НАЦИОНАЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ

Паштеты и фарши

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

Вниманию читателей!

Федеральное государственное унитарное предприятие «Российский научно-технический центр информации по стандартизации, метрологии и оценке соответствия» подготовил к изданию в 2011 году сборники национальных стандартов, скомплектованные по отраслевому (тематическому) принципу.

В сборники включаются официальные публикации стандартов со всеми изменениями и поправками, утвержденными (принятыми) на дату издания сборника.

В 2011 году выйдут в свет сборники стандартов по следующей тематике:

ЕСКД (ГОСТ 2.001—93—2.125)
ЕСКД (ГОСТ 2.412—81—2.420)
Защита от преступлений
Канаты стальные. Сортамент
Комбикорма. Часть 4. Корма. Комбикорма. Комбикормовое сырье. Методы анализа
Консервы мясные. Паштеты и фарши
Концентраты пищевые. Технические условия. Методы анализа. Упаковка. Маркировка
Масла растительные, пищевые и технические. Технические условия
Масла, сыры, казеины и казенаты. Методы анализа
Нефть и нефтепродукты. Масла. Технические условия
Овощи сушеные. Технические условия. Методы анализа
Пиво. Технические условия. Методы анализа
Посуда и оборудование лабораторные. Технические условия. Методы анализа
Продукты пищевые. Методы микробиологического анализа
Пряности. Технические условия. Методы анализа
Пчеловодство
Сварка, пайка и термическая резка металлов. Материалы для электродных покрытий. Часть 7
Сварка, пайка и термическая резка металлов. Материалы наплавочные. Часть 8
Семена сельскохозяйственных культур. Методы анализа
Семечковые и цитрусовые плоды. Технические условия
Цветные металлы. Никель, цинк. Технические условия. Марки
Таблицы для определения содержания этилового спирта в водно-спиртовых растворах. Том 1
Таблицы для определения содержания этилового спирта в водно-спиртовых растворах. Том 2
Таблицы для определения содержания этилового спирта в водно-спиртовых растворах. Том 3

Информация о составе каждого сборника содержится в № 7 и № 8 за 2010 год издаваемого ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» приложения к информационному указателю стандартов (ИУС) – «Бланк заказа».

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53644— 2009

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ФАРШЕВЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

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 Всероссийским научно-исследовательским институтом 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. № 995-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2010 г.

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
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

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 4
6 Правила приемки 8
7 Методы контроля 8
8 Транспортирование и хранение 9
Приложение А (справочное) Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г фаршевых мясных консервов 10
Библиография 11

Поправка к ГОСТ Р 53644—2009 Консервы мясные фаршевые. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Библиографические данные	ОКП 92 1600	ОКП 92 1621

(ИУС № 5 2011 г.)

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ФАРШЕВЫЕ

Технические условия

Canned sausage meat.
Specifications

Дата введения — 2011—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на фаршевые 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 51482—99 (ИСО 13730—96) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

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 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

Издание официальное

ГОСТ Р 52189—2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52196—2003 Изделия колбасные вареные. Технические условия

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 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 7699—78 Крахмал картофельный. 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 9793—74 Продукты мясные. Методы определения влаги

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 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

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 25292—82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

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. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы 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 29051—91 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

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

ГОСТ 29301—92 (ИСО 5554—78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

ГОСТ 30178—96 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 информационному 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 приведена в соответствии с ГОСТ Р 52428.

4.1 Консервы выпускают следующих видов и наименований, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Вид консервов	Наименование консервов
Фарш	Фарш свиной сосисочный
	Фарш колбасный любительский
	Фарш колбасный отдельный
	Фарш колбасный ветчинно-рубленый
Сосиски	Сосиски «Молочные» в свином жире
	Сосиски «Молочные» в рассоле
	Сосиски «Русские» в свином жире
	Сосиски «Русские» в рассоле
	Сосиски «Говяжьи» в свином жире
	Сосиски «Говяжьи» в рассоле

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*.

5.1.2 Консервы должны быть герметично укупорены и стерилизованы.

5.1.3 По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2, 3.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика показателя для консервов			
	Фарш свиной сосисочный	Фарш колбасный любительский	Фарш колбасный отдельный	Фарш колбасный ветчинно-рубленый
Внешний вид на разрезе	Фарш розового цвета, без серых пятен, пустот и свободного бульона			
	без видимых включений соединительной ткани			равномерно перемешанный с кусочками полужирной свинины
	однородный	с кусочками шпика, размером не более 6 × 6 мм, белого цвета		
Запах и вкус	Приятный, с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса			
Консистенция	Сочная, некрошливая, плотная			
Посторонние примеси	Не допускаются			
Массовая доля мяса и жира, %, не менее*	90,0	92,0**	92,0**	96,5
Массовая доля влаги, %, не более	70,0	62,0	68,0	63,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,2	11,0	13,6	12,2
Массовая доля жира, %, не более	26,0	36,0	25,6	22,5
Массовая доля крахмала, %, не более	5,0	3,5	3,5	3,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,6 до 2,0 включ.	От 1,8 до 2,2 включ.		
Массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5 (при использовании фосфатов), %, не более	0,8			
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003			

* Определяют по закладке посоленного сырья.
** В том числе шпик хребтовой.

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

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма для консервов					
	Сосиски в свином жире			Сосиски в рассоле		
	«Молочные»	«Русские»	«Говяжьи»	«Молочные»	«Русские»	«Говяжьи»
Внешний вид консервов	Сосиски одинаковой длины допускаются со срезанными концами. Оболочка или поверхность сосисок должна быть целая, гладкая, без повреждений и загрязнений, допускается одна-две трещины на поверхности сосисок длиной не более 15 мм					
Консистенция и цвет сосисок на разрезе	Консистенция сосисок сочная, некрошливая, плотная, с наличием незначительной пористости на разрезе. Сосиски на разрезе имеют равномерную светло-розовую окраску					
Цвет жира или рассола	Жир в горячем состоянии от белого до светло-желтого цвета			Рассол прозрачный светло-желтого цвета		
	Допускается незначительная мутноватость					
Вкус и запах	Свойственные сосискам с ароматом пряностей. Без посторонних запаха и привкуса					
Посторонние примеси	Не допускаются					
Массовая доля сосисок, %, не менее	74,0			50,0		
Массовая доля белка, %, не менее	6,0	6,0	6,0	4,0	4,0	4,0
Массовая доля жира, %, не более	48,0	46,0	44,0	16,0	15,0	13,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,8 до 2,2 включ.			От 2,3 до 3,0 включ.		
Массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5 (при использовании фосфатов), %, не более	0,8					
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003					

5.1.4 По микробиологическим показателям консервы не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.1.5 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути, олова), пестицидов, нитрозаминов, радионуклидов в консервах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для выработки консервов применяют следующее сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ Р 52601, ГОСТ 779 и полученную при разделке:
говядину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 %;
- свинину по ГОСТ Р 53221, ГОСТ Р 52986 без шкуры или обрезную и полученные при ее разделке:
свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 30 %,
свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 50 %,
шпик хребтовой несоленый, без шкурки;
- жир топленый пищевой говяжий, свиной или костный не ниже первого сорта по ГОСТ 25292;
- сосиски «Молочные», «Русские», «Говяжьи» по ГОСТ Р 52196;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;

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

- муку пшеничную по ГОСТ Р 52189;
- 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;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- соль поваренную пищевую выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и № 1, не ниже первого сорта по ГОСТ Р 51574;
- пищевые добавки в соответствии с [5]:

нитритную соль (соль поваренная, Е250),

пищевые фосфаты: Е339, Е450, Е451, Е452;

- воду питьевую по [6];
- пергамент по ГОСТ 1341.

5.2.2 Используемые при производстве консервов:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе в установленном порядке и должно сопровождаться ветеринарными документами, 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 самоклеющихся 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 данных о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта в соответствии с приложением А;
- даты изготовления;
- срока годности;
- условий хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия;
- подготовки к употреблению (для фаршей — «Перед употреблением рекомендуется охладить»; для сосисок в жире и рассоле — «Перед употреблением рекомендуется разогреть»).

5.3.3 Маркировочные знаки наносят методом рельефного или струйного маркирования.

---

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

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [4], [5].

Маркировочные знаки располагают в два или три ряда (в зависимости от диаметра банки) на крышке и/или донышке в следующей последовательности: дату 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 органами Роспотребнадзора.

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;

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», на банки из ламистера — «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;
- числа банок;
- номер 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.

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 и банки из ламистера 1Л, 4Л.

На дно и под крышку нелакированных банок должен быть положен кружок из пергамента.

