ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53748— 2009

Консервы мясные

МЯСО РУБЛЕНОЕ

Технические условия

Издание официальное

Б3 10—2009/688

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 1232-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2010

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Классификация 3
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 9
7 Методы контроля 9
8 Транспортирование и хранение 10
Приложение А (справочное) Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г рубленых мясных консервов 11
Библиография 11

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы мясные

МЯСО РУБЛЕНОЕ

Технические условия

Canned meat. Minced meat. Specifications

Дата введения — 2011—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рубленые мясные консервы (далее — консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Требования к качеству и показатели, обеспечивающие безопасность, указаны в 5.1, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 7218—2008 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51444—99 (ИСО 1841-2—96) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ Р 51447—99 (ИСО 3100-1—91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 51448—99 (ИСО 3100-2—88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51480—99 (ИСО 1841-1—96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51604—2000 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51783—2001 Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52189—2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

Издание официальное

ГОСТ Р 52427—2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 52428—2005 Продукция мясной промышленности. Классификация

ГОСТ Р 52601—2006 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ Р 52622—2006 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52986—2008 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ Р 53221—2008 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 779—55 Мясо — говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 3560—73 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8756.0—70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.1—79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 9794—74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 13534—89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 18992—80 Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26183—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

ГОСТ 26186—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27569—87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29299—92 (ИСО 2918—75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

ГОСТ 30178—86 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427.

4 Классификация

Классификация консервов проведена в соответствии с ГОСТ Р 52428.

4.1 Консервы выпускают в зависимости от вида сырья следующих наименований, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Вид консервов	Наименование консервов
Из свинины	Свинина пряная
	Свинина жирная
	Бекон рубленый
Из говядины	Говядина измельченная
Из говядины и свинины	Мясо рубленое в желе
	Мясо закусочное

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] — [3].

5.1.2 Консервы должны быть герметично укупорены и стерилизованы.

5.1.3 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2—4.

Таблица 2

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="3">Характеристика показателя для консервов из свинины</th></tr>
<tr><th>Свинина пряная</th><th>Свинина жирная</th><th>Бекон рубленый</th></tr>
<tr><td>Внешний вид</td><td colspan="3">В охлажденном состоянии монолитный продукт из крупноизмельченного мяса</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Запах и вкус</td><td colspan="2">с выплавленным жиром, на разрезе с преобладанием жировой ткани</td><td>на разрезе с преобладанием мышечной ткани</td></tr>
<tr><td>Допускается наличие бульона в желеобразном состоянии</td><td>Не допускается наличие бульона</td><td>Допускается наличие бульона в желеобразном состоянии и выплавленного жира</td></tr>
<tr><td colspan="3">Свойственные данному виду продукта</td></tr>
<tr><td>с ароматом чеснока и черного перца</td><td>с привкусом топленого жира</td><td>с ароматом пряностей</td></tr>
<tr><td colspan="3">без посторонних запаха и привкуса</td></tr>
<tr><td>Консистенция</td><td>Плотная</td><td>Плотная</td><td>Плотная, упругая</td></tr>
<tr><td>Цвет</td><td colspan="3">Цвет мышечной ткани — розовый, различной интенсивности; желеобразного бульона — желтоватый; жира — белый</td></tr>
<tr><td>Посторонние примеси</td><td colspan="3">Не допускаются</td></tr>
</table>

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика показателя для консервов «Говядина измельченная»
Внешний вид	В охлажденном состоянии монолитный продукт из крупноизмельченной говядины с включениями соединительной и жировой ткани. Допускается небольшое количество бульона в желеобразном состоянии и выплавленного жира
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей и лука, без посторонних запаха и привкуса
Консистенция	Плотная
Цвет	Цвет мышечной ткани — серовато-коричневый различной интенсивности; желеобразного бульона — от желтого до светло-коричневого; жира — от белого до желтого
Посторонние примеси	Не допускаются

Таблица 4

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="2">Характеристика показателя для консервов из говядины и свинины</th></tr>
<tr><th>Мясо рубленое в желе</th><th>Мясо закусочное</th></tr>
<tr><td>Внешний вид</td><td colspan="2">В охлажденном состоянии монолитный продукт из крупноизмельченной говядины и свинины с включениями жировой и соединительной ткани. Допускается небольшое количество бульона в желеобразном состоянии и выплавленного жира</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Запах и вкус</td><td colspan="2">Свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей и чеснока</td></tr>
<tr><td colspan="2">без посторонних запаха и привкуса</td></tr>
</table>

Окончание таблицы 4

Наименование показателя	Характеристика показателя для консервов из говядины и свинины	
	Мясо рубленое в желе	Мясо закусочное
Консистенция	Плотная	Плотная, упругая
Цвет	Цвет мышечной ткани — розовый, различной интенсивности; желеобразного бульона — желтоватый; жира — от белого до желтоватого	
Посторонние примеси	Не допускаются	

5.1.4 По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 5.

