ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55572— 2013

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности имени 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 6 сентября 2013 г. № 845-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 (www.gost.ru)

© Стандартинформ, 2015

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 . . . 4
4 Классификация . . . 4
5 Общие технические требования . . . 4
6 Правила приемки . . . 12
7 Методы контроля . . . 13
8 Транспортирование и хранение . . . 14
Приложение А (рекомендуемое) Рекомендуемые сроки годности стерилизованных консервов . . . 15
Библиография . . . 16

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ

Общие технические условия

Canned meat. General specifications

Дата введения — 2015—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные стерилизованные и пастеризованные консервы (далее — консервы), предназначенные для реализации в торговле и сети общественного питания.

Требования к безопасности консервов указаны в 5.1.3, 5.1.4, качеству — в 5.2.5, маркировке — в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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 1128—75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129—2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

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

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

ГОСТ 3560—73 Лента стальная упаковочная. Технические условия

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

ГОСТ 5981—2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ ISO 7218—2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

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

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

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

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

Издание официальное

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 11293—89 Желатин. 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 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. 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 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 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29046—91 Пряности. Имбирь. Технические условия

ГОСТ 29047—91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия

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

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

ГОСТ 29301—92 Продукты мясные. Метод определения крахмала

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30363—2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 31450—2013 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31476—2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31479—2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31654—2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31777—2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ 31778—2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31797—2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31895—2012 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32009—2013 (ISO 13730:1996) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32225—2013 Лошади для убоя. Конина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 32226—2013 Мясо. Разделка конины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 32227—2013 Олени для убоя. Оленина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 32243—2013 Мясо. Разделка оленины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 32244—2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия

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

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

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

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

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

ГОСТ Р 51782—2001 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

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

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

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

ГОСТ Р 52189—2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52253—2004 Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 52428—2005 Продукция мясной промышленности. Классификация

ГОСТ Р 53876—2010 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ Р 54315—2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ Р 54366—2011 Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия

ГОСТ Р 54463—2011 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ Р 54520—2011 Мясо. Разделка телятины на отрубы. Технические условия

ГОСТ Р 54367—2011 Мясо. Разделка баранины и козлятины на отрубы. Технические условия

ГОСТ Р 54704—2011 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия

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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять 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 со следующими дополнениями:

в зависимости от вида используемых мясных ингредиентов:

- из мяса прочих убойных животных;
- мяса и субпродуктов в любом соотношении;

в зависимости от технологии производства:

- на кусковые (в собственном соку, с бульоном, соусом, желе);
- фаршевые (фарши и формованные изделия из фарша, в том числе с бульоном, соусом, желе, жиром, рассолом).

5 Общие технические требования

5.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям [1]—[5], настоящего стандарта, а также требованиям нормативных или технических документов на консервы конкретных наименований, в соответствии с которыми они изготовлены. Консервы должны быть изготовлены по технологической инструкции изготовителя с соблюдением режимов стерилизации/пастеризации, разработанных с учетом видов сырья и потребительской упаковки.

5.1.2 Консервы должны быть герметично укупорены и подвергнуты тепловой обработке: стерилизации или пастеризации.

5.2 Характеристики

5.2.1 Консервы должны быть изготовлены по рецептурам, в которых массовая доля мясных ингредиентов должна составлять свыше 60,0 %.

5.2.2 По органолептическим и физико-химическим показателям кусковые, рубленые, фаршевые, паштетные и ветчинные консервы должны соответствовать требованиям, приведенным в таблицах 1—7.

Таблица 1 — Органолептические и физико-химические показатели для кусковых консервов

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для кусковых консервов			
	из говядины, свинины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении субпродуктов в собственном соку	из говядины, баранины, конины оленины, мяса прочих убойных животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов с бульоном	из говядины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов с соусом	из говядины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов с желе
Внешний вид	В разогретом состоянии — мясо и/или субпродукты кусочками произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов с бульоном | с соусом При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму. Допускается частичное распадание кусочков. Кусочки массой менее 30 г должны составлять не более 20 % общей массы мяса и/или субпродуктов			В охлажденном состоянии — мясо и/или субпродукты кусочками произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов с желе

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для кусковых консервов			
	из говядины, свинины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов в собственном соку	из говядины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов с бульоном	из говядины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов с соусом	из говядины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов с желе
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса			
Консистенция	В разогретом состоянии — свойственная тушеному мясу или субпродуктам, мясо и субпродукты непереваренные			
Внешний вид бульона или соуса, или желе	В разогретом состоянии цвет от желтоватого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость бульона	Соус однородный, цвет соуса — регламентируется нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы		Желе от светло-желтого до желтого
Посторонние примеси	Не допускаются			
Массовая доля кусочков мяса и/или субпродуктов и выплавленного жира, %, не менее	Для консервов из всех видов мяса (кроме свинины), из мяса (кроме свинины) и субпродуктов, субпродуктов — 50,0. Для консервов из свинины, со свининой — 40,0	40,0		
Массовая доля белка, %, не менее	Для консервов из всех видов мяса (кроме свинины), из мяса (кроме свинины) и субпродуктов, субпродуктов — 10,0. Для консервов из свинины, со свининой — 7,0	Для консервов из всех видов мяса (кроме свинины), из мяса (кроме свинины) и субпродуктов, субпродуктов — 9,0. Для консервов из свинины, со свининой — 8,0		
Массовая доля жира, %, не более	Для консервов из всех видов мяса (кроме свинины и баранины), из мяса (кроме свинины и баранины) и субпродуктов, субпродуктов — 18,0. Для консервов из свинины, со свининой — 35,0. Для консервов из баранины, с бараниной — 25,0	Для консервов из всех видов мяса (кроме свинины), из мяса (кроме свинины) и субпродуктов, субпродуктов — 25,0. Для консервов из свинины, со свининой — 35,0		
Массовая доля крахмала, %, не более	—	—	2,0	—
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,6 включ.			

Таблица 2 — Органолептические и физико-химические показатели для рубленых консервов

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для рубленых консервов			
	из говядины, баранины, оленины, конины, мяса прочих убойных животных, субпродуктов	из свинины	из мяса различных видов в любом соотношении	из мяса и субпродуктов в любом соотношении
Внешний вид (в охлажденном состоянии)	Монолитный продукт из крупноизмельченной говядины или баранины, или оленины, или конины, или мяса прочих убойных животных, или субпродуктов с включениями соединительной и жировой ткани.	Монолитный продукт из крупноизмельченной свинины с выплавленным жиром.	Монолитный продукт из крупноизмельченного мяса различных видов в любом соотношении с включениями соединительной и жировой ткани.	Монолитный продукт из крупноизмельченного мяса и субпродуктов в любом соотношении с включениями соединительной и жировой ткани.
	Допускается небольшое количество бульона в желеобразном состоянии и выплавленного жира			
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса			
Консистенция мяса	Плотная или упругая			
Цвет	Цвет мышечной ткани регламентируется нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы; цвет желеобразного бульона — от желтого до светло-коричневого; цвет жира — от белого до желтого			
Посторонние примеси	Не допускаются			
Массовая доля белка, %, не менее	9,0	6,0	8,0	8,0
Массовая доля жира, %, не более	18,0	80,0	25,0	48,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 2,0 включ.			

Таблица 3 — Органолептические и физико-химические показатели для фаршевых консервов — фаршей

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для фаршевых консервов — фаршей		
	из свинины	из мяса различных видов в любом соотношении	из мяса и субпродуктов в любом соотношении
Внешний вид на разрезе	Фарш розового цвета разной интенсивности, без серых пятен, пустот и свободного бульона без видимых включений соединительной ткани однородный или равномерно перемешанный с кусочками шпика белого цвета или с кусочками полужирной свинины, или других видов мясных и немясных ингредиентов в соответствии с требованиями нормативных или технических документов, в соответствии с которыми изготовлены консервы. Размеры кусочков шпика или мышечной ткани регламентируются требованиями нормативных или технических документов, в соответствии с которыми изготовлены консервы		
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса		

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для фаршевых консервов — фаршей		
	из свинины	из мяса различных видов в любом соотношении	из мяса и субпродуктов в любом соотношении
Консистенция	Сочная, некрошливая, плотная		
Посторонние примеси	Не допускаются		
Массовая доля белка, %, не менее	10,0	10,0	9,0
Массовая доля жира, %, не более	27,0	37,0	27,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 2,2 включ.		

