

[*Логотип SFDA*]

SFDA.FD GSO 582/2017

Быстрозамороженные 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 «Быстрозамороженные креветки» № 5820. 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.

Мороженые креветки

1. Область применения:

Настоящий технический стандарт Саудовской Аравии распространяется на быстрозамороженные сырые, вареные, бланшированные или неочищенные креветки и продукцию, вырабатываемую из них и предназначенную для потребления человеком.

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 194 «Небутилированная питьевая вода».

2.5. SFDA.FD GSO 1025 «Бутилированная питьевая вода».

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

2.7. SFDA.FD GSO 150-2 «Определение срока годности продуктов питания. Часть 2: Определение срока реализации продуктов питания».

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

- 2.9. SFDA.FD GSO 839 «Упаковка продуктов питания, часть первая: общие требования».
- 2.10. GSO 382/1994, GSO 383/1994 «Максимально допустимые уровни остаточного содержания действующих веществ пестицидов в пищевой и сельскохозяйственной продукции: части первая и вторая».
- 2.11. SFDA.FD GSO 1881 «Методы отбора проб рыбы, ракообразных и продукции, вырабатываемой из них».
- 2.12. SFDA.FD GSO 1016 «Микробиологические показатели продовольственных товаров: часть первая».
- 2.13. GSO 1361/2002 «Охлажденные креветки».
- 2.14. SFDA.FD GSO 323 «Общие требования к транспортировке и хранению охлажденных и замороженных продуктов».
- 2.15. SFDA.FD GSO 384 «Лед, пригодный для потребления человеком».
- 2.16. SFDA.FD GSO 988 «Нормативы на радиационное загрязнение продуктов питания. Часть первая».
- 2.17. SFDA.FD GSO 193 «Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах».
- 2.18. SFDA.FD GSO SAC/MRL 2 «Максимально допустимые уровни остатков содержания ветеринарных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения».
- 2.19. SFDA.FD GSO 2500 «Добавки, разрешенные для использования в пищевой промышленности».

3. Термины и определения:

3.1. Свежие креветки (сырые):

Креветки, которые не подвергались какой-либо тепловой обработке, достаточной для того, чтобы мясо креветок частично или полностью сварилось.

3.2. Бланшированные креветки:

Свежие креветки, которые подвергались воздействию пара или высоких температур в течение периода времени, достаточного для частичного обваривания поверхности мяса креветки, но недостаточного для отслаивания белков в центре продукта.

3.3. Вареные (готовые) креветки:

Свежие креветки, подвергавшиеся воздействию высоких температур в течение времени, достаточного для того, чтобы мясо продукта было готово к употреблению в пищу.

3.4. Мороженые креветки:

Продукт, полученный в результате замораживания свежих креветок разных видов, бланшированных или вареных, очищенных или неочищенных:

Penaeidae

Pandalidae

Crangonidae

Palaemonidae

Продукт должен быть однородным по цвету и размеру и может быть заморожен в единичной или групповой упаковке, пока температура в центре продукта не достигнет -18 °С.

3.5. Обезвоживание и морозные ожоги:

Неестественные белые или желтые пятна на панцире или мясе креветок, которые не могут быть легко удалены путем соскабливания ножом или другим острым предметом без нанесения вреда целостности и внешнему виду креветок, оказывают влияние на внешний вид продукта, его сохранность и пригодность к употреблению в пищу.

3.6. Черные пятна:

Черные области на панцире или мясе креветок влияют на внешний вид продукта, его структуру или пригодность к употреблению в пищу.

3.7. Изменения цвета:

Очевидный желтый цвет продукта влияет на его внешний вид, структуру или пригодность к употреблению в пищу.

3.8. Чистая морская вода:

Морская вода по своим микробиологическим качествам соответствует небутилированной питьевой воде и не содержит нежелательных веществ.

4. Общие требования:

4.1. Сырые креветки:

4.1.1. Креветки, используемые в процессе замораживания, должны быть свежими, вареными или охлажденными в соответствии с условиями, изложенными в техническом стандарте, приведенном в пункте 2.13.

4.1.2. Креветки, используемые в процессе замораживания, должны быть надлежащим образом очищены для потребления человеком и не иметь посторонних запахов, за исключением естественного запаха продукта и запаха веществ, разрешенных к использованию в соответствии с положениями настоящих Правил.

4.1.3. Температура сырого продукта при транспортировке на завод для дальнейшей обработки не должна превышать 4 °С, а продолжительность перевозки должна занимать менее 12 часов.

