводять на відповідному устаткованні таким чином, щоб діапазон температур максимальної кристалізації тканинного соку проходив максимально швидко. Процес вважають закінченим, коли температура в центрі продукту досягне заданої межі, але не вище мінус 18 °С

#### **глазурування креветок**

Процес нанесення захисного шару льоду, що утворюється на поверхні блока замороженого продукту, чи креветок, заморожених розсипом

#### **вода питна**

Прісна вода, що відповідає ГОСТ 2874, придатна для споживання людиною

#### **вода морська чиста**

Морська вода, яка відповідає таким самим мікробіологічним нормам, що і питна вода

#### **сторонні домішки**

Речовини та предмети, які не є похідними креветок і вказують на порушення санітарних правил і норм виробництва

#### **сторонні смак чи запах**

Стойкий неприємний запах чи смак невластивий цьому продукту

#### **порушення консистенції**

Зміна консистенції унаслідок структурного розпаду тканин.

### 4 ОСНОВНІ ПАРАМЕТРИ І РОЗМІРИ

4.1 Креветки морожені ділять на групи за розміром згідно з вимогами, вказаними у таблиці 1.

Таблиця 1 — Класифікація морожених креветок за розміром

Розмірні групи	Кількість у 1 кг, шт.	
	нерозібраних	розібраних (шийки в панцері)
Сироморожені		
Крупні	50 та менше	80 та менше
Середні	Понад 50 до 80 включ.	Понад 80 до 140 включ.
Дрібні	Понад 80 до 260 включ.	Понад 140 до 520 включ.
Дуже дрібні	Понад 260	Понад 520

Кінець таблиці 1

Розмірні групи	Кількість у 1 кг, шт.	
	нерозібраних	розібраних (шийки в панцері)
Варено-морожені		
Крупні	70 та менше	110 та менше
Середні	Понад 70 до 100 включ.	Понад 110 до 170 включ.
Дрібні	Понад 100 до 300 включ.	Понад 170 до 740 включ.
Дуже дрібні	Понад 300	Понад 740

**4.2 Морожені креветки заморожують:**

- розсіпом;
- блоками у спожитковій тарі масою не більше ніж 1 кг;
- блоками масою не більше ніж 10 кг.

**5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

**5.1** Морожені креветки повинні бути виготовлені відповідно до вимог цього стандарту за технологічними інструкціями з додержанням санітарних норм та правил, затверджених у встановленому порядку ДСанПіН [1].

**5.2** Вимоги до розбирання, розмірних груп, пакування продукції можуть бути змінені відповідно до договору (контракту).

**5.3 Характеристики**

**5.3.1** Залежно від способу оброблення морожені креветки ділять на сироморожені та варено-морожені.

**5.3.2** Креветки виготовляють нерозібраними та розібраними (шийки в панцері): креветки, у яких видалені головогруді, залишки нутрощів зачищені.

**5.3.3** Креветки заморожують у сухий штучний спосіб.

Температура у товщі замороженого продукту під час вивантаження з морозильного устаткування повинна бути не вище мінус 18 °С.

**5.3.4** Морожені креветки виготовляють у глазурованому стані.

Глазур повинна бути у вигляді льодяної кірки, що рівномірно покриває поверхню креветок, заморожених розсіпом, чи блока, та не повинна відставати під час легкого постукування. Маса глазури під час відвантажування продукції з підприємства-виробника повинна бути не менше ніж 2 % по відношенню до маси глазурованих блока, чи креветок, заморожених розсіпом.

Не глазують креветки заморожені:

- у спожитковій тарі;
- у мішках-вкладишах із полімерних матеріалів згідно з чинним нормативним документом граничною масою продукту 10 кг.

**5.3.5** За органолептичними і фізичними показниками морожені креветки повинні відповідати вимогам і нормам, зазначеним у таблиці 2.

