МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
2001

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.91/.94:006.354

ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА

Сборник «Консервы мясные. Технические условия» содержит стандарты, утвержденные до 1 июня 2001 г.

В стандарты внесены изменения, принятые до указанного срока.

Текущая информация о вновь утвержденных и пересмотренных стандартах, а также о принятых к ним изменениях публикуется в ежемесячном информационном указателе «Государственные стандарты».

© ИПК Издательство стандартов, 2001

ГОСТ 608—93

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ «МЯСО ПТИЦЫ В ЖЕЛЕ»

Технические условия

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Госстандартом России

ВНЕСЕН Техническим секретариатом Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации

2 ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации 21 октября 1993 г.

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Белоруссия	Госстандарт Белоруссии
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикский государственный центр по стандартизации, метрологии и сертификации
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 2 июня 1994 г. № 160 межгосударственный стандарт ГОСТ 608—93 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1995 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 608—77

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

Поправка к ГОСТ 608—93 Консервы мясные «Мясо птицы в желе». Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	АМ	Минэкономразвития Республики Армения

(ИУС № 6 2019 г.)

Группа Н13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные

«МЯСО ПТИЦЫ В ЖЕЛЕ»

Технические условия

ГОСТ 608—93

Canned meat. «Poultry meat in gel». Specifications

ОКП 92 1627

Дата введения 1995—01—01

Настоящий стандарт распространяется на мясные консервы, выработанные из кускового мяса кур и цыплят-бройлеров с добавлением желатина.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. Технические требования

1.1. Консервы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением ветеринарно-санитарных правил для предприятий (цехов) переработки птицы, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Консервы должны быть герметически укупорены и стерилизованы.

1.3. Ассортимент

В зависимости от применяемого сырья консервы выпускают следующих наименований:

мясо цыплят-бройлеров в желе;

мясо кур в желе.

1.4. Характеристики

1.4.1. Для выработки консервов применяют:

мясо кусковое окорочков и грудной части тушек кур, цыплят-бройлеров по ГОСТ 21784, ГОСТ 25391, потрошеных, в охлажденном или мороженом состоянии;

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

желатин пищевой по ГОСТ 11293 марок К-11, К-13, П-11;

бульон куриный из костей, полученных непосредственно при выделении кускового мяса;

воду питьевую по ГОСТ 2874**.

Примечания:

1. На выработку консервов используют кусковое мясо тушек кур, цыплят-бройлеров, предназначенных для промышленной переработки, со сроком хранения не более 1 сут, после удаления наминов, кровоподтеков, остатков оперения в соответствии с правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

2. Не допускается на выработку консервов кусковое мясо тушек птицы, замороженных более одного раза, плохо обескровленных, с изменившимся цветом мышечной ткани, кожи и жира, а также тощих.

1.4.2. Консервы должны быть выработаны по рецептуре, указанной в табл. 1.

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

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

Издание официальное

Таблица 1

Наименование сырья	Массовая доля компонентов, %
Мясо кусковое окорочков и грудной части одного вида птицы	91,37
Соль поваренная пищевая	0,90
Желатин пищевой	1,14
Бульон куриный из костей или вода питьевая	6,59

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Кусковое мясо грудной части и окорочков данного вида птицы в желе
Цвет:	
мяса	Свойственный вареному мясу данного вида птицы
желе	От светло-желтого до желтого
Запах и вкус	Свойственные вареному мясу данного вида птицы без постороннего запаха и привкуса
Консистенция	Мясо сочное неразваренное
Массовая доля желе, %, не более	40
Температура плавления желе, °С, не ниже	18
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	1,0—1,4
Массовая доля жира, %, не более	14
Массовая доля белка, %, не менее	16
Посторонние примеси	Не допускаются

1.4.4. Микробиологические показатели и показатели содержания токсичных элементов, микотоксинов, гормональных препаратов, пестицидов не должны превышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов № 5061—89 от 01.08.89* Минздрава СССР.

1.5. Упаковка

1.5.1. Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981 № 3, 8, 9, 12. Масса нетто консервов должна быть: в банке № 3 — 250 г; № 8 — 325 г; № 9 — 350 г; № 12 — 550 г.

Предельные отклонения массы нетто — по ГОСТ 13534.

На дно и под крышку нелакированных металлических банок укладывают прокладки из пергаментной бумаги по ГОСТ 1341 марки А.

1.5.2. Упаковка — по ГОСТ 13534.

1.6. Маркировка

1.6.1. Маркировка консервов — по ГОСТ 13534.

На этикетке банки должны быть указаны:

состав — кусковое мясо окорочков и грудной части соответствующего вида птицы, соль, желатин;

информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (жир, белок, калорийность);

способ употребления — «Консервы употреблять в охлажденном состоянии».

1.6.2. Транспортная маркировка — по ГОСТ 13534.

2. Приемка

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

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

2.2. Показатели массовой доли белка и жира изготовитель определяет только по требованию контролирующей организации или потребителя.

Показатель массовой доли хлористого натрия изготовитель определяет периодически, не реже одного раза в 10 сут, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

2.3. Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, гормональных препаратов, пестицидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

2.4. Определение микробиологических показателей проводят в соответствии с требованиями санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденными Минздравом СССР.

3. Методы испытаний

3.1. Отбор проб и подготовка их к испытаниям — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26671, ГОСТ 26929.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 25011, ГОСТ 26183, ГОСТ 26186, ГОСТ 8756.17.

Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935, микотоксинов, гормональных препаратов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

Определение посторонних примесей проводят визуально.

Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7—ГОСТ 10444.9, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.14, ГОСТ 30425.

4. Транспортирование и хранение

4.1. Транспортирование консервов — по ГОСТ 13534.

4.2. Консервы хранят на складах в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке, при температуре 0—20 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 %.

Срок хранения консервов — 2 года со дня выработки.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—97	1.5.1	ГОСТ 13534—89	1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 4.1
ГОСТ 2874—82	1.4.1		
ГОСТ 5981—88	1.5.1	ГОСТ 13830—97	1.4.1
ГОСТ 8756.0—70	2.1, 3.1	ГОСТ 21784—76	1.4.1
ГОСТ 8756.1—79	3.2	ГОСТ 25011—81	3.2
ГОСТ 8756.17—70	3.2	ГОСТ 25391—82	1.4.1
ГОСТ 8756.18—70	3.2	ГОСТ 26183—84	3.2
ГОСТ 10444.1—84	3.2	ГОСТ 26186—84	3.2
ГОСТ 10444.2—94	3.2	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 10444.7—86	3.2	ГОСТ 26669—85	3.1
ГОСТ 10444.8—88	3.2	ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 10444.9—88	3.2	ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 10444.11—89	3.2	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 10444.12—88	3.2	ГОСТ 26930-86—	
ГОСТ 10444.14—91	3.2	ГОСТ 26935-86	3.2
ГОСТ 11293—89	1.4.1	ГОСТ 30425—97	3.2

Поправка к ГОСТ 608—93 Консервы мясные «Мясо птицы в желе». Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	АМ	Минэкономразвития Республики Армения

(ИУС № 6 2019 г.)

gost.e-ecolog.ru