МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34177— 2017

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова» (ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 12 декабря 2017 г. № 104-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
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 20 декабря 2017 г. № 2038-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34177—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «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, 2018

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Классификация 3
5 Общие технические требования 4
6 Правила приемки 18
7 Методы контроля 19
8 Транспортирование и хранение 20
Библиография 21

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ

Общие технические условия

Canned meat. General specifications

Дата введения — 2019—01—01

1 Область применения

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные 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 779—55* Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

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

ГОСТ 4814—57 Блоки мясные замороженные. 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—2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 8285—91 Жиры животные топленые. Правила приемки и методы испытания

ГОСТ 8558.1—2015 Продукты мясные. Методы определения нитрита

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

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

ГОСТ 9794—2015 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 10574—2016 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 11293—89 Желатин. Технические условия

ГОСТ 13358—84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия

ГОСТ 13516—86** Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54315—2011 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия».

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463—2011 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 13534—2015 Консервы мясные и мясосодержащие. 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 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 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671—2014 Продукты переработки фруктов 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 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 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

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 31671—2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

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 31903—2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

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 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 и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 32226—2013 Мясо. Разделка конины и жеребятины 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 32261—2013 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 32308—2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

ГОСТ 33102—2014 Продукция мясной промышленности. Классификация

ГОСТ 33741—2015 Консервы мясные и мясосодержащие. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

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 ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **мясные консервы:** Консервы, изготовленные из мясных или мясных и немясных ингредиентов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов более 60,0 %.

3.2 **эмульгированные мясные консервы:** Мясные консервы, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов в виде густой эмульгированной текучей массы.

3.3 **первые обеденные мясные блюда:** Мясные консервы в виде первых обеденных блюд, изготовленные из смеси мясных или мясных и немясных ингредиентов с бульоном или в виде гомогенной массы.

3.4 **вторые обеденные мясные блюда:** Мясные консервы в виде вторых обеденных блюд с гарниром, без гарнира, в перемешанном состоянии, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов.

3.5 **составная часть консервов:** Часть содержимого мясных консервов, которую можно отделить механическим разделением (сливанием, отделением с помощью пинцета, шпателя и т. п.).

Примечание — Термин применяется в отношении кусковых мясных консервов и фаршевых консервов — формованных изделий из фарша с соусом, бульоном, желе, рассолом; первых обеденных блюд и вторых обеденных блюд.

3.6 **шпик:** Свиной подкожный жир, снятый с наружной части туши при ее разделке, со шкуркой [без шкурки], подвергнутый предварительному посолу и/или копчению [без предварительного посола и/или копчения].

3.7 **бекон:** Свинина, полученная при обвалке грудино-реберного отруба, освобожденная от ребер и пашины, подвергнутая предварительному посолу и/или копчению [без предварительного посола и/или копчения].

4 Классификация

4.1 Классификация консервов — в соответствии с ГОСТ 33102.

4.2 В зависимости от технологии изготовления консервы подразделяют:

- на кусковые;
- рубленые;
- фаршевые;
- паштетные;
- ветчинные;
- эмульгированные;
- первые обеденные блюда;
- вторые обеденные блюда.

4.3 В зависимости от используемых мясных ингредиентов консервы подразделяют:

- из говядины;
- свинины,
- баранины;

- конины;
- оленины;
- мяса прочих видов убойных (продуктивных) животных;
- мяса различных видов убойных (продуктивных) животных в любом соотношении;
- субпродуктов различных видов убойных (продуктивных) животных;
- мяса и субпродуктов различных видов убойных (продуктивных) животных в любом соотношении.

4.4 В зависимости от вида термической обработки консервы подразделяют:
- на стерилизованные;
- пастеризованные.

5 Общие технические требования

5.1 Технические требования

5.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, настоящего стандарта, нормативных или технических документов на консервы конкретных наименований.

5.1.2 Консервы должны быть изготовлены по технологической инструкции к нормативным или техническим документам на консервы конкретных наименований.