**Таблиця 2** — Органолептичні та фізичні показники якості морожених креветок

Назва показника	Характеристика креветок	
	сироморожених	варено-морожених
Зовнішній вигляд: блоків	Поверхня рівна, чиста. Можуть бути: — незначні западини на поверхні окремих блоків; — темно-зелений чи темно-коричневий відтінок глазури на одній з сторін блока вуглохвостої креветки	



Кінець таблиці 2

Назва показника	Характеристика креветок	
	сироморожених	варено-морожених
креветок	Чисті, без пошкодження панцера, однієї розмірної групи Злегка зігнуті   Зігнуті	
Розбирання	Дозволено наявність: — ікри на нижній частині шийки; — облому рострума, вусів, ніжок та хвостового плавця; до 5 % креветок (за рахунком) з обламаними головогрудьми; — вапняних відкладень та темних зарубцьованих подряпин на поверхні панцера та хвостовому плавці	
Колір панцера	Відповідно до 5.3.2 Властивий даному виду креветок	
Колір м'яса	Можуть бути: — у нерозібраних креветок незначне потемніння панцера головогрудей; — потемніння спинної сторони головогрудей до темно-синього кольору із-за наявності гонад, що зникає після варіння	
Консистенція м'яса (після відтавання)	Від світло-сірого до рожевого  Пружна	Від біло-рожевого до рожевуато-оранжевого  Туга, соковита
Смак (після відтавання варених та після варіння сирих)	Дозволено: злегка ослаблена   злегка сухувата	
Запах	Приємний, властивий вареному м'ясу креветок, без стороннього присмаку	
Наявність сторонніх домішок (у спожитковій тарі)	Приємний, властивий цьому виду продукції, без стороннього запаху  Не дозволено	

**5.3.6** Вміст токсичних елементів у креветках морожених не повинен перевищувати допустимі рівні, зазначені у таблиці 3.

**Таблиця 3** — Допустимий рівень вмісту токсичних елементів у морожених креветках

Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг	Метод контролювання
Свинець	10,0	Згідно з ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538
Кадмій	2,0	Згідно з ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538
Миш'як	2,0	Згідно з ГОСТ 26930, ГОСТ 30538
Ртуть	0,2	Згідно з ГОСТ 26927
Мідь	30,0	Згідно з ГОСТ 26931, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538
Цинк	200,0	Згідно з ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538

**5.3.7** За мікробіологічними показниками креветки морожені не повинні перевищувати допустимі рівні, зазначені у таблиці 4.

Таблиця 4 — Мікробіологічні показники морожених креветок

Назва показника	Допустимий рівень	Метод контролювання
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО у 1,0 г: для сироморожених для варено-морожених	1·10 <sup>5</sup> 2·10 <sup>4</sup>	Згідно з ГОСТ10444.15
Бактерії групи кишкових паличок (коліформні бактерії): для сироморожених у 0,001 г для варено-морожених у 0,1 г	Не дозволено Не дозволено	Згідно з ГОСТ 30518
<i>Staphylococcus aureus</i> : для сироморожених у 0,01 г для варено-морожених в 1,0 г	Не дозволено Не дозволено	Згідно з ГОСТ 10444.2
Патогенні мікроорганізми, зокрема роду <i>Salmonella</i> , у 25,0 г	Не дозволено	Згідно з 11.3
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> , КУО у 1,0 г	10	Згідно з 11.3
Сульфитредукувальні клостридії*: для сироморожених у 0,01 г для варено-морожених у 1,0 г	Не дозволено Не дозволено	Згідно з ГОСТ 29185
* Визначають у продукції, пакованій під вакуумом.		

**5.3.8** Вміст радіонуклідів <sup>137</sup>Cs та <sup>90</sup>Sr у креветках морожених не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені ДР–97 [2].

#### 5.4 Вимоги до сировини та матеріалів

**5.4.1** Сировина та матеріали, які використовують для виготовлення морожених креветок не нижче першого сорту (за наявності сортів), повинні відповідати:

- креветки-сирець — згідно з чинним нормативним документом;
- сіль кухонна — згідно з ДСТУ 3583 (ГОСТ 13830);
- вода питна — згідно з ГОСТ 2874.

Дозволено застосовувати для технологічних цілей (глазування тощо) чисту морську воду.

**5.4.2** Сировина та матеріали, які використовують для виготовлення креветок морожених, за показниками безпеки повинні відповідати вимогам [3], встановленим, ДР–97 [2].

## 6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

**6.1** Під час виготовлення креветок морожених необхідно керуватися ДСанПіН [1] та [4].

**6.2** Контролювання рівня виробничого шуму, вібрації, атмосферного повітря, освітленості проводять згідно з ДСН 3.3.6.037 [5], ДСН 3.3.6.039 [6] та ДСН 3.3.6.042 [7].

