МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные

«БАРАНИНА ТУШЕНАЯ»

Технические условия

ГОСТ 698—84

Canned meat «stewed mutton».
Specifications

ОКП 92 1613

Дата введения 01.01.85

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы «Баранина 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:

баранину по ГОСТ 1935, первой и второй категорий упитанности, остывшую, охлажденную и замороженную не более одного раза;

жир-сырец бараний;

жир топленый пищевой бараний 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).

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

Таблица 1

Наименование сырья	Массовая доля компонентов, %, по сортам	
	высшему	первому
Баранина жилованная от баранины первой категории упитанности	87,00	—
Баранина жилованная от баранины второй категории упитанности	—	87,00
Жир-сырец бараний	10,50	10,50
Лук репчатый очищенный измельченный	1,33	1,33
Соль поваренная	1,14	1,14
Перец черный молотый	0,01	0,01
Лавровый лист	0,02	0,02

Примечания:

1. Допускается применение топленого бараньего 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.

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

Издание официальное ★О

Перепечатка воспрещена

gost.e-ecolog.ru

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 баранине 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, 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	54,00
Массовая доля жира, %, не более	17,0	17,00
Массовая доля поваренной соли, %	1,0—1,5	
Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, не более	0,02	
Массовая доля солей свинца, %, не более	0,0001	
Посторонние примеси	Не допускаются	

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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 26313.

2.2. Посторонние примеси изготовитель определяет периодически по требованию потребителя.

2.3. Определение остаточных количеств пестицидов и содержания токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Госагропромом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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 26186, определение остаточных количеств пестицидов — по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР, а токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935. Определение цвета мясного сока и посторонних примесей проводят визуально.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.2. Определение возбудителей микробиальной порчи — по ГОСТ 10444.7, 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, 43, 12, 14 и стеклянные банки по ГОСТ 5717, типов 1—82—500, 1—82—1000.

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

4.2. Упаковку и маркировку консервов производят по ГОСТ 13534.

На этикетке банки должны быть указаны: «Состав: баранина, жир, лук, соль, специи. Перед употреблением разогреть», 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 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 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 ДНП 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 ДНП 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 КОНСЕРВОВ «БАРАНИНА ТУШЕНАЯ»

Принятое обозначение банок	Наименование продукции, сорта, масса нетто	Код ОКП
	Баранина тушеная высшего сорта	92 1613 0100
3 и 4	в жестяных банках 250 г	92 1613 0114
3	в алюминиевых банках 250 г	—
8	в жестяных банках 325 г	92 1613 0118
8	в алюминиевых банках 325 г	—
9	в жестяных банках 338 г	92 1613 0121
43	в жестяных банках 425 г	—
12	в жестяных банках 525 г	92 1613 0141
14	в жестяных банках 2900 г	92 1613 0168
1—82—500	в стеклянных банках 500 г	92 1613 0175
1—82—1000	в стеклянных банках 950 г	92 1613 0184
	Баранина тушеная первого сорта	92 1613 0200
3 и 4	в жестяных банках 250 г	92 1613 0214
3	в алюминиевых банках 250 г	—
8	в жестяных банках 325 г	92 1613 0218
8	в алюминиевых банках 325 г	—
9	в жестяных банках 338 г	92 1613 0221
43	в жестяных банках 425 г	—
12	в жестяных банках 525 г	92 1613 0241
14	в жестяных банках 2900 г	92 1613 0268
1—82—500	в стеклянных банках 500 г	92 1613 0275
1—82—1000	в стеклянных банках 950 г	92 1613 0284

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 698—56

4. Срок первой проверки — 1991 г.; периодичность проверки — 5 лет

5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1723—86	1.4	ГОСТ 17594—81	1.4
ГОСТ 1935—55	1.4	ГОСТ 21650—76	4.5
ГОСТ 5717—91	4.1	ГОСТ 24597—81	4.5
ГОСТ 5981—88	4.1	ГОСТ 25292—82	1.4
ГОСТ 7587—71	1.4	ГОСТ 26186—84	3.1
ГОСТ 8756.0—70	3.1	ГОСТ 26313—84	2.1
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—79	4.7	ГОСТ 30425—97	3.2

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

7. ИЗДАНИЕ с Изменением № 1, утвержденным в марте 1988 г. (ИУС 7—88)

gost.e-ecolog.ru