Таблица 4 — Органолептические и физико-химические показатели для фаршевых консервов — формованных изделий из фарша

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для фаршевых консервов — формованных изделий из фарша				
	с жиром	с бульоном	с рассолом	с желе	с соусом
Внешний вид	Регламентируется нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы				
Консистенция и цвет на разрезе формованных изделий из фарша	Консистенция сочная, некрошливая, плотная или упругая. Цвет регламентируется нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы				
Цвет жира, бульона, рассола, желе, соуса	Жир от белого до светло-желтого цвета	Бульон прозрачный. Цвет бульона регламентируется нормативной или технической документацией, в соответствии с которой изготовлены консервы	Рассол прозрачный, светло-желтого цвета. Допускается незначительная мутноватость	Желе прозрачное, от светло-соломенного до желтого цвета. Допускается незначительная мутноватость	Цвет соуса регламентируется нормативной или технической документацией, в соответствии с которой изготовлены консервы
Вкус и запах	Свойственные рецептурному составу с ароматом пряностей. Без посторонних запаха и привкуса				
Посторонние примеси	Не допускаются				
Массовая доля формованных изделий из фарша, %, не менее	40,0				
Массовая доля белка, %, не менее	4,0				
Массовая доля жира, %, не более	48,0	20,0	16,0	16,0	18,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 3,0 включ.				

Таблица 5 — Органолептические и физико-химические показатели для паштетных консервов

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для паштетных консервов		
	из печени	из печени и мяса	из мяса
Внешний вид (в охлажденном состоянии)	Однородная масса с незначительным количеством выплавленного жира		
Консистенция	Мажущаяся, однородная или со структурными мясными и/или немясными ингредиентами. Допускается незначительное количество выплавленного жира		
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса		
Цвет	Коричневато-серый	Светло-коричневый	От розовато-серого до коричневато-серого
Посторонние примеси	Не допускаются		
Массовая доля белка, %, не менее	8,0		
Массовая доля жира, %, не более	30,0	43,0	30,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,6 включ.		

Таблица 6 — Органолептические и физико-химические показатели для ветчинных консервов

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для ветчинных консервов			
	из свинины	из говядины	из свинины и говядины	из мяса прочих убойных животных
Внешний вид (в охлажденном состоянии)	Монолитный продукт			
	из свинины	из говядины	из свинины и говядины	из мяса прочих убойных животных
	с желе, сохраняющий форму при извлечении из банки и нарезании на ломтики.			
	На разрезе: мышечная ткань розового цвета различной интенсивности с видимыми включениями жировой ткани и свиной шкурки, грибов или паприки, или маслин, или оливок, или иных рецептурных ингредиентов, или без них в соответствии с нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы	На разрезе: мышечная ткань от светло-красного до красно-коричневого цвета различной интенсивности с видимыми включениями жировой и соединительной тканей и грибов, или паприки, или маслин, или оливок, или иных рецептурных ингредиентов, или без них в соответствии с нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы	На разрезе: мышечная ткань от розового до красно-коричневого цвета различной интенсивности, с видимыми включениями жировой и соединительной тканей или свиной шкурки и грибов, или паприки, или маслин, или оливок, или иных рецептурных ингредиентов, или без них в соответствии с нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы	На разрезе: регламентирован нормативным или техническим документом, в соответствии с которым изготовлены консервы
	Цвет желе регламентирован нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы			

Окончание таблицы 6

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для ветчинных консервов			
	из свинины	из говядины	из свинины и говядины	из мяса прочих убойных животных
Консистенция	Плотная, некрошливая, сочная			
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу, с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса			
Посторонние примеси	Не допускаются			
Массовая доля белка, %, не менее	9,0	11,0	10,0	11,0
Массовая доля жира, %, не более	33,0	20,0	25,0	25,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 2,5 включ.			

Таблица 7 — Органолептические и физико-химические показатели для консервов

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов		
	эмульгированных	первых обеденных блюд	вторых обеденных блюд
Внешний вид (в охлажденном состоянии)	Однородный продукт текучей консистенции	Смесь кусочков мясных или мясных и немясных ингредиентов в бульоне или гомогенная однородная масса из мясных и немясных ингредиентов	Равномерно перемешанная смесь кусочков мясных ингредиентов в однородном соусе или соусе с кусочками немясных ингредиентов
Консистенция	Текучая. Допускается незначительное количество выплавленного жира	Регламентирована нормативным или техническим документом, в соответствии с которым изготовлены консервы	
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса		
Цвет	Регламентирован нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы		
Посторонние примеси	Не допускаются		
Массовая доля кусочков мяса и выплавленного жира*, %, не менее	—	36,5	36,5
Массовая доля белка, %, не менее	6,0		
Массовая доля жира, %, не более	20,0		
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,6 включ.		

* Кроме эмульгированных, первых обеденных блюд гомогенных и вторых обеденных блюд в виде равномерно перемешанных смесей мясных и немясных ингредиентов.

5.2.3 По микробиологическим показателям консервы не должны превышать норм, установленных [1], [2], [5], предъявляемым к стерилизованным («А») и пастеризованным («Д») консервам.

5.2.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, радионуклидов, диоксинов и антибиотиков в зависимости от вида мясного сырья и способа производства консервов не должно превышать норм, установленных [1].

При использовании пищевых фосфатов (с учетом внесенного фосфора) массовая доля общего фосфора в консервах не должна превышать норм [6].

При использовании пищевых добавок с нитритом натрия массовая доля нитрита натрия в консервах не должна превышать норм [6].

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ Р 54315, в отрубах по ГОСТ 31797;
- телятину по ГОСТ Р 54315, ГОСТ Р 54520;
- свинину по ГОСТ 31476, в отрубах по ГОСТ 31778;
- баранину по ГОСТ 31777, ГОСТ Р 54367;
- конину по ГОСТ 32225, ГОСТ 32226;
- оленину по ГОСТ 32227, ГОСТ 32243;
- мясо прочих видов убойных животных.

Примечание — Для изготовления консервов используют жилованное мясное сырье, полученное при разделке, обвалке, жиловке и сортировке мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубах, в соответствии с нормативным или техническим документом, по которому изготовлены консервы;

- блоки мясные замороженные из жилованной говядины, свинины, баранины, конины, оленины по ГОСТ Р 54704;
- блоки мясные замороженные из жилованного мяса прочих видов убойных животных;
- жир-сырец говяжий, свиной, бараний, конский, олений (кроме жира с кишок);
- шпик свиной несоленый;
- жир топленый по ГОСТ 25292;
- субпродукты пищевые по ГОСТ 32244;
- блоки из субпродуктов замороженных по ГОСТ Р 54366;
- бульоны пищевые;
- молоко по ГОСТ 31450;
- масло сливочное по ГОСТ Р 52253;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- меланж по ГОСТ 30363;
- масло растительное рафинированное по ГОСТ 1128, ГОСТ 1129;
- лук репчатый свежий по ГОСТ Р 51783, ГОСТ 1723;
- морковь свежую по ГОСТ Р 51782, ГОСТ 1721;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- овощи сушеные по ГОСТ 32065;
- лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;
- перец черный и белый молотый по ГОСТ 29050;
- перец душистый молотый по ГОСТ 29045;
- имбирь молотый по ГОСТ 29046;
- гвоздику молотую по ГОСТ 29047;
- корицу молотую по ГОСТ 29049;
- орех мускатный молотый по ГОСТ 29048;
- муку пшеничную по ГОСТ Р 52189,
- крахмал картофельный по ГОСТ Р 53876;
- желатин по ГОСТ 11293;
- сахар-песок по ГОСТ 31895, ГОСТ 21;
- соль поваренную пищевую выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и № 1, не ниже первого сорта по ГОСТ Р 51574;
- воду питьевую, отвечающую требованиям [7].

5.3.2 Допускается применение иного сырья животного, растительного и минерального происхождения, аналогичного по качеству и безопасности, соответствующего требованиям [1], [2].

5.3.3 Сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе, должно сопровождаться ветеринарными документами, в соответствии с действующим законодательством и соответствовать требованиям [1], [2].

5.3.4 Допускается применение животных и растительных белков, пищевых добавок и ингредиентов, их смесей, по показателям безопасности соответствующих требованиям [1], [6].

5.3.5 Молоко и молочная продукция, используемая при производстве консервов, должна соответствовать требованиям [8].

5.3.6 Не допускается применение:

- мяса быков, хряков и тощего;
- мясного сырья, замороженного более одного раза;
- генетически модифицированных сырьевых компонентов.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировку консервов проводят по [9], [2], ГОСТ Р 51074, ГОСТ 13534.

5.4.2 Потребительская упаковка должна быть художественно оформлена путем литографирования или флексографирования, или наклеивания бумажных этикеток или самоклеющихся этикеток с указанием дополнительной информации:

- наименования консервов;

Примечание — Наименование консервов «Мясо тушеное» используют только для кусковых мясных консервов, изготовленных из говядины, свинины, оленины, баранины или конины в собственном соку, массовая доля кусочков мяса и выплавленного жира в составе готового продукта не менее 56 % включительно, в том числе массовая доля жира для консервов из говядины, баранины, конины и оленины не более 17 % включительно, для консервов из свинины не более 33 % включительно;

- способа тепловой обработки (стерилизованные или пастеризованные);
- массы нетто;
- состава консервов с указанием:

для кусковых консервов – массовой доли мяса и/или субпродуктов и жира, %, не менее;

для фаршевых консервов с формованными изделиями из фарша — массовой доли формованных изделий из фарша, %, не менее;

для рубленых, паштетных, ветчинных, фаршевых (фаршей) консервов — массовой доли мясных ингредиентов, %, не менее, определяемой по закладке сырья,

для первых обеденных блюд (кроме гомогенных) и вторых обеденных блюд (кроме блюд в виде равномерно перемешанных смесей мясных и немясных ингредиентов) — массовой доли мяса и жира, %, не менее,

для эмульгированных, первых гомогенных обеденных блюд и вторых обеденных блюд (в виде равномерно перемешанных смесей мясных и немясных ингредиентов) — массовой доли мясных ингредиентов, %, не менее, определяемой по закладке сырья;

- условий хранения после вскрытия упаковки (после вскрытия потребительской упаковки консервы хранят в холодильнике не более 24 ч при температуре от 2 °С до 6 °С);
- обозначения нормативного или технического документа, в соответствии с которым изготовлены консервы.

5.4.3 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.

Допускается наносить дату (число, месяц, год) изготовления консервов и номер смены на крышки литографированных банок, потребительской упаковки из полимерных материалов, при условии вынесения информации об ассортиментном номере консервов, индексе отрасли и номере предприятия-изготовителя на корпус литографированных банок и флексографированной поверхности упаковки из комбинированных и полимерных материалов.

При односменном режиме работы предприятия допускается номер смены не выносить в маркировочные знаки.

Пример расположения маркировочных знаков на потребительской упаковке:

Консервы с ассортиментным номером 247, изготовлены предприятием номер 66 мясной промышленности в первую смену 29 июля 2013 г.:

290713		***290713***		***290713 (на крышке)***
1247А66	***или***	***1247***	***или***	***1247 (на крышке)***
		А66		***А66 (на донышке)***

5.4.4 Знаки рельефного маркирования наносят на лицевую сторону крышки.

Знаки должны быть четкими, без острых граней и нарушения целостности лакового покрытия и полуды.

5.4.5 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;
- ассортиментный номер;
- индекс отрасли, в ведении которой находится предприятие-изготовитель;
- номер предприятия-изготовителя.

5.4.6 Транспортная маркировка — по [8], ГОСТ 14192.

Манипуляционные знаки наносят в зависимости от вида потребительской упаковки и регламентируются нормативным или техническим документом, в соответствии с которым изготавливают консервы.

5.4.7 Маркировку наносят на одну из сторон транспортной упаковки путем наклеивания ярлыка с указанием следующих дополнительных данных:

- массы нетто;
- обозначения банки;
- обозначения нормативного или технического документа, в соответствии с которым изготовлены консервы.

5.4.8 Маркировка консервов должна быть понятной, легкочитаемой, достоверной, при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности мясных консервов при соблюдении условий хранения, регламентированных нормативным или техническим документом, в соответствии с которым они изготовлены.

5.4.9 Маркировка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская и транспортная упаковка должны отвечать требованиям [10].

5.5.2 Упаковку консервов проводят по ГОСТ 13534.

5.5.3 Консервы фасуют:

- в металлические банки с крышками по ГОСТ 5981 (кроме упаковки, изготовленной из хромированной жести);
- в стеклянные банки по ГОСТ 5717.2;
- в потребительскую комбинированную и полимерную упаковку из многослойных барьерных материалов, разрешенных для использования в производстве стерилизованных или пастеризованных консервов.

5.5.4 Номенклатура потребительской упаковки и ее вместимость регламентируются нормативным или техническим документом, в соответствии с которым изготавливают консервы.

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

5.5.6 Консервы упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ Р 54463 или термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

5.5.7 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 или иными средствами скрепления, предусмотренными нормативным или техническим документом, в соответствии с которым изготавливают консервы.

5.5.8 Масса нетто упакованной продукции не должна превышать 20 кг.

5.5.9 Упаковка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Консервы принимают партиями. Определение партии — по [1], объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

6.2 Консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя не менее 11 сут в условиях хранения:

- для стерилизованных консервов при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %;

- для пастеризованных консервов при температуре от 0 °С до 5 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

6.3 Каждая партия выпускаемых консервов проходит органолептический контроль и проверку массы нетто по ГОСТ 8756.1 и должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость.

6.4 Микробиологические и органолептические показатели, массовые доли хлористого натрия (поваренной соли), нитрита натрия (при его использовании), фосфатов (при их использовании), крахмала (при его использовании), определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.5 Массовые доли составных частей кусковых консервов, формованных изделий из фарша, первых обеденных блюд (кроме гомогенных), вторых обеденных блюд (кроме вторых обеденных блюд в виде равномерно перемешанных смесей мясных и немясных ингредиентов) определяют в каждой партии готового продукта, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.6 Массовые доли мясных ингредиентов рубленых, фаршевых (кроме формованных изделий из фарша), паштетных, ветчинных, эмульгированных консервов, первых обеденных блюд (гомогенных), вторых обеденных блюд (в виде равномерно перемешанных смесей мясных и немясных ингредиентов) контролируют по закладке сырья, т. е. в соответствии с рецептурой, для каждой партии продукта, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.7 Массовую долю мясных ингредиентов в мясных консервах контролируют по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.8 Показатели массовых долей белка, жира определяет изготовитель периодически, но не реже одного раза в двадцать дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.9 Контроль продукции по содержанию токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, нитрозаминов и антибиотиков и иных показателей безопасности осуществляют с периодичностью, установленной в программе производственного контроля.

6.10 Контроль за содержанием диоксинов в продуктах осуществляют в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, и в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6.11 Идентификацию консервов по рецептурному составу, гистологическую идентификацию сырьевого состава консервов и определение содержания ГМО проводят в случае необходимости.

7 Методы контроля

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

7.2 Общие правила микробиологических анализов — по ГОСТ ISO 7218.

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

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 Метод отбора проб для определения цезия Cs-137 — по ГОСТ 32164.

7.8 Методика автоклавной пробоподготовки (определение содержания токсичных элементов) — по [11].

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

7.10 Определение посторонних примесей — визуально.

7.11 Определение внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки — по ГОСТ 8756.18.

7.12 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

7.13 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 26183.

7.14 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ Р 51480, ГОСТ 26186, ГОСТ ISO 1841-2.

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

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

7.17 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009.

7.18 Определение нитрозаминов — по [12].

7.19 Определение остаточных количеств антибиотиков — по [13].

7.20 Метод определения левомицетина — по [14].

7.21 Методы определения полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов — по [15].

7.22 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927, [16];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 31628, ГОСТ 26930;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, [17];
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, [17];
- олова — по ГОСТ 26935.

7.23 Определение радиоактивных веществ:

- цезия Cs-137 — по ГОСТ 32161;

7.24 Определение микроколичеств пестицидов — по [18], [19].

7.25 Методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

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

7.27 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

7.28 Определение ГМО (при необходимости) — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [20].

7.29 Идентификация сырьевого состава консервов — по ГОСТ 31479.

7.30 Определение герметичности и прочности термошва полимерной потребительской упаковки — по нормативным или техническим документам, в соответствии с которыми изготовлены консервы.

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 % для стерилизованных консервов и при температуре от 0 °С до 5 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % для пастеризованных консервов. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другим нормативным или 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 утвержденными правилами хранения, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % — стерилизованные консервы, при температуре от 0 °С до 5 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % — пастеризованные консервы.

8.4 Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

8.5 Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта и нормативному или техническому документу при условии соблюдения правил транспортирования и хранения в течение рекомендуемых сроков годности, приведенных в приложении А.

Изготовитель устанавливает сроки годности консервов с учетом используемых ингредиентов, вида потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего (пастеризующего) эффекта. Рекомендуемые сроки годности:

- для стерилизованных консервов — в соответствии с приложением А;
- для пастеризованных консервов — не более 1 года с даты изготовления.

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

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности стерилизованных консервов

А.1 Рекомендуемые сроки годности стерилизованных консервов приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Консервы	Срок годности (год), не более, для консервов в потребительской упаковке		
	из металла (жесть, алюминий)	из стекла	из комбинированных/ полимерных материалов
Кусковые:			
- из говядины, свинины, баранины в собственном соку	5*; 4**; 3***	3	3/2
- из конины, оленины, мяса различных видов, субпродуктов в собственном соку	3	3	3/2
- из прочих видов мяса убойных животных, из мяса различных видов в любом соотношении в собственном соку, с бульоном, соусом, желе	3	3	3/2
Рубленые:			
- из говядины, из баранины, оленины, конины, мяса прочих убойных животных, субпродуктов	3	3	3/2
- из свинины	2*[4]—3	2*[4]—3	2*[4]—3/1—2
- из мяса различных видов в любом соотношении	2*[4]—3	2*[4]—3	2*[4]—3/1—2
- из мяса и субпродуктов в любом соотношении	3	3	3/2
Фаршевые:			
- фарши	3	—	3/2
- с формованными изделиями из фарша	1	1	1/1
Паштетные	2	—	1/1
Ветчинные:			
- из свинины	1	—	1/1
- из говядины, свинины и говядины, мяса прочих убойных животных	2	—	2/1

* Для консервов, изготовленных в банках из жести горячего лужения классов I и II со сварным швом, из жести электролитического лужения классов II, III и ДIII со сварным швом и с двухслойным покрытием внутренней поверхности белковоустойчивой эмалью; из алюминия.

** Для консервов, изготовленных в банках из жести горячего лужения классов I и II с паяным швом; из жести электролитического лужения классов II, III и ДIII с паяным швом и с двухслойным покрытием внутренней поверхности белковоустойчивой эмалью.

*** Для консервов, изготовленных в банках из жести электролитического лужения классов II, III и ДIII со сварным и паяным швом с лаковым покрытием внутренней поверхности; в банках цельных из жести электролитического лужения классов II, III и ДIII с лаковым покрытием или двухслойным покрытием внутренней поверхности белковоустойчивой эмалью.

*[4] Для консервов из свинины или со свининой с массовой долей жировой ткани более 50 %.

Библиография

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

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

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

[4] Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Утверждены Минздравом СССР 27.03.86 № 3238-85, Минмясомолпромом СССР 05.08.86

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

[6] ТР ТС 029/2012 — Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

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

[8] Федеральный закон от 12 июля 2008 г. № 88-ФЗ — «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (с последующими изменениями)

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

[10] ТР ТС 005/2011 — Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

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

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

[13] МУ 3049—84 — Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[14] МР 4.18/1890—2001 — Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения

[15] МУК МЗ РФ от 01.06.99 — Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

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

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

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

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

[20] 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 664.91:006.354 ОКС 67.120.10 Н13 ОКП 92 1600
92 1611
92 1612
92 1613
92 1614
92 1619
92 1621
92 1622
92 1624
92 1625
92 1626
92 1628
92 1629

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

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 31.03.2015. Подписано в печать 16.04.2015. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 1,75. Тираж 81 экз. Зак. 1736.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru