

# C O D E X A L I M E N T A R I U S

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 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА КРАБОВ

CXS 90-1981

Принят в 1981 году. Пересмотрен в 1995 году.  
С изменениями 2011, 2013, 2016, 2018 и 2024 годов.

**Изменения 2024 года**

В соответствии с решениями, принятыми Комиссией "Кодекс Алиментариус" на ее сорок седьмой сессии в ноябре 2024 года, был добавлен раздел 6.2 "Маркировка транспортной тары", содержащий ссылку на "Общий стандарт на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021), а в разделе 7 "Отбор, исследование и анализ проб" перечень методов анализа и числовых показателей был заменен ссылкой на "Рекомендуемые методы анализа и отбора проб" (CXS 234-1999).

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на консервы из мяса крабов. Он не распространяется на продукты, массовая доля мяса крабов в которых составляет менее 50 процентов.

## 2. ОПИСАНИЕ

### 2.1 Описание продукта

Консервы из мяса крабов изготавливаются из конечностей, туловища и плечевой части краба или смеси этих частей, после удаления панциря, любого из съедобных видов подотряда *Brachyura* отряда Decapoda, а также всех видов семейства Lithodidae.

### 2.2 Описание процесса

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

### 2.3 Внешний вид

Допускается любой внешний вид продукта при условии, что он:

- удовлетворяет всем требованиям настоящего стандарта; и
- надлежащим образом описан на этикетке во избежание введения покупателя в заблуждение.

## 3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

### 3.1 Мясо крабов

Консервы изготавливаются из здоровых крабов видов, перечисленных в разделе 2.1, которые должны быть живыми непосредственно перед началом переработки и пригодными для употребления в пищу человеком.

### 3.2 Другие ингредиенты

Заливка и все прочие используемые ингредиенты должны быть пищевого качества и соответствовать всем применимым стандартам Кодекса.

### 3.3 Готовый продукт

Продукт считается удовлетворяющим требованиям настоящего стандарта, если пробы, исследованные в соответствии с требованиями раздела 9, удовлетворяют положениям раздела 8. Исследование продукта производится с использованием методов, предусмотренных разделом 7.

## 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В пищевых продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование регуляторов кислотности и секвестрантов, перечисленных в таблицах 1 и 2 "Общего стандарта на пищевые добавки" (СХС 192-1995)<sup>1</sup> 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, перечисленных в таблице 3 "Общего стандарта на пищевые добавки".

## 5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов документов "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969)<sup>2</sup>, "Рыба и рыбные продукты. Свод правил и норм" (СХС 52-2003)<sup>3</sup>, "Гигиенические нормы и правила для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов" (СХС 23-1979)<sup>4</sup>, а также других соответствующих кодексов гигиенической практики и сводов норм и правил Кодекса.

Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов" (СХГ 21-1997)<sup>5</sup>.

## 6. МАРКИРОВКА

Помимо положений "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985)<sup>6</sup> применяются следующие специальные положения:

## 6.1 Наименование продукта

Наименование продукта состоит из слов "крабы" или "мясо крабов".

Кроме того, на этикетке приводятся другие пояснительные термины, чтобы не вводить потребителя в заблуждение и не дезориентировать его.

## 6.2 Маркировка транспортной тары

Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021)<sup>7</sup>.

## 7. ОТБОР, ИССЛЕДОВАНИЕ И АНАЛИЗ ПРОБ

### 7.1 Отбор проб

- Отбор проб для исследования готового продукта (см. раздел 3.3) должен производиться согласно соответствующему плану отбора проб (AQL 6,5).
- Отбор проб для проверки массы нетто и массы без жидкой среды должен производиться согласно соответствующему плану отбора проб, удовлетворяющему критериям, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

### 7.2 Исследование

#### 7.2.1 Органолептическое и физическое исследование

Пробы, отобранные для органолептического и физического исследования, должны оцениваться квалифицированными специалистами в соответствии с "Рекомендуемыми методами анализа и отбора проб" (CXS 234-1999)<sup>8</sup> и "Руководящими принципами для сенсорной оценки рыбы и беспозвоночных в лабораториях" (CXG 31-1999)<sup>9</sup>.

### 7.3 Анализ

Для проверки соответствия настоящему стандарту используются методы анализа и отбора проб, содержащиеся в стандарте CXS 234-1999 и имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

## 8. ВИДЫ ДЕФЕКТОВ

Единица пробы считается дефектной при наличии у нее любых из перечисленных ниже свойств.

### 8.1 Посторонние примеси

Присутствие в единице пробы любых веществ, которые не являются производными мяса крабов, не представляют угрозы для здоровья человека и легко распознаются без увеличения или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включая увеличение, указывает на нарушение норм надлежащей производственной и санитарной практики.

### 8.2 Запах/вкус

Наличие у единицы пробы стойкого и выраженного порочащего запаха или вкуса, указывающего на разложение или прогорклость.

### 8.3 Консистенция

- Нехарактерная для данных видов излишне рыхлая консистенция; или
- нехарактерная для данных видов излишне плотная консистенция.

### 8.4 Изменение цвета

Единица пробы с явными следами изменения цвета, свидетельствующими о разложении или прогорклости, или с синими, коричневыми или черными пятнами на более чем 5 процентах массы мяса крабов без жидкой среды, либо с сульфидным почернением более 5 процентов массы мяса крабов без жидкой среды.

### 8.5 НЕЖЕЛАТЕЛЬНЫЕ ПРИМЕСИ

Присутствие в единице пробы кристаллов струвита длиной более 5 мм.

## 9. ПРИЕМКА ПАРТИИ

Партия признается удовлетворяющей требованиям настоящего стандарта, если:

- общее количество дефектов, согласно классификации, приведенной в разделе 8, не превышает приемочного числа (с), предусмотренного соответствующим планом отбора проб (AQL 6,5);
- общее количество единиц пробы, не удовлетворяющих требованиям к внешнему виду, перечисленным в разделе 2.3, не превышает приемочного числа (с), предусмотренного соответствующим планом отбора проб (AQL 6,5);
- средняя масса нетто и средняя масса без жидкой среды, в соответствующих случаях, всех изученных единиц пробы не ниже указанной и ни в одной упаковке не наблюдается неоправданно большого недостатка массы;
- продукт соответствует требованиям разделов 4, 5 и 6, касающихся пищевых добавок, гигиены и маркировки.

#### ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> ФАО и ВОЗ. 1995. *Общий стандарт на пищевые добавки*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 192-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

<sup>2</sup> ФАО и ВОЗ. 1969. *Общие принципы гигиены пищевых продуктов*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXC 1-1969. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

<sup>3</sup> ФАО и ВОЗ. 2003. *Рыба и рыбные продукты. Свод правил и норм*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXC 52-2003. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

<sup>4</sup> ФАО и ВОЗ. 1979. *Гигиенические нормы и правила для малокислотных и подкисленных малокислотных консервированных пищевых продуктов*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXC 23-1979. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

<sup>5</sup> ФАО и ВОЗ. 1997. *Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов*. Серия методических указаний Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXG 21-1997. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

<sup>6</sup> ФАО и ВОЗ. 1985. *Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 1-1985. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

<sup>7</sup> ФАО и ВОЗ. 2021. *Общий стандарт на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 346-2021. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

<sup>8</sup> ФАО и ВОЗ. 1999. *Рекомендуемые методы анализа и отбора проб*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 234-1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

<sup>9</sup> ФАО и ВОЗ. 1999. *Руководящие принципы для сенсорной оценки рыбы и беспозвоночных в лабораториях*. Серия методических указаний Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXG 31-1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.