МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31478— 2012

Консервы мясные

МЯСО РУБЛЕНОЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 23—24 мая 2012 г. № 41)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

(Поправка)

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 12 октября 2012 г. № 489-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31478—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ИЗДАНИЕ (ноябрь 2019 г.) с Поправкой (ИУС 6—2019)

7 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53748—2009[1)]

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

1) Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 12 октября 2012 г. № 489-ст ГОСТ Р 53748—2009 отменен с 1 июля 2015 г.

© Стандартинформ, оформление, 2014, 2019

В Российской Федерации 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 8
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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные

МЯСО РУБЛЕНОЕ

Технические условия

Canned meat. Minced meat. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рубленые стерилизованные 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 межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ ISO 973 Пряности. Перец душистый [Pimenta dioica (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия

ГОСТ 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 3560 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 5717.1 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7977 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия[1)]

ГОСТ 8558.1 Продукты мясные. Методы определения нитрита

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

ГОСТ 8756.1 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема

ГОСТ 8756.18 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки

ГОСТ 9794 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55909—2013 «Чеснок свежий. Технические условия.

Издание официальное

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

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

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия[1)]

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 18992 Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия

ГОСТ 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

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

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

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

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

ГОСТ 26574 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

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

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27569 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия[2)]

ГОСТ 29048 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29051 Пряности. Мускатный цвет. Технические условия

ГОСТ 29055 Пряности. Кориандр. Технические условия

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

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

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 31102.1—2002 (ИСО 1841-1:1996) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ 31266 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ 31479 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия».

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55909—2013 «Чеснок свежий. Технические условия».

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ 34120 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 34306 Лук репчатый свежий. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru казателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **мясо:** Пищевой продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной ткани или без нее.

Примечание — Часть туши может быть в виде полутуши, четвертины, отруба.

3.2 **рубленые мясные консервы:** Мясные консервы, изготовленные из ингредиентов, измельченных на кусочки размером от 16 до 25 мм.

4 Классификация

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 изготовителя с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

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

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 государства, принявшего стандарт.

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

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 34120;
- говядину в полутушах и четвертинах, разрешенную к применению на территории государства, принявшего стандарт;
- голяшку, пашину;
- 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;
- блоки замороженные из жилованной говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %, разрешенные к применению на территории государства, принявшего стандарт;
- блоки замороженные из жилованной говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 %, разрешенные к применению на территории государства, принявшего стандарт;
- блоки замороженные из жилованной говядины с массовой долей соединительной ткани не более 20 % (голяшка, пашина), разрешенные к применению на территории государства, принявшего стандарт;
- сухожилия, жилки, соединительную ткань от жиловки говядины;
- блоки замороженные из соединительной ткани от жиловки говядины, разрешенные к применению на территории государства, принявшего стандарт, по спецификации производителя;

- свинину первой, второй, третьей и четвертой категорий;
- свинину в тушах или полутушах, разрешенную к применению на территории государства, принявшего стандарт;
- голяшку (заднюю, переднюю);
- 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 % (голяшка передняя, задняя), полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке свинины;
- блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей жировой ткани не более 30 %, разрешенные к применению на территории государства, принявшего стандарт,
- блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей жировой ткани не более 60 %, разрешенные к применению на территории государства, принявшего стандарт;
- блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей жировой ткани не более 80 %, разрешенные к применению на территории государства, принявшего стандарт,
- блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей соединительной ткани не более 20 % (голяшка передняя, задняя), разрешенные к применению на территории государства, принявшего стандарт;
- шкурку свиную от жиловки свинины;
- блоки замороженные из шкурки свиной, разрешенные к применению на территории государства, принявшего стандарт;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723, ГОСТ 34306;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный по ГОСТ 32065;
- кардамон по ГОСТ 29051;
- орех мускатный по ГОСТ 29048;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- перец душистый по ГОСТ ISO 973;
- перец черный по ГОСТ 29050;
- перец красный;
- горчицу пищевую;
- порошок горчичный;
- сахар-песок по ГОСТ 33222;
- 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 13830;
- нитритную соль (поваренная соль, нитрит натрия);
- воду питьевую.

5.2.2 Используемые при производстве:

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

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 разрешенных к применению на территории государства, принявшего стандарт.

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 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 и местонахождения изготовителя [(юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес(а) производств(а)] и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- 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 настоящего стандарта;
- 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 изготовления, номер смены, ассортиментный номер, индекс отрасли, номер предприятия.

5.3.4 Струйное маркирование осуществляют красящими пигментами, разрешенными к применению в пищевой промышленности.

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 отрасли, 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 государства, принявшего стандарт.

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 34033 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 документом, удостоверяющим качество и безопасность, в котором указывают:

- 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 настоящего стандарта;
- 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 Порядок контроля продукции по содержанию токсичных элементов, радионуклидов, нитрозаминов, пестицидов устанавливается изготовителем продукции.

6.7 В случае разногласий по составу используемого сырья или наличию растительных белков проводят гистологическую идентификацию консервов по ГОСТ 31479.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка к испытаниям — по [1], ГОСТ 8756.0.

7.2 Общие правила микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218.

7.3 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904.

7.4 Подготовка проб для микробиологических анализов — по [2], 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 нормативным документам государства, принявшего стандарт.

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 31102.1, ГОСТ 26186; потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

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

7.14 Определение нитрозаминов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.15 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794.

7.16 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 30178:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 31266, ГОСТ 26930;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178;
- олова — по ГОСТ 26935.

7.17 Определение радионуклидов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.18 Определение микроколичеств пестицидов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

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 нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.23 Идентификация сырьевого состава консервов — по ГОСТ 31479.

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 Сроки годности консервов устанавливает изготовитель.

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

Рекомендуемый 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] ISO 17604:2003[1)] Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа

[2] ISO 6887-2:2003[2)] Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Подготовка проб, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов

[1)] Заменен на ISO 17604:2015.

[2)] Заменен на ISO 6887-2:2017.

УДК 664.93:006.354 МКС 67.120.10

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 *Е.И. Мосур*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Л.В. Софейчук*

Сдано в набор 18.11.2019. Подписано в печать 21.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,30.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 31478—2012 Консервы мясные. Мясо рубленое. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	Минэкономразвития Республики Армения

(ИУС № 6 2019 г.)

gost.e-ecolog.ru