Группа Н13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные
«ГУЛЯШ»

Технические условия

ГОСТ 7987—79

Canned meat «Goulash». Specifications

ОКП 92 1600

Дата введения 01.07.80

Настоящий стандарт распространяется на мясные консервы, изготовленные из говядины, свинины или баранины, с добавлением томат-пасты, муки, жареного лука и специй, фасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Консервы выпускают следующих наименований:
«Гуляш говяжий»,
«Гуляш свиной»,
«Гуляш бараний».
Коды ОКП приведены в приложении.
(Измененная редакция, Изм. № 1).

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Консервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, утвержденных в установленном порядке.

2.2. Для изготовления консервов применяют следующее сырье:

говядину по ГОСТ 779, первой категории упитанности;

свинину по ГОСТ 7724, второй категории без шкуры, туши массой от 34 до 76 кг; обрезную и четвертой категории без шкуры;

баранину по ГОСТ 1935, первой категории упитанности;

жир-сырец или топленый пищевой говяжий, свиной, бараний или костный по ГОСТ 25292 или масло подсолнечное по ГОСТ 1129, рафинированное дезодорированное, или масло хлопковое по ГОСТ 1128, рафинированное дезодорированное;

перец черный;

перец красный;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830*, выварочную или молотую, помола № 0 или 1, не ниже первого сорта;

лист лавровый по ГОСТ 17594;

томат-пасту или томат-пюре по ГОСТ 3343;

муку пшеничную, не ниже первого сорта;

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

сахар-песок по ГОСТ 21.

Примечание. Не допускается применять для изготовления консервов мясо, замороженное более одного раза, мясо быков и хряков.

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

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

gost.e-ecolog.ru

2.3. Консервы должны изготовляться по рецептуре, указанной в табл. 1.

Таблица 1

Наименование сырья	Массовая доля компонентов, %
Жилованное измельченное мясо	87,0
Пассерованная мука	3,0
Томат-паста 30 %-ная	4,1
Жареный лук	4,0
Поваренная пищевая соль	1,26
Черный молотый перец	0,06
Красный молотый перец	0,06
Сахар-песок	0,5
Лавровый лист	0,02

Примечания:

1. При применении концентрированных томатных продуктов иной концентрации производят пересчет, соответственно увеличивая или уменьшая количество закладки.

2. Допускается замена черного перца красным и красного черным в соотношении 1 : 1, лука свежего — сушеным в соотношении 1 : 0,25.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Запах и вкус	Свойственные мясу в томатном соусе с жареным луком
Внешний вид и консистенция	Кусочки мяса без костей, хрящей, сухожилий и грубой соединительной ткани, сочные, в томатном соусе, соус однородный, оранжевого или светло-коричневого цвета
Массовая доля соуса к массе нетто, %, не более	30
Массовая доля мяса к массе нетто, %, не менее	70
Массовая доля поваренной соли, %	1,0—1,6
Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, не более	0,02
Массовая доля солей меди, %, не более	0,0008
Массовая доля солей свинца	Не допускается
Массовая доля посторонних примесей	То же

2.2 — 2.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.5. По бактериологическим показателям консервы должны соответствовать требованиям санитарно-технического контроля на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Консервы принимают партиями. Определение партии, объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

3.2. Посторонние примеси изготовитель определяет по требованию потребителя.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ 8756.0. Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26186.

Определение свинца — по ГОСТ 26932, олова — по ГОСТ 26935.

Определение посторонних примесей — по ГОСТ 25555.3.

4.2. Определение возбудителей микробиальной порчи — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425 в случае необходимости подтверждения микробиальной порчи.

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

4.1 — 4.3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Сырье фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981 № 1, 3, 4, 8, 9, 12, 43; в прямоугольные банки по нормативно-технической документации, массой нетто 240 г и стеклянные банки по ГОСТ 5717 типов 1—82—350 и 1—82—500. Масса нетто консервов должна быть: в банке № 1 — 100 г, № 3 и 4 — 250 г, № 8 — 325 г, № 9 — 350 г, № 12 — 550 г, № 43 — 425 г, типа 1—82—350 — 350 г, типа 1—82—500 — 500 г.

5.2. Упаковка, маркировка консервов — по ГОСТ 13534. На этикетке банок консервов должно быть указано: «Перед употреблением рекомендуется разогреть. Состав: мясо, жир, томат-паста, мука, сахар, соль, пряности».

