Группа Н13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясорастительные

ФАСОЛЬ, ГОРОХ ИЛИ ЧЕЧЕВИЦА С МЯСОМ

Технические условия

ГОСТ 8687—65

Canned meat with beans, peas or lentil. Specifications

МКС 67.120.10
ОКП 92 1700

Дата введения 01.01.67

Консервы должны выпускаться следующих наименований: изготовленные из фасоли, гороха или чечевицы с говядиной, бараниной или свининой с добавлением жира, соли, лука, перца, бульона и фасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Консервы должны выпускаться следующих наименований:

фасоль со свининой;
фасоль с говядиной;
фасоль с бараниной;
горох со свининой;
горох с говядиной;
горох с бараниной;
чечевица с бараниной;
чечевица со свининой;
чечевица с говядиной.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.2. Коды ОКП приведены в приложении 1.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Для приготовления консервов применяют следующее сырье и материалы:

фасоль продовольственную по ГОСТ 7758;
горох продовольственный по ГОСТ 28674 и горох лущеный по ГОСТ 6201;
чечевицу тарелочную продовольственную по ГОСТ 7066 первого и второго типа;
мясо-говядину по ГОСТ 779;
мясо-баранину по ГОСТ 1935;
мясо-свинину по ГОСТ 7724 мясной категории упитанности и обрезная;
жир животный топленый пищевой по ГОСТ 25292, не ниже первого сорта;
жир-сырец говяжий, бараний или свиной;
лук репчатый по ГОСТ 1723;
соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830*, мелкокристаллическую выварочную или молотую помолов № 0 или 1 не ниже первого сорта;
перец черный.

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

Издание официальное ★ ○ Перепечатка воспрещена

gost.e-ecolog.ru

Допускается использование бараньего жира-сырца и топленого только при переработке бараньего мяса.

Не допускается для приготовления консервов применение более одного раза замороженного мяса, тощего, а также мяса от бугаев, хряков и диких свиней (кабанов), смесь типов и подтипов в фасоли и горохе продовольственных; смесь типов в чечевице тарелочной продовольственной.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.2. **(Исключен, Изм. № 1).**

2.3. Консервы следует изготовлять в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.4. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Вареные кусочки мяса нежесткие и неразваренные, без костей, хрящей и грубой соединительной ткани; зерна бобовых или половинки (для лущеного гороха) целые, мягкие, неразваренные. Допускается (по счету) неоднородных по размеру зерен гороха и чечевицы до 15 %, разваренных — не более 25 %, для лущеного гороха — без ограничений, зерен фасоли неоднородных по размеру без ограничений, разваренных — не более 15 %. Допускается отделение бульона
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, без постороннего привкуса и запаха
Цвет	Зерен фасоли, гороха и чечевицы — однородный, свойственный данному типу или подтипу. Допускается примесь других цветов (для фасоли — кроме черных и фиолетовых) не более 10 % по счету. Бульона — для консервов из гороха и фасоли — желтый, светлых оттенков, а из чечевицы — серовато-коричневый. Мяса — свойственный вареному мясу
Посторонние примеси	Не допускаются

Примечания:

1. **(Исключен, Изм. № 3).**
2. В консервах из лущеного гороха отделение бульона не допускается.

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

2.4а. По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля мяса, %, не менее:		По ГОСТ 8756.1
говядина, баранина	27	
свинина	25	
Массовая доля жира, %	3—13	По ГОСТ 8756.21 (разд. 4 и 5)
Массовая доля хлоридов, %	1,2—1,6	По ГОСТ 26186
Минеральные примеси	Не допускаются	По ГОСТ 25555.3
Посторонние примеси растительного происхождения	То же	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	»	По п. 3.2

Примечание. Массовую долю мяса определяют по закладке при изготовлении консервов.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4).

2.5. Микробиологические показатели консервов устанавливаются в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.5а. Содержание токсичных элементов, пестицидов и афлатоксина B_1 не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов*, утвержденными Минздравом СССР 01.08.89 № 5061—89.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

2.6. **(Исключен, Изм. № 1).**

2а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2а.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313.

2а.2. **(Исключен, Изм. № 2).**

2а.3. Реквизиты документа о качестве устанавливаются в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2а.4. Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов и афлатоксина B_1 в консервах проводят в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929; методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и указанным в п. 2.4а настоящего стандарта. Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669.

Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935.

Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4).

3.2. Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения) определяют визуально.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981: массой нетто 250 г — в банки 3 и 4; 350 г — 9; 400 г — 46; 555 г — 12; в стеклянные банки по ГОСТ 5717.2: массой нетто 520 г — в банки I—82—500; 655 г — I—82—650; 950 г — I—82—1000.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

4.2. Упаковка и маркировка — по ГОСТ 13534.

На этикетке потребительской тары должны быть указаны информационные данные о пищевой и энергетической ценности консервов в соответствии с приложением 2 и срок хранения.

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

4.3. Консервы перевозят транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

Транспортирование по железной дороге производят повагонными отправками, в зимний период — в изотермических вагонах с отоплением.

Транспортирование грузов пакетами на поддонах производят по НТД, основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.4. Консервы хранят в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок хранения консервов в стеклянной таре — 3 года, в металлической таре — 2 года со дня изготовления.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

КОДЫ ОКП

Наименование консервов	Код ОКП
Фасоль с говядиной без сорта:	
массой нетто 250 г	
« « 350 г	92 1711 2224
« « 400 г	92 1711 2222
« « 520 г	92 1711 2238
« « 555 г	92 1711 2246
« « 655 г	92 1711 2279
« « 950 г	92 1711 2262
Горох с говядиной без сорта:	
массой нетто 250 г	
« « 350 г	92 1711 2324
« « 400 г	92 1711 2322
« « 520 г	92 1711 2338
« « 555 г	92 1711 2346
« « 655 г	92 1711 2379
« « 950 г	92 1711 2362
Чечевица с говядиной без сорта:	
массой нетто 250 г	
« « 350 г	92 1711 2424
« « 400 г	92 1711 2422
« « 520 г	92 1711 2438
« « 555 г	92 1711 2446
« « 655 г	92 1711 2479
« « 950 г	92 1711 2462
Фасоль со свининой без сорта:	
массой нетто 250 г	
« « 350 г	92 1712 2924
« « 400 г	92 1712 2922
« « 520 г	92 1712 2938
« « 555 г	92 1712 2946
« « 655 г	92 1712 2979
« « 950 г	92 1712 2962
Горох со свининой без сорта:	
массой нетто 250 г	
« « 350 г	92 1712 3124
« « 400 г	92 1712 3122
« « 520 г	92 1712 3138
« « 555 г	92 1712 3146
« « 655 г	92 1712 3179
« « 950 г	92 1712 3162

Продолжение

Наименование консервов	Код ОКП
Чечевица со свининой без сорта:	
массой нетто 250 г	
« « 350 г	92 1712 3224
« « 400 г	92 1712 3222
« « 520 г	92 1712 3238
« « 555 г	92 1712 3246
« « 655 г	92 1712 3279
« « 950 г	92 1712 3262
Фасоль с бараниной без сорта:	
массой нетто 250 г	
« « 350 г	92 1713 0624
« « 400 г	92 1713 0622
« « 520 г	92 1713 0638
« « 555 г	92 1713 0646
« « 655 г	92 1713 0679
« « 950 г	92 1713 0662
Горох с бараниной без сорта:	
массой нетто 250 г	
« « 350 г	92 1713 0824
« « 400 г	92 1713 0822
« « 520 г	92 1713 0838
« « 555 г	92 1713 0846
« « 655 г	92 1713 0879
« « 950 г	92 1713 0862
Чечевица с бараниной без сорта:	
массой нетто 250 г	
« « 350 г	92 1713 0924
« « 400 г	92 1713 0922
« « 520 г	92 1713 0938
« « 555 г	92 1713 0946
« « 655 г	92 1713 0979
« « 950 г	92 1713 0962

(Измененная редакция, Изм. № 2).

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Обязательное

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г КОНСЕРВОВ

Наименование консервов	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Горох (фасоль, чечевица) со свининой	7,0	3,9	10,7	107
Горох (фасоль, чечевица) с говядиной или бараниной	7,4	3,0	10,3	98

(Введено дополнительно, Изм. № 3).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР**

   РАЗРАБОТЧИКИ

   А.Ф. Наместников, канд. техн. наук, **Н.М. Шорникова,** канд. биол. наук

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов, мер и измерительных приборов СССР от 16.08.65**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 8687—58**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 779—55	2.1	ГОСТ 24597—81	4.3
ГОСТ 1723—86	2.1	ГОСТ 25292—82	2.1
ГОСТ 1935—55	2.1	ГОСТ 25555.3—82	2.4а
ГОСТ 5717.2—2003	4.1	ГОСТ 26186—84	2.4а
ГОСТ 5981—88	4.1	ГОСТ 26313—84	2а.1, 3.1
ГОСТ 6201—68	2.1	ГОСТ 26323—84	2.4а
ГОСТ 7066—77	2.1	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 7724—77	2.1	ГОСТ 26669—85	3.1
ГОСТ 7758—75	2.1	ГОСТ 26670—91	3.1
ГОСТ 8756.1—79	2.4а, 3.1	ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 8756.21—89	2.4а	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 10444.1—84	3.1	ГОСТ 26930—86	3.1
ГОСТ 10444.2—94	3.1	ГОСТ 26931—86	3.1
ГОСТ 10444.7—86	3.1	ГОСТ 26932—86	3.1
ГОСТ 10444.8—88	3.1	ГОСТ 26933—86	3.1
ГОСТ 10444.9—88	3.1	ГОСТ 26934—86	3.1
ГОСТ 10444.15—94	3.1	ГОСТ 26935—86	3.1
ГОСТ 13534—89	4.2	ГОСТ 28674—90	2.1
ГОСТ 13830—91	2.1	ГОСТ 30425—97	3.1

5. **Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 28.04.92 № 448**

6. **ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в марте 1983 г., июне 1987 г., июне 1988 г., апреле 1992 г. (ИУС 7—83, 9—87, 9—88, 8—92)**

gost.e-ecolog.ru