МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32125— 2013

Консервы мясные

МЯСО ТУШЕНОЕ

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 7 июня 2013 г. № 43)

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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

(Поправка, ИУС 6—2019)

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 223-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32125—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2014 г.

5 Стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 54033—2010[1)]

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ИЗДАНИЕ (ноябрь 2019 г.) с Поправкой (ИУС 6—2019) и Изменением № 1 (ИУС 11—2019)

[1)] Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 223-ст ГОСТ Р 54033—2010 отменен с 1 июля 2014 г.

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»

© Стандартинформ, оформление, 2013, 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

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

Консервы мясные

МЯСО ТУШЕНОЕ

Технические условия

Canned meat in pieces. Stewed meat. Specifications

Дата введения — 2014—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кусковые в собственном соку стерилизованные мясные консервы — мясо тушеное (далее — консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Консервы выпускают в следующем ассортименте:

- из говядины: «Говядина тушеная высший сорт», «Говядина тушеная первый сорт»;
- из свинины: «Свинина тушеная высший сорт», «Свинина тушеная первый сорт»;
- из баранины: «Баранина тушеная высший сорт», «Баранина тушеная первый сорт»;
- из конины: «Конина тушеная высший сорт», «Конина тушеная первый сорт»;
- из оленины: «Оленина тушеная высший сорт», «Оленина тушеная первый сорт».

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

(Измененная редакция, Изм. № 1)

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие 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 1723 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ ISO 1841-2 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

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 6887-2 Микробиология пищевой цепи. Подготовка образцов для испытания, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясной продукции[1)]

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

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 6887-2—2013 «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».

Издание официальное

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 упаковки

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

ГОСТ 13534 Консервы мясные и мясосодержащие. 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 17594 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ ISO 17604 Микробиология пищевой цепи. Отбор проб с туши для микробиологического анализа[2)]

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 25292 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

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 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 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

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

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 31476 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31479 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31777 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

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

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 17604—2011 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа».

ГОСТ 31778 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31797 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32225 Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. 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 34177 Консервы мясные. Общие 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 по указателям 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.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], ГОСТ 34177.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

Раздел 4 **(Исключен, Изм. N 1)**

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1], [2] и быть изготовлены по технологической инструкции по производству мясных кусковых в собственном соку стерилизованных консервов «Мясо тушеное», с соблюдением режимов стерилизации, разработанных с учетом видов сырья и потребительской упаковки, рецептур и требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

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 таблице 2.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.1.4 По микробиологическим показателям консервы не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.5 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути, олова), пестицидов, радионуклидов в консервах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов									
	Говядина тушеная высший сорт	Говядина тушеная первый сорт	Свинина тушеная высший сорт	Свинина тушеная первый сорт	Баранина тушеная высший сорт	Баранина тушеная первый сорт	Конина тушеная высший сорт	Конина тушеная первый сорт	Оленина тушеная высший сорт	Оленина тушеная первый сорт
Запах и вкус	Свойственные соответствующему тушеному мясу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса									
Внешний вид	В разогретом состоянии — мясо кусочками произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, в бульоне. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму, возможно частичное распадание кусочков. Кусочки массой менее 30 г не должны составлять более 10 % общей массы мяса									
Консистенция мяса	Мясо сочное, непереваренное									
Внешний вид бульона	В нагретом состоянии цвет от желтоватого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость бульона									
Посторонние примеси	Не допускаются									
Массовая доля мяса и жира, %, не менее	58,0	56,0	59,0	57,0	58,0	56,0	58,0	56,0	58,0	56,0
Массовая доля белка, %, не менее	15,0		16,0	13,0	15,0		15,0		15,0	
Массовая доля жира, %, не более	17,0		18,0	33,0	17,0		17,0		16,0	
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,0 до 1,5 включ.									

