Группа Н13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные

БЕКОН КОПЧЕНЫЙ ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ ЛОМТИКАМИ

Технические условия

ГОСТ 9167—76

Canned pasteurized smoked bacon in slices.
Specifications

ОКП 92 1625 2700

Дата введения 01.01.77

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из ломтиков соленой и копченой грудобрюшной части свиных полутуш, фасованные в банки, герметически укупоренные и пастеризованные.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

1.2. Для выработки консервов применяют следующие сырье и материалы:

грудобрюшную часть без ребер толщиной не менее 3 см в самой тонкой части от свиных полутуш по ГОСТ 7724, первой категории;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830*, выварочную или молотую, помолов № 0 и 1, не ниже 1-го сорта;

сахар-песок по ГОСТ 21;

натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197, х.ч. или ч. д. а.;

пергамент по ГОСТ 1341, марки А.

Примечание. Не допускаются для выработки консервов свиные полутуши:

а) с пожелтевшим или мягким шпиком, мажущейся консистенции;

б) замороженные более одного раза и хранившиеся свыше трех месяцев.

1.3. По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать следующим требованиям, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Ломтики бекона толщиной 4—5 мм и одинаковой длины, имеющие прослойки мышечной ткани. Ломтики завернуты в пергаментную бумагу. Цвет шпика белый или с розовым оттенком, без пожелтения и потемнения. Мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен. Допускается не более двух довесков в банке; по наружному краю ломтиков желтизна от копчения; небольшое количество выплавленного жира. Не допускается наличие в банке жидкости
Запах и вкус	Свойственные пастеризованному копченому бекону, без посторонних запаха и привкуса

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

gost.e-ecolog.ru

Наименование показателя	Характеристика и норма
Консистенция	Нежная, не мажущаяся
Массовая доля поваренной соли, %	От 2,5 до 3,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003
Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, не более	0,01
Массовая доля солей свинца	Не допускается
Массовая доля посторонних примесей	То же

1.4. 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, и правилам микробиологического контроля мясных консервов, подвергаемых термической обработке при температуре не выше 100 °С, утвержденным в установленном порядке.

1.2–1.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Приемку консервов производят партиями. Определение партии и объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

Определение посторонних примесей изготовитель проводит периодически по требованию потребителей.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.2. При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей проводят повторные испытания на удвоенной выборке, взятой от той же партии.

Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26186, ГОСТ 8558.1. Определение свинца — по ГОСТ 26932, олова — по ГОСТ 26935, определение посторонних примесей — по ГОСТ 25555.3. Определение возбудителей микробиальной порчи — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425. Определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.9.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Фасование бекона производят в металлические банки по ГОСТ 5981, массой нетто 100 г для банки № 1, 200 г — № 3, 4, 300 г — № 8, 9.

На дно и под крышку нелакированной банки должен быть положен кружок из пергаментной бумаги.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.2. Фасовка, упаковка и маркировка консервов — по ГОСТ 13534.

4.3. На этикетках банок с консервами должно быть указано: «Состав консервов: бекон, соль, нитрит натрия. Хранить при температуре от 0 до 5 °С. Срок хранения — до 6 месяцев со дня изготовления».

4.4. Консервы упаковывают в дощатые неразборные ящики по ГОСТ 13358 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

4.5. Транспортную тару маркируют по ГОСТ 14192. На ящиках, кроме установленных по форме надписей, дополнительно нужно указать: «Хранить при температуре от 0 до 5 °С не более 6 месяцев!» и дату изготовления.

4.6. Транспортирование консервов производят в авторефрижераторах, автомашинах с изотермическим кузовом, в железнодорожных изотермических вагонах при температуре от 0 до 5 °С.

4.7. Консервы хранят при относительной влажности воздуха не выше 75 % и температуре от 0 до 5 °С. Срок хранения — 6 месяцев со дня изготовления.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 06.01.76 № 25

2. ВЗАМЕН ГОСТ 9167—59

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 10444.15—94	3.1
ГОСТ 1341—97	1.2	ГОСТ 13358—84	4.4
ГОСТ 4197—74	1.2	ГОСТ 13516—86	4.4
ГОСТ 5981—88	4.1	ГОСТ 13534—89	4.2
ГОСТ 7724—77	1.2	ГОСТ 13830—97	1.2
ГОСТ 8558.1—78	3.1	ГОСТ 14192—96	4.5
ГОСТ 8756.0—70	2.1	ГОСТ 25555.3—82	3.1
ГОСТ 8756.1—79	3.1	ГОСТ 26186—84	3.1
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 26932—86	3.1
ГОСТ 10444.2—94	3.1	ГОСТ 26935—86	3.1
ГОСТ 10444.7—86	3.1	ГОСТ 30425—97	3.1
ГОСТ 10444.9—88	3.1		

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

5. ИЗДАНИЕ с Изменением № 1, утвержденным в ноябре 1981 г. (ИУС 1—82)

gost.e-ecolog.ru