ГОСТ 5284—84

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ

«ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ»

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

к ГОСТ 5284—84* Консервы мясные «Говядина тушеная». Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 1.4. Третий, четвертый абзацы	жировой ткани	жировой и соединительной ткани
Пункт 1.5. Таблица 1. Первый абзац	Говядина I категории жилованная с содержанием жировой ткани не более 6 %	Говядина I категории жилованная с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %, измельченная
второй абзац	Говядина II категории жилованная с содержанием жировой ткани не более 6 %	Говядина II категории жилованная с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %, измельченная
примечание 3	97,5 % жилованной говядины с содержанием жировой ткани от 6 % до 14 %	97,5 % жилованной говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани от 6 % до 14 %

* Действует только на территории Российской Федерации.

(ИУС № 12 2006 г.)

УДК 664.91:637.517.2:006.354 Группа Н13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные

«ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ»

Технические условия

ГОСТ 5284—84

Canned meat «Stewed beef». Specifications

МКС 67.120.10
ОКП 92 1611

Дата введения 01.01.85

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы «Говядина тушеная» выпускают высшего и первого сортов.

Коды ОКП в полной номенклатуре приведены в приложении.

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

1.1, 1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.3. Консервы должны быть герметически укупорены и стерилизованы.

1.4. Для выработки консервов применяют следующие сырье и материалы:

мясо-говядину по ГОСТ 779 (кроме тощего), массой туш не менее 60 кг, остывшее, охлажденное и замороженное не более одного раза, кроме мяса быков;

говядину жилованную с содержанием жировой ткани не более 6 %;

говядину жилованную с содержанием жировой ткани от 6 до 14 %;

жир-сырец говяжий;

жир топленый пищевой говяжий или костный по ГОСТ 25292;

лук репчатый свежий по ГОСТ 1723 или лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587;

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

перец черный;

лист лавровый (сухой) по ГОСТ 17594.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.5. Консервы «Говядина тушеная» должны быть выработаны по рецептуре, указанной в табл. 1.

Таблица 1

Наименование сырья	Массовая доля компонентов, %, по сортам	
	высшему	первому
Говядина I категории жилованная с содержанием жировой ткани не более 6 %	87,0	—
Говядина II категории жилованная с содержанием жировой ткани не более 6 %	—	87,0
Жир-сырец говяжий	10,5	10,5
Лук репчатый очищенный измельченный	1,33	1,33

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

Издание официальное ★О

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1984
© ИПК Издательство стандартов, 2003

Продолжение табл. 1

Наименование сырья	Массовая доля компонентов, %, по сортам	
	высшему	первому
Соль поваренная	1,14	1,14
Перец черный молотый	0,01	0,01
Лист лавровый	0,02	0,02

Примечания:

1. Допускается применение топленого говяжьего или костного жира в том же количестве.
2. Допускается применение сушеного репчатого лука в период с марта по август из расчета: 1 кг свежего — 0,25 кг сушеного.
3. Допускается при производстве консервов вместо 87,0 % жилованной говядины и 10,5 % жира-сырца в рецептуру закладывать 97,5 % жилованной говядины с содержанием жировой ткани от 6 до 14 %.

1.6. По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма по сортам	
	высшему	первому
Запах и вкус	Свойственные тушеной говядине с пряностями, без постороннего запаха и привкуса	
Внешний вид и консистенция мяса	Мясо кусочками, в основном, массой не менее 30 г, сочное, неперевареное; без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов	
	При осторожном извлечении из банки кусочки не распадаются	При осторожном извлечении из банки допускается частичное распадание кусочков
Внешний вид мясного сока	В нагретом состоянии цвет от желтого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость мясного сока	
Массовая доля мяса и жира, %, не менее	56,5	54,0
Массовая доля жира, %, не более	17,0	
Массовая доля поваренной соли, %	1,0—1,5	
Посторонние примеси	Не допускается	
Массовая доля белка, %, не менее	15	

1.5, 1.6. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.6а. Остаточные количества пестицидов не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

1.7. 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.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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

2.2. Контроль массовой доли токсичных элементов и остаточных количеств пестицидов проводят в установленном порядке.

2.3. Определение белка проводят не реже одного раза в месяц.

2.2, 2.3. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2.4. **(Исключен, Изм. № 1).**

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26183, ГОСТ 26186, ГОСТ 25011, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935.

Определение остаточных количеств пестицидов — по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

Определение цвета мясного сока и наличия посторонних примесей — визуально.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.2. Определение возбудителей микробиальной порчи — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425.

Определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.9.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981 № 3, 4, 8, 9, 46, 43, 12, 14, прямоугольные металлические банки по документации, утвержденной в установленном порядке, и стеклянные банки по ГОСТ 5717 типов 1—82—350, 1—82—500, 1—82—650, 1—82—1000.

Масса нетто консервов должна быть: в банке № 3 и 4 — 250 г; № 8 — 325 г; № 9 — 338 г; № 46 — 385 г; № 43 — 425 г; № 12 — 525 г; № 14 — 2900 г; в прямоугольной банке — 240 г; типа 1—82—350 —350 г; типа 1—82—500 — 500 г; типа 1—82—650 — 630 г и типа 1—82—1000 — 950 г.

4.2. Упаковку и маркировку консервов производят по ГОСТ 13534.

На этикетке банки должны быть указаны: «Перед употреблением разогреть. Состав: говядина, жир, лук, специи, соль», а также информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (жир, белок, калорийность).

4.1, 4.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.3. Консервы упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13358 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

4.4. **(Исключен, Изм. № 1).**

4.5. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. В пакетированном виде транспортируют по нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

4.6. Длительное хранение консервов осуществляется в соответствии с инструкциями, утвержденными в установленном порядке:

в отапливаемых складах при относительной влажности воздуха не более 75 %:

в банках из жести горячего лужения II класса:

в лакированных или литографированных снаружи — 6 лет;

в нелакированных и нелитографированных — 5 лет;

в банках из жести горячего лужения I класса — 5 лет;

в банках из жести электролитического лужения II, III и ДIII классов:

в лакированных ФЛ-559 — 3 года;

в покрытых белковоустойчивой эмалью — 5 лет;

в банках из алюминия — 4 года;

в неотапливаемых складах:

в банках из жести горячего лужения II класса:

в лакированных или литографированных снаружи — 4 года;

в нелакированных и нелитографированных — 4 года;

в банках из жести горячего лужения I класса — 4 года;

в банках из жести электролитического лужения II, III и ДIII классов:

в лакированных ФЛ-559 — 3 года;

в покрытых белковоустойчивой эмалью — 4 года;

в банках из алюминия — 4 года.

4.5, 4.6. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.7. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

ТАБЛИЦА КОДОВ ОКП В ПОЛНОЙ НОМЕНКЛАТУРЕ ДЛЯ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ «ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ»

Наименование продукции	Принятые обозначения банок	Масса нетто, г	Код ОКП
Говядина тушеная высшего сорта			92 1611 0100
в металлических банках	Прямоугольная	240	92 1611 0113
» »	3 и 4	250	92 1611 0114
» »	8	325	92 1611 0118
» »	9	338	92 1611 0121
» »	46	385	92 1611 0127
» »	43	425	92 1611 0128
» »	12	525	92 1611 0141
» »	14	2900	92 1611 0168
в стеклянных банках	1—82—350	350	92 1611 0172
» »	1—82—500	500	92 1611 0175
» »	1—82—650	630	92 1611 0181
» »	1—82—1000	950	92 1611 0184
Говядина тушеная первого сорта			92 1611 0200
в металлических банках	Прямоугольная	240	92 1611 0213
» »	3 и 4	250	92 1611 0214
» »	8	325	92 1611 0218
» »	9	338	92 1611 0221
» »	46	385	92 1611 0227
» »	43	425	92 1611 0228
» »	12	525	92 1611 0241
» »	14	2900	92 1611 0268
в стеклянных банках	1—82—350	350	92 1611 0272
» »	1—82—500	500	92 1611 0275
» »	1—82—650	630	92 1611 0281
» »	1—82—1000	950	92 1611 0284

(Измененная редакция, Изм. № 1).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 10.02.84 № 461

3. ВЗАМЕН ГОСТ 5284—56

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 779—55	1.4	ГОСТ 21650—76	4.5
ГОСТ 1723—86	1.4	ГОСТ 24597—81	4.5
ГОСТ 5717—91	4.1	ГОСТ 25011—81	3.1
ГОСТ 5981—88	4.1	ГОСТ 25292—82	1.4
ГОСТ 7587—71	1.4	ГОСТ 26183—84	3.1
ГОСТ 8756.0—70	2.1, 3.1	ГОСТ 26186—84	3.1
ГОСТ 8756.1—79	3.1	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 26669—85	3.1
ГОСТ 10444.2—94	3.2	ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 10444.7—86	3.2	ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 10444.9—88	3.2	ГОСТ 26930—86	3.1
ГОСТ 10444.15—94	3.2	ГОСТ 26931—86	3.1
ГОСТ 13358—84	4.3	ГОСТ 26932—86	3.1
ГОСТ 13516—86	4.3	ГОСТ 26933—86	3.1
ГОСТ 13534—89	4.2	ГОСТ 26934—86	3.1
ГОСТ 13830—97	1.4	ГОСТ 26935—86	3.1
ГОСТ 15846—2002	4.7	ГОСТ 30425—97	3.2
ГОСТ 17594—81	1.4		

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

6. ИЗДАНИЕ (апрель 2003 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в январе 1988 г., ноябре 1989 г. (ИУС 4—88, 2—90)

Редактор *Т.П. Шашина*
Технический редактор *Л.А. Гусева*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *Е.Н. Мартемьяновой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Подписано в печать 26.05.2003. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,60.
Тираж 130 экз. С 10691. Зак. 449.

ИПК Издательство стандартов,107076 Москва, Колодезный пер., 14.
e-mail: info@standards.ru
gost.e-ecolog.ru
Набрано в Калужской типографии стандартов
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. "Московский печатник", 105062 Москва, Лялин пер., 6
Плр № 080102

к ГОСТ 5284—84* Консервы мясные «Говядина тушеная». Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 1.4. Третий, четвертый абзацы	жировой ткани	жировой и соединительной ткани
Пункт 1.5. Таблица 1. Первый абзац	Говядина I категории жилованная с содержанием жировой ткани не более 6 %	Говядина I категории жилованная с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %, измельченная
второй абзац	Говядина II категории жилованная с содержанием жировой ткани не более 6 %	Говядина II категории жилованная с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %, измельченная
примечание 3	97,5 % жилованной говядины с содержанием жировой ткани от 6 % до 14 %	97,5 % жилованной говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани от 6 % до 14 %

* Действует только на территории Российской Федерации.

(ИУС № 12 2006 г.)

к ГОСТ 5284—84* Консервы мясные «Говядина тушеная». Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 1.4. Третий, четвертый абзацы	жировой ткани	жировой и соединительной ткани
Пункт 1.5. Таблица 1. Первый абзац	Говядина I категории жилованная с содержанием жировой ткани не более 6 %	Говядина I категории жилованная с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %, измельченная
второй абзац	Говядина II категории жилованная с содержанием жировой ткани не более 6 %	Говядина II категории жилованная с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %, измельченная
примечание 3	97,5 % жилованной говядины с содержанием жировой ткани от 6 % до 14 %	97,5 % жилованной говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани от 6 % до 14 %

* Действует только на территории Российской Федерации.

(ИУС № 12 2006 г.)

gost.e-ecolog.ru