**6.3** Контролювання стану повітря робочої зони проводять згідно з ГОСТ 12.1.005.

**6.4** Вимоги пожежної безпеки — згідно з ГОСТ 12.1.004.

## 7 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

**7.1** Стічні води під час виготовлення креветок морожених повинні підлягати очищенню і відповідати вимогам СанПіН 4631 [8].

**7.2** Контролювання шкідливих викидів у атмосферу проводять згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [9].

**7.3** Охорону ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами здійснюють згідно з СанПіН 42-128-4690 [10].

## 8 МАРКУВАННЯ

**8.1** Маркують тару з мороженими креветками згідно з ГОСТ 7630 та нормативно-правовими актами.

Додатково на тару чи етикетку наносять штриховий код згідно з ДСТУ 3147, гранично допустимі відхили від номінальної кількості та юридичну адресу, зокрема країну, та за неспівпадання з юридичною адресою, адресу підприємства і телефон виробника, та напис «Після розморожування» не заморожувати. Якщо продукт був глазурований морською водою, треба нанести напис: «Глазуровано морською водою», для сироморожених креветок — «Після розморожування креветки варити у киплячій підсоленій воді від 5 хв до 10 хв».

Маса нетто глазурованих креветок повинна бути зазначена без урахування маси глазури.

**8.2** Транспортне маркування — згідно з ГОСТ 14192, ГОСТ 7630.

**8.3** Маркування транспортної тари з продукцією повинно бути нанесено на самій тарі чи у супроводжувальних документах. Назву харчового продукту, номер партії, юридичну адресу, зокрема країну, та у разі неспівпадання з юридичною адресою, адресу підприємства виробника треба зазначати на самій тарі.

## 9 ПАКУВАННЯ

**9.1** Морожені креветки пакують згідно з ДСТУ 2641.

Морожені креветки пакують в:

— ящики з гофрованого картону згідно з чинним нормативним документом чи ящики дерев'яні згідно з ГОСТ 13356 або чинним нормативним документом граничною масою продукту 30 кг;

— пакети з полімерних матеріалів згідно з чинним нормативним документом чи пачки з картону та комбінованих матеріалів згідно з чинним нормативним документом граничною масою продукту 1 кг;

— мішки-вкладиші з полімерних матеріалів (двошарові) згідно з чинним нормативним документом граничною масою продукту 10 кг с подальшим пакуванням в ящики з гофрованого картону чи дерев'яні граничною масою продукту 30 кг.

Продукцію в спожитковій тарі пакують в ящики з гофрованого картону чи ящики дерев'яні граничною масою продукту 20 кг.

Глазуровані блоки креветок під час укладання у ящики повинні бути перекладені пергаментом згідно з ГОСТ 1341, підпергаментом згідно з ГОСТ 1760 чи полімерними матеріалами згідно з чинними нормативними документами.

**9.2** Мішки-вкладиші з креветками мороженими повинні бути термозварені, скріплені затискувачами чи підгорнуті.

**9.3** Дерев'яні ящики повинні бути вистелені усередині та під кришку обгортковим папером згідно з ГОСТ 8273 чи пергаментом чи підпергаментом.

**9.4** Дерев'яні ящики з продуктом повинні бути забиті та скріплені по торцевих стінках сталеву пакувальною стрічкою згідно з ГОСТ 3560 чи сталевим дротом згідно з ГОСТ 3282.

Ящики з гофрованого картону з продуктом повинні бути щільно обтягнені сталеву пакувальною стрічкою чи дротом чи обклеєні клейовою стрічкою на паперовій основі згідно з ГОСТ 18251 чи поліетиленовою стрічкою з липким шаром згідно з ГОСТ 20477.

**9.5** У кожній одиниці пакування повинні бути креветки однієї назви, способу оброблення та виду розбирання, розмірної групи, дати виготовлення та виду спожиткової тари.

**9.6** Морожені креветки пакують в пакети та мішки-вкладиші з полімерних матеріалів згідно з [11].

**9.7** Гранично допустимий мінусовий відхил маси нетто продукту в одиниці спожиткової тари від номінального значення згідно з Р 50-056 [12] і він не повинен бути більше ніж, %:

— 3,0 для продукції масою нетто до 0,5 кг включно;

— 1,5 для продукції масою нетто понад 0,5 кг до 1,0 кг включно.

