МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
28589—
2014**

Консервы мясные

МЯСО ПТИЦЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

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 птицеперерабатывающей промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «ВНИИПП» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 29 августа 2014 г. № 69-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
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 сентября 2014 г. № 1131-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 28589—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 28589—90

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 . . . 3
5 Правила приемки . . . 6
6 Методы контроля . . . 7
7 Транспортирование и хранение . . . 7
Приложение А (справочное) Пищевая ценность в 100 г консервов . . . 8
Библиография . . . 9

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные

МЯСО ПТИЦЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Технические условия

Canned meat. Poultry meat in its own juice. Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные консервы из мяса птицы в собственном соку (далее — консервы), предназначенные для длительного хранения и выработанные из мяса цыплят-бройлеров, кур, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят с добавлением моркови или белых кореньев, соли, специй, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и реализации.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 4.3.2 и 4.3.3, требования к качеству — в 4.3.1, к маркировке — в 4.5.

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 1721 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 3560 Лента стальная упаковочная. Технические условия

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

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

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

ГОСТ 8756.0 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию[1)]

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 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 13345 Жесть. Технические условия

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

[1)] Заменен на ГОСТ 26313—2014 в части плодоовощных консервированных продуктов; ГОСТ 26671—2014 в части продуктов переработки плодов и овощей, консервов мясных и мясо-растительных.

Издание официальное

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 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 18992 Дисперсия поливилацетатная 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 21930 Припои оловянно-свинцовые в чушках. Технические условия

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

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

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

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

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

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

ГОСТ 31473 Мясо индеек (тушки и их части). Общие 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 31694 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31962 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия

ГОСТ 31990 Мясо уток (тушки и их части). Общие технические условия

ГОСТ 32008 (ИСО 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

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

[1)] Утратил силу в Российской Федерации. Действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Технические условия».

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

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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или 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.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **стерилизованные консервы из мяса птицы:** Продукты из мяса птицы в герметично укупоренных банках, подвергнутые стерилизации, обеспечивающей микробиологическую стабильность и безопасность в процессе длительного хранения.

4 Технические требования

4.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1] и быть изготовлены по технологической инструкции с соблюдением режимов стерилизации, разработанных с учетом видов сырья и потребительской упаковки, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Консервы должны быть герметично укупорены и подвергнуты стерилизации.

4.2 В зависимости от используемого мяса птицы консервы вырабатывают в следующем ассортименте:

- мясо цыпленка в собственном соку;
- мясо кур в собственном соку;
- мясо уток в собственном соку;
- мясо гусей в собственном соку;
- мясо индеек в собственном соку.

4.3 Характеристики

4.3.1 По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов				
	Мясо цыпленка в собственном соку	Мясо кур в собственном соку	Мясо уток в собственном соку	Мясо гусей в собственном соку	Мясо индеек в собственном соку
Внешний вид	Кусочки мяса на костях данного вида птицы в желе или в бульоне с видимыми включениями пряностей, моркови или белого корня				
Цвет мяса	Свойственный вареному мясу данного вида птицы				
Цвет желе (бульона)	От золотисто-желтого до темно-желтого				

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов				
	Мясо цыпленка в собственном соку	Мясо кур в собственном соку	Мясо уток в собственном соку	Мясо гусей в собственном соку	Мясо индеек в собственном соку
Запах и вкус	Свойственные мясу птицы данного вида в собственном соку в сочетании с запахом и вкусом пряностей и кореньев, без посторонних привкуса и запаха				
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,3 включ.				
Посторонние примеси	Не допускаются				
Консистенция	Мясо сочное, легко отделяется от кости				
Массовая доля жира, %, не более	16,0	20,0	24,0	24,0	19,0
Массовая доля белка, %, не менее	15,0	16,0	12,0	14,0	17,0
Массовая доля мяса птицы (мышечная, соединительная, костная ткани, бульон, выплавленный жир), %, не менее	97,4				
Примечание — Массовая доля растительных компонентов и специй, в т. ч. соли, в консервах — не более 2,6 %.					

