

# CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и  
сельскохозяйственная  
организация  
Объединенных Наций



Всемирная  
организация  
здравоохранения

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## СТАНДАРТ НА МЯСО КРАБОВ КОНСЕРВИРОВАННОЕ

CXS 90-1981

Принят в 1981 году. Пересмотрен в 1995 году. С изменениями 2011, 2013, 2016 и 2018 годов.

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий Стандарт распространяется на консервы из мяса краба. Стандарт не распространяется на продукты, массовая доля мяса краба в которых составляет менее 50%.

## 2. ОПИСАНИЕ

### 2.1 Описание продукта

Консервы из мяса краба производятся из мяса, содержащегося в конечностях и туловище краба, раздельно или в смеси, после удаления панциря, любых съедобных видов подотряда *Brachyura* отряда *Decapoda*, а также всех видов семейства *Lithodidae*.

### 2.2 Описание процесса

Консервы из мяса краба фасуют в герметично укупоренную тару и обрабатывают до достижения промышленной стерильности.

### 2.3 Внешний вид

Допускаются любые варианты внешнего вида продукта при условии, что он:

- i) удовлетворяет всем требованиям настоящего Стандарта; и
- ii) надлежащим образом описан на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение.

## 3. ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1 Мясо краба

Консервы из мяса краба приготавливаются из здоровых особей видов, указанных в разделе 2.1, которые находились в живом состоянии непосредственно перед началом переработки и пригодны для потребления в пищу.

### 3.2 Другие ингредиенты

Заливка и все другие используемые ингредиенты должны быть пищевого качества и соответствовать всем применимым Стандартам Кодекса.

### 3.3 Готовый продукт

Продукт считается удовлетворяющим требованиям настоящего Стандарта, если образцы, исследованные в соответствии с требованиями раздела 9, удовлетворяют положениям раздела 8. Продукт должен быть исследован с использованием методов, предусмотренных в разделе 7.

## 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В пищевых продуктах, на которые распространяется действие настоящего Стандарта, допускается использование регуляторов кислотности и секвестрантов, применяемых в соответствии с таблицами 1 и 2 [Общих Стандартов для пищевых добавок \(СХС 192-1995\)](#) для категории пищевых продуктов 09.4 (Полностью предохраненные от порчи, в том числе посредством консервирования или ферментации, рыба и рыбные продукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих), а также некоторых регуляторов кислотности и усилителей вкуса, предусмотренных в таблице 3 [Общих стандартов для пищевых добавок \(СХС 192-1995\)](#).

## 5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Продукт, подпадающий под действие настоящего Стандарта, рекомендуется изготавливать и обрабатывать с соблюдением положений соответствующих разделов [Общих принципов пищевой гигиены \(СХС 1-1969\)](#), [Свода правил и норм "Рыба и рыбные продукты" \(СХС 52-2003\)](#), [Кодекса санитарно-гигиенической практики для малокислотных и подкисленных малокислотных](#)

[консервированных пищевых продуктов \(СХС 23-1979\)](#) и иных соответствующих кодексов гигиенической практики и сводов правил и норм.

Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, установленным в документе ["Принципы и руководящие указания для установления и применения микробиологических критериев относительно пищевых продуктов" \(СХГ 21-1997\)](#).

## 6. МАРКИРОВКА

Помимо положений [Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов \(CODEX STAN 1-1985\)](#) применяются следующие положения:

### 6.1 Наименование продукта

Продукт должен называться "крабы" или "мясо краба".

Кроме того, на этикетке указываются другие описательные характеристики продукта, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

## 7. ОТБОР, ИССЛЕДОВАНИЕ И АНАЛИЗ ОБРАЗЦОВ

### 7.1 Отбор образцов

- i) Отбор образцов для исследования конечного продукта (см. раздел 3.3) производится согласно соответствующему плану отбора проб (AQL-6.5);
- ii) отбор образцов для проверки чистой массы и, при необходимости, массы без жидкой среды должен производиться согласно соответствующему плану отбора образцов, установленному Комиссией "Кодекс Алиментариус".

### 7.2 Органолептическое и физическое исследование

Образцы, отобранные для органолептического и физического исследования, оцениваются квалифицированными специалистами в соответствии с процедурами, описанными в Приложении А, и в [Руководстве по органолептической оценке рыбы, ракообразных и моллюсков в лабораториях \(CAC/GL 31 - 1999\)](#).

### 7.3 Определение чистой массы

Чистую массу всех образцов определяют следующим образом:

- i) взвешивают закрытую тару;
- ii) тару вскрывают и извлекают ее содержимое;
- iii) пустую тару очищают от остатков продукта, моют, подсушивают и взвешивают (вместе с крышкой и оберточным материалом);
- iv) массу пустой тары вычитают из массы закрытой тары. Полученное значение соответствует чистой массе.

### 7.4 Определение массы консервов без жидкой среды

Массу всех образцов без жидкой среды определяют следующим образом:

- i) перед проведением исследования тару не менее 12 часов выдерживают при температуре от плюс 20°C до плюс 30°C;
- ii) тару вскрывают и распределяют ее содержимое на предварительно взвешенном круглом сите с квадратными ячейками размером 2,8 x 2,8 мм;
- iii) удаляют оберточный материал, устанавливают сито под углом примерно 17–20° и дают жидкости стечь в течение двух минут с момента помещения продукта в сито;
- iv) сито с мясом краба без жидкой среды взвешивают;
- v) определяют массу мяса краба без жидкой среды путем вычитания массы сита из массы сита с продуктом без жидкой среды.

## 8. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОРОКОВ

Образец считается порочным при наличии любого из приведенных ниже свойств:

### 8.1 Посторонние примеси

Присутствие в образце веществ, которые не являются производными крабового мяса, не представляют угрозы для здоровья человека и легко распознаются без увеличения или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включая увеличение, указывает на нарушение установленной технологии производства и санитарных норм.

### 8.2 Вкус и запах

Наличие у образца стойкого характерного порочащего запаха или вкуса, являющегося признаком разложения или прогорклости.

### 8.3 Консистенция

- i) Нехарактерная для данного вида излишне мягкая консистенция; или
- ii) нехарактерная для данного вида излишне плотная консистенция.

### 8.4 Несвойственный цвет

Наличие явного изменения цвета, указывающего на разложение или прогорклость, синих, коричневых или черных пятен на более чем 5% массы мяса краба без жидкой среды или сульфидного почернения, вызванного переходом металла в продукт, у более чем 5% содержимого без жидкой среды.

### 8.5 НЕЖЕЛАТЕЛЬНЫЕ ПРИМЕСИ

Наличие в образце кристаллов струвита длиной более 5 мм.

## 9. ПРИЕМКА ПАРТИИ

Партия признается удовлетворяющей требованиям настоящего Стандарта, если:

- i) общее количество пороков, перечисленных в разделе 8, не превышает их допустимое количество (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL-6.5);
- ii) общее количество образцов, не удовлетворяющих требованиям к внешнему виду, перечисленным в разделе 2.3, не превышает допустимое число (с), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL-6.5);
- iii) средняя чистая масса и, в соответствующих случаях, средняя масса без жидкой среды всех изученных образцов как минимум равна указанной, при условии, что ни в одной упаковке не наблюдается неоправданно большого недостатка;
- iv) продукт соответствует требованиям разделов 4, 5 и 6, касающихся пищевых добавок, санитарно-гигиенических норм и маркировки.

**ПРИЛОЖЕНИЕ А****ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЕ И ФИЗИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ**

1. Производится наружный осмотр тары для определения ее целостности или наличия признаков бомбажа.
2. Тару вскрывают для определения массы в соответствии с процедурой, предусмотренной в разделах 7.3 и 7.4.
3. Продукт исследуется на предмет наличия несвойственного цвета и посторонних и недопустимых примесей.
4. Оценка запаха, вкуса и консистенции продукта проводится в соответствии с положениями [Руководства по органолептической оценке рыбы, ракообразных и моллюсков в лабораториях \(CAC/GL 31 - 1999\)](#).