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

Таблица 6

Вид консервов	Номер банки	Масса нетто консервов, г
Фарши	Металлические банки:	
	1	100
	3, 4, 6	250
	7	290
	8	325
	9	350
	43	425
	12	540
	Банки из ламистера:	
	1 Л	100
	4 Л	250
Сосиски	Металлические банки:	
	3, 4, 6	250
	7	290
	8	325
	9	350
	43	415
	12	515
	Стеклянные банки типа 1-82-500	500
	Банки из ламистера 4 Л	230

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

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

5.4.6 Ящики 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 выпускаемых консервов проходит органолептический контроль и проверку массы нетто по ГОСТ 8756.1 и должна сопровождаться документом, удостоверяющим качество и безопасность, в котором указывают:

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

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

6.4 Показатели массовой доли мяса и жира (по закладке посоленного сырья), массовой доли сосисок, влаги, хлористого натрия (поваренной соли), нитрита натрия, общего фосфора, крахмала и микробиологические показатели определяются 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 двадцать дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

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

6.7 В случае необходимости 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 [7].

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

7.9 Определение посторонних примесей — визуально.

7.10 Определение внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары – по ГОСТ 8756.18.

7.11 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

7.12 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 26183.

7.13 Определение массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301.

7.14 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ Р 51482, ГОСТ 9794.

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

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

7.17 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 9793.

7.18 Определение нитрозаминов — по [8].

7.19 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178:

- ртути — по ГОСТ 26927, [9];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, [10];
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, [10];
- олова — по ГОСТ 26935.

7.20 Определение радиоактивных веществ:

- стронция-90 — по [11], [12];
- цезия-137 — по [11], [13].

7.21 Определение микроколичеств пестицидов — по [14], [15].

7.22 Методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

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

7.24 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

7.25 Определение ГМО (при необходимости) — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [16].

7.26 Идентификация сырьевого состава консервов — по ГОСТ Р 51604.

7.27 Определение герметичности и прочности термошва банки из ламистера.

7.27.1 Средства и периодичность контроля

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

7.27.2 Отбор проб

Методом случайного отбора отбирают с конвейера не менее пяти банок.

7.27.3 Порядок проведения

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

7.27.4 Результаты контроля

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

Термошов 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 другой нормативно-технической документации 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 Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта при условии соблюдения правил транспортирования и хранения.

8.5 Срок годности консервов «Фарш свиной сосисочный», «Фарш колбасный любительский», «Фарш колбасный отдельный» и «Фарш колбасный ветчинно-рубленый» — не более трех лет с даты изготовления.

Срок годности консервов «Сосиски «Молочные» в свином жире», «Сосиски «Русские» в свином жире», «Сосиски «Говяжьи» в свином жире», «Сосиски «Молочные» в рассоле», «Сосиски «Русские» в рассоле» и «Сосиски «Говяжьи» в рассоле» — не более одного года с даты изготовления.

8.6 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

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

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

Таблица А.1

Наименования консервов	Жир, г, не более	Белок, г, не менее	Углеводы, г, не более	Калорийность, ккал, не более
Фарш свиной сосисочный	26,0	12,2	4,0	298,8
Фарш колбасный любительский	36,0	11,0	2,5	378
Фарш колбасный отдельный	25,6	13,6	2,5	294,8
Фарш колбасный ветчинно-рубленый	22,5	12,2	2,0	259,3
Сосиски «Молочные» в свином жире	48,0	6,0	—	456
Сосиски «Русские» в свином жире	46,0	6,0	—	438
Сосиски «Говяжьи» в свином жире	44,0	6,0	—	420
Сосиски «Молочные» в рассоле	16,0	4,0	—	160
Сосиски «Русские» в рассоле	15,0	4,0	—	151
Сосиски «Говяжьи» в рассоле	13,0	4,0	—	133

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 Минсельхозпродом РФ 13.07.1994 г. № 13-7-2/129

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

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

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

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

[8] МУК 4.4.1.011—93 Определение N-нитрозоаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

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

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

[11] 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

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

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

[14] МУ 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

[15] МУ 1222—75 Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое

[16] 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 664.93:006.354 ОКС 67.120.10 Н13 ОКП 92 1600

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

Поправка к ГОСТ Р 53644—2009 Консервы мясные фаршевые. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Библиографические данные	ОКП 92 1600	ОКП 92 1621

(ИУС № 5 2011 г.)

gost.e-ecolog.ru