5.3. Консервы должны быть упакованы в дощатые ящики по ГОСТ 13358 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, — по ГОСТ 15846.

5.1 — 5.3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

5.4. **(Исключен, Изм. № 1).**

5.5. Консервы транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте соответствующего вида, а в пакетированном виде — по нормативно-техническому документу на способы и средства пакетирования, утвержденному в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

5.6. Консервы хранят в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке.

Срок хранения консервов в штампованных банках — не более 1 года; в стеклянных банках — не более 3 лет со дня выработки, в сборных — 1,5 года со дня выработки.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Принятые обозначения банок	Наименование продукции	Масса нетто, г	Код ОКП
	Гуляш говяжий		92 1624 0300
1	в алюминиевых банках	100	92 1624 0302
1	в жестяных банках	100	92 1624 0302
Прямоугольная	в жестяных банках	240	92 1624 0313
3 и 4	в жестяных банках	250	92 1624 0314
3	в алюминиевых банках	250	92 1624 0314
8	в жестяных банках	325	92 1624 0318
8	в алюминиевых банках	325	92 1624 0318
9	в жестяных банках	350	92 1624 0324
43	в жестяных банках	425	92 1624 0327
12	в жестяных банках	550	92 1624 0345
1—82—350	в стеклянных банках	350	92 1624 0372
1—82—500	в стеклянных банках	500	92 1624 0375
	Гуляш свиной		92 1625 0500
1	в алюминиевых банках	100	92 1625 0502
1	в жестяных банках	100	92 1625 0502
Прямоугольная	в жестяных банках	240	92 1625 0513
3 и 4	в жестяных банках	250	92 1625 0514
3	в алюминиевых банках	250	92 1625 0514
8	в жестяных банках	325	92 1625 0518

Продолжение

Принятые обозначения банок	Наименование продукции	Масса нетто, г	Код ОКП
8	в алюминиевых банках	325	92 1625 0518
9	в жестяных банках	350	92 1625 0524
43	в жестяных банках	425	92 1625 0527
12	в жестяных банках	550	92 1625 0545
1—82—350	в стеклянных банках	350	92 1625 0572
1—82—500	в стеклянных банках	500	92 1625 0575
	Гуляш бараний		92 1626 1200
1	в алюминиевых банках	100	92 1626 1202
1	в жестяных банках	100	92 1626 1202
Прямоугольная	в жестяных банках	240	92 1626 1213
3 и 4	в жестяных банках	250	92 1626 1214
3	в алюминиевых банках	250	92 1626 1214
8	в жестяных банках	325	92 1626 1218
8	в алюминиевых банках	325	92 1626 1218
9	в жестяных банках	350	92 1626 1224
43	в жестяных банках	425	92 1626 1227
12	в жестяных банках	550	92 1626 1245
1—82—350	в стеклянных банках	350	92 1626 1272
1—82—500	в стеклянных банках	500	92 1626 1275

(Введено дополнительно, Изм. № 1).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 30.05.79 № 1969

2. ВЗАМЕН ГОСТ 7987—62

3. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	2.2	ГОСТ 10444.7—86	4.3
ГОСТ 779—55	2.2	ГОСТ 10444.9—88	4.3
ГОСТ 1128—75	2.2	ГОСТ 10444.15—94	4.2
ГОСТ 1129—93	2.2	ГОСТ 13358—84	5.3
ГОСТ 1723—86	2.2	ГОСТ 13516—86	5.3
ГОСТ 1935—55	2.2	ГОСТ 13534—89	5.2
ГОСТ 3343—89	2.2	ГОСТ 13830—97	2.2
ГОСТ 5717—91	5.1	ГОСТ 15846—79	5.3
ГОСТ 5981—88	5.1	ГОСТ 17594—81	2.2
ГОСТ 7587—71	2.2	ГОСТ 25292—82	2.2
ГОСТ 7724—77	2.2	ГОСТ 25555.3—82	4.1
ГОСТ 8756.0—70	3.1, 4.1	ГОСТ 26186—84	4.1
ГОСТ 8756.1—79	4.1	ГОСТ 26932—86	4.1
ГОСТ 8756.18—70	4.1	ГОСТ 26935—86	4.1
ГОСТ 10444.2—94	4.3	ГОСТ 30425—97	4.2

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

5. ИЗДАНИЕ с Изменением № 1, утвержденным в январе 1985 г. (ИУС 4—85)

gost.e-ecolog.ru