4.29-71

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

СИСТЕМА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ И МЯСО-РАСТИТЕЛЬНЫЕ

НОМЕНКЛАТУРА ПОКАЗАТЕЛЕЙ

ГОСТ 4.29—71

Издание официальное

Цена 2 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
СОВЕТА МИНИСТРОВ СССР
Москва

gost.e-ecolog.ru

РАЗРАБОТАН Всесоюзным научно-исследовательским институтом стандартизации (ВНИИС)

И. о. зам. директора по научной работе **Гаркаленко К. И.**
Научный руководитель темы **Ступин А. С.**
Ответственные исполнители: **Костенко Л. С., Лебедев А. Ф.**

Всесоюзным научно-исследовательским институтом мясной промышленности

Директор **Горбатов В. М.**
Научный руководитель темы **Караваева С. Г.**
Ответственный исполнитель **Бармаш А. И.**

ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

Начальник Главного управления по науке и новой технике **Граф В. А.**

ПОДГОТОВЛЕН К УТВЕРЖДЕНИЮ Отделом общетехнических стандартов Технического управления Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР

Начальник отдела **Антоновский А. И.**
Ст. инженер **Распевакина Н. Т.**

Отделом продовольственных товаров Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР

И. о. начальника отдела **Гурьянов И. П.**
Гл. специалист **Фабинский З. И.**

УТВЕРЖДЕН Государственным комитетом стандартов Совета Министров СССР 28 сентября 1971 г. (протокол № 138)

Председатель отраслевой научно-технической комиссии зам. председателя Госстандарта СССР **Ткаченко В. В.**
Члены комиссии: **Шаронов Г. Н., Скрипниченко В. Р., Верченко Р. Р.**

ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 10 декабря 1971 г. № 2005

УДК 664.91 : 658.562[083.74]

Группа Т51

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

Система показателей качества продукции

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ И МЯСО-РАСТИТЕЛЬНЫЕ

Номенклатура показателей

Quality ratings system.
Canned meats, meats-vegetable.
Quality characteristics nomenclature

ГОСТ 4.29—71

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 10/XII 1971 г. № 2005 срок введения установлен

с 1/I 1973 г.

Настоящий стандарт распространяется на мясные и мясо-растительные консервы и устанавливает номенклатуру признаков и показателей качества, обязательную для применения в стандартах и технических условиях.

Нормы и требования по каждому признаку и показателю качества устанавливаются соответствующими стандартами и техническими условиями.

1. ВИДЫ КОНСЕРВОВ

1.1. Мясные консервы должны изготавливаться из мяса всех видов убойного скота, птицы и субпродуктов.

Мясные консервы в зависимости от вида применяемого сырья, материалов и способа обработки подразделяются на:

консервы, содержащие жидкую часть (сок, соус);

консервы, содержащие желе;

консервы фаршевые — из измельченного и предварительно посоленного мяса;

консервы-паштеты из измельченного гомогенизированного сырья;

консервы мясо-растительные — из мяса и субпродуктов скота и птицы с добавлением круп, мучных изделий, овощей, бобов или других растительных компонентов.

2. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

2.1. Показатели качества мясных и мясо-растительных консервов должны определять их физико-химические, микробиологические и органолептические свойства.

Издание официальное

★

Перепечатка воспрещена

2.2. Показатели качества подразделяются на:

общие (обязательные для всех видов мясных и мясо-растительных консервов);

дополнительные (обязательные для отдельных видов консервов).

2.3. К общим признакам и показателям относятся:

органолептические признаки и показатели качества:

внешний вид;

жиловка (наличие соединительной ткани);

запах и вкус;

цвет;

консистенция;

соотношение составных частей консервов: мясная часть, кости, жидкая часть (сок, соус, желе);

физико-химические показатели качества:

содержание поваренной соли (в процентах);

содержание солей олова в пересчете на олово в миллиграммах на 1 кг продукта;

содержание солей свинца в миллиграммах на 1 кг продукта;

условия и сроки хранения;

микробиологические показатели.

2.4. К дополнительным показателям качества отдельных видов консервов относятся:

содержание жира;

содержание влаги;

содержание крахмала;

содержание нитрита натрия;

содержание солей меди;

температура плавления желе;

величина pH.

2.5. Перечень признаков и показателей качества (общих и дополнительных) в зависимости от вида консервов указан в таблице.

Консервы	Нормируемые признаки и показатели качества								
		Дополнительные							
	Общие	Содержание жира в %	Содержание влаги в %	Содержание крахмала в %	Содержание нитрита в мг на 100 г продукта*	Содержание солей меди в мг на 1 кг продукта	Температура плавления желе в °С	Величина pH**
Консервы, содержащие сок	+	—	—	—	—	—	—	—
Консервы, содержащие соус	+	+	—	—	—	+	—	+

Продолжение

Консервы	Нормируемые признаки и показатели качества								
	Общие	Дополнительные							
		Содержание жира в %	Содержание влаги в %	Содержание крахмала в %	Содержание инозита в мг на 100 г продукта*	Содержание сетей мяса в мг на 1 кг продукта	Температура плавления желе в °С	Величина pH**
Консервы, содержащие желе	+	—	—	—	—	—	+	—
Консервы фаршевые	+	—	+	+	+	—	—	—
Консервы-паштеты	+	+	—	—	—	—	—	—
Консервы мясо-растительные	+	+	—	—	—	+	—	+

* Показатель указывается для консервов из посоленного мяса.

** Показатель указывается для консервов с томатной и кислой заливкой.

Примечание. Знак «+» означает обязательное определение показателя качества данного вида консервов.

Знак «—» означает, что показатель не определяется.

2.6. В отдельных случаях в зависимости от специфики и вида консервов по согласованию с потребителем допускается дополнять указанный в таблице перечень признаков и показателей, не ухудшающих качество консервов.

2.7. Методы испытаний для определения показателей качества консервов должны предусматриваться в соответствующих стандартах и технических условиях.

Редактор *Б. В. Чекменева*

1 г. Подп. в печ. 24/I 1972 г. 0,375 п. л. Тир 6000

Издательство стандартов, Москва, К-1, ул. Щусева, 4
Тип. «Московский печатник», Москва, Лялин пер., 6. Зак. 2412

gost.e-ecolog.ru