МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные

СВИНИНА ОТВАРНАЯ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Технические условия

ГОСТ 10008—62

Canned meat. Boiled pork in its own juice. Specifications

ОКП 92 1625 0100

Дата введения 01.07.62

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из проваренной в собственном соку свинины, пряностей и концентрированного мясного сока, фасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

Коды ОКП в полной номенклатуре приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Для приготовления консервов в качестве сырья применяют:

а) свинину по ГОСТ 7724, второй и четвертой категории – без шкуры и обрезную;

б) перец черный молотый;

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

г) лист лавровый (сухой) по ГОСТ 17594.

Примечание. Не допускается для выработки консервов мясо, замороженное более одного раза, а также мясо хряков.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2. **(Исключен, Изм. № 1).**

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

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

Наименование показателя	Характеристика и норма
1. Запах и вкус	Свойственные вареной свинине с пряностями, без постороннего привкуса и запаха
2. Внешний вид и консистенция мяса	Куски мяса без хрящей, непереваренные. При осторожном извлечении из банки не распадаются
3. Цвет бульона	Светло-коричневый
4. Массовая доля мяса и жира, %, не менее	72
в том числе — жира	10—25
5. Массовая доля поваренной соли, %	1,0—1,6

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

gost.e-ecolog.ru

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма
6. Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, не более	0,01
7. Массовая доля солей свинца	Не допускается
8. Массовая доля посторонних примесей	Не допускается

Примечание. Допускается в отдельных банках массовая доля мяса и жира не менее 69 % при среднем показателе по партии не менее 72 %.

(Измененная редакция, Изм. № 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).

6. **(Исключен, Изм. № 1).**

IIа. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

7а. Приемку консервов производят партиями. Определение партии, объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

Определение посторонних примесей производят периодически по требованию потребителя.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

II. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26186.

Определение свинца и олова — по ГОСТ 26932 и 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. № 1, 2).

III. МАРКИРОВКА, УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

8. Фасование производят в металлические банки по ГОСТ 5981 массой нетто для банки № 1 — 100 г, № 3 и 4 — 260 г, № 8 — 325 г, № 9 — 370 г, № 12 — 550 г.

Допускается фасование консервов в банки массой нетто более 550 г по согласованию с потребителем.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

9. Упаковка и маркировка консервов — по ГОСТ 13534. На этикетке банок с консервами должны быть указаны: «Перед употреблением разогреть. Состав: свинина, соль, перец, лавровый лист», информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (жир, белок, калорийность).

(Измененная редакция, Изм. № 2).

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

11. **(Исключен, Изм. № 2).**

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

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

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

ТАБЛИЦА КОДОВ ОКП В ПОЛНОЙ НОМЕНКЛАТУРЕ ДЛЯ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ «СВИНИНА ОТВАРНАЯ В СОБСТВЕННОМ СОКУ»

Наименование продукции	Обозначение банки	Масса нетто, г	Код ОКП
Свинина отварная в собственном соку в металлических (жестяных и алюминиевых) банках			92 1625 0100
	1	100	92 1625 0102
То же	3	260	92 1625 0115
»	4	260	92 1625 0115
»	8	325	92 1625 0118
»	9	370	92 1625 0126
»	12	550	92 1625 0145

(Введено дополнительно, Изм. № 2).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР от 14.02.62

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 5981—88	8	ГОСТ 13516—86	10
ГОСТ 7724—77	1	ГОСТ 13534—89	9
ГОСТ 8756.0—70	7а, 7	ГОСТ 13830—97	1
ГОСТ 8756.1—79	7	ГОСТ 17594—81	1
ГОСТ 8756.4—70	7	ГОСТ 26186—84	7
ГОСТ 8756.18—70	7	ГОСТ 26668—85	7
ГОСТ 10444.2—94	7	ГОСТ 26669—85	7
ГОСТ 10444.7—86	7	ГОСТ 26671—85	7
ГОСТ 10444.9—88	7	ГОСТ 26932—86	7
ГОСТ 10444.15—94	7	ГОСТ 26935—86	7
ГОСТ 13358—84	10	ГОСТ 30425—97	7

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 декабре 1982 г., сентябре 1987 г. (ИУС 4—83, 12—87)

gost.e-ecolog.ru