**9.8** Морожені креветки повинні бути паковані таким чином, щоб уникнути зневоднення і забезпечити цілість і якість під час транспортування, зберігання і реалізації.

**9.9** Тара та пакувальні матеріали, зокрема такі, що їх закупають по імпорту, які використовують для пакування продукції, повинні бути чисті, міцні, без стороннього запаху та виготовлені з матеріалів, дозволених центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для цієї мети.

**9.10** Можна використовувати інші види тари та пакування, дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з ними продукції, що відповідають санітарним вимогам, вимогам чинних нормативних документів і забезпечують збереження та якість продукції під час транспортування та зберігання.

## **10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ**

**10.1** Транспортують морожені креветки згідно з правилами перевезення швидкопсувних вантажів за температури не вище ніж мінус 18 °С.

**10.2** Пакування — згідно з ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основні параметри та розміри пакетів — згідно з ГОСТ 24597.

**10.3** Зберігають креветки сироморожені та варено-морожені від дати виготовлення, міс., не більше ніж:

10 — за температури не вище ніж мінус 25 °С;

8 — за температури не вище ніж мінус 18 °С.

## **11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ**

**11.1** Методи відбирання проб для:

— визначання органолептичних та фізичних показників, токсичних елементів — згідно з ГОСТ 7631;

— мікробіологічного аналізування — згідно з ГОСТ 26668 та [13].

Готують проби для:

— визначання фізичних показників — згідно з ГОСТ 7631;

— визначання токсичних елементів — згідно з ГОСТ 26929;

— мікробіологічного аналізування — згідно з ГОСТ 26669 та [13];

— визначання органолептичних показників — згідно з ГОСТ 7631, ГОСТ 7636 та в сумнівних випадках — з додатком А.

**11.2** Методи випробовування для визначання:

— органолептичних і фізичних показників — згідно з ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;

— токсичних елементів — згідно з стандартами, зазначеними у 5.3.6;

— мікробіологічних показників — згідно з ГОСТ 26670 та стандартами, зазначеними у 5.3.7.

**11.3** Аналізування на наявність патогенних мікроорганізмів проводять за порядком державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічні станції за встановленими методами.

**11.4** Визначають вміст радіонуклідів за методами, затвердженими центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

**11.5** Визначають масу нетто згідно з ГОСТ 7631 вагами для статичного зважування згідно з ГОСТ 29329.

**11.6** Наявність сторонніх домішок у спожитковій тарі визначають згідно з ГОСТ 7631.

**11.7** Послідовність контролювання органолептичних та фізичних показників наведено у додатку Б.

**11.8** Вибірку, відібрану для контролювання органолептичних (сенсорних) та фізичних показників, повинні оцінювати особи, підготовлені для такого контролювання.

## 12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Правила приймання — згідно з ГОСТ 7631.

12.2 Періодичність контролювання мікробіологічних показників — згідно з [13].

12.3 Періодичність контролювання вмісту токсичних елементів та радіонуклідів — згідно з МР 4.4.4.-108 [14].

12.4 Одиницю вибірки вважають дефектною за органолептичними показниками згідно з ГОСТ 7631 та, якщо в ній виявлено такі дефекти: сторонні запах чи смак, невластивий колір, сторонні домішки, порушення консистенції.

12.5 *Vibrio parahaemolyticus* визначають тільки за епідемічними показами та за екологічного неблагополуччя водного басейну району лову за рішенням органів державного санітарно-епідеміологічного нагляду.

## 13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність якості морожених креветок до вимог цього стандарту в разі дотримання умов транспортування та зберігання.

13.2 Строк придатності до споживання морожених креветок — згідно з 10.3.

### ДОДАТОК А (довідковий)

## СПОСОБИ ВАРІННЯ (ТЕПЛООВОГО ОБРОБЛАННЯ) КРЕВЕТОК МОРОЖЕНИХ ДЛЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНОГО ОЦІНЮВАННЯ

**A.1** Способи варіння (теплового оброблення) ґрунтуються на нагріванні продукту до температури від 65 °С до 70 °С. Продукт не повинен бути переварений. Термін теплового оброблення змінюється залежно від маси продукту і використаної температури. Точний термін і умови теплового оброблення продукту повинні бути визначені експериментально.

**A.2** Спосіб варіння: згідно з ГОСТ 7631.

**A.3** Спосіб запікання: продукт загортають в алюмінієву фольгу і розміщують рівномірно на листі чи сковороді.

**A.4** Спосіб варіння на парі: продукт загортають в алюмінієву фольгу і розміщують на дрову решітку, підвішену над киплячою водою у закритому контейнері.

**A.5** Спосіб варіння в упаковці: продукт поміщають у пакет з полімерних матеріалів, призначений для варіння, і запечатують його. Пакет із продуктом занурюють у киплячу воду і варять.

**A.6** Спосіб мікрохвильового оброблення: продукт поміщають у контейнер, придатний для використання у мікрохвильовій печі. Під час використання пакетів із полімерних матеріалів необхідно переконатися, що запах від пакетів не передається продукту. Варіння проводять відповідно до інструкції до мікрохвильової печі.

### ДОДАТОК Б (довідковий)

## ПОСЛІДОВНІСТЬ КОНТРОЛЮВАННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ТА ФІЗИЧНИХ ПОКАЗНИКІВ

**Б.1** Відбирання проб, огляд транспортної тари з продукцією на відповідність пакування та маркування до вимог стандарту, зовнішній вигляд продукту, стан глазури, пакувальних матеріалів, визначання маси нетто, маси глазури згідно з ГОСТ 7631.

**Б.2** Проведення розморожування згідно з ГОСТ 7631 та обстеження на присутність у зразку сторонніх домішок, та визначання кольору, консистенції та запаху.

**Б.3** Оцінюють креветки щодо запаху, зміни кольору, якщо потрібно.

**Б.4** У тих випадках, коли немає можливості одержати остаточний висновок за запахом і смаком у розмороженому (для варено-морожених) і невареному стані (для сироморожених), варто виділити порцію зразка і негайно визначити запах, смак і консистенцію за допомогою одного з методів варіння, вказаних у додатку А.

ДОДАТОК В  
(довідковий)

### КОД ДКПП

Таблиця В.1 — Коди згідно з ДК 016

Код	Назва
15.20.15	Креветки морожені

ДОДАТОК Г  
(довідковий)

### БІБЛІОГРАФІЯ

1 Державні санітарні правила і норми для підприємств і суден, що виробляють продукцію з риби та інших водних живих ресурсів, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 06.05.2003 № 197

2 ДР-97 Державні гігієнічні нормативи «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів <sup>137</sup>Cs і <sup>90</sup>Sr у продуктах харчування та питній воді», затверджені Міністерством охорони здоров'я України 25.06.97

3 «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов», затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.89 № 5061-89

4 «Санитарные правила для морских судов промыслового флота СССР», затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 22.12.77

5 ДСН 3.3.6.037-99 Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку

6 ДСН 3.3.6.039-99 Державні санітарні норми виробничої, загальної та локальної вібрації

7 ДСН 3.3.6.042-99 Державні санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень

8 СанПиН 4631-88 Санитарные правила и нормы охраны прибрежных вод морей от загрязнения в местах водопользования населения

9 ДСП 201-97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами)

10 СанПиН 42-128-4690-88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест

11 «Технологічна інструкція про пакування харчової продукції з риби та інших водних живих ресурсів у пакети з полімерних матеріалів», затверджена наказом Державного департаменту рибного господарства України 27.01.05 № 14

12 Р 50-056-96 Рекомендації. Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджені наказом Держстандарту України 18.07.96 № 300

13 «Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных», затверджена Міністерством охорони здоров'я СРСР 22.02.91 № 5319-91

14 МР 4.4.4.-108-2004 Методичні рекомендації «Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки», затверджені Міністерством охорони здоров'я України 02.07.2004 № 329

---

УКНД 67.120.30

**Ключові слова:** визначення, гарантії виробника, зберігання, креветки морожені, методи контролювання, показники безпеки, правила приймання, технічні вимоги, транспортування.

---

Редактор **Ж. Волкова**  
Технічний редактор **О. Марченко**  
Коректор **Т. Нагорна**  
Верстальник **В. Ковальов**

---

Підписано до друку 14.06.2006. Формат 60 × 84 1/8.  
Ум. друк. арк. 1,39. Зам. Ціна договірна.

---

Відділ науково-технічного редагування  
та термінології нормативних документів ДП «УкрНДНЦ»  
03115, м. Київ, вул. Святошинська, 2