Таблица 5

Наименование показателя	Значение показателя для консервов					
	Свинина пряная	Свинина жирная	Бекон рубленый	Говядина измельченная	Мясо рубленое в желе	Мясо закусочное
Массовая доля мяса и жира, %, не менее	80,0	90,0	75,0	65,0	85,0	65,0
Массовая доля жира, %, не более	60,0	80,0	30,0	10,0	47,0	18,0
Массовая доля белка, %, не менее	6,0	6,0	15,0	15,0	9,0	11,0
Массовая доля углеводов, %, не более*	—	—	—	—	—	3,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003	0,003	0,003	—	0,003	0,003
Массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5, %, не более	—	—	—	—	—	0,8
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,6 включ.	От 1,2 до 2,0 включ.	От 1,2 до 1,8 включ.	От 1,2 до 1,6 включ.	От 1,0 до 1,2 включ.	От 1,2 до 1,8 включ.
* Определяют расчетным путем.						

5.1.5 Микробиологические показатели консервов должны соответствовать нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.1.6 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути, олова), пестицидов, нитрозаминов, радионуклидов в консервах должно соответствовать нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для выработки консервов применяют следующее сырье и материалы:

- говядину первой и второй категорий по ГОСТ 779;
- говядину в полутушах и четвертинах, разрешенную к применению Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору;
- голяшку, пашину по ГОСТ Р 52601;
- говядину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке говядины;
- говядину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке говядины;
- говядину жилованную с массовой долей соединительной ткани не более 20 % (голяшка, пашина), полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке говядины;

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [4].

- блоки замороженные из жилованной говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %, разрешенные к применению Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору;
- блоки замороженные из жилованной говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 %, разрешенные к применению Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору;
- блоки замороженные из жилованной говядины с массовой долей соединительной ткани не более 20 % (голяшка, пашина), разрешенные к применению Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору;
- сухожилия, жилки, соединительную ткань от жиловки говядины;
- блоки замороженные из соединительной ткани от жиловки говядины, разрешенные к применению Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору, по спецификации производителя;
- свинину первой, второй, третьей и четвертой категорий по ГОСТ Р 53221;
- свинину в тушах или полутушах, разрешенную к применению Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору;
- рульку, голяшку по ГОСТ Р 52986;
- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 30 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке свинины;
- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 60 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке свинины;
- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 80 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке свинины;
- свинину жилованную с массовой долей соединительной ткани не более 20 % (рулька, голяшка), полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке свинины;
- блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей жировой ткани не более 30 %, разрешенные к применению Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору;
- блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей жировой ткани не более 60 %, разрешенные к применению Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору;
- блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей жировой ткани не более 80 %, разрешенные к применению Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору;
- блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей соединительной ткани не более 20 % (рулька, голяшка), разрешенные к применению Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору;
- шкурку свиную от жиловки свинины;
- блоки замороженные из шкурки свиной, разрешенные к применению Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189;
- лук репчатый свежий по ГОСТ Р 51783, ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ Р 52622;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный по ГОСТ Р 52622;
- кардамон по ГОСТ 29051;
- орех мускатный по ГОСТ 29048;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- перец черный по ГОСТ 29050;
- перец красный;
- горчицу пищевую;
- порошок горчичный;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- натрий аскорбиновокислый;
- натрий пирофосфорнокислый трехзамещенный;
- пергамент по ГОСТ 1341;
- соль поваренную пищевую выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта по ГОСТ Р 51574;
- нитритную соль (поваренная соль, нитрит натрия);

- воду питьевую, отвечающую требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2.2 Используемые при производстве:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе в установленном порядке и должно сопровождаться ветеринарными документами, предусмотренными действующим законодательством, и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации**;
- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации***.

5.2.3 Допускается использование аналогичного импортного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 5.2.1 и разрешенным к применению в установленном порядке.

Примечания

1 Не допускается применение мяса быков, хряков и тощего.

2 Не допускается применение мясного сырья, замороженного более одного раза.

3 Не допускается применение генетически модифицированных сырьевых компонентов.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировку консервов проводят по ГОСТ Р 51074, ГОСТ 13534.

5.3.2 Банки должны быть художественно оформлены путем литографирования или наклеивания на корпус поливинилацетатной дисперсией по ГОСТ 18992 бумажных этикеток или самоклеящихся этикеток с указанием:

- наименования консервов;
- наименования предприятия-изготовителя, его местонахождения (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия);
- товарного знака изготовителя (при его наличии);
- массы нетто;
- состава продукта (в том числе информации о пищевых добавках);
- информационных сведений о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта в соответствии с приложением А;
- даты изготовления;
- срока годности;
- условий хранения;
- обозначения настоящих технических условий;
- информации о подтверждении соответствия;
- подготовки к употреблению («Перед употреблением рекомендуется охладить»).

Пример маркировки наименования продукта: «Консервы мясные рубленые. Свинина пряная».

5.3.3 Маркировочные знаки наносят методом рельефного или струйного маркирования.

Маркировочные знаки располагают в два или три ряда (в зависимости от диаметра банки) на крышке и/или донышке в следующей последовательности: дата выработки, номер смены, сорт (при наличии), ассортиментный номер, индекс отрасли, номер предприятия.

5.3.4 Струйное маркирование осуществляют красящими пигментами отечественного или зарубежного производства, разрешенными к применению Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору.

5.3.5 Знаки условных обозначений должны содержать следующую информацию:

дату изготовления продукции (число, месяц, год):

число — двумя цифрами (до девятого включительно впереди ставится 0);

месяц — двумя цифрами (до девятого включительно впереди ставится 0);

год — двумя последними цифрами;

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [5].

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [4], [6].

*** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [7].

номер смены — одной цифрой;
ассортиментный номер;
индекс системы, в ведении которой находится предприятие-изготовитель;
номер предприятия-изготовителя — от одной до трех цифр.

5.3.6 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением на ящик манипуляционных знаков: «Ограничение температуры», «Беречь от влаги».

Для стеклянных банок и банок из ламистера — «Хрупкое. Осторожно», «Верх».

5.3.7 Маркировку наносят на одну из торцевых сторон транспортной тары путем наклеивания ярлыка с указанием следующих данных:

- наименования предприятия-изготовителя, его местонахождения и товарного знака (при его наличии);
- наименования консервов;
- массы нетто;
- количества банок;
- обозначения банки;
- даты изготовления;
- условий хранения;
- срока годности;
- информации о подтверждении соответствия;
- обозначения настоящего стандарта.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковку консервов проводят по ГОСТ 13534.

Подготовку потребительской тары осуществляют с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

5.4.2 Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981 (кроме тары, изготовленной из хромированной жести), стеклянные банки по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, банки из ламистера 4Л.

5.4.3 Масса нетто консервов и номера банок указаны в таблице 6.

Таблица 6

Вид консервов	Номер банки	Масса нетто консервов, г
Консервы из свинины	Металлические банки:	
	1	100
	3, 4, 6	250
	7	290
	8	325
	9	340
	43	415
	63	490
	12	500
	Стеклянные банки:	
	1-82-500	470
	1-82-650	570
	Банки из ламистера:	
	4Л	250
Консервы из говядины	Металлические банки:	
	1	100
Консервы из говядины и свинины	3, 4, 6	250
	7	290
	8	325
	9	350
	43	425
	63	500
	12	550
	Стеклянные банки:	
	1-82-500	500
	1-82-650	630
	Банки из ламистера:	
	4Л	250

5.4.4 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто консервов в банке от номинального количества должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.4.5 Консервы упаковывают в короба из гофрированного картона по ГОСТ 13516 или термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

5.4.6 Короба обвязывают металлической лентой по ГОСТ 3560 или оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251, или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

5.4.7 Масса нетто упакованной продукции не должна превышать 20 кг.

6 Правила приемки

6.1 Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборок по ГОСТ 8756.0.

6.2 Каждая партия выпускаемой продукции проходит органолептический контроль и проверку массы нетто по ГОСТ 8756.1 и должна сопровождаться удостоверением качества и безопасности установленной формы по [6].

Удостоверение должно содержать:

- номер и дату выдачи;
- наименование предприятия-изготовителя и его адрес;
- товарный знак (при наличии);
- наименование продукта;
- номер смены и дату выработки;
- вид тары;
- число потребительских упаковочных единиц;
- массу нетто потребительской упаковочной единицы;
- срок годности;
- условия хранения;
- результаты контроля;
- обозначение настоящих технических условий;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.3 Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта.

6.4 Показатели массовой доли мяса и жира, хлористого натрия (поваренной соли), нитрита натрия, общего фосфора и микробиологические показатели определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.5 Показатели массовой доли белка, жира определяются изготовителем периодически, но не реже одного раза в 20 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.6 Контроль продукции по содержанию токсичных элементов, радионуклидов, нитрозаминов, пестицидов осуществляется в аккредитованных лабораториях в соответствии с порядками, установленными изготовителем продукции.

6.7 В случае разногласий по составу используемого сырья или наличию растительных белков проводят гистологическую идентификацию консервов по ГОСТ Р 51604.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ 8756.0.

7.2 Общие правила микробиологических исследований — по ГОСТ Р ИСО 7218.

