ГОСТ 17472—72

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ

ГОЛУБЦЫ ИЛИ ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ И РИСОМ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.841.8:006.354 Группа Н53

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы

ГОЛУБЦЫ ИЛИ ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ И РИСОМ

ГОСТ 17472—72

Canned foods. Cabbage or peper, stuffed with mead and rice

МКС 67.080.20

Дата введения 01.07.73

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из сладкого перца или капустных листьев, фаршированных смесью мяса, риса, обжаренного лука, пряностей и зелени, уложенных в жестяные или стеклянные банки, залитые томатным соусом, герметически укупоренные и стерилизованные.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

1.2. Для изготовления консервов применяют следующие сырье и материалы:

мясо-свинину по ГОСТ 7724 обрезную, мясную и туши подсвинков;

мясо-говядину по ГОСТ 779 I и II категории;

мясо-баранину по ГОСТ 1935 I и II категории;

блоки мясные замороженные по ГОСТ 4814;

перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;

капусту белокочанную по ГОСТ 1724;

жир свиной топленый пищевой, не ниже 1-го сорта;

лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;

рис обработанный (шлифованный и полированный) не ниже 1-го сорта по ГОСТ 6292;

пюре томатное или пасту томатную по ГОСТ 3343;

муку пшеничную не ниже 1-го сорта;

сахар-песок по ГОСТ 21;

соль поваренную пищевую выварочную затаренную не ниже 1-го сорта по ГОСТ 13830*;

зелень петрушки и укропа;

перец черный горький молотый;

перец душистый молотый.

Допускается использовать:

перец сладкий быстрозамороженный;

капусту квашеную;

зелень петрушки и укропа быстроразмороженную и соленую;

эфирные масла укропа, петрушки и экстракты пряностей.

1.3. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

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

Издание официальное ★ Перепечатка воспрещена

© Стандартинформ, 2008

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Голубцы одинаковые по величине, в соусе. Листья капусты целые, заполненные фаршем без комков, аккуратно завернутые. Плоды перца целые, без разрывов в местах для фарширования, заполненные фаршем без комков, в соусе. Допускаются разрывы на перце в местах для фарширования, не превышающие $^1/_3$ длины плода при условии сохранения формы плода
Вкус и запах	Хорошие, свойственные одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Не допускаются посторонние привкус и запах
Цвет	Свойственный одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Капустные листья — белого или светло-желтого цвета, перец сладкий — однородный или различной окраски в единице расфасовки. Соус оранжево-красный
Консистенция	Капустные листья и перец мягкие, но не разваренные Мясной фарш сочный, нежесткий. Рис неразваренный, хорошо перемешанный с мясным фаршем
Посторонние примеси	Не допускаются

Примечание. Соответствие консервов этим требованиям определяют после их подогрева до температуры 80 °С.

1.4. По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Методы испытаний
Количество голубцов или перца, шт., не менее	2,0	По ГОСТ 8756.1
Содержание мяса в фарше, %, не менее:		
для голубцов, фаршированных мясом и рисом	57,0	
для перца, фаршированного мясом и рисом	47,5	
Содержание жира, %, не менее:		По ГОСТ 8756.21
в голубцах, фаршированных мясом и рисом	8,0	
в перце, фаршированном мясом и рисом	6,0	
Содержание поваренной соли, %	1,0—1,5	По ГОСТ 26186
Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту), %, не более	0,5	По ГОСТ 25555.0
Содержание солей тяжелых металлов, мг на 1 кг продукта, не более:		
олова (в пересчете на олово)	200	По ГОСТ 26935
меди (в пересчете на медь)	10	По ГОСТ 26931
свинца	Не допускается	По ГОСТ 26932

Примечания:
1. Содержание олова и свинца определяют в консервах, расфасованных в жестяную тару.
2. Содержание мяса в фарше определяют в момент закладки при изготовлении консервов.

1.5. По бактериологическим показателям консервы должны соответствовать требованиям инструкции «О порядке санитарно-технического контроля производства консервов», утвержденной Министерством здравоохранения СССР.

1.6. Каждая партия консервов должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим их качество.

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Для проверки качества консервов должны применяться правила отбора проб по ГОСТ 26313 и методы испытаний по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 10444.1 и указанные в п. 1.5 настоящего стандарта.

3. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

3.1. Консервы расфасовывают в стеклянные банки по ГОСТ 5717.2, укупоренные лакированными крышками, или жестяные лакированные банки по ГОСТ 5981 емкостью до 0,6 $дм^3$.

3.2. Расфасовывают, упаковывают и маркируют консервы по ГОСТ 13534.

3.3. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

3.4. Консервы хранят в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре от 0 до 20 °С без резких колебаний и относительной влажности воздуха не более 75 %.

4. ГАРАНТИИ ПОСТАВЩИКА

4.1. Консервы должны быть приняты техническим контролем предприятия-поставщика. Поставщик должен гарантировать соответствие выпускаемых консервов требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения, установленных стандартом.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 15.01.72 № 205**

2. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

3. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	1.2	ГОСТ 8756.18—70	2.1
ГОСТ 779—55	1.2	ГОСТ 8756.21—89	1.4
ГОСТ 1723—86	1.2	ГОСТ 10444.1—84	2.1
ГОСТ 1724—85	1.2	ГОСТ 13534—89	3.2
ГОСТ 1935—55	1.2	ГОСТ 13830—97	1.2
ГОСТ 3343—89	1.2	ГОСТ 13908—68	1.2
ГОСТ 4814—57	1.2	ГОСТ 25555.0—82	1.4
ГОСТ 5717.2—2003	3.1	ГОСТ 26186—84	1.4
ГОСТ 5981—88	3.1	ГОСТ 26313—84	2.1
ГОСТ 6292—93	1.2	ГОСТ 26931—86	1.4
ГОСТ 7724—77	1.2	ГОСТ 26932—86	1.4
ГОСТ 8756.1—79	1.4, 2.1	ГОСТ 26935—86	1.4

4. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)**

5. **ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2007 г.**

gost.e-ecolog.ru