5.1.3 Консервы должны быть герметично укупорены и подвергнуты стерилизации или пастеризации.

5.2 Характеристики

5.2.1 Органолептические и физико-химические показатели кусковых, рубленых, фаршевых, паштетных, ветчинных, эмульгированных консервов, первых и вторых обеденных блюд должны соответствовать требованиям, приведенным в таблицах 1—8.

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 (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов различных видов убойных (продуктивных) животных в собственном соку	из говядины, свинины, баранины, конины, оленины. мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов различных видов убойных (продуктивных) животных с бульоном	из говядины, свинины, баранины конины, оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов различных видов убойных (продуктивных) животных с соусом	из говядины, свинины, баранины конины, оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов различных видов убойных (продуктивных) животных с желе
Внешний вид	В разогретом состоянии — мясо и/или субпродукты кусочками произвольной формы массой не менее 20 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			В охлажденном состоянии — мясо и/или субпродукты кусочками произвольной формы массой не менее 20 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов с желе
	Кусочки массой менее 20 г должны составлять не более 20 % общей массы мяса и/или субпродуктов			
	Для консервов из свинины — шпика и бекона ломтиками — внешний вид регламентируется нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы			
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса. Для консервов из свинины — шпика и бекона ломтиками — регламентируются нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы			
Консистенция	В разогретом состоянии — свойственная тушеному мясу или субпродуктам, мясо и субпродукты непереваренные. Для консервов из свинины — шпика и бекона ломтиками — регламентируется нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы			
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	Цвет желе — регламентируется нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы
Посторонние примеси	Не допускаются			

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для кусковых консервов			
	из говядины, свинины, баранины, конины оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов различных видов убойных (продуктивных) животных в собственном соку	из говядины, свинины, баранины, конины оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов различных видов убойных (продуктивных) животных с бульоном	из говядины, свинины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов различных видов убойных (продуктивных) животных с соусом	из говядины, свинины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов различных видов убойных (продуктивных) животных с желе
Массовая доля кусочков бескостного 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 — 45,0	45,0		
Массовая доля кусочков шпика или бекона и выплавленного жира, %, не менее	Для консервов из свинины — шпика ломтиками — 98,0. Для консервов из свинины — бекона ломтиками — 90,0	—		
Массовая доля белка, %, не менее	Для консервов из всех видов мяса (кроме свинины), из мяса (кроме свинины) и субпродуктов, субпродуктов — 9,0. Для консервов из свинины — 7,0. Для консервов из свинины — шпика ломтиками — 1,4. Для консервов из свинины — бекона ломтиками — 9,5	Для консервов из всех видов мяса (кроме свинины), из мяса (кроме свинины) и субпродуктов, субпродуктов — 7,5. Для консервов из свинины — 6,0		
Массовая доля жира, %, не более	Для консервов из всех видов мяса (кроме свинины и баранины), из мяса (кроме свинины и баранины) и субпродуктов, субпродуктов — 20,0. Для консервов из свинины — 35,0. Для консервов из баранины — 25,0. Для консервов из свинины — шпика ломтиками — 90,0. Для консервов из свинины — бекона ломтиками — 52,0	Для консервов из всех видов мяса (кроме свинины), из мяса (кроме свинины) и субпродуктов, субпродуктов — 25,0. Для консервов из свинины — 35,0		

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для кусковых консервов			
	из говядины, свинины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении субпродуктов различных видов убойных (продуктивных) животных в собственном соку	из говядины, свинины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении. субпродуктов различных видов убойных (продуктивных) животных с бульоном	из говядины, свинины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении. субпродуктов различных видов убойных (продуктивных) животных с соусом	из говядины, свинины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении субпродуктов различных видов убойных (продуктивных) животных с желе
Массовая доля крахмала, %, не более	Не допускается	Не допускается	2,0	Не допускается
Массовая доля общего фосфора (включая добавленный) в пересчете на P_2O_5, %, не более*	0,5	0,5	0,8	0,8
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,8 включ. Для консервов из свинины — шпика или бекона ломтиками — от 1,5 до 2,5 включ.			