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для выработки консервов «Говядина тушеная высший сорт», «Свинина тушеная высший сорт», «Баранина тушеная высший сорт», «Конина тушеная высший сорт» и «Оленина тушеная высший сорт» применяют следующее мясное сырье:

- говядину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %, полученную при разделке говядины первой и второй категорий в полутушах и четвертинах по ГОСТ 34120, в отрубах по ГОСТ 31797;
- жир-сырец говяжий (кроме жира с кишок);
- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 15 %, полученную при разделке свинины первой, второй, третьей и четвертой категорий в тушах и полутушах по ГОСТ 31476, в отрубах по ГОСТ 31778;
- баранину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %, полученную при разделке баранины первой категории в тушах по ГОСТ 31777;
- жир-сырец бараний (кроме жира с кишок);
- конину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %, полученную при разделке конины первой и второй категорий в полутушах и четвертинах по ГОСТ 32225;
- жир-сырец конский (кроме жира с кишок);
- оленину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %, полученную при разделке оленины первой и второй категорий в тушах и полутушах;
- жир-сырец олений (кроме жира с кишок);
- жир топленый говяжий, бараний или костный по ГОСТ 25292.

5.2.2 Для выработки консервов «Говядина тушеная первый сорт», «Свинина тушеная первый сорт», «Баранина тушеная первый сорт», «Конина тушеная первый сорт» и «Оленина тушеная первый сорт» применяют следующее мясное сырье:

- говядину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 %, полученную при разделке говядины первой и второй категорий в полутушах и четвертинах по ГОСТ 34120, в отрубах по ГОСТ 31797;
- блоки замороженные из жилованной говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % отечественного производства;
- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 30 %, полученную при разделке свинины первой, второй, третьей, четвертой и шестой категорий в тушах и полутушах по ГОСТ 31476, в отрубах по ГОСТ 31778;
- блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей жировой ткани не более 30 % отечественного производства;
- баранину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 %, полученную при разделке баранины первой и второй категорий в тушах по ГОСТ 31777;
- блоки замороженные из жилованной баранины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 % отечественного производства;
- конину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 %, полученную при разделке конины первой и второй категорий в полутушах и четвертинах по ГОСТ 32225;
- блоки замороженные из жилованной конины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % отечественного производства;
- оленину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 %, полученную при разделке оленины первой и второй категорий в тушах и полутушах;
- блоки замороженные из жилованной оленины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % отечественного производства.

5.2.3 Для выработки всех наименований консервов применяют:

- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723, ГОСТ 34306;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;
- перец черный по ГОСТ 29050;
- лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;
- соль поваренную пищевую выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта по ГОСТ 13830.

5.2.1—5.2.3 **(Измененная редакция, Изм. № 1)**

5.2.4 Используемые при производстве консервов:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно сопровождаться ветеринарными документами, а также соответствовать требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт;

- прочее сырье (ингредиенты) должно сопровождаться документом, удостоверяющим его качество и безопасность, и соответствовать требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт.

Примечания

1 Не допускается применение мяса быков, хряков, некастрированных жеребцов 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 Маркировка консервов — по ГОСТ 13534, [1], [3].

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;
- 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 разогреть»).

Пример записи наименования консервов: «Консервы мясные кусковые стерилизованные «Говядина тушеная высший сорт».

5.3.1, 5.3.2 **(Измененная редакция, Изм. № 1)**

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 такой последовательности: дата изготовления, номер смены, ассортиментный номер, индекс отрасли, номер предприятия.

5.3.4 Струйное маркирование осуществляют красящими пигментами отечественного или зарубежного производства, разрешенными к применению.

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;

- группы;
- массы нетто;
- числа банок;
- обозначения банки;
- даты изготовления;
- условий хранения;
- срока годности;
- информации о подтверждении соответствия;
- обозначения настоящего стандарта.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка консервов — по ГОСТ 13534, [4].

5.4.2 Консервы фасуют в металлические банки с крышками по ГОСТ 5981, стеклянные банки — по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, банки из ламистера с крышками — 4Л. Использование металлических банок из хромированной жести не допускается.

5.4.1, 5.4.2 **(Измененная редакция, Изм. № 1)**

5.4.3 Масса нетто консервов и номера банок указаны в таблице 3.

Таблица 3

Виды банок	Номер банки	Масса нетто консервов, г
Металлические	3, 4, 6	250
	7	290
	8	325
	9	338
	46	385
	43	425
	63	490
	12	525
	13	850
Стеклянные	III-2-82-500	500
	III-2-82-600	580
	1-82-350	350
	1-82-500	500
	1-82-650	630
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 ящики из гофрированного картона по ГОСТ 34033 или термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

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.

Готовые консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя в условиях хранения, указанных в 8.3, не менее 11 сут.

6.2 Каждая партия выпускаемых консервов проходит органолептический контроль и проверку массы нетто по ГОСТ 8756.1.

6.3 Показатели массовой доли мяса и жира, хлористого натрия (поваренной соли), микробиологические и органолептические показатели определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля.

6.4 Показатели массовых долей белка, жира определяет изготовитель с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля, но не реже одного раза в 20 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.5 Контроль продукции по содержанию токсичных элементов, радионуклидов и пестицидов осуществляют в аккредитованных лабораториях с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля.

6.6 В случае необходимости проводят гистологическую идентификацию консервов по ГОСТ 31479.

7 Методы контроля

7.1. Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ 8756.0 и ГОСТ ISO 17604.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

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 ГОСТ 26669 и ГОСТ ISO 6887-2.

7.3, 7.4 **(Измененная редакция, Изм. № 1)**

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 документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.8 Определение органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей, в том числе мяса и жира — по ГОСТ 8756.1.

7.9 Определение посторонних примесей — визуально.

7.10 Определение внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической и стеклянной 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 хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 26186, ГОСТ ISO 1841-2.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

7.14 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178;
- олова — по ГОСТ 26935.

7.15 Определение радиоактивных веществ — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.16 Определение микроколичеств пестицидов — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.17 Методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

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

7.19 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

7.20 Определение ГМО (при необходимости) — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.21 Идентификация сырьевого состава консервов — по ГОСТ 31479.

7.22 Определение герметичности и прочности термошва банки из ламистера

7.22.1 Средства и периодичность контроля

Прочность термошва банок с консервами проверяют через каждые два часа работы оборудования сжатием банок на специальном прессе.

7.22.2 Отбор проб

Методом случайного отбора отбирают с конвейера не менее пяти банок.

7.22.3 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).

7.22.4 Результаты контроля

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

Термошов считают прочным, если по истечении 1 мин 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, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. 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 порядке, действующем на территории государства, принявшего стандарт, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

8.4 Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

8.5 Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта при условии соблюдения правил транспортирования и хранения.

Рекомендуемые сроки годности консервов «Говядина тушеная высший сорт», «Говядина тушеная первый сорт», «Свинина тушеная высший сорт», «Свинина тушеная первый сорт», «Баранина тушеная высший сорт», «Баранина тушеная первый сорт» указаны в таблице 4 в зависимости от вида тары.

Таблица 4

Вид тары, в которой выработаны консервы	Срок годности, год
Банки из жести горячего лужения I и II классов со сварным швом	Не более 5
Банки из жести горячего лужения I и II классов с паяным швом	Не более 4
Банки из жести электролитического лужения II, III и ДIII классов со сварным швом, с двухслойным покрытием внутренней поверхности белковоустойчивой эмалью	Не более 5
Банки из жести электролитического лужения II, III и ДIII классов с паяным швом, с двухслойным покрытием внутренней поверхности белковоустойчивой эмалью	Не более 4
Банки из жести электролитического лужения II, III и ДIII классов со сварным и паяным швом с лаковым покрытием внутренней поверхности	Не более 3
Банки цельные из жести электролитического лужения II, III и ДIII классов с лаковым покрытием или двухслойным покрытием внутренней поверхности белковоустойчивой эмалью	Не более 3
Банки из алюминия	Не более 5
Банки из стекла	Не более 3
Банки из ламистера	Не более 3

Рекомендуемый срок годности консервов «Конина тушеная высший сорт», «Конина тушеная первый сорт», «Оленина тушеная высший сорт» и «Оленина тушеная первый сорт» во всех видах тары — не более трех лет со дня изготовления.

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

Приложение А
(обязательное)

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г мясных консервов

Наименование консервов	Жир, г, не более	Белок, г, не менее	Калорийность, ккал, не более
«Говядина тушеная высший сорт»	17,0	15,0	213
«Говядина тушеная первый сорт»			
«Свинина тушеная высший сорт»	18,0	16,0	226
«Свинина тушеная первый сорт»	33,0	13,0	349
«Баранина тушеная высший сорт»	17,0	15,0	213
«Баранина тушеная первый сорт»			
«Конина тушеная высший сорт»	17,0	15,0	213
«Конина тушеная первый сорт»			
«Оленина тушеная высший сорт»	16,0	15,0	204
«Оленина тушеная первый сорт»			

Значения пищевой ценности консервов, установленные изготовителем и указанные в маркировке, должны обеспечивать нормы, указанные в таблице.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 — О безопасности мяса и мясной продукции

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 — О безопасности пищевой продукции

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 — Пищевая продукция в части ее маркировки

[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 — О безопасности упаковки

(Измененная редакция, Изм. № 1)

УДК 664.93:006.034 МКС 67.120.10

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

Редактор *Н.Н. Кузьмина*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Д.В. Кардановской*

Сдано в набор 12.11.2019. Подписано в печать 21.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40.

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 Изменению № 1 ГОСТ 32125—2013 Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия (см. ИУС № 11—2019)

В каком месте	Напечатано	Должно быть
За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств	—	KZ

(ИУС № 6 2021 г.)

Поправка к Изменению № 1 ГОСТ 32125—2013 Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия (см. ИУС № 11—2019)

В каком месте	Напечатано	Должно быть
За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств	—	KZ

(ИУС № 6 2021 г.)

МКС 67.120.10

Изменение № 1 ГОСТ 32125—2013 Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 120-П от 30.07.2019)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 14693

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: BY, KG, RU, UZ [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации[1)]

Раздел 1. Первый абзац после слова «кусковые» дополнить словами: «в собственном соку»;

дополнить абзацем (после первого):

«Консервы выпускают в следующем ассортименте:

- из говядины: «Говядина тушеная высший сорт», «Говядина тушеная первый сорт»;
- из свинины: «Свинина тушеная высший сорт», «Свинина тушеная первый сорт»;
- из баранины: «Баранина тушеная высший сорт», «Баранина тушеная первый сорт»;
- из конины: «Конина тушеная высший сорт», «Конина тушеная первый сорт»;
- из оленины: «Оленина тушеная высший сорт», «Оленина тушеная первый сорт».

Раздел 2. Заменить ссылки: ГОСТ ISO 7218—2011 на ГОСТ ISO 7218—2015; ГОСТ 25011—81 на ГОСТ 25011—2017; ГОСТ 25292—82 на ГОСТ 25292—2017;

«ГОСТ 779—55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия» на «ГОСТ 34120—2017 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия»;

«ГОСТ 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия» на «ГОСТ 5717.1—2014 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия»;

«ГОСТ 7587—71 Лук репчатый сушеный. Технические условия» на «ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия»;

«ГОСТ 8756.1—79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей» на «ГОСТ 8756.1—2017 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема»;

«ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары» на «ГОСТ 8756.18—2017 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки»;

«ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия» на «ГОСТ 34033—2016 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия»;

«ГОСТ 13534—89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование» на «ГОСТ 13534—2015 Консервы мясные и мясосодержащие. Упаковка, маркировка и транспортирование»;

«ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов» на «ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний»;

«ГОСТ 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов» на «ГОСТ 26671—2014 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов»;

«ГОСТ 27095—86 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия» на «ГОСТ 32225—2013 Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия»;

«ГОСТ 27166—86 Лук репчатый свежий реализуемый. Технические условия» на «ГОСТ 34306—2017 Лук репчатый свежий. Технические условия»;

[1)] Дата введения в действие на территории Российской Федерации — 2020—01—01.

ГОСТ 13830—97. Дополнить знаком сноски — *;
дополнить сноской:

«

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»;

дополнить ссылками:
«ГОСТ 34177—2017 Консервы мясные. Общие технические условия»;
«ГОСТ 31797—2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия»;
«ГОСТ ISO 6887-2—2017 Микробиология пищевой цепи. Подготовка образцов для испытания, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясной продукции*»;
дополнить сноской — *:

«

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 6887-2—2013 «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»;

«ГОСТ ISO 17604—2017 Микробиология пищевой цепи. Отбор проб с туши для микробиологического анализа**»;
дополнить сноской — **:

«

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 17604—2011 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа»;

«ГОСТ ISO 1841-2—2013 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов».

Раздел 3 изложить в новой редакции:
«В настоящем стандарте применены термины по [1], ГОСТ 34177».

Раздел 4 исключить.

Пункт 5.1.1 изложить в новой редакции:
«5.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1], [2] и быть изготовлены по технологической инструкции по производству мясных кусковых в собственном соку стерилизованных консервов «Мясо тушеное», с соблюдением режимов стерилизации, разработанных с учетом видов сырья и потребительской упаковки, рецептур и требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт».

Пункт 5.1.3. Таблица 2. Строки 7, 8 изложить в новой редакции:

«

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов									
	Говядина тушеная высший сорт	Говядина тушеная первый сорт	Свинина тушеная высший сорт	Свинина тушеная первый сорт	Баранина тушеная высший сорт	Баранина тушеная первый сорт	Конина тушеная высший сорт	Конина тушеная первый сорт	Оленина тушеная высший сорт	Оленина тушеная первый сорт
Массовая доля белка, %, не менее	15,0		16,0	13,0	15,0		15,0		15,0	
Массовая доля жира, %, не более	17,0		18,0	33,0	17,0		17,0		16,0	

».

Пункт 5.2.1. Первое перечисление. Заменить ссылку: «ГОСТ 779» на «ГОСТ 34120»;
третье перечисление. Заменить слова: «не более 30 %» на «не более 15 %»;
шестое перечисление. Заменить ссылку: «ГОСТ 27095» на «ГОСТ 32225».

Пункт 5.2.2. Первое перечисление. Заменить ссылку: «ГОСТ 779» на «ГОСТ 34120»;
седьмое перечисление. Заменить ссылку: «ГОСТ 27095» на «ГОСТ 32225».
Пункт 5.2.3. Первое перечисление. Заменить ссылку: «ГОСТ 27166» на «ГОСТ 34306»;
второе перечисление. Заменить ссылку: «ГОСТ 7587» на «ГОСТ 32065».
Пункт 5.3.1 дополнить ссылками: «[1], [3]».
Пункт 5.3.2. Исключить перечисление: «- группы».
Пункт 5.4.1 дополнить ссылкой: «[4]».
Пункт 5.4.2 после слов «металлические банки», «банки из ламистера» дополнить словом: «с крышками».
Пункт 5.4.5. Заменить ссылку: «ГОСТ 13516» на «ГОСТ 34033».
Пункт 7.1. Заменить ссылку: «[1]» на «ГОСТ ISO 17604».
Пункт 7.3. Заменить ссылку: «ГОСТ 26688» на «ГОСТ 31904».
Пункт 7.4. Заменить ссылку: «[2]» на «ГОСТ ISO 6887-2».
Пункт 7.13. Заменить ссылку: «[4]» на «ГОСТ ISO 1841-2», ссылку «[3]» исключить.
Приложение А. Таблица. Графа «Вид консервов». Заменить слово: «Вид» на «Наименование»;
строки 3, 4 изложить в новой редакции:

«

Наименование консервов	Жир, г, не более	Белок, г, не менее	Калорийность, ккал, не более
«Свинина тушеная высший сорт»	18,0	16,0	226
«Свинина тушеная первый сорт»	33,0	13,0	349

»;

дополнить абзацем (после таблицы): «Значения пищевой ценности консервов, установленные изготовителем и указанные в маркировке, должны обеспечивать нормы, указанные в таблице».

Элемент «Библиография» изложить в новой редакции:

«Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 — О безопасности мяса и мясной продукции

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 — О безопасности пищевой продукции

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 — Пищевая продукция в части ее маркировки

[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 — О безопасности упаковки

».

(ИУС № 11 2019 г.)

Поправка к ГОСТ 32125—2013 Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия

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

(ИУС № 6 2019 г.)

gost.e-ecolog.ru