

*[Логотип SFDA]*

SFDA.FD GSO 1361/2017

**Охлажденные креветки**

**ICS: 67.040.00**

## **Введение**

Управление является независимым органом, основная цель которого представляет собой регулирование и контроль за продуктами питания, лекарствами и медицинскими изделиями.

В его задачи входит установление технических регламентов и спецификаций в области продуктов питания, лекарств, медицинских изделий и приборов, как импортных, так и местного производства. Ответственность за выполнение задач несут компетентные технические комиссии. Сектор продуктов питания подготовил данный стандарт «Охлажденные креветки» № 1361. Проект был подготовлен после рассмотрения соответствующих спецификаций. Стандарт был принят на заседании совета директоров Управления № 15, которое состоялось 08 раби аль-авваль 1439 г. по хиджре, что соответствует 26 ноября 2017 г.

## **Охлажденные креветки**

### **1. Область применения:**

Настоящий технический стандарт Саудовской Аравии распространяется на охлажденные креветки, предназначенные для потребления человеком, и не распространяется на продукцию, в состав которой входят креветки, производимые с использованием дополнительных производственных процессов.

### **2. Дополнительные стандарты:**

2.1. SFDA.FD GSO 9 «Этикетки на упаковках продуктов питания».

2.2. SFDA.FD GSO 21 «Санитарные правила и нормы на предприятиях пищевой промышленности и требования к персоналу».

2.3. SFDA.FD GSO 1694 «Общие правила здорового питания».

2.4. SFDA.FD GSO 2500 «Добавки, разрешенные для использования в пищевой промышленности».

2.5. SFDA.FD GSO 194 «Небутилированная питьевая вода».

2.6. SFDA.FD GSO 323 «Общие требования к транспортировке и хранению охлажденных и замороженных продуктов».

2.7. SFDA.FD GSO 384 «Лед, пригодный для потребления человеком».

2.8. SFDA.FD GSO 1881 «Методы отбора проб рыбы, ракообразных и продукции, вырабатываемой из них».

2.9. SFDA.FD GSO 839 «Упаковка продуктов питания, часть первая: общие требования».

2.10. SFDA.FD GSO 1331 «Сушеные креветки».

2.11. SFDA.FD GSO 988 «Нормативы на радиационное загрязнение продуктов питания. Часть первая».

2.12. SFDA.FD GSO 1016 «Микробиологические показатели продовольственных товаров: часть первая».

2.13. SFDA.FD GSO 193 «Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах».

2.14. SFDA.FD GSO CAC/MRL 2 «Максимально допустимые уровни остатков содержания ветеринарных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения».

2.15. SFDA.FD GSO 382 «Максимально допустимые уровни для остатков пестицидов в сельскохозяйственных и пищевых продуктах – часть первая».

2.16. SFDA.FD GSO 382 «Максимально допустимые уровни для остатков пестицидов в сельскохозяйственных и пищевых продуктах – часть вторая».

2.17. SFDA.FD GSO 150-1 «Определение срока годности продуктов питания. Часть 1: Определение срока хранения продуктов питания».

### **3. Термины и определения:**

- 3.1. Охлажденные креветки: креветки, которые хранятся при температуре от 0 °C до 4 °C, которые не подвергались воздействию высоких температур, достаточных для коагуляции белка.
- 3.2. Черные пятна: черные области на панцире или мясе креветок, которые влияют на внешний вид продукта, его структуру или пригодность к употреблению в пищу.
- 3.3. Обезвоживание: неестественные белые пятна на панцире или мясе креветок, которые влияют на внешний вид продукта, его сохранность и пригодность к употреблению в пищу.
- 3.4. Изменения цвета: очевидное изменение естественного цвета продукта, которое влияет на его внешний вид, структуру или пригодность к употреблению в пищу.
- 3.5. Разрывы: куски мяса или части продукта в месте разрыва длиной более трети тела креветки.
- 3.6. Целые креветки: охлажденные креветки (3.1), неочищенные, с головой, хвостом, панцирем, ногами и усиками.
- 3.7. Очищенные креветки – охлажденные креветки (3.1) без головы, хвоста, панциря, ног и усиков, кишечная вена может быть удалена.
- 3.8. Частично очищенные креветки: охлажденные креветки (3.1), без головы, ног, хвоста и панциря (за исключением хвостовой части), кишечная вена может быть удалена.

#### 4. Классификация креветок

Креветки классифицируются следующим образом:

4.1. По форме:

4.1.1. Целые креветки (3.6.).

4.1.2. Очищенные креветки (3.7.).

4.1.3. Частично очищенные креветки (3.8.).

4.2. По размеру (опционально).

**Таблица 1: Классификация охлажденных креветок по размеру**

<b>Целые креветки</b>	<b>Другие формы креветок (кроме целых)</b>	
<b>Количество целых креветок в 1 кг</b>	<b>Количество креветок в 1 кг</b>	<b>Количество креветок в 1 фунте</b>
≤9	≤21	≤9
10-15	22-33	10-15
16-23	34-44	16-20
24-32	45-55	21-25
33-42	56-66	26-30

<b>Целые креветки</b>	<b>Другие формы креветок (кроме целых)</b>	
<b>Количество целых креветок в 1 кг</b>	<b>Количество креветок в 1 кг</b>	<b>Количество креветок в 1 фунте</b>
43-53	67-77	31-35
54-65	78-88	36-40
66-78	89-110	41-50
79-99	111-132	51-60
100-120	133-154	61-70
	155-176	71-80
	177-198	81-90
	199-220	91-100
	221-286	101-130
	287-440	131-200
	441-660	201-300
	661-1100	301-500
	≥1101	≥501

## **5. Общие требования**

Охлажденные креветки должны соответствовать следующим требованиям:

5.1. Креветки должны быть чистыми, доброкачественными, пригодными для потребления человеком в пищу и принадлежать к любому из видов семейств: Penaeidae, Pandalidae, Crangonidae, Palaemonidae.

5.2. Креветки должны сохранять свои естественные характеристики и не иметь посторонних запахов.

5.2. Охлажденные креветки должны быть произведены в соответствии с условиями, изложенными в технических стандартах, приведенных в пунктах 2.2 и 2.3.

5.3. Креветки не должны содержать искусственных красителей и должны соответствовать положениям технического стандарта Саудовской Аравии, указанного в пункте 2.4.

5.3. Содержание добавок должно быть в пределах максимально допустимых уровней в соответствии с техническим стандартом Саудовской Аравии, указанным в пункте 2.4.

5.4. Охлажденные креветки должны храниться при температуре от 0 °C до 4 °C в течение периода, не превышающего 36 часов.

5.5. Креветки не должны подвергаться воздействию прямых солнечных лучей, высыханию, воздействию ветра или любым другим факторам, оказывающим неблагоприятные последствия.

5.6. Вода, используемая в процессе очистки креветок, должна быть прохладной и свободной от примесей и соответствовать техническому стандарту Саудовской Аравии, упомянутому в пункте 2.5.

5.6. Лед, используемый в процессе охлаждения, должен соответствовать положениям технического стандарта Саудовской Аравии, указанного в пункте 2.7.

5.8. Креветки не должны содержать паразитов.

5.9. Микробиологические показатели: Микробиологические показатели охлажденных креветок не должны превышать максимальный допустимый уровень, указанный в нормативах согласно техническому стандарту Саудовской Аравии в пункте 2.12.

5.11. В случае использования морской воды в процессе очистки и орошения креветок, добытых в море, она должна соответствовать санитарно-гигиеническим нормам.

5.12. Во избежание нарушения положений технического стандарта Саудовской Аравии, приведенного в пункте 2.6., продукт должен подлежать продаже и обработке сразу же после снятия с промыслового судна.

5.13. Общее содержание растворенного азота в образце не должно превышать 30 мг на 100 г образца.

5.14. Содержание азотсодержащего соединения триметиламина не должно превышать 40 мг на 100 г образца.

5.15. Процентное содержание дефектов не должно превышать значений, указанных в таблице 3, вследствие чего образец весом 500 г не может считаться соответствующим данному требованию, если он содержит более 4 дефектов.

5.16. Уровень радиационного загрязнения продукта не должен превышать максимальные допустимый уровень, указанный в нормативах согласно техническому стандарту Саудовской Аравии в пункте 2.11.

5.18. Показатели загрязняющих и токсичных веществ в продукте не должны превышать максимально допустимый уровень в соответствии с техническим стандартом Саудовской Аравии, упомянутым в пункте 2.13.

5.19. Остатки содержания ветеринарных препаратов не должны превышать максимально допустимый уровень в соответствии с техническим стандартом Саудовской Аравии, упомянутым в пункте 2.14.

5.18. Остатки пестицидов в конечном продукте должны соответствовать техническим стандартам Саудовской Аравии, указанным в пунктах 2.15. и 2.16.

Таблица 2: Процент допустимых дефектов в охлажденных креветках

Тип дефекта	Формы мороженых креветок						Максимум в случае одного дефекта	Максимум в случае любого другого дефекта
	Целые	Без головы	Очищенные с хвостом	Очищенные без хвоста	Нарезанные	Другие формы		
Количество креветок менее 440/кг								
Обезвоживание	X	X	X	X	X	X	5% от количества	+ 3%
Изменение цвета (любое изменение)	X	X	X	X	X	X	5% от количества	+ 3%
Черные пятна на мясе	X	X	X	X	X	X	8% от количества	+ 4%
Черные пятна на панцире	X	X	X			X	12% от количества	+ 6%
Голова удалена	X						5% от веса	+ 2%
Голова удалена частично	X						8% от веса	+ 4%
Нарезанные	X	X	X			X	9% от веса	+ 5%
Надрывы или разрывы	X	X	X			X	9% от веса	+ 5%
Некачественная очистка							5% от веса	+ 3%
Внутренности удалены не полностью (если указано)							5% от веса	+ 3%
Наличие панциря и ног			X	X	X	X	В количестве 5	+ 3
Наличие головы или ее части		X					3% от веса	+ 3%
Наличие инородных тел	X	X	X	X	X	X	В количестве 2	+ 1
Количество креветок более 440/кг								
Обезвоживание	X	X	X	X	X	X	5% от количества	+ 3%
Черные пятна на мясе	X	X	X	X	X	X	8% от количества	+ 4%
Черные пятна на панцире	X	X				X	12% от веса	+ 6%
Надрывы или разрывы	X	X	X			X	9% от веса	+ 5%
Нарезанные	X	X	X			X	25% от веса	+ 10%

Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и медикаментам (SFDA)

Некачественная очистка							5% от веса	+ 3%
Внутренности удалены не полностью (если указано)							5% от количества	+ 3%
Наличие панциря и ног			X	X	X	X	В количестве 5	+ 3
Наличие головы или ее части		X					3% от веса	+ 3%
Наличие инородных тел	X	X	X	X	X	X	В количестве 2	+ 1

## **6. Отбор проб:**

Пробы отбираются в соответствии с техническим стандартом Саудовской Аравии, указанным в пункте 2.8.

## **7. Упаковка, транспортировка и хранение:**

### **7.1. Упаковка**

Во избежание нарушения положений технического стандарта Саудовской Аравии, упомянутого в пункте 2.9., при упаковке должны соблюдаться следующие требования:

7.1.1. Используемая упаковка должна быть чистой, непрозрачной и изготовленной из подходящего материала, который не оказывает влияния на качество продукции и ее характеристики и защищает ее от загрязнений при транспортировке и обработке.

7.1.2. Креветки в групповой упаковке должны быть одного рода и максимально схожими по размеру и весу в соответствии с Таблицей 1.

7.1.3. Не допускается присутствие воздуха в упаковке.

### **7.2. Транспортировка и хранение**

Должны соответствовать положениям технического стандарта Саудовской Аравии, приведенного в пункте 2.6.

7.2.1. Транспортное средство должно быть оборудовано рефрижератором, в котором поддерживается температура от 0 до 4 °С.

7.2.2. Поверхности транспортного средства, соприкасающиеся с контейнерами, должны быть гладкими и легко подвергаться очистке и дезинфекции.

7.2.3. В случае использования больших холодильных камер необходимо иметь автоматическую запись их температуры, сохраняющуюся на всем периоде хранения продукции, либо должен иметь место периодический сбор данных для записи.

7.2.4. Креветки должны быть охлаждены в холодильных камерах соответствующей вместимости.

7.2.5. Продукт должен храниться при температуре от 0 до 4 °C.

## **8. Пояснения**

В соблюдение стандарта Залива, упомянутого в пункте 2.1, этикетки на упаковке должны содержать следующие данные:

9.1. Наименование (торговое или общепринятое), вид и категория креветок, форма представления продукта и способ обработки.

9.2. Количество креветок на килограмм и размер креветок (очень крупные, большие, средние, мелкие ...).

9.3. Пищевые добавки в порядке уменьшения содержания ингредиентов.

9.4. Срок хранения охлажденных креветок не должен превышать пяти дней с даты вылова в соответствии с техническим стандартом Саудовской Аравии, упомянутым в пункте 2.17.

9.5. Указание способа промысла (аквакультура, морской или речной лов).

9.7. Указание страны происхождения.

9.8. На этикетке продукта должна быть указана оптимальная температура для транспортировки, реализации и хранения продукта (от 0 °C до 4 °C).

9.9. Указание массы нетто продукта.

9.10. Любой метод обработки продукта, такой как очистка от панциря или конечностей, должен быть указан на упаковке продукта.

**Технические термины**

Сырые креветки	Сырые креветки
Очищенные креветки	Очищенные креветки
Черное пятно	Черное пятно
Обезвоженные	Обезвоживание
Разрыв	Разрыв
Гигантские	Очень крупные
Мелкие	Очень мелкие
Классификация по размеру	Классификация по размеру
Дефекты и допуски	Допустимые дефекты
L-аскорбиновая кислота	Аскорбиновая кислота левая
Обесцвечивание	Обесцвечивание

**Ссылки**

Карманный справочник по новым требованиям к маркировке рыбы и рыбной продукции  
ЕС - ЕС