*При применении пищевых фосфатов (Е339, Е450, Е451, Е452).

Примечание — Для консервов из всех видов мяса в собственном соку с наименованием «мясо тушеное» предусмотрены ограничения, указанные в 5.4.4.

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 (продуктивных) животных, субпродуктов различных видов убойных (продуктивных) животных	из свинины	из мяса различных видов в любом соотношении	из мяса и субпродуктов в любом соотношении
Внешний вид (в охлажденном состоянии)	Монолитный продукт из крупно измельченной говядины или баранины, или оленины, или конины, или мяса прочих убойных животных, или субпродуктов с включениями соединительной и жировой ткани	Монолитный продукт из крупно измельченной свинины с выплавленным жиром	Монолитный продукт из крупно измельченного мяса различных видов в любом соотношении с включениями соединительной и жировой ткани	Монолитный продукт из крупно измельченного мяса и субпродуктов в любом соотношении с включениями соединительной и жировой ткани
	Допускается небольшое количество бульона в желеобразном состоянии и выплавленного жира			

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для рубленых консервов			
	из говядины, баранины, оленины, конины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, субпродуктов различных видов убойных (продуктивных) животных	из свинины	из мяса различных видов в любом соотношении	из мяса и субпродуктов в любом соотношении
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса			
Консистенция	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 мясных ингредиентов (по закладке), %, не менее	60,0			
Массовая доля белка, %, не менее	9,0	6,0	8,0	8,0
Массовая доля жира, %, не более	22,0	80,0	25,0	48,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более*	0,005			
Массовая доля общего фосфора (включая добавленный) в пересчете на P_2O_5, %, не более**	0,8			
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 2,0 включ.			

*При применении посолочных смесей, содержащих в своем составе нитрит натрия (Е250).
**При применении пищевых фосфатов (Е339, Е450, Е451, Е452).

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		
Консистенция	Сочная, некрошливая, плотная		
Посторонние примеси	Не допускаются		
Массовая доля мясных ингредиентов (по закладке), %, не менее	60,0		
Массовая доля белка, %, не менее	10,0	10,0	9,0
Массовая доля жира, %, не более	27,0	37,0	27,0
Массовая доля нитрита натрия*, %, не более	0,005		
Массовая доля общего фосфора** (включая добавленный) в пересчете на P_2O_5, %, не более	0,8		
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 2,5 включ.		

*При применении посолочных смесей, содержащих в своем составе нитрит натрия (Е250).
**При применении пищевых фосфатов (Е339, Е450, Е451, Е452).

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. Допускается незначительная мутноватость	Бульон прозрачный. Цвет бульона регламентируется нормативной или технической документацией, в соответствии с которой изготовлены консервы. Допускается незначительная мутноватость	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	60,0				
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.				
Массовая доля нитрита натрия, %, не более**	0,005				
Массовая доля общего фосфора (включая добавленный) в пересчете на P_2O_5, %, не более***	0,8				

*К формованным изделиям из фарша относят сосиски, фрикадельки и др.
**При применении посолочных смесей, содержащих в своем составе нитрит натрия (Е250).
***При применении пищевых фосфатов (Е339, Е450, Е451, Е452).

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 мясных ингредиентов (по закладке), %, не менее	60,0		
Массовая доля белка, %, не менее	8,0		
Массовая доля жира, %, не более	30,0	43,0	30,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более*	0,005		
Массовая доля общего фосфора (включая добавленный) в пересчете на P_2O_5, %, не более**	0,8		
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,6 включ.		

*При применении посолочных смесей, содержащих в своем составе нитрит натрия (Е250).
**При применении пищевых фосфатов (Е339, Е450, Е451, Е452).

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 (продуктивных) 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
Внешний вид (в охлажденном состоянии)	Цвет желе регламентирован нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы			
Консистенция	Плотная, некрошливая, сочная			
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу, с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса			
Посторонние примеси	Не допускаются			
Массовая доля мясных ингредиентов (по закладке), %, не менее	60,0			
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

Окончание таблицы 6

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для ветчинных консервов			
	из свинины	из говядины	из свинины и говядины	из мяса прочих убойных (продуктивных) животных
Массовая доля нитрита натрия, %, не более*	0,005			
Массовая доля общего фосфора (включая добавленный) в пересчете на P_2O_5, %, не более**	0,8			
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 2,8 включ.			

*При применении посолочных смесей, содержащих в своем составе нитрит натрия (Е250).
**При применении пищевых фосфатов (Е339, Е450, Е451, Е452).

Таблица 7 — Органолептические и физико-химические показатели для эмульгированных консервов и первых обеденных блюд

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов		
	эмульгированных	первых обеденных блюд	
		с кусочками ингредиентов	гомогенных
Внешний вид (в разогретом состоянии)	Однородный продукт текучей консистенции Для животных топленых жиров — регламентируется нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы	Смесь кусочков мясных или мясных и немясных ингредиентов в бульоне	Однородная масса из мясных и немясных ингредиентов
Консистенция	Текучая. Допускается незначительное количество выплавленного жира Для животных топленых жиров — регламентирована нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы	Регламентирована нормативным или техническим документом, в соответствии с которым изготовлены консервы	Гомогенная
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса. Для животных топленых жиров — регламентированы нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы без посторонних запаха и привкуса		

Окончание таблицы 7

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов		
	эмульгированных	первых обеденных блюд	
		с кусочками ингредиентов	гомогенных
Цвет	Регламентирован нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы		
Посторонние примеси	Не допускаются		
Массовая доля кусочков мяса и/или субпродуктов, и/или колбасных изделий и выплавленного жира, %, не менее	—	37,0	—
Массовая доля мясных ингредиентов (по закладке), %, не менее	60,0	—	60,0
Массовая доля белка, %, не менее	6,0 Для животных топленых жиров — не регламентировано		
Массовая доля жира, %, не более	23,0 Для животных топленых жиров — не менее 90,0		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более*	0,005		
Массовая доля общего фосфора (включая добавленный) в пересчете на P_2O_5, %, не более**	0,8		
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,6 включ.		
Кислотное число, мг КОН/г, не более	Для животных топленых жиров — 4,0	—	—
Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более	Для животных топленых жиров — 10,0	—	—

*При применении посолочных смесей, содержащих в своем составе нитрит натрия (Е250).
**При применении пищевых фосфатов (Е339, Е450, Е451, Е452).

Таблица 8 — Органолептические и физико-химические показатели для консервов — вторых обеденных блюд

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов — вторых обеденных блюд
Внешний вид	Кусочки мясных ингредиентов или формованных изделий из фарша с гарниром (без гарнира) или с соусом, или равномерно перемешанная смесь мясных ингредиентов с кусочками немясных ингредиентов
Консистенция	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*/формованных изделий из фарша, %, не менее	37,0
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.
Массовая доля крахмала**, %, не более	3,0
Массовая доля нитрита натрия***, %, не более*	0,005
Массовая доля общего фосфора*4 (включая добавленный) в пересчете на P_2O_5, %, не более**	0,8

*Кроме вторых обеденных блюд в виде равномерно перемешанных смесей мясных и немясных ингредиентов.
**Для консервов — вторых обеденных блюд с соусом.
***При применении посолочных смесей, содержащих в своем составе нитрит натрия (Е250).
*4При применении пищевых фосфатов (Е339, Е450, Е451, Е452).

5.2.2 Массовые доли составных частей консервов — кусковых, формованных изделий из фарша, первых обеденных блюд (кроме блюд в виде гомогенной однородной массы), вторых обеденных блюд (кроме блюд в виде равномерно перемешанных смесей мясных и немясных ингредиентов), определяемые в готовом продукте, должны быть регламентированы в нормативных или технических документах, в соответствии с которыми изготовлены консервы.

Массовые доли мясных ингредиентов консервов — рубленых, фаршевых (кроме формованных изделий из фарша), паштетных, ветчинных, эмульгированных, первых обеденных блюд (в виде гомогенной однородной массы), вторых обеденных блюд (в виде равномерно перемешанных смесей мясных и немясных ингредиентов), определяемые по закладке (рецептуре) — должны быть регламентированы в нормативных или технических документах, в соответствии с которыми изготовлены консервы.

5.2.3 Дополнительно в нормативных или технических документах допускается регламентировать массовую долю влаги, соуса, бульона, желе, рассола и т. п.

5.2.4 По микробиологическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, предъявляемым к стерилизованным («А») и пастеризованным («Д») консервам, установленным [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, радионуклидов, диоксинов и антибиотиков в зависимости от вида мясного сырья и способа производства консервов, не должно превышать норм, установленных [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.6 Содержание пищевых добавок в консервах не должно превышать норм, установленных [3] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления консервов применяют.

- говядину по ГОСТ 779 в отрубах по ГОСТ 31797 или по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- свинину по ГОСТ 31476 в отрубах по ГОСТ 31778 или по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- баранину по ГОСТ 31777 или по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- конину по ГОСТ 32225, ГОСТ 32226 или по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- оленину по ГОСТ 32227, ГОСТ 32243 или по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- телятину по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мясо прочих видов убойных (продуктивных) животных по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- блоки мясные замороженные из жилованного мяса убойных животных по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- субпродукты пищевые по ГОСТ 32244 или нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- блоки мясные замороженные из субпродуктов убойных животных по ГОСТ 4814 или нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- жир-сырец убойных (продуктивных) животных (кроме жира с кишок) по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт,
- шпик свиной несоленый по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- жир топленый по ГОСТ 25292 или по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- формованные фаршевые изделия с массовой долей мясных ингредиентов свыше 60,0 % по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- бульоны пищевые по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- желатин по ГОСТ 11293 или по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- молоко по ГОСТ 31450 или по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло сливочное по ГОСТ 32261 или по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- молоко и молочные продукты по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- растительное сырье (овощи, крупы и т. п.) по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пищевые добавки по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пряности по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренную пищевую выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- воду питьевую по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Сырье животного происхождения, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.3 Сырье животного происхождения должно сопровождаться ветеринарными документами, в соответствии с действующим законодательством государства, принявшего стандарт.

5.3.4 Сырье растительного и минерального происхождения, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.5 Животные и растительные белки, пищевые добавки и ингредиенты, их смеси, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1], [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.6 Молоко и молочная продукция, используемая при производстве консервов, должна соответствовать требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.7 Не допускается применение:

- мяса некастрированных взрослых самцов всех видов убойных (продуктивных) животных (при наличии специфического запаха);
- мясного сырья, замороженного более одного раза,
- мясного сырья с признаками окислительной порчи;
- генетически модифицированных сырьевых компонентов.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировку консервов проводят в соответствии с [1], [5], ГОСТ 13534 или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.2 При маркировке потребительской упаковки должна быть указана дополнительная информация:

- придуманное название консервов;
- условия хранения после вскрытия упаковки;
- обозначение нормативного или технического документа, в соответствии с которым изготовлены консервы.

5.4.3 Наименование мясной продукции и название консервов должно соответствовать требованиям [1], [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.4 Название консервов «Мясо тушеное» используют только для кусковых мясных консервов, изготовленных из говядины, свинины, оленины, баранины, конины или мяса прочих убойных (продук-

тивных) животных в собственном соку, массовая доля кусочков бескостного 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.

Массовая доля жира для консервов из мяса прочих убойных (продуктивных) животных в собственном соку регламентируется нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы.

5.4.5 Транспортная маркировка — по [5], ГОСТ 14192 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

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

5.4.7 Маркировка консервов должна быть понятной, легко читаемой, 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 нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми они изготовлены.

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

5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская и транспортная упаковки должны отвечать требованиям [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт и ГОСТ 13534.

5.5.2 Упаковка консервов — по ГОСТ 13534.

5.5.3 Консервы фасуют:

- в металлические банки с крышками по ГОСТ 5981 (кроме упаковки, изготовленной из хромированной жести) или нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- в стеклянные банки по ГОСТ 5717.2;
- в потребительскую комбинированную и полимерную упаковку из многослойных барьерных материалов по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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 потребительской упаковке от номинального количества должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.5.6 Консервы упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13358, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516, в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 или другие виды упаковок, соответствующие требованиям ГОСТ 13534.

5.5.7 Масса нетто упакованной продукции не должна превышать 20 кг.

5.5.8 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 [2], объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

6.2 Консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя не менее 11 сут при соблюдении условий хранения стерилизованных или пастеризованных консервов.

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

6.4 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) установлены в технологических (рецептурных) журналах или других аналогичных документах строгой отчетности предприятия-изготовителя.

6.5 Показатели массовой доли составных частей (см. 6.3), массовой доли мясных ингредиентов (см. 6.4), хлористого натрия (поваренной соли), микробиологические и органолептические показатели определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля.

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

6.7 Каждую партию консервов контролируют по показателям качества и безопасности (кроме диоксинов), предусмотренным в разделе 5, с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля.

6.8 Каждая партия выпускаемых консервов должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость.

6.9 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.

6.10 Идентификацию консервов по рецептурному составу на соответствие требованиям нормативных или технических документов, в соответствии с которыми они изготовлены, гистологическую идентификацию сырьевого состава консервов и определение содержания ГМО проводят при подозрении на фальсификацию консервов по требованию контролирующей организации или потребителя.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 26671, ГОСТ 8756.0.

7.2 Общие правила микробиологического анализа — по ГОСТ ISO 7218.

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

7.4 Отбор проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.5 Подготовка проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669.

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

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

7.8 Определение органолептических показателей, в том числе посторонних примесей, массы нетто и массовой доли составных частей — по ГОСТ 33741 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.9 Определение массовой доли составных частей по закладке — по технологическим (рецептурным) журналам предприятия-изготовителя.

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

7.11 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

7.12 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 26183.

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

7.14 Определения массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

7.15 Определения массовой доли общего фосфора (включая добавленный) — по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

7.17 Определение кислотного и перекисного чисел — по ГОСТ 8285.

7.18 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.

7.19 Методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

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

7.21 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

7.22 Определение радионуклидов (цезия-137) — по ГОСТ 32161 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.23 Определение микроколичеств пестицидов — по ГОСТ 32308.

7.24 Качественное определение антибиотиков — по ГОСТ 31903.

7.25 Идентификация сырьевого состава консервов — по ГОСТ 31479.

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

7.27 Определение герметичности и прочности термошва комбинированной и полимерной потребительской упаковки — по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение — в соответствии с требованиями [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

8.2 Консервы транспортируют и хранят по ГОСТ 13534:

- стерилизованные консервы — при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %;
- пастеризованные консервы — при температуре от 0 °С до 5 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

8.3 Транспортные средства, предназначенные для перевозки консервов, должны быть оборудованы средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.

8.4 Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

8.5 Срок годности консервов устанавливают в нормативных или технических документах на консервы конкретных наименований на основании доказательных материалов с учетом технологии изготовления, используемых мясных и немясных ингредиентов, вида потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего или пастеризующего эффекта.

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

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 029/2012	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
[4]	ТР ТС 033/2013	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»
[5]	ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[6]	ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 664.91:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: консервы, внешний вид, вкус, запах, консистенция, массовая доля кусочков бескостного мяса, массовая доля мясных ингредиентов, белка, жира, поваренной соли, масса нитрита натрия, масса общего фосфата

БЗ 1—2018/125

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *О.В. Лазарева*
Компьютерная верстка *А.А. Ворониной*

Сдано в набор 21.12.2017. Подписано в печать 26.12.2017. Формат 60×84 $^{1}/_{8}$. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 3,26 Уч.-изд. л. 2,95. Тираж 35 экз. Зак. 56.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru