ГОСТ 697—84

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ

«СВИНИНА ТУШЕНАЯ»

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.91:637.517.4:006.354 Группа Н13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные

«СВИНИНА ТУШЕНАЯ»

Технические условия

ГОСТ 697—84

Canned meat «Stewed pork». Specifications

ОКП 92 1612 0100

Дата введения 01.01.85

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

Коды ОКП в полной номенклатуре приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. Консервы должны быть герметически укупорены и стерилизованы.

1.3. Для выработки консервов применяют следующие сырье и материалы: свинину по ГОСТ 7724 второй категории без шкуры, в шкуре обрезную, четвертой категории без шкуры, в шкуре туши подсвинков со шкурой и шпиком толщиной не более 1,5 см, остывшую, охлажденную, замороженную не более одного раза, кроме мяса хряков и мяса с пожелтевшим или желтеющим при пробе варкой шпиком;

свинину особых поставок со шкурой и шпиком толщиной не более 1,5 см;

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).

1.4. Консервы «Свинина тушеная» должны быть выработаны по рецептуре, указанной в табл. 1.

Таблица 1

Наименование сырья	Массовая доля компонентов, %
Свинина жилованная	97,50
Лук репчатый очищенный измельченный	1,33
Соль поваренная	1,14
Перец черный молотый	0,01
Лавровый лист	0,02

Примечание. Допускается применение сушеного репчатого лука в период с марта по август из расчета: 1 кг свежего — 0,25 кг сушеного.

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

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

Издание официальное ★О

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1984
© ИПК Издательство стандартов, 2002

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Запах и вкус	Свойственные тушеной свинине с пряностями, без постороннего запаха и привкуса
Внешний вид и консистенция мяса	Мясо кусочками, в основном, массой не менее 30 г, сочное, непереваренное, без костей, хрящей, сухожилий, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов. 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	59,0
Массовая доля жира, %, не более	35
Массовая доля поваренной соли, %	1,0—1,5
Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, не более	0,02
Массовая доля солей свинца (в пересчете на свинец), %, не более	0,0001
Посторонние примеси	Не допускаются

1.6. 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. Посторонние примеси изготовитель определяет периодически по требованию потребителя.

2.3. Олово и свинец определяют не ранее чем через 6 мес после изготовления консервов.

2.4. **(Исключен, Изм. № 1).**

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26186. Определение олова — по ГОСТ 26935. Определение свинца — по методике, утвержденной Министерством здравоохранения СССР. Определение цвета мясного сока производится визуально.

3.1, 3.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

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

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 банки по нормативно-технической документации и стеклянные банки по ГОСТ 5717, типов 1—82—350, 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—600 г, 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: свинина, лук, соль, специи», а также информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (жир, белок, калорийность).

(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 транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида. 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 труднодоступные районы, — по ГОСТ 15846.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

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

Наименование продукции	Принятые обозначения банок	Масса нетто, г	Код ОКП
Свинина тушеная			92 1612 0100
в металлических банках	Прямоугольная	240	92 1612 0113
» »	3 и 4	250	92 1612 0114
» »	8	325	92 1612 0118
» »	9	338	92 1612 0121
» »	46	385	92 1612 0127
» »	43	425	92 1612 0128
» »	12	525	92 1612 0141
» »	14	2900	92 1612 0168
в стеклянных банках	1—82—350	350	92 1612 0172
» »	1—82—500	500	92 1612 0175
» »	1—82—600	600	92 1612 0181
» »	1—82—1000	950	92 1612 0184

(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 697—56

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1723—86	1.3	ГОСТ 13516—86	4.3
ГОСТ 5717—91	4.1	ГОСТ 13534—89	4.2
ГОСТ 5981—88	4.1	ГОСТ 13830—97	1.3
ГОСТ 7587—71	1.3	ГОСТ 15846—79	4.7
ГОСТ 7724—77	1.3	ГОСТ 17594—81	1.3
ГОСТ 8756.0—70	2.1, 3.1	ГОСТ 21650—76	4.5
ГОСТ 8756.1—79	3.2	ГОСТ 24597—81	4.5
ГОСТ 8756.18—70	3.2	ГОСТ 26186—84	3.2
ГОСТ 10444.2—94	3.3	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 10444.7—86	3.3	ГОСТ 26669—85	3.1
ГОСТ 10444.9—88	3.3	ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 10444.15—94	3.3	ГОСТ 26935—86	3.2
ГОСТ 13358—84	4.3	ГОСТ 30425—97	3.3

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

6. ИЗДАНИЕ (ноябрь 2002 г.) с Изменением № 1, утвержденным в январе 1988 г. (ИУС 4—88)

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

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Подписано в печать 21.11.2002. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,57.
Тираж 87 экз. С 8616. Зак. 338.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
e-mail: info@standards.ru
Набрано в Калужской типографии стандартов на ПЭВМ.
Отпечатано в ИПК Издательство стандартов.

gost.e-ecolog.ru