ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 72492— 2025

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2026

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 декабря 2025 г. № 1846-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2026

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 8
6 Методы контроля 8
7 Транспортирование и хранение 9
Приложение А (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности 100 г консервов 11
Библиография 12

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Технические условия

Canned meat chopped sterilized. Technical conditions

Дата введения — 2026—01—01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные рубленые из мяса и субпродуктов консервы стерилизованные (далее — консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

Консервы изготавливают в следующем ассортименте:

- «Ассорти мясное»;
- «Свинина с сердцем и ароматным луком»;
- «Ассорти по-кунгурски»;
- «Деревенский деликатес».

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 3343 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 5717.1 Упаковка стеклянная. Банки и бутылки 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

ГОСТ 8756.18—2025 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

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

ГОСТ 11293 Желатин. Технические условия

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 21650 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

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

Издание официальное

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25292 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

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

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

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29052 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29053 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055 Пряности. Кориандр. 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 31266 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

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

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

ГОСТ 31671 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

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 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 32284 (UNECE STANDARD FFV—10:2010) Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

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

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33540 Морковь столовая свежая для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 33562 Чеснок свежий. Технические условия

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

ГОСТ 34177 Консервы мясные. Общие технические условия

ГОСТ 34120 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 34306 Лук репчатый свежий. Технические условия

ГОСТ 34989 Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения идентификации состава гистологическим методом

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

ГОСТ Р 51074 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51447 Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

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

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

ГОСТ Р 51574 Соль пищевая. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 54366 Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия

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

ГОСТ Р 55909 Чеснок свежий. Технические условия

ГОСТ Р 56931 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Вольтамперометрический метод определения содержания ртути

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

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

4 Технические требования

4.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, с соблюдением [1], [2], ГОСТ 34177.

4.2 Консервы должны быть изготовлены по технологической инструкции*, являющейся неотъемлемой частью настоящего стандарта, с соблюдением режимов стерилизации, разработанных с учетом видов сырья, рецептур, типа и вида потребительской упаковки, герметично укупорены.

4.3 Характеристики

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

4.3.2 Микробиологические показатели консервов не должны превышать норм, установленных [1]—[3].

---

* Например «Технологическая инструкция по производству мясных рубленых из мяса и субпродуктов консервов стерилизованных», утвержденная директором ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

4.3.3 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и диоксинов в консервах не должно превышать норм, установленных [2].

4.4 Требования к сырью и материалам

4.4.1 Для изготовления консервов применяют:

- говядину по ГОСТ 34120, ГОСТ 31797: говядину жилованную с массовой долей соединительной ткани не более 20 % (голяшка, пашина), полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке говядины в полутушах, четвертинах и отрубах;
- блоки замороженные из жилованной говядины с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 % по ГОСТ Р 54704;
- свинину по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778: свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 30 % или не более 60 %, или не более 80 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке свинины в тушах, полутушах и отрубах;
- блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей жировой ткани не более 30 % или не более 60 %, или не более 80 % по ГОСТ Р 54704;
- субпродукты мясные обработанные: мясо голов (свиное, говяжье); шкурку свиную; сердце (говяжье, свиное); диафрагму (говяжью, свиную) по ГОСТ 32244;
- блоки замороженные из субпродуктов мясных обработанных: шкурку свиную; сердце (говяжье, свиное); диафрагму (говяжью, свиную) по ГОСТ Р 54366;
- жир-сырец свиной, говяжий;
- жир топленый свиной, говяжий по ГОСТ 25292;
- желатин пищевой по ГОСТ 11293;
- пищевые добавки — загустители Е406 (агар), Е407 (каррагинан), Е407а (калла карагинан), Е410 (камедь рожкового дерева), Е412 (гуаровая камедь), Е415 (ксантановая камедь);
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов			
	«Ассорти мясное»	«Свинина с сердцем и ароматным луком»	«Ассорти по-кунгурски»	«Деревенский деликатес»
Внешний вид и консистенция (в охлажденном состоянии)	Монолитный продукт с желе и выплавленным жиром, согласно рецептурному составу, из крупноизмельченных			
	говядины, свинины и мяса голов с включениями соединительной и жировой тканей, с луком, морковью и перцем черным	свинины и сердца с включениями соединительной и жировой тканей, луком и пряностями	свинины и мелкоизмельченной шкурки свиной с включениями соединительной и жировой тканей, с томатной пастой, луком и пряностями	свинины, говядины, сердца и мелкоизмельченной шкурки свиной с включениями соединительной и жировой тканей, с чесноком и пряностями
Запах и вкус	Свойственные данному виду консервов, с учетом используемых рецептурных ингредиентов, без постороннего запаха и привкуса			
Посторонние примеси	Не допускаются			
Массовая доля кусочков мяса и субпродуктов (по закладке), %, не менее	75,0, в том числе субпродуктов — 40,0	82,0, в том числе субпродуктов — 15,0	80,0, в том числе субпродуктов — 15,0	85,0, в том числе субпродуктов — 5,0
Массовая доля белка, %, не менее	8,5	8,7	9,5	11,0
Массовая доля жира, %, не более	27,0	30,0	28,5	20,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,5 включ.			

- масло кукурузное по ГОСТ 8808;
- морковь свежую по ГОСТ 33540, ГОСТ 32284;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723, ГОСТ 34306;
- чеснок свежий по ГОСТ 33562, ГОСТ Р 55909;
- лук репчатый, морковь, чеснок сушеные по ГОСТ 32065;
- томатную пасту с массовой долей сухих веществ не менее 25 % по ГОСТ 3343;
- соль пищевую самосадочную, садочную, вываренную помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта, без добавок по ГОСТ Р 51574;
- перец черный молотый по ГОСТ 29050;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- кориандр молотый по ГОСТ 29055;
- кардамон молотый по ГОСТ 29052;
- сахар белый кристаллический по ГОСТ 33222;
- воду питьевую.

4.4.2 Допускается применение аналогичного сырья по качеству и безопасности, удовлетворяющего требованиям, изложенным в 4.4.1.

4.4.3 Используемое при производстве консервов:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе, должно сопровождаться ветеринарными документами, предусмотренными действующим законодательством, и соответствовать требованиям [1] и [2];
- прочее сырье (ингредиенты) должно соответствовать требованиям [2] и [4].

4.4.4 Не допускается применение:

- мясного сырья, замороженного более одного раза;
- мяса некастрированных взрослых самцов (быков, хряков) при наличии специфического запаха;
- мяса тощего;
- мяса с признаками окислительной порчи;
- генетически модифицированных сырьевых компонентов.

4.5 Маркировка

4.5.1 Маркировка потребительской упаковки — по [1], [5], ГОСТ 13534, ГОСТ Р 51074 с указанием следующей дополнительной информации:

- наименования консервов;
- массовой доли мясных ингредиентов в соответствии с 4.3.1, таблица 1;
- условий хранения после вскрытия упаковки (после вскрытия потребительской упаковки консервы хранят в холодильнике не более 24 ч при температуре от 2 °С до 6 °С);
- обозначения настоящего стандарта;
- способа подготовки к употреблению (для всего ассортимента: «Перед употреблением рекомендуется охладить»).

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г консервов приведены в приложении А.

Пример записи наименования консервов: «Консервы мясные рубленые стерилизованные. «Деревенский деликатес».

4.5.2 Маркировка транспортной упаковки — по [1], [5], ГОСТ 13534, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Пределы температуры», «Беречь от влаги».

Для банок из стекла и комбинированных многослойных барьерных материалов на основе алюминиевой фольги: «Хрупкое. Осторожно», «Верх».

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

4.6 Упаковка

4.6.1 Потребительская и транспортная упаковки, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [6] и должны обеспечивать сохранность и качество консервов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.6.2 Консервы упаковывают по ГОСТ 13534.

В качестве потребительской упаковки используют:

- металлические банки и крышки по ГОСТ 5981 (кроме упаковки, изготовленной из хромированной жести).

Примечание — Допускается использование жестяных крышек с язычком или алюминиевых легковскрываемых по документам по стандартизации изготовителя, разрешенных для использования в производстве стерилизованных консервов;

- стеклянные банки по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2;
- банки из комбинированных многослойных барьерных материалов на основе алюминиевой фольги, с укупорочными средствами (крышками, крышками-высечками), разрешенные для использования в производстве стерилизованных консервов.

4.6.3 Обозначение банок и масса нетто консервов указаны в таблице 2.

Таблица 2

Обозначение банки	Масса нетто консервов, г
Металлические банки:	
1	100
3, 4, 6	250
7	290
8	325
9	340
43	415
12	525
Стеклянные банки:	
II-66-350	350
III-1-66-350	350
1-82-500	500
III-2-82-500	500
Банки из комбинированных многослойных барьерных материалов на основе алюминиевой фольги, в том числе с крышками,	
1Л,	100
4Л,	250
9Л	360

4.6.4 Масса нетто консервов в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской упаковке, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной — по ГОСТ 8.579.

4.6.5 Консервы помещают в транспортную упаковку — ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142 или термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

4.6.6 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают консервы одного наименования, одной даты изготовления и одного вида потребительской упаковки.

4.6.7 Масса нетто консервов в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг.

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

5 Правила приемки

5.1 Приемку консервов осуществляют по количеству и качеству в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства.

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

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

5.3 Органолептические и микробиологические показатели, герметичность упаковки, массу нетто, массовую долю хлористого натрия (поваренной соли), массовую долю мясных ингредиентов по закладке определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.4 Массовую долю белка и массовую долю жира определяют с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля (рекомендуемая периодичность контроля — не реже одного раза в 20 дней), а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.5 Порядок и периодичность контроля содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

5.6 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.

5.7 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному показателю качества партия консервов приемке не подлежит.

5.8 Идентификацию консервов по рецептурному составу на соответствие требованиям настоящего стандарта, гистологическую и/или молекулярно-генетическую идентификацию сырьевого состава консервов и исследования на содержание генетически модифицированных организмов (ГМО) при подозрении на фальсификацию консервов проводят по требованию контролирующей организации или потребителя.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб

6.1.1 Отбор проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ Р 51447.

6.1.2 Общие правила микробиологического анализа — по ГОСТ ISO 7218.

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

6.1.4 Отбор проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

6.2 Подготовка проб к испытаниям

6.2.1 Подготовка проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669, ГОСТ Р 51448.

6.2.2 Подготовка проб для лабораторных анализов — по ГОСТ 26671.

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

6.2.4 Методика автоклавной пробоподготовки (определение содержания токсичных элементов) — по [7].

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

6.3 Определение органолептических показателей, в том числе посторонних примесей, массы нетто — по ГОСТ 33741.

6.4 Определение массовой доли мясных ингредиентов по закладке — по технологическим (рецептурным) журналам предприятия-изготовителя.

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

6.6 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

6.7 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 26183.

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

6.9 Методы определения полихлорированных дибензо(-п-)диоксинов и дибензофуранов — по [8].

6.10 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927; ГОСТ Р 56931, [9];
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31266;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [10];
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [10];
- олова — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

6.11 Методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

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

6.13 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

6.14 Определение радиоактивных веществ (цезия-137) — по ГОСТ 32161.

6.15 Определение микроколичеств пестицидов — по ГОСТ 32308, [11], [12].

6.16 Определение антибиотиков — по [13], [14].

6.17 Идентификация сырьевого состава консервов — по ГОСТ 34989.

6.18 Определение ГМО — по ГОСТ Р 52173, [15], [16].

6.19 Определение герметичности и прочности термошва банки из комбинированных многослойных барьерных материалов на основе алюминиевой фольги

6.19.1 Прочность термошва банок с консервами проверяют через каждый час работы оборудования сжатием банок на специальном прессе или ином оборудовании, предназначенном для этих целей.

6.19.2 Отбор проб

Методом случайного отбора отбирают с конвейера не менее пяти банок.

6.19.3 Проведение испытания

На дно ванночки пресса помещают крышкой вниз укупоренную банку и наливают воду в количестве, необходимом для того, чтобы она покрывала термошов. Банку постепенно сжимают с помощью пресса с усилием, определяемым по его шкале, при этом контролируют момент появления пузырьков воздуха в местах термошва (нарушение герметичности банки).

6.19.4 Результаты испытаний

Термошов укупоренной потребительской упаковки с консервами массой нетто свыше 200,0 г должен выдерживать нагрузку 1872 Н (191 кгс), массой нетто менее 200,0 г — 1329 Н (135 кгс) в течение одной минуты без нарушения герметичности. Прочность термошва должна быть не менее 49 Н (5,0 кгс) на 1,0 см средней линии окружности или периметра, или длины шва.

Примечание — Определение герметичности стеклянных и металлических банок проводят по ГОСТ 8756.18—2025 (раздел 7).

6.20 При проведении испытаний допускается применять другие методики испытаний и измерений, в т. ч. включенные в перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия — национальных стандартов, содержащих правила и методы испытаний и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований нормативных правовых актов и (или) технических регламентов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы транспортируют по ГОСТ 13534.

7.2 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663. Средства скрепления в транспортные пакеты — по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

7.3 Хранение

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

7.3.2 Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

7.3.3 Срок годности консервов устанавливает изготовитель в соответствии с [1].

Рекомендуемый срок годности — 18 месяцев с даты изготовления.

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

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г консервов*

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

Таблица А.1

Наименование продукта	Значение показателя		
	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Калорийность[1)], ккал/кДж, не более
«Ассорти мясное»	8,5	27,0	277,0/1159,7
«Свинина с сердцем и ароматным луком»	8,7	30,0	304,8/1276,1
«Ассорти по-кунгурски»	9,5	28,5	294,5/1233,0
«Деревенский деликатес»	11,0	20,0	224,0/937,8
[1)] Определяют расчетным путем.			

* Значения пищевой ценности консервов, установленные изготовителем и указанные в маркировке, должны обеспечивать нормы, указанные в таблице А.1.

Библиография

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

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

[3] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания (утверждена Госкомсанэпиднадзора Российской Федерации 21 июля 1992 г. № 01-19/9-11)

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

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

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

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

[8] Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо(-п-)диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромо-масс-спектрометрии

[9] МУ 5178—90 — Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции

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

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

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

[13] МУК 4.1.2158-2007 — Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа

[14] МР 4-18/1890—2001 — Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения

[15] МУ 2.3.2.1917—2004 — Пищевые продукты и пищевые добавки. Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги

[16] МУК 4.2.2304—2007 — Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения

УДК 664.93:006.354 ОКС 67.120.10

Ключевые слова: консервы, технические требования, внешний вид, вкус, запах, консистенция, массовая доля мясных ингредиентов, белка, жира, поваренной соли, показатели безопасности, «Ассорти мясное», «Свинина с сердцем и ароматным луком», «Ассорти по-кунгурски», «Деревенский деликатес»

Редактор *Е.Ю. Митрофанова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *О.В. Лазарева*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 30.12.2025. Подписано в печать 13.01.2026. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,97.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru