МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные

ШПИК ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ ЛОМТИКАМИ

Технические условия

ГОСТ 9166—59

Canned meat. Pasteurized fat back in slices. Specifications

ОКП 92 1600

Дата введения 01.09.59

I. АССОРТИМЕНТ

1. Консервы выпускают следующих наименований:

а) шпик соленый пастеризованный ломтиками;

б) шпик солено-копченый пастеризованный ломтиками.

Шпик соленый выпускают со шкуркой и без шкурки, шпик солено-копченый — без шкурки.

II. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2. Для изготовления консервов применяют следующее сырье:

а) хребтовый шпик от охлажденных или мороженых свиных полутуш, соответствующих требованиям ГОСТ 7724; толщина шпика в тонкой части должна быть не менее 3 см;

б) соль поваренную пищевую не ниже первого сорта, помолов № 0, 1, 2 по ГОСТ 13830*.

Примечание. Не допускаются для выработки консервов свиные полутуши:

а) от поросившихся, подсосных или супоросных маток, от хряков, а также от самцов, кастрированных после четырехмесячного возраста;

б) со шпиком мягким, мажущейся консистенции;

в) с пожелтевшим шпиком или желтеющим при пробной варке;

г) имеющие признаки несвежести, следы осаливания, кровоподтеки, загрязнения;

д) мороженые со сроком хранения свыше трех месяцев, а также замороженные более одного раза.

3. Консервы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

4. По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать следующим требованиям:

Наименование показателя	Характеристика и норма
а) Внешний вид	Ломтики шпика толщиной 4—5 мм, одинаковой длины, завернутые в пергаментную бумагу. Допускается не более двух довесков в банке. Цвет ломтиков шпика белый или с розоватым оттенком, без пожелтения, потемнения или каких-либо других оттенков. Допускается по наружному краю ломтиков желтизна от копчения. Шкурка на ломтиках шпика должна быть мягкой консистенции, без остатков щетины. Допускается небольшое количество выплавленного жира

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

Издание официальное ★

Перепечатка воспрещена

gost.e-ecolog.ru

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма
б) Вкус и запах	Приятные, свойственные пастеризованному соленому или солено-копченому шпику, без постороннего запаха и привкуса. Для копченого шпика — с выраженным запахом копчения
в) Консистенция	Нежная, не маслянистая и не мажущаяся
г) Массовая доля поваренной соли, %	1,5—2,0
д), е) **(Исключены, Изм. № 1).**	
ж) Посторонние примеси	Не допускаются

Остаточное количество пестицидов в консервах не должно превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов – норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

5. По бактериологическим показателям консервы должны соответствовать требованиям санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

3—5. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

6. **(Исключен, Изм. № 1).**

IIа. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

6а. Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборки — по ГОСТ 8756.0.

Контроль остаточных количеств пестицидов и содержания токсичных элементов проводят в установленном порядке.

Разд. IIа. **(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

III. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

7. Потребитель имеет право производить контрольную проверку качества поступающих к нему консервов и соответствия их показателей требованиям настоящего стандарта, применяя правила отбора проб и методы испытаний, указанные в п. 8 настоящего стандарта.

8. Отбор проб и испытания консервов производят по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26186, ГОСТ 8756.21 и ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 30425. Определение остаточных количеств пестицидов — по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР, а токсичности элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

IV. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

9. Фасование консервов должно производиться в жестяные банки массой нетто 100, 200 и 300 г, соответствующие требованиям ГОСТ 5981 или технических условий. По заказу потребителя консервы могут быть расфасованы в жестяные банки массой нетто более 300 г.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

10. Упаковка и маркировка консервов должны производиться по ГОСТ 13534. На этикетной надписи в банках с консервами и на ящике должны быть дополнительно указаны условия и сроки хранения консервов.

11. Консервы должны быть упакованы в дощатые ящики по ГОСТ 13358 или в картонные ящики по ГОСТ 13516.

12.Консервы должны храниться:

а) шпик соленый пастеризованный ломтиками — при температуре не выше 8 °С до 9 месяцев со дня выработки консервов;

б) шпик солено-копченый пастеризованный ломтиками — при температуре не выше 15 °С до одного года со дня выработки консервов.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 30.05.59

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5981—88	9	ГОСТ 13830—97	2
ГОСТ 7724—77	2	ГОСТ 26186—84	8
ГОСТ 8756.0—70	6а, 8	ГОСТ 26927—86	8
ГОСТ 8756.1—79	8	ГОСТ 26930—86	8
ГОСТ 8756.18—70	8	ГОСТ 26931—86	8
ГОСТ 8756.21—89	8	ГОСТ 26932—86	8
ГОСТ 10444.1—84	8	ГОСТ 26933—86	8
ГОСТ 10444.7—86	8	ГОСТ 26934—86	8
ГОСТ 13358—84	11	ГОСТ 26935—86	8
ГОСТ 13516—86	11	ГОСТ 30425—97	8
ГОСТ 13534—89	10		

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)

6. ИЗДАНИЕ с Изменением № 1, утвержденным в ноябре 1989 г. (ИУС 2—90)

gost.e-ecolog.ru