

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية

ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ СОВЕТА
СОТРУДНИЧЕСТВА АРАБСКИХ ГОСУДАРСТВ ПЕРСИДСКОГО
ЗАЛИВА (GSO)



GSO 1331 / 2002

الروبيان المجفف

ДЕГИДРИРОВАННЫЕ ИЛИ СУШЕНЫЕ

SASO

ДЕГИДРИРОВАННЫЕ ИЛИ СУШЕНЫЕ

Дата принятия Советом директоров GSO : 1423(Н)-08-15 (21.08.2002)
Статус издания: : Техничес регламен

SASO

ДЕГИДРИРОВАННЫЕ ИЛИ СУШЕНЫЕ КРЕВЕТКИ**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящий стандарт касается сушеных или дегидрированных креветок с панцирем и без панциря.

2. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ССЫЛКИ

- 2.1 GSO 9/1985 «Маркировка фасованных продуктов».
- 2.2 Стандарт GSO: «Методы отбора проб рыбы, моллюсков и их продуктов».
- 2.3 GSO 589/1995 «Физико-химические методы испытания для рыбы, моллюсков и продуктов из них»
- 2.4 GSO 20/1984 «Методы определения загрязнения металлическими элементами в пищевых продуктах».
- 2.5 GSO 21/1984 «Гигиенические требования для производств продуктов питания и их сотрудников».
- 2.6 GSO 22/1984 «Методы испытания красящих веществ, используемых в пищевых продуктах».
- 2.7 GSO 88/1987 «Мясо и мясопродукты - определение содержания хлоридов (эталонный метод)».
- 2.8 GSO 91/1988 «Мясо и мясопродукты - определение содержания влаги».
- 2.9 GSO 1016/1998 «Микробиологические ограничения для пищевых продуктов - Часть первая».
- 2.10 GSO 988/1998 «Пределы уровней радиации, допустимые в пищевых продуктах».
- 2.11 GSO 998/1998 «Методы определения предельных уровней радиации в пищевых продуктах».
- 2.12 GSO 839/1997 «Упаковка пищевых продуктов - Часть первая - общие требования». Проекты схожих стандартов GSO, подлежащие утверждению организацией:
- 2.13 Стандарт GSO: «Контейнеры для пищевых продуктов - Часть вторая - Пластиковая упаковка - общие требования».
- 2.14 Стандарт GSO: «Свод санитарных практик по приготовлению, транспортировке, обработке и хранению рыбы».
- 2.15 Стандарт GSO: «Методы микробиологического исследования мяса, рыбы, моллюсков и продуктов их переработки».
- 2.16 Стандарт GSO: «Методы определения максимального остаточного содержания пестицидов, допускаемых к применению в пищевых

продуктах».

3. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

3.1 Сушеные или дегидрированные креветки

Данный продукт, получен путем сушки или дегидрирования свежих, охлажденных или замороженных неочищенных или очищенных креветок, которые могут или не могут быть бланшированы в рассоле.

3.2 Сушеные или дегидрированные неочищенные креветки

Креветки (пункт 3.1) с панцирем, головогрудью (головой), хвостовым веером и веной, но без ног и антенн.

3.3 Сушеные или дегидрированные очищенные креветки

Креветки (пункт 3.1) без панциря, головогруды, хвоста, ног и антенн.

3.4 Сушеные или дегидрированные частично очищенные креветки

Головогрудь, ноги и панцирь до последнего сегмента удалены, а хвостовой веер присутствует.

3.5 Поломаные креветки

Это кусочки креветок, состоящие менее чем из четырех сегментов.

4. ПРЕДСТАВЛЕНИЯ

Креветки могут быть классифицированы в зависимости от формы, в которой они сушатся, в следующем виде:

4.1 Неочищенные креветки (пункт 3.2)

4.2 Очищенные креветки (пункт 3.3)

4.3 Частично очищенные креветки (пункт 3.4)

5. ТРЕБОВАНИЯ

В отношении сушеных или дегидрированных креветок должны соблюдаться следующие требования:

5.1 Они должны быть приготовлены в соответствии с гигиеническими нормами, указанными в пунктах 2.5 и 2.14.

5.2 Они должны быть приготовлены из свежих, охлажденных или замороженных креветок, принадлежащих к видам семейств *panaeidae*, *pandalidae*, *crangonidae*, *palaemonidae* или *sergestidae*, а также должны быть чистыми и пригодными для употребления человеком.

5.3 Креветки можно солить перед сушкой или дегидрированием, однако содержание соли в конечном продукте не должно превышать 3%.

5.4 Все ингредиенты, используемые при переработке продукта, должны

соответствовать действующим стандартам GSO.

- 5.5 Сушеные или дегидрированные креветки могут быть классифицированы по размеру следующим образом:

Обозначение размера:	Кол-во, шт./кг
Гигантские	< 322 - 475
Крупные	322 - 475
Средние	476 - 851
Мелкие	852 - 1626
Очень мелкие	> 1626

- 5.6 Не должны содержать посторонних веществ.
- 5.7 Не должны иметь прогорклого или любого неприятного запаха или вкуса.
- 5.8 Должны сохранять свои природные свойства, особенно вкус и запах.
- 5.9 Вкус конечного продукта должен быть характерным для вида, из которого он производится.
- 5.10 Должны сохранять естественный цвет после бланширования, если креветки бланшированы, или естественный цвет, если креветки не бланшированы.
- 5.11 Не должны иметь темного цвета, возникающего при воздействии высокой температуры во время дегидрирования, а также не должны изменять цвет в результате окислительных, ферментативных или микробиологических реакций.
- 5.12 Не должны содержать панцирей или их частей, если креветки очищенные.
- 5.13 Не должны содержать красителей.
- 5.14 Содержание влаги в сушеных креветках не должно превышать 12%.
- 5.15 Содержание загрязняющих металлических элементов не должно превышать следующих значений (на сырую массу):
- Свинец 1 мкг/г
- Ртуть 0,05 мкг/г
- Кадмий 0,1 мкг/г
- Мышьяк 0,5 мкг/г

Медь 20 мкг/г

Цинк 40 мкг/г

5.16 Микробиологические ограничения должны соответствовать пункту 2.9.

5.17 Не должны содержать паразитов.

5.18 Не должны содержать следов пестицидов.

5.19 Уровни радиоактивности в конечном продукте не должны превышать максимальных пределов, разрешенных согласно проекту стандарта, упомянутому в пункте 2.10.

6. СОРТ

Сушеные или дегидрированные креветки классифицируются по следующим сортам:

6.1 Первый сорт

В отношении данного сорта должны соблюдаться следующие требования:

6.1.1 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным по размеру и форме.

6.1.2 Процент сломанных единиц в упаковке, однородных по размеру и форме, не должен превышать 5% для креветок крупного и среднего размера и 10% для мелких креветок.

6.1.3 Сушеные или дегидрированные креветки не должны содержать панцирей или их частей.

6.2 Второй сорт

В отношении данного сорта должны соблюдаться следующие требования.

6.2.1 Характеристики схожи с сортом А, однако допускается 10%-е отклонение относительно разницы в размере и процента сломленных единиц в упаковке.

6.2.2 Сушеные креветки в упаковке могут быть любого вида (пункт 4).

7. ОТБОР ПРОБ

Образцы отбираются в соответствии со стандартом GSO, указанным в пункте 2.2 настоящего стандарта.

8. МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ И ИСПЫТАНИЙ

Все необходимые испытания проводят на репрезентативном образце, взятом в соответствии с пунктом 7, чтобы определить его соответствие настоящему стандарту.

8.1 Содержание загрязняющих металлических элементов определяется в соответствии со стандартом GSO, указанным в пункте 2.4.

8.2 Физико-химическое исследование проводится в соответствии со стандартом GSO, указанным в пункте 2.3.

- 8.3 Исследование на содержание красителей проводится в соответствии со стандартом GSO, указанным в пункте 2.6.
- 8.4 Содержание хлорида натрия определяется в соответствии со стандартом GSO, указанным в пункте 2.7.
- 8.5 Содержание влаги должно определяться в соответствии со стандартом GSO, указанным в пункте 2.8.
- 8.6 Микробиологическое исследование проводится в соответствии со стандартом GSO, указанным в пункте 2.15.
- 8.7 Уровень радиоактивности определяется в соответствии со стандартом GSO, указанным в пункте 2.11.
- 8.8 Остаточное содержание пестицидов определяется в соответствии со стандартом GSO, указанным в пункте 2.16.

9. УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ОБРАБОТКА

9.1 Упаковка

Без ущерба для положений стандарта GSO, упомянутого в пунктах 2.12 и 2.13, подлежащего утверждению организацией, должны соблюдаться следующие требования:

- 9.1.1 Сушеные креветки должны быть упакованы в контейнеры, непроницаемые для воды, газов, света и насекомых.
- 9.1.2 Упаковка должна обеспечивать полную защиту продукта во время транспортировки, хранения и обработки.

9.2 Транспортировка и хранение

При транспортировке и хранении сушеных креветок должны соблюдаться следующие требования:

- 9.2.1 Транспортировка продукции должна осуществляться соответствующими средствами, защищающими ее от механических повреждений и порчи, не использовавшимися ранее для перевозки каких-либо вредных или токсичных материалов.
- 9.2.2 Продукция должна храниться в сухом и предпочтительно прохладном месте, удовлетворяющем всем санитарно-гигиеническим требованиям.

10. МАРКИРОВКА

Без ущерба для положений пункта 2.1, на этикетке продукции должна быть указана следующая информация:

- 10.1 Наименование продукции, сорт, тип и размер.
- 10.2 Дата производства и срок годности (день-месяц-год). Срок годности продукта не должен превышать 12 месяцев со дня изготовления.