4.1.4. Все материалы, используемые при производстве мороженых креветок, должны соответствовать действующим стандартам Залива.

4.1.5. Вода, используемая для производства мороженых креветок, должна соответствовать техническим стандартам Залива, упомянутым в пунктах 2.4. и 2.5, или морской воде, соответствующей указанному в пункте 3.8.

4.1.6. Креветки должны быть заморожены после их приготовления любым из возможных способов при использовании соответствующего оборудования, сопровождающего процесс быстрой заморозки, при этом температура продукта не должна превышать -18 °С.

4.1.7. Процесс замораживания должен соответствовать санитарным условиям, указанным в техническом стандарте Саудовской Аравии, упомянутом в пункте 2.2.

4.2. Готовая продукция:

4.2.1. Конечный упакованный продукт должен быть однородным по размеру и структуре.

4.2.2. Конечный продукт должен сохраняться в своем естественном виде, с естественным внешним видом и запахом и не иметь каких-либо посторонних запахов или необычного вкуса даже после размораживания, бланширования или варки.

4.2.3. Чтобы сохранить креветки после размораживания, необходимо отварить продукт на пару или полностью (в упаковке).

4.2.4. Креветки могут быть глазированы по отдельности или блоками тонким слоем льда из питьевой воды в соответствии с техническими стандартами Залива, упомянутыми в пунктах 2.4. и 2.5, или из морской воды, как указано в пункте 3.8.

4.2.5. Микробиологические требования к конечному продукту должны соответствовать техническому стандарту Саудовской Аравии, указанному в пункте 2.12.

4.2.6. Остатки пестицидов в конечном продукте должны соответствовать техническому стандарту Залива, указанному в пункте 2.10.

4.2.7. Процентное содержание свинца и кадмия в конечном продукте не должно превышать того, что указано в техническом стандарте Залива, упомянутом в пункте 2.17.

4.2.8. Показатели загрязняющих и токсичных веществ в продукте не должны превышать максимально допустимый уровень в соответствии с техническим стандартом Саудовской Аравии, упомянутым в пункте 2.17.

4.2.9. Содержание добавок должно быть в пределах максимально допустимых уровней в соответствии с техническим стандартом Саудовской Аравии, указанным в пункте 2.19.

4.2.10. Остатки содержания ветеринарных препаратов не должны превышать максимально допустимый уровень в соответствии с техническим стандартом Саудовской Аравии, упомянутым в пункте 2.18.

4.2.11. Уровень радиационного загрязнения продукта не должен превышать максимально допустимый уровень в соответствии с техническим стандартом Саудовской Аравии, упомянутым в пункте 2.16.

4.2.12. Мороженые креветки, не покрытые тонким слоем льда и имеющие одинаковый размер, могут быть упакованы в соответствии с таблицей (1).

4.2.13. Максимальный процент дефектов в продукте не должен превышать показатели, приведенные в таблице 2.

4.2.14. Единица выборки считается дефектной в следующих случаях:

4.2.14.1. Если более 10% от общей массы креветок в единице выборки или более 10% площади поверхности креветок подвержены заметному обезвоживанию, как определено в пункте 3.5.

4.2.14.2. Если присутствуют какие-либо инородные примеси или тела, кроме креветок, которые могут быть обнаружены невооруженным глазом либо с использованием увеличительных приборов, включая те из них, что безвредны для человека, что указывает на то, что при производстве продукта не были соблюдены санитарные правила и нормы.

4.2.14.3. Если есть неприятный запах или запах, который указывает на разложение или гниение.

4.2.14.4. Если имеется явное почернение, позеленение или пожелтение продукта на отдельных участках или по всей поверхности на более чем 10% площади поверхности отдельной креветки, причем количество таких креветок составляет более 25% всей выборки.

5. Упаковка, транспортировка и хранение:

При упаковке, транспортировке и хранении мороженных креветок следует учитывать следующее:

5.1. Упаковка:

5.1.1. Используемая упаковка должна быть изготовлена из полимерного материала или любого другого водонепроницаемого материала, быть чистой и прочной, не должна загрязнять продукт какими-либо нежелательными веществами и должна соответствовать техническому стандарту Саудовской Аравии, упомянутому в пункте 2.9.

5.1.2. Упакованная продукция должна быть помещена во влагостойкие деревянные или картонные коробки и должна быть полностью защищена от возможного загрязнения или механических повреждений при транспортировке, реализации или хранении.

5.1.3. Креветки в групповой упаковке должны быть одного рода и максимально схожими по размеру и весу.

5.2. Транспортировка:

5.2.1. Транспортное средство должно отвечать требованиям технического стандарта Саудовской Аравии, указанного в пункте 2.8., и не должно использоваться для перевозки каких-либо токсичных или вредных веществ.

5.2.2. Транспортное средство должно быть оборудовано рефрижератором, в котором поддерживается температура не выше -18°C .

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

5.3. Хранение:

5.3.1. Мороженые креветки следует хранить в соответствии с техническим стандартом Саудовской Аравии, указанным в пункте 2.8.

5.3.2. В случае использования больших морозильных камер необходимо иметь автоматическую запись температуры морозильных камер, хранящуюся на всем периоде хранения продукции, либо должен иметь место периодический сбор данных для записи.

5.3.3. Колебания температуры в морозильной камере не должны превышать $\pm 3^{\circ}\text{C}$.

6. Отбор проб:

6.1. Пробы отбираются в соответствии с техническим стандартом Саудовской Аравии, указанным в пункте 2.11.

7. Пояснения

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

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

7.2. Тип мороженых креветок рядом с названием продукта.

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

7.4. Указание страны происхождения.

7.5. Масса креветок после размораживания (в килограммах).

7.6. Добавки или их международные обозначения, если таковые имеются.

7.7. Масса нетто при упаковке продукта без учета массы льда (в международных единицах).

7.8. В случае использования льда из морской воды, это должно быть указано.

7.9. Условия, которые необходимо соблюдать при транспортировке, реализации и хранении.

7.10. Дата замораживания, дата производства и срок годности в соответствии со стандартами Залива, упомянутыми в пунктах 2.6. и 2.7.

7.11. Этикетка на упаковке продукта должна содержать маркировку «быстрозамороженные» или «мороженые».

7.12. Обязательно требуется указывать на этикетке продукта фразу «запрещено повторное замораживание продукта после его размораживания».

7.13. На этикетке продукта должна быть указана оптимальная температура для транспортировки, реализации и хранения продукта (не более -18°C).

Таблица 1

Целые креветки		Разделанные креветки	
Размер	Кг	Размер	Кг
Большие	9	Очень крупные	21
	10-15		22-33
			34-44
Большие	16-23	Большие	45-55
	24-32		56-66
Средние	33-42	Средние	67-77
	43-53		78-88
	54-65		89-110
			111-132
Мелкие	66-78	Мелкие	133-154
	79-99		155-176
			177-198
			199-220
Очень мелкие	100-120	Очень мелкие	221-286
	>120		287-440
			441-660
			661-1100
			>1100

Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и медикаментам (SFDA)

Тип дефекта	Формы мороженных креветок						Максимум в случае одного дефекта	Максимум в случае любого дефекта
	Целье	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 (неестественное)	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	+ 3%
Голова удалена частично	X						8% от веса	+ 4%
Нарезанные	X	X	X	X		X	9% от веса	+ 5%
Надрывы или разрывы	X	X	X	X		X	9% от веса	+ 5%
Некачественная очистка			X	X			5% от веса	+ 3%
Внутренности удалены не полностью (если указано)			X	X	X	X	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	+ 2%
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	X	12% от количества	+ 6%
Надрывы или разрывы	X	X	X	X		X	9% от веса	+ 5%
Нарезанные			X	X			25% от веса	+ 10%
Некачественная очистка			X	X			5% от веса	+ 3%
Внутренности удалены не полностью (если указано)			X	X	X	X	5% от количества	+ 3%

Главное управление Саудовской Аравии по продовольствию и медикаментам (SFDA)

Наличие панциря и ног			X	X	X	X	В количестве 20	+ 5
Наличие головы или ее части		X					3% от веса	+ 2%
Наличие инородных тел	X	X	X	X	X	X	В количестве 2	+ 1

Таблица 2: Процент допустимых дефектов в мороженых креветках

Технические термины

Черное пятно	Черное пятно
Обесцвечивание	Обесцвечивание
Обезвоживание	Обезвоживание
L-аскорбиновая кислота	Аскорбиновая кислота левая
Сырые креветки	Сырые креветки
Вареные креветки	Вареные креветки
Бланшированные креветки	Бланшированные креветки
Готовые креветки	Готовые креветки
Глазированные	Покрытые тонким слоем льда

Ссылки

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