Группа Н13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные

«ГОВЯДИНА ОТВАРНАЯ В СОБСТВЕННОМ СОКУ»

Технические условия

ГОСТ 5283—91

Canned meat «Boiled beef in its own juice».
Specifications

ОКП 92 1624

Дата введения 01.07.92

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из бланшированной говядины, с добавлением жира, соли, специй и концентрированного бульона, уложенные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

Коды ОКП приведены в приложении.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением ветеринарных и санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Характеристики

1.2.1. По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Кусочки мяса без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов
Цвет мяса	Свойственный вареному говяжьему мясу
Цвет бульона	От светло-коричневого до коричневого
Запах и вкус	Приятные, свойственные вареному говяжьему мясу в сочетании с пряностями, без постороннего запаха и привкуса
Консистенция мяса	Кусочки мяса неразваренные
Массовая доля мяса и жира, %, не менее	72
Массовая доля жира, %, не более	20
Массовая доля белка, %, не менее	19,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	1,0—1,5
Посторонние примеси	Не допускаются

Примечание. Допускается в отдельных банках массовая доля мяса и жира не менее 69 % при массовой доле мяса и жира в среднем по партии не менее 72 %.

1.2.2. Содержание токсичных элементов, афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов в продуктах не должно превышать допустимых уровней, установленных медико-

Издание официальное ★ **Перепечатка воспрещена**

5—1424

gost.e-ecolog.ru

биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов № 5061—89 от 01.08.89* Минздрава СССР.

1.2.3. По микробиологическим показателям консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности, установленным Минздравом СССР.

1.3. Требования к сырью

1.3.1. Для выработки консервов применяют:

говядину по ГОСТ 779, I категории, остывшую, охлажденную, мороженую, кроме мяса, замороженного более одного раза, и мяса быков;

жир-сырец говяжий;

жир топленый пищевой говяжий или костный по ГОСТ 25292, не ниже первого сорта;

перец черный молотый по ОСТ 18279;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830** выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помолов № 0 или 1, не ниже первого сорта;

лист лавровый (сухой) по ГОСТ 17594.

1.4. Упаковка

1.4.1. Консервы фасуют в металлические банки 1, 3, 4, 8, 9, 12 по ГОСТ 5981, а также в стеклянные банки 1—82—500 по ГОСТ 5717.

Масса нетто консервов должна быть: в банке 1—100 г; 3 и 4—200 г; 3 и 4 — 250 г; 8— 325 г; 9 — 340 г; 12 — 550 г; 1—82—500—500 г.

Предельные отклонения массы нетто — по ГОСТ 13534.

1.4.2. Упаковка — по ГОСТ 13534.

1.5. Маркировка

1.5.1. Маркировка консервов — по ГОСТ 13534.

На этикетке банки дополнительно должно быть указано:

«Состав: говядина, бульон, жир, соль, перец, лавровый лист. Перед употреблением — разогреть».

1.5.2. Транспортная маркировка — по ГОСТ 13534.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборки — по ГОСТ 8756.0.

2.2. Показатель массовой доли белка изготовитель определяет по требованию потребителя или контролирующей организации. При получении неудовлетворительных результатов проводят испытания на каждой партии до получения положительных результатов на трех партиях.

2.3. Содержание токсичных элементов, афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов контролируют в соответствии с установленным порядком.

2.4. Микробиологические показатели определяют в соответствии с требованиями санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденными в установленном порядке.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб и подготовка их к испытаниям — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26671, ГОСТ 26929.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 25011, ГОСТ 26186.

Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935; афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

Посторонние примеси определяют визуально.

Возбудителей микробиальной порчи определяют по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425.

Патогенные микроорганизмы определяют по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.9.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование консервов — по ГОСТ 13534.

4.2. Консервы хранят при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 %. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

Срок хранения консервов — 2 года со дня изготовления.

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

ТАБЛИЦА КОДОВ ОКП В ПОЛНОЙ НОМЕНКЛАТУРЕ ДЛЯ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ «ГОВЯДИНА ОТВАРНАЯ В СОБСТВЕННОМ СОКУ»

Наименование продукции	Принятые обозначения банок	Масса нетто, г	Код ОКП
Говядина отварная в собственном соку в металлических банках			92 1624 0100
	1	100	92 1624 0102
То же	3 и 4	200	92 1624 0108
»	3 и 4	250	92 1624 0113
»	8	325	92 1624 0116
»	9	340	92 1624 0117
»	12	550	92 1624 0131
Говядина отварная в собственном соку в стеклянных банках	1—82—500	500	92 1624 0176

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-исследовательским и конструкторским институтом мясной промышленности

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 27.06.91 № 1127

3. ВЗАМЕН ГОСТ 5283—56

4. Срок проверки — 1996 г.; периодичность проверки — 5 лет

5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 779—55	1.3.1	ГОСТ 25011—81	3.2
ГОСТ 5717—91	1.4.1	ГОСТ 25292—82	1.3.1
ГОСТ 5981—88	1.4.1	ГОСТ 26186—84	3.2
ГОСТ 8756.0—70	2.1, 3.1	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 8756.1—79	3.2	ГОСТ 26669—85	3.1
ГОСТ 8756.18—70	3.2	ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 10444.2—94	3.2	ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 10444.7—86	3.2	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 10444.9—88	3.2	ГОСТ 26930—86	3.2
ГОСТ 10444.15—94	3.2	ГОСТ 26932—86	3.2
ГОСТ 13534—89	1.4.1, 1.4.2, 1.5.1, 1.5.2, 4.1	ГОСТ 26933—86	3.2
		ГОСТ 26935—86	3.2
ГОСТ 13830—97	1.3.1	ГОСТ 30425—97	3.2
ГОСТ 17594—81	1.3.1	ОСТ 18279—76	1.3.1

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ

gost.e-ecolog.ru