Группа Н13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**Консервы мясные**
**«ЗАВТРАК ТУРИСТА»**
**Технические условия**

**ГОСТ 9936—76**

Meet cans. Tourist breakfast.
Specifications

ОКП 92 1600 0100, 92 1600 0200, 92 1600 0300

**Дата введения 01.01.78**

Настоящий стандарт распространяется на мясные консервы «Завтрак туриста», приготовленные из выдержанного в посоле с пряностями свиного, говяжьего или бараньего мяса, фасованного в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

Коды ОКП в полной номенклатуре приведены в приложении.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

## 1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Консервы выпускают следующих наименований:
«Завтрак туриста» (свинина),
«Завтрак туриста» (говядина),
«Завтрак туриста» (баранина).

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

2.2. Для выработки консервов применяют следующие сырье и материалы:

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

говядину по ГОСТ 779, первой категории упитанности, а также промышленный отруб (шейно-лопаточная часть), который отделяется от полутуши между пятым и шестым грудными позвонками и соответствующими ребрами, кроме пашины;

баранину по ГОСТ 1935, первой категории упитанности;

шкурку свиную;

сухожилия от жиловки говядины;

сахар-песок по ГОСТ 21;

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

натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;

перец черный молотый;

перец красный молотый;

пергамент марки А по ГОСТ 1341.

Примечание. Не допускается для выработки консервов применять мясо, замороженное более одного раза, мясо хряков и быков, а также свинину с признаками пожелтения шпика.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).**

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



gost.e-ecolog.ru

2.3. **(Исключен, Изм. № 2).**

2.4. Консервы по соотношению компонентов на 100 кг массы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование сырья, пряностей и материалов | Массовая доля компонентов, % | |
|---|---|---|
| | для консервов с использованием свиной шкурки | для консервов с использованием говяжьих сухожилий |
| Говядина, свинина или баранина жилованные | 93,2 | 88,3 |
| Шкурка свиная | 5 | — |
| Сухожилия от жиловки говядины | — | 10 |
| Соль поваренная пищевая | 1,430 | 1,330 |
| Сахар-песок | 0,190 | 0,190 |
| Нитрит натрия | 0,007 | 0,007 |
| Перец черный молотый | 0,090 | 0,090 |
| Перец красный молотый | 0,090 | 0,090 |

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

Таблица 2

| Наименование показателя | Характеристика и норма |
|---|---|
| Внешний вид и консистенция | Куски мяса и жира хорошо связанные, в охлажденном состоянии при аккуратном извлечении из банки не распадаются.<br>При нарезке сохраняют форму ломтиков. Мясной сок в желеобразном состоянии. Допускается небольшое количество свободно выделившегося жира |
| Запах и вкус | Свойственные вареной свинине ветчинного посола с пряностями, говядине или баранине, выдержанным в посоле с пряностями, без постороннего привкуса и запаха |
| Цвет | Мясная ткань от розового до красного цвета, различной интенсивности окраски, свиной жир белого цвета или с розоватым оттенком, говяжий и бараний — с желтоватым оттенком.<br>Желе желтоватого цвета |
| Массовая доля поваренной соли, % | От 1 до 2 |
| Массовая доля нитрита натрия, %, не более | 0,003 |
| Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, не более | 0,01 |
| Массовая доля посторонних примесей | Не допускается |
| Массовая доля солей свинца | Не допускается |

2.4, 2.5. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2.6. 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.

## 3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1а. Посторонние примеси определяют периодически по требованию потребителя.

**(Введен дополнительно, Изм. № 2).**

3.1. Приемку консервов производят партиями. Определение партии, объем выборок — по ГОСТ 26671.

3.2. **(Исключен, Изм. № 3).**

## 4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ 8756.0 и ГОСТ 26671, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

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 8756.4.

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. № 2, 3).**

4.2. **(Исключен, Изм. № 2).**

## 5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Фасование консервов производят в металлические банки по ГОСТ 5981 № 24, 1, 3, 4, 8, 9, 43, 12 и прямоугольные металлические банки по технической документации, утвержденной в установленном порядке.

Масса нетто консервов из говядины и баранины должна быть: в банке № 24—90 г, № 1—100 г, № 3 и 4—250 г, № 8—325 г, № 9—350 г, № 43—425 г, № 12—550 г.

Масса нетто консервов из свинины должна быть: в банке № 24—90 г, № 1—100 г, № 3 и 4—250 г, № 8—325 г, № 9—340 г, № 43—415 г, № 12—525 г.

Масса нетто для всех консервов в прямоугольной банке должна быть 240 г.

На дно и под крышку нелакированной металлической банки должен быть положен кружок из пергамента.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

5.2. Фасовка, упаковка и маркировка консервов должны производиться по ГОСТ 13534.

На этикетке банки должны быть указаны: «Перед употреблением рекомендуется охладить. Состав: говядина (свинина или баранина), соль, сахар, пряности», информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (жир, белок, калорийность).

**(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).**

5.3. Консервы должны быть упакованы в дощатые ящики по ГОСТ 13358 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

5.4. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, — по ГОСТ 15846.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

5.5. **(Исключен, Изм. № 3).**

5.6. Консервы транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида; пакетирование — по документации, утвержденной в установленном порядке.

**(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).**

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

Срок хранения консервов — не более трех лет со дня выработки.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

*ПРИЛОЖЕНИЕ*
*Обязательное*

## ТАБЛИЦА КОДОВ ОКП В ПОЛНОЙ НОМЕНКЛАТУРЕ ДЛЯ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ «ЗАВТРАК ТУРИСТА»

| Наименование продукции | Обозначение банки | Масса нетто, г | Код ОКП |
|---|---|---|---|
| Завтрак туриста (свинина) в металлических (жестяных и алюминиевых) банках | | | 92 1621 0100 |
| | 24 | 90 | 92 1621 0101 |
| То же | 1 | 100 | 92 1621 0102 |
| » | 3 | 250 | 92 1621 0114 |
| » | 4 | 250 | 92 1621 0114 |
| » | 8 | 325 | 92 1621 0118 |
| » | 9 | 340 | 92 1621 0122 |
| » | 43 | 415 | 92 1621 0128 |
| » | 12 | 525 | 92 1621 0141 |
| » | Прямоугольные по ТУ 49.641 | 240 | 92 1621 0113 |
| Завтрак туриста (говядина) в металлических (жестяных и алюминиевых) банках | | | 92 1621 0200 |
| | 24 | 90 | 92 1621 0201 |
| То же | 1 | 100 | 92 1621 0202 |
| » | 3 | 250 | 92 1621 0214 |
| » | 4 | 250 | 92 1621 0214 |
| » | 8 | 325 | 92 1621 0218 |
| » | 9 | 350 | 92 1621 0224 |
| » | 43 | 425 | 92 1621 0227 |
| » | Прямоугольные по ТУ 49.641 | 240 | 92 1621 0213 |
| Завтрак туриста (баранина) в металлических (жестяных и алюминиевых) банках | | | 92 1621 0300 |
| | 24 | 90 | 92 1621 0301 |
| То же | 1 | 100 | 92 1621 0302 |
| » | 3 | 250 | 92 1621 0314 |
| » | 4 | 250 | 92 1621 0314 |
| » | 8 | 325 | 92 1621 0318 |
| » | 9 | 350 | 92 1621 0324 |
| » | 43 | 425 | 92 1621 0327 |
| » | 12 | 550 | 92 1621 0345 |
| » | Прямоугольные по ТУ 49.641 | 240 | 92 1621 0313 |

**(Введено дополнительно, Изм. № 3).**

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

**1. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 19.10.76 № 2347**

**2. ВЗАМЕН ГОСТ 9936—62 и ГОСТ 5.38—67**

**3. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта, приложения | Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта, приложения |
|---|---|---|---|
| ГОСТ 21—94 | 2.2 | ГОСТ 10444.15—94 | 4.1 |
| ГОСТ 779—55 | 2.2 | ГОСТ 13358—84 | 5.3 |
| ГОСТ 1341—97 | 2.2 | ГОСТ 13516—86 | 5.3 |
| ГОСТ 1935—55 | 2.2 | ГОСТ 13534—89 | 5.2 |
| ГОСТ 4197—74 | 2.2 | ГОСТ 13830—97 | 2.2 |
| ГОСТ 5981—88 | 5.1 | ГОСТ 15846—79 | 5.4 |
| ГОСТ 7724—77 | 2.2 | ГОСТ 26186—84 | 4.1 |
| ГОСТ 8558.1—78 | 4.1 | ГОСТ 26668—85 | 4.1 |
| ГОСТ 8756.0—70 | 4.1 | ГОСТ 26669—85 | 4.1 |
| ГОСТ 8756.1—79 | 4.1 | ГОСТ 26671—85 | 3.1, 4.1 |
| ГОСТ 8756.4—70 | 4.1 | ГОСТ 26932—86 | 4.1 |
| ГОСТ 8756.18—70 | 4.1 | ГОСТ 26935—86 | 4.1 |
| ГОСТ 10444.2—94 | 4.1 | ГОСТ 30425—97 | 4.1 |
| ГОСТ 10444.7—86 | 4.1 | ТУ 49.641—79 | Приложение |
| ГОСТ 10444.9—88 | 4.1 | | |

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

**5. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в июне 1980 г., октябре 1982 г., сентябре 1987 г. (ИУС 8—80, 1—83, 12—87)**

gost.e-ecolog.ru