4.3.2 Микробиологические показатели консервов не должны превышать норм, установленных [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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

4.4 Требования к сырью и компонентам

4.4.1 Для выработки консервов применяют следующее мясное сырье:

- тушки кур, цыплят-бройлеров по ГОСТ 31962, охлажденные (температура в толще тушки от 0 °С до 2 °С), срок хранения не более 3 сут; температура в толще тушки минус (2,5 ± 0,5) °С, срок хранения не более 10 сут с даты выработки;
- тушки уток и утят по ГОСТ 31990, охлажденные (температура в толще тушки от 0 °С до 2 °С), срок хранения не более 3 сут; температура в толще тушки минус (2,5 ± 0,5) °С, срок хранения не более 10 сут с даты выработки;
- тушки гусей и гусят, охлажденные (температура в толще тушки от 0 °С до 2 °С), срок хранения не более 3 сут; температура в толще тушки минус (2,5 ± 0,5) °С, срок хранения не более 10 сут с даты выработки;
- тушки индеек, индюшат по ГОСТ 31473, охлажденные (температура в толще тушки от 0 °С до 2 °С), срок хранения не более 3 сут; температура в толще тушки минус (2,5 ± 0,5) °С, срок хранения не более 10 сут с даты выработки.

4.4.2 Для выработки консервов применяют следующие компоненты:

- соль поваренную пищевую выварочную или молотую помолов № 0 и № 1, не ниже первого сорта по ГОСТ 13830;
- перец черный молотый по ГОСТ 29050;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- овощи сушеные (морковь столовую, коренья белые петрушки или пастернака) по ГОСТ 32065 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лист лавровый сухой по ГОСТ 17594.

4.4.3 Используемые при выработке консервов:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям [1], а также требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт;
- прочее сырье (ингредиенты) должно соответствовать требованиям [1], а также требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.4 Допускается использование аналогичного сырья и материалов, по качеству и безопасности соответствующих требованиям, изложенным в 4.3.1—4.3.3.

4.5 Маркировка

4.5.1 Маркировка потребительской упаковки — по [2] и ГОСТ 13534.

Информационные данные о пищевой ценности — согласно приложению А.

4.5.2 Банки должны быть художественно оформлены путем литографирования или наклеивания на корпус поливинилацетатной дисперсией по ГОСТ 18992 бумажных этикеток или самоклеющихся этикеток.

4.5.3 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 выработки, номер смены, ассортиментный номер, индекс отрасли, номер предприятия.

4.5.4 Струйное маркирование осуществляют красящими пигментами, разрешенными к применению в пищевой промышленности на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.5 Маркировочные знаки должны содержать следующую информацию:

- дату выработки 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 — одна-две цифры;
- ассортиментный номер — две-три цифры;
- индекс отрасли, в ведении которой находится предприятие-изготовитель, — одна-две буквы;
- номер предприятия-изготовителя — от одной до трех цифр.

При обозначении ассортиментного номера двумя или тремя знаками между ним и номером смены оставляют пропуск, соответственно два или один знак.

4.5.6 Транспортная маркировка— по [2], ГОСТ 14192 с нанесением на ящик манипуляционных знаков: «Ограничение температуры», «Беречь от влаги», «Верх».

4.5.7 Маркировку наносят на одну из торцевых сторон транспортной упаковки путем наклеивания ярлыка.

В каждую единицу транспортной упаковки допускается дополнительно вкладывать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

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

4.6 Упаковка

4.6.1 Потребительская и транспортная упаковка должны отвечать требованиям [3].

Упаковку консервов проводят по ГОСТ 13534.

4.6.2 В качестве потребительской упаковки используют металлические банки по ГОСТ 5981 (кроме упаковки, изготовленной из хромированной жести) № 3 массой нетто 250 г, № 8-325 г, № 9-350 г, № 12-525 г, стеклянные банки по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 типа 1-82-500-500 г; типа 1-82-650-650 г.

Для изготовления банок в комплекте с крышками в соответствии с ГОСТ 5981 должна применяться:

- жесть холоднокатаная белая листовая или рулонная по ГОСТ 13345 марок ЭЖК II класса и ГЖК II класса (ЭЖК — жесть консервная электролитического лужения; ГЖК — жесть консервная горячего лужения);
- жесть белая холоднокатаная горячего лужения в рулонах;
- жесть белая листовая лакированная;
- жесть белая листовая и рулонная;
- жесть белая листовая литографированная;

- алюминиевая лакированная лента или листы;
- припой оловянно-свинцовый по ГОСТ 21930 с номинальным содержанием олова 40 %;
- уплотнительные пасты;
- материал лакокрасочный шовный.

Рекомендуемые толщины жести и алюминия для всех типов банок и крышек приведены в приложении А ГОСТ 5981.

Поверхность банок должна быть гладкой.

Банки должны быть герметичными.

Продольный шов паяной банки должен быть гладким и плотным; защищен лакокрасочным покрытием; закаточный шов должен быть гладким и плотно прикатанным по всему периметру к корпусу банки, без накатов и подрезов, заусенец и волнистости.

Крышки банок должны иметь слой уплотнительной пасты, обеспечивающей герметичность укупоривания банок.

Банки изготавливают с лакированной внутренней и наружной стороной или литографированной наружной стороной.

Лакокрасочное покрытие на внутренней и наружной поверхности банок и крышек должно быть равномерным, сплошным, гладким, без трещин и пузырей, иметь цвет, свойственный лакокрасочным покрытиям.

Вид лакокрасочного покрытия внутренней и наружной поверхности банок устанавливают по согласованию с потребителем.

Банки и крышки хранят в помещениях с относительной влажностью 75 % и температурой воздуха не ниже 4 °С и не выше 20 °С.

4.6.3 Масса нетто консервов в одной банке должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке консервов в банке, с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто консервов в банке от номинальной — по ГОСТ 8.579.

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

Ящики обтягивают металлической лентой по ГОСТ 3560 или оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

4.6.5 В каждую единицу транспортной упаковки укладывают консервы одного наименования, одной даты выработки и одного вида потребительской упаковки.

4.6.6 Транспортная упаковка должна соответствовать требованиям, документам, в соответствии с которыми она изготовлена, обеспечивать сохранность, качество и безопасность продукта при транспортировании и хранении в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Допускается использовать другие виды скрепляющих средств, транспортной упаковки, обеспечивающие сохранность консервов и разрешенные для упаковывания пищевых продуктов.

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

5 Правила приемки

5.1 Консервы принимают партиями. Партией считают определенное количество консервов одного наименования, одинаково упакованное, произведенное одним изготовителем, одной даты выработки, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

Объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

5.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, свинца, кадмия, олова, пестицидов, антибиотиков и диоксинов) устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

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

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

6 Методы контроля

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

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

Подготовка проб к микробиологическому анализу — по ГОСТ 26669.

Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904.

Общие требования проведения микробиологического контроля — по ГОСТ ISO 7218.

6.2 Определение органолептических показателей и массы нетто банки, в т. ч. посторонних примесей, массы нетто и составных частей — по ГОСТ 8756.1.

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

6.4 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 26183.

6.5 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008.

6.6 Определение массовой доли хлоридов (поваренной соли) — по ГОСТ 26186, ГОСТ ISO 1841-2.

6.7 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15 и по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

6.8 Определение содержания токсичных элементов:

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

6.9 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31903, ГОСТ 31694.

6.10 Определение пестицидов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

6.11 Определение диоксинов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

6.12 Идентификация состава консервов — по ГОСТ 31479.

6.13 Идентификация продукции на наличие генетически модифицированных организмов (ГМО) (если они предусмотрены документом, в соответствии с которым изготавливают консервы конкретного наименования) — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы транспортируют по ГОСТ 13534.

7.2 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта и обеспечивающими сохранность консервов.

В пакетированном виде консервы транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативной и технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

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

7.4 Консервы хранят на складах и транспортируют в соответствии с правилами хранения при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 %.

7.5 Не допускается хранение консервов на складах транспортных средств, с материалами, вызывающими коррозию и загрязнение банок.

7.6 Сроки годности консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности консервов с даты выработки при относительной влажности воздуха не выше 75 %:

- при температуре воздуха от 0 °С до 20 °С — не более 2,5 лет;
- при температуре воздуха от 0 °С до 10 °С — не более 3,0 лет.

Приложение А
(справочное)

Пищевая ценность в 100 г консервов

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

Таблица А.1

Наименование консервов	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность, кДж/ккал
Мясо цыпленка в собственном соку	15,0	16,0	850/200
Мясо кур в собственном соку	16,0	20,0	1010/240
Мясо уток в собственном соку	12,0	24,0	1090/260
Мясо индеек в собственном соку	17,0	19,0	990/240
Мясо гусей в собственном соку	14,0	24,0	1130/270

Библиография

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

УДК 664.91:637.54:006.354 МКС 67.120.20

Ключевые слова: консервы из мяса птицы в собственном соку, мясо цыпленка в собственном соку, мясо кур в собственном соку, мясо уток в собственном соку, мясо гусей в собственном соку, мясо индеек в собственном соку, технические требования

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

Сдано в набор 05.11.2019. Подписано в печать 27.11.2019. Формат 60 × 84 $^{1}/_{8}$. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,05.

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