МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные

«СЕРДЦЕ»

Технические условия

ГОСТ 15169—70

Canned meat «Heart».
Specifications

ОКП 92 1629

Дата введения 01.01.71

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из говяжьего, бараньего или свиного сердца (сырого), панированного мукой, с добавлением соли, жира, моркови, лука и перца и фасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1а. АССОРТИМЕНТ

1а.1. Консервы выпускают следующих наименований:
«Сердце говяжье»;
«Сердце свиное»;
«Сердце баранье».
Коды ОКП приведены в приложении.
Разд. 1а. **(Введен дополнительно, Изм. № 2).**

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1а. Консервы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, утвержденных в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

1.1. Для приготовления консервов применяют следующее сырье:

а) сердце говяжье, свиное и баранье в остывшем, охлажденном и замороженном состоянии;

б) жир топленый пищевой по ГОСТ 25292, говяжий или костный, или масло подсолнечное по ГОСТ 1129, рафинированное дезодорированное, или масло хлопковое рафинированное по ГОСТ 1128, дезодорированное;

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

г) морковь столовую свежую по ГОСТ 1721 или морковь столовую сушеную по ГОСТ 7588;

д) муку пшеничную не ниже 1-го сорта;

е) перец черный молотый;

ж) соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830*, не ниже 1-го сорта, выварочную или молотую, помола № 0 или 1.

Примечания:

1. Не допускается использовать сердце говяжье, баранье или свиное, замороженное более одного раза.
2. Допускается в первом полугодии вместо свежих лука и моркови применять сушеные.
3. Допускается замена жира топленого говяжьего или костного растительным маслом или смесью жира топленого и растительного масла в соотношении 1 : 1.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

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

Издание официальное ★ **Перепечатка воспрещена**

gost.e-ecolog.ru

1.2, 1.3. **(Исключены, Изм. № 2).**

1.4. По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Запах и вкус	Приятные, свойственные сердцу в собственном соку с жиром, со специями и обжаренными луком и морковью, без посторонних привкуса и запаха
Внешний вид и консистенция	Кусочки сердца коричневого цвета, мягкие, неразваренные, хорошо отжилованные. Допускается бульон с осадком
Массовая доля, %, к массе нетто, не менее	60
Массовая доля жира, %, к массе нетто, не менее	9
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	1,2—1,8
Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, не более	0,02
Массовая доля солей свинца	Не допускается
Наличие посторонних примесей	То же

1.5. 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.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.6. **(Исключен, Изм. № 2).**

2а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2а.1. Приемку консервов производят партиями. Определение партии, объем выборок – по ГОСТ 8756.0.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

2а.2. Посторонние примеси изготовитель определяет по требованию потребителя.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ 8756.0.

Методы испытаний – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 26186, ГОСТ 8756.21.

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

Определение посторонних примесей проводят визуально.

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).

2.2—2.4. **(Исключены, Изм. № 2).**

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Сырье фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981 № 3, 8, 9, 12 и стеклянные банки по ГОСТ 5717 типов 1—82—350 и 1—82—500.

Масса нетто консервов должна быть: в банке № 3 – 250 г, № 8 — 325 г, № 9 — 350 г, № 12 – 525 г, типа 1—82—350—350 г, типа 1—82—500—500 г.

3.2. Упаковка и маркировка консервов – по ГОСТ 13534.

На этикетке должно быть указано: «Состав: сердце (говяжье, баранье или свиное), жир, соль, мука, морковь, лук и перец. Перед вскрытием банку рекомендуется разогреть в кипящей воде».

3.1, 3.2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.3а. **(Исключен, Изм. № 2).**

3.4. Консервы транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида, а в пакетированном виде — по нормативно-технической документации, утвержденной в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

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

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

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

3.5, 3.6. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Принятые обозначения банок	Наименование продукции	Масса нетто, г	Код ОКП
	Сердце говяжье		92 1629 3300
3	в жестяных банках	250	92 1629 3314
3	в алюминиевых банках	250	92 1629 3314
8	в жестяных банках	325	92 1629 3318
8	в алюминиевых банках	325	92 1629 3318
9	в жестяных банках	350	92 1629 3324
12	в жестяных банках	525	92 1629 3341
1—82—350	в стеклянных банках	350	92 1629 3372
1—82—500	в стеклянных банках	500	92 1629 3375
	Сердце свиное		92 1629 3400
3	в жестяных банках	250	92 1629 3414
3	в алюминиевых банках	250	92 1629 3414
8	в жестяных банках	325	92 1629 3418
8	в алюминиевых банках	325	92 1629 3418
9	в жестяных банках	350	92 1629 3424
12	в жестяных банках	525	92 1629 3441
1—82—350	в стеклянных банках	350	92 1629 3472
1—82—500	в стеклянных банках	500	92 1629 3475
	Сердце баранье		92 1629 3500
3	в жестяных банках	250	92 1629 3514
3	в алюминиевых банках	250	92 1629 3514
8	в жестяных банках	325	92 1629 3518
8	в алюминиевых банках	325	92 1629 3518
9	в жестяных банках	350	92 1629 3524
12	в жестяных банках	525	92 1629 3541
1—82—350	в стеклянных банках	350	92 1629 3572
1—82—500	в стеклянных банках	500	92 1629 3575

(Введено дополнительно, Изм. № 2).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 07.01.70 № 14

2. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

3. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1128—75	1.1	ГОСТ 10444.8—88	2.1
ГОСТ 1129—93	1.1	ГОСТ 10444.9—88	2.1
ГОСТ 1721—85	1.1	ГОСТ 10444.15—94	2.1
ГОСТ 1723—86	1.1	ГОСТ 13358—84	3.3
ГОСТ 5717—91	3.1	ГОСТ 13516—86	3.3
ГОСТ 5981—88	3.1	ГОСТ 13534—89	3.2
ГОСТ 7587—71	1.1	ГОСТ 13830—97	1.1
ГОСТ 7588—71	1.1	ГОСТ 15846—79	3.6
ГОСТ 8756.0—70	2а.1, 2.1	ГОСТ 25292—82	1.1
ГОСТ 8756.1—79	2.1	ГОСТ 26186—84	2.1
ГОСТ 8756.21—89	2.1	ГОСТ 26932—86	2.1
ГОСТ 10444.2—94	2.1	ГОСТ 26935—86	2.1
ГОСТ 10444.7—86	2.1	ГОСТ 30425—97	2.1

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, утвержденными в июне 1976 г., январе 1985 г. (ИУС 8—76, 4—85)

gost.e-ecolog.ru