7.3 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668.

7.4 Подготовка проб для микробиологических анализов — по ГОСТ Р 51448, ГОСТ 26669.

7.5 Подготовка проб для лабораторных анализов — по ГОСТ 26671.

7.6 Подготовка проб и минерализация для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.7 Методика автоклавной пробоподготовки (определение содержания токсичных элементов) — по [8].

7.8 Определение органолептических показателей, массы нетто и составных частей — по ГОСТ 8756.1.

7.9 Определение внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары — по ГОСТ 8756.18.

7.10 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

7.11 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 26183.

7.12 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480, ГОСТ 26186.

7.13 Определение массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

7.14 Определение нитрозаминов — по [9].

7.15 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794.

7.16 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, [8]:

- ртути — по ГОСТ 26927, [8], [10];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930, [8];
- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, [8], [11];
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, [8], [11];
- олова — по ГОСТ 26935.

7.17 Определение радиоактивных веществ:

- стронция-90 — по [12], [13];
- цезия-137 — по [12], [14].

7.18 Определение микроколичеств пестицидов — по [15], [16].

7.19 Методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

7.20 Приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе, — по ГОСТ 10444.1.

7.21 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

7.22 Определение ГМО (при необходимости) — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [17].

7.23 Идентификация сырьевого состава консервов — по ГОСТ Р 51604.

7.24 Определение герметичности и прочности термошва банки из ламистера

Прочность сварного шва банок с консервами проверяют через каждый час работы оборудования сжатием банок на специальном прессе.

Методом случайного отбора отбирают с конвейера не менее пяти банок.

На дно ванночки пресса помещают крышкой вниз укупоренную банку и наливают воду в количестве, необходимом для того, чтобы она покрывала сварной шов. Банку постепенно сжимают с помощью пресса с усилием, определяемым по его шкале, при этом контролируют момент появления пузырьков воздуха в местах сварного шва (нарушение герметичности банки).

Банка должна выдерживать нагрузку 1872 Н (191 кгс) в течение одной минуты без нарушения герметичности, что соответствует прочности сварного шва 49 Н (5,0 кгс) на 1 см средней линии периметра шва.

Сварной шов считается прочным, если по истечении одной минуты не появляются признаки течи.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Консервы транспортируют по ГОСТ 13534.

8.2 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другим нормативным и техническим документам на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

8.3 Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

8.4 Срок годности консервов: «Мясо рубленое в желе», «Говядина измельченная», «Свинина пряная» — не более трех лет с даты изготовления.

Срок годности консервов: «Мясо закусочное», «Свинина жирная», «Бекон рубленый» — не более двух лет с даты изготовления.

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

Приложение А
(справочное)

Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г рубленых мясных консервов

А.1 Пищевая ценность 100 г рубленых мясных консервов приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование консервов	Жир, г, не более	Белок, г, не менее	Углеводы, г, не более	Калорийность, ккал, не более
Свинина пряная	60,0	6,0	—	564,0
Свинина жирная	80,0	6,0	—	744,0
Бекон рубленый	30,0	15,0	—	330,0
Говядина измельченная	10,0	15,0	—	150,0
Мясо рубленое в желе	47,0	9,0	—	462,0
Мясо закусочное	18,0	11,0	3,0	218,0

Библиография

[1] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27.12.83 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР

[2] Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Утверждены Министерством мясной и молочной промышленности СССР и заместителем главного государственного санитарного врача СССР в 1975 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР

[3] Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного мяса и мясопродуктов. Утверждены Главным государственным ветеринарным инспектором РФ 13 июля 1994 г. № 13-7-2/129

[4] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[5] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[6] ИПСКК Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания. Утверждена Госкомсанэпиднадзором РФ № 01-19/9-11 от 27.07.92 г.

[7] СанПиН 2.3.2.1293—2003 Гигиенические требования по применению пищевых добавок

[8] МУК 4.1.985—2000 Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

[9] МУК 4.4.1.011—93 Определение N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

[10] МУ 5178—90 Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах

[11] МУК 4.1.986—2000 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

[12] МУК 2.6.1.1194—2003 Методические указания по методикам контроля. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[13] МУ 5778—91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1-89, М.,1991

[14] МУ 5779—91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1-89, М.,1991

[15] МУ 2142—80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[16] МУ 1222—75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
[17] МУ 2.3.2.1917—2004	Пищевые продукты и пищевые добавки. Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги

УДК 664.93:006.034 ОКС 67.120.10 Н13 ОКП 92 1600

Ключевые слова: консервы, внешний вид, вкус, запах, консистенция, массовая доля белка, жира, поваренной соли, нитрита натрия, содержание токсичных элементов, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 03.06.2010. Подписано в печать 01.07.2010. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 271 экз. Зак. 542.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru