МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32907—
2014**

Консервы мясные

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

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 РАЗРАБОТАН 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 30 июля 2014 г. № 68-П)

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 1 августа 2014 г. № 850-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32907—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 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, 2015, 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 Технические требования 4
5 Правила приемки 8
6 Методы контроля 9
7 Транспортирование и хранение 10
Приложение А (справочное) Информационные сведения о составе мясных консервов 11
Приложение Б (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности 100 г мясных консервов 12
Библиография 13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Технические условия

Canned meat. First dishes. Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные мясные консервы — первые блюда (далее — консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу, изготавливаемые в следующем ассортименте.

- «Рассольник мясной»;
- «Солянка мясная»;
- «Суп-харчо с бараниной»;
- «Суп гороховый со свининой»;
- «Говядина с бульоном»;
- «Хаш с базиликом»;
- «Хаш с чесноком»;
- «Хаш с душистым перцем»;
- «Хаш с чесноком и лавровым листом».

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 908 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

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

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1721 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 3343 Продукты томатные концентрированные. Общие 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 5784 Крупа ячменная. Технические условия

Издание официальное

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

ГОСТ 6201 Горох шлифованный. Технические условия

ГОСТ 6293 Рис. Требования при заготовках и поставках[1)]

ГОСТ 7176 Картофель продовольственный. 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[2)]

ГОСТ 8756.0 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию[3)]

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. Метод определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки

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[4)]

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 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

[1)] В Российской Федерации ГОСТ Р 55289—2012 «Рис. Технические условия».

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

[3)] Действует ГОСТ 26313—2014 в части плодоовощных консервированных продуктов; ГОСТ 26671—2014 в части раздела 4 в части продуктов переработки плодов и овощей, консервов мясных и мясорастительных.

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

ГОСТ 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29053 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия[1)]

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

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

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 31671 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

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

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 32097 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 32244 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия

ГОСТ 32308 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газовой хроматографии

ГОСТ 33222 Сахар белый. 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 34220 Овощи соленые и квашеные. Общие 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 термины по [1], а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **первые блюда:** Мясные стерилизованные консервы в виде смеси кусочков мясных или мясных и немясных ингредиентов с бульоном.

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 7540—2008 «Паприка молотая порошкообразная. Технические условия».

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1] и [2], должны быть изготовлены по технологической инструкции[1)] с соблюдением режимов стерилизации, разработанных с учетом видов сырья и потребительской упаковки, рецептур, и требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.1.2 Консервы должны быть стерилизованы и герметично укупорены.

4.1.3 По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1—4.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика для консервов				
	«Рассольник мясной»	«Солянка мясная»	«Суп-харчо с бараниной»	«Суп гороховый со свининой»	«Говядина с бульоном»
Внешний вид (в разогретом состоянии)	Кусочки говядины и почек произвольной формы в смеси с крупой перловой, измельченными картофелем, солеными огурцами, луком, морковью, зеленью, томат-пастой, пряностями и бульоном. Мясо без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов	Кусочки говядины и колбасных изделий произвольной формы в смеси с измельченными солеными огурцами, луком, маслинами или оливками, с томат-пастой, пряностями и бульоном. Мясо без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов	Кусочки баранины произвольной формы в смеси с рисом, луком, чесноком, зеленью укропа и петрушки с томат-пастой, пряностями и бульоном. Мясо без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов	Кусочки свинины произвольной формы в смеси с горохом, с измельченными картофелем, луком, морковью, зеленью петрушки, пряностями и бульоном. Мясо без крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов	Кусочки говядины произвольной формы в бульоне с измельченными корнями петрушки и сельдерея. Допускается незначительная мутноватость бульона. Мясо без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов
Консистенция	Говядины и почек — не переваренная. Картофеля — плотная, свойственная вареным овощам. Допускается незначительная разваренность картофеля. Крупы перловой — не переваренная	Говядины — не переваренная	Баранины — не переваренная. Риса — не переваренная	Свинины — не переваренная. Допускается разваренность гороха до 60 % от массы. Картофеля — плотная, свойственная вареным овощам	Говядины — не переваренная
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса				
Посторонние примеси	Не допускаются				

[1)] В качестве типовой инструкции может быть использована «Технологическая инструкция по производству мясных консервов «Первые блюда», утвержденная директором ГНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова» Россельхозакадемии.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика для консервов			
	«Хаш с базиликом»	«Хаш с чесноком»	«Хаш с душистым перцем»	«Хаш с чесноком и лавровым листом»
Внешний вид (в разогретом состоянии)	Кусочки мякотной части говяжьих ног и говяжьего рубца произвольной формы с базиликом в бульоне. Бульон светло-желтого цвета. Допускается незначительная мутноватость бульона	Кусочки мякотной части говяжьих ног и мяса говяжьих голов произвольной формы с чесноком в бульоне. Бульон от светло-желтого до светло-коричневого цвета. Допускается незначительная мутноватость бульона	Кусочки говяжьего рубца и мякотной части говяжьих хвостов произвольной формы с душистым перцем в бульоне. Бульон от светло-желтого до светло-коричневого цвета. Допускается незначительная мутноватость бульона	Кусочки мякотной части говяжьих ног, говяжьего рубца и мяса голов говяжьих произвольной формы с чесноком и лавровым листом в бульоне. Бульон от светло-желтого до светло-коричневого цвета. Допускается незначительная мутноватость бульона
Консистенция	Субпродукты мягкие, хорошо проваренные			
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса			
	с ароматом базилика	с ароматом чеснока	с ароматом душистого перца	с ароматом чеснока и лаврового листа
Посторонние примеси	Не допускаются			

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя для консервов				
	«Рассольник мясной»	«Солянка мясная»	«Суп-харчо с бараниной»	«Суп гороховый со свининой»	«Говядина с бульоном»
Массовая доля кусочков мяса и выплавленного жира, %, не менее	18,0	26,0	37,0	37,0	40,0
Массовая доля кусочков почек, %, не менее	20,0	—	—	—	—
Массовая доля кусочков колбасных изделий, %, не менее	—	17,0	—	—	—
Массовая доля белка, %, не менее	8,5	8,5	9,0	8,0	15,0
Массовая доля жира, %, не более	8,0	15,0	23,0	20,0	16,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,6 включ.				
Примечание — Все физико-химические показатели определяют в средней пробе консервов. Среднюю пробу готовят измельчением содержимого банки.					

Таблица 4

Наименование показателя	Значение показателя для консервов			
	«Хаш с базиликом»	«Хаш с чесноком»	«Хаш с душистым перцем»	«Хаш с чесноком и лавровым листом»
Массовая доля кусочков субпродуктов, %, не менее	51,0	60,0	51,0	54,0
Массовая доля белка, %, не менее	16,0	9,5	8,0	13,0

Окончание таблицы 4

Наименование показателя	Значение показателя для консервов			
	«Хаш с базиликом»	«Хаш с чесноком»	«Хаш с душистым перцем»	«Хаш с чесноком и лавровым листом»
Массовая доля жира, %, не более	6,5	10,0	6,5	6,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,5 включ.			
Примечание — Все физико-химические показатели определяют в средней пробе консервов. Среднюю пробу готовят измельчением содержимого банки.				

4.1.4 По микробиологическим показателям консервы не должны превышать норм, соответствующих [1], [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, установленных для стерилизованных консервов (консервов группы «А»).

4.1.5 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути, олова), пестицидов, радионуклидов, нитрозаминов, антибиотиков, диоксинов в консервах не должно превышать норм, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье:

- говядину по ГОСТ 31797, ГОСТ 34120:
  - говядину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % и не более 35 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке говядины в полутушах, четвертинах и отрубах;
  - блоки замороженные из жилованной говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % и не более 35 %;
- свинину по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778:
  - свинину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 30 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке свинины в тушах, полутушах, четвертинах и отрубах;
  - блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 30 %;
- баранину по ГОСТ 31777:
  - баранину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке свинины в тушах, полутушах, четвертинах и отрубах;
  - блоки замороженные из жилованной баранины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 %;
- субпродукты пищевые (почки: говяжьи, телячьи; рубец говяжий, мясо голов говяжьих, головы говяжьи, ноги и путовый сустав говяжьи, хвосты говяжьи) по ГОСТ 32244;
- изделия колбасные (колбаса полукопченая, сосиски, ветчины);
- жир топленый по ГОСТ 25292;
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
- крупу рисовую по ГОСТ 6293;
- крупу перловую по ГОСТ 5784;
- горох шлифованный по ГОСТ 6201;
- огурцы соленые по ГОСТ 34220;
- картофель по ГОСТ 7176;
- морковь свежую по ГОСТ 1721;
- морковь сушеную по ГОСТ 32065;
- лук свежий по ГОСТ 1723;
- лук сушеный по ГОСТ 32065;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- чеснок сушеный по ГОСТ 32065;

- маслины маринованные без косточек;
- оливки маринованные без косточек;
- перец черный и белый молотый по ГОСТ 29050;
- перец душистый молотый по ГОСТ ISO 973;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- зелень укропа свежую;
- зелень укропа или петрушки сушеную по ГОСТ 32065;
- зелень петрушки свежую;
- базилик сушеный;
- белый корень: петрушки, сельдерея сушеные по ГОСТ 32065;
- лист лавровый по ГОСТ 17594;
- томат-пасту по ГОСТ 3343;
- сахар-песок по ГОСТ 33222;
- соль поваренную пищевую выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта по ГОСТ 13830;
- кислоту лимонную по ГОСТ 908;
- уксус 9%-ный по ГОСТ 32097;
- воду питьевую, отвечающую требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.2 Допускается использование аналогичного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 4.2.1 и удовлетворяющих требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.3 Не допускается применение: мяса быков, хряков и тощего; мясного сырья, замороженного более одного раза; компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов.

4.2.4 Сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно сопровождаться ветеринарными документами, соответствующими законодательству и удовлетворяющими требованиям нормативных правовых актов государства, принявшего стандарт.

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировку консервов проводят по [1], [3], ГОСТ 13534, нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

- наименования консервов;
- состава консервов (см. приложение А);
- пищевой ценности консервов (см. приложение Б);
- условий хранения после вскрытия упаковки (после вскрытия потребительской упаковки консервы хранить в холодильнике не более 24 ч при температуре от 2 °С до 6 °С);
- способа тепловой обработки (стерилизованные);
- обозначения настоящего стандарта;
- способа подготовки к употреблению («Перед употреблением рекомендуется разогреть»).

4.3.3 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.

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

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

4.3.4 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.

4.3.5 Транспортная маркировка — по [1], [3], ГОСТ 14192 с нанесением на ящик манипуляционных знаков: «Ограничение температуры», «Беречь от влаги».

Для банок из стекла — «Хрупкое. Осторожно», «Верх».

4.3.6 Маркировку наносят на одну из сторон транспортной упаковки путем наклеивания ярлыка с указанием дополнительной информации:

- обозначения настоящего стандарта.

4.3.7 Маркировка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, — по ГОСТ 15846.

4.4 Упаковка

4.4.1 Потребительская и транспортная упаковка должны отвечать требованиям [4] и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.2 Упаковку консервов проводят по ГОСТ 13534.

4.4.3 Консервы фасуют:

- в металлические банки с крышками по ГОСТ 5981[1)];
- стеклянные банки по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2.

4.4.4 Масса нетто консервов и номера банок указаны в таблице 5.

Таблица 5

Номер банки	Масса нетто консервов, г
Металлические банки:	
8	325
9	350
43	415
12	525
Стеклянные банки:	
I-82-500	500
III-2-82-500	500
III-2-82-600	580
I-82-650	630

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

4.4.6 Консервы упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 34033 или термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

4.4.7 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.

4.4.8 Масса нетто упакованной продукции не должна превышать 20 кг.

4.4.9 Упаковка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, — по ГОСТ 15846.

5 Правила приемки

5.1 Консервы принимают партиями. Определение партии — по [2], объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

Консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя не менее 11 сут в условиях хранения при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

[1)] В Российской Федерации использование банок из хромированной жести для производства консервов не допускается.

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

5.3 Показатели массовой доли кусочков мяса и выплавленного жира, массовой доли кусочков почек, массовой доли кусочков колбасных изделий, массовой доли хлористого натрия (поваренной соли), микробиологические и органолептические показатели определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.4 Показатели массовой доли белка, массовой доли жира изготовитель определяет с периодичностью, установленной в программе производственного контроля (рекомендуемая периодичность контроля — не реже одного раза в двадцать дней), а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.5 Контроль продукции на содержание токсичных элементов, радионуклидов, нитрозаминов, антибиотиков и пестицидов осуществляют с периодичностью, установленной изготовителем продукции в программе производственного контроля.

5.6 Контроль за содержанием диоксинов в продуктах осуществляют в случаях ухудшения экологической ситуации, связанных 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.

5.7 Идентификацию консервов по рецептурному составу на соответствие требованиям настоящего стандарта, гистологическую идентификацию сырьевого состава консервов и исследования на содержание ГМО проводят по требованию контролирующей организации или потребителя.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ 26671, ГОСТ 8756.0.

6.2 Общие правила микробиологического анализа — по ГОСТ ISO 7218.

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

6.4 Отбор проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

6.5 Подготовка проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669.

6.6 Подготовка проб для лабораторных анализов — по ГОСТ 26671.

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

6.8 Подготовка проб для определения следовых элементов — по ГОСТ 31671.

6.9 Определение органолептических показателей, в том числе посторонних примесей, массы нетто — по ГОСТ 8756.1.

6.10 Определение посторонних примесей — визуально.

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

6.12 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

6.13 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 26183.

6.14 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 26186.

6.15 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- олова — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

6.16 Методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

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

6.18 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

6.19 Определение радиоактивных веществ (Cs-137) — по ГОСТ 32161.

6.20 Идентификация сырьевого состава консервов — по ГОСТ 31479.

6.21 Определение микроколичеств пестицидов — по ГОСТ 32308.

6.22 Определение полихлорированных дибензо(-п-)диоксинов и дибензофуранов, нитрозаминов, антибиотиков, ГМО — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы транспортируют по ГОСТ 13534.

7.2 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 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.

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

7.4 Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

7.5 Срок годности устанавливает изготовитель с учетом используемых ингредиентов, вида потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего эффекта.

Рекомендуемый срок годности — 18 мес со дня изготовления.

7.6 Транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, — по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о составе мясных консервов

А.1 Информационные сведения о составе мясных консервов приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование консервов	Состав консервов
«Рассольник мясной»	Говядина, говяжьи почки, вода, соленые огурцы, картофель, перловая крупа, лук, морковь, томат-паста, соль, зелень петрушки, черный перец, лавровый лист
«Солянка мясная»	Говядина, вода, колбасные изделия, соленые огурцы, лук, томат-паста, маслины, оливки, соль, сахар, лимонная кислота, черный перец
«Суп-харчо с бараниной»	Баранина, вода, рисовая крупа, томат-паста, лук, чеснок, соль, зелень укропа, сахар, зелень петрушки, красный перец
«Суп гороховый со свининой»	Свинина, вода, горох, картофель, лук, морковь, соль, зелень петрушки, лавровый лист, черный перец, душистый перец
«Говядина с бульоном»	Говядина, бульон, соль, перец черный, белый корень петрушки, белый корень сельдерея, душистый перец
«Хаш с базиликом»	Бульон, мякотная часть говяжьих ног и путового сустава, рубец, соль, зелень петрушки
«Хаш с чесноком»	Бульон, мякотная часть говяжьих ног и путового сустава, мясо говяжьих голов, соль, чеснок
«Хаш с душистым перцем»	Бульон, мякотная часть говяжьих хвостов, рубец, соль, душистый перец
«Хаш с чесноком и лавровым листом»	Бульон, мякотная часть говяжьих ног и путового сустава, мясо говяжьих голов, рубец, соль, чеснок, лавровый лист

Приложение Б
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г мясных консервов

Б.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г мясных консервов приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование консервов	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность, ккал/кДж, не более
«Рассольник мясной»	8,5	8,0	106,0/444,0
«Солянка мясная»	8,5	15,0	169,0/708,0
«Суп-харчо с бараниной»	9,0	23,0	243,0/1017,0
«Суп гороховый со свининой»	8,0	20,0	212,0/888,0
«Говядина с бульоном»	15,0	16,0	204,0/854,0
«Хаш с базиликом»	16,0	6,5	122,5/513,0
«Хаш с чесноком»	9,5	10,0	128,0/536,0
«Хаш с душистым перцем»	8,0	6,5	90,5/379,0
«Хаш с чесноком и лавровым листом»	13,0	6,0	106,0/444,0

Библиография

[1] ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»
[2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
[3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 664.91:641.827:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: консервы, первые блюда, технические требования, «Рассольник мясной», «Солянка мясная», «Суп-харчо с бараниной», «Суп гороховый со свининой», «Говядина с бульоном», «Хаш с базиликом», «Хаш с чесноком», «Хаш с душистым перцем», «Хаш с чесноком и лавровым листом»

Редактор *Е.И. Мосур*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Поповой*

Сдано в набор 04.11.2019. Подписано в печать 25.11.2019. Формат 60 × 84 $^{1}/_{8}$. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,33. Уч.-изд. л. 1,50.

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

gost.e-ecolog.ru