ВСЕСОЮЗНЫЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
И КОНСТРУКТОРСКИЙ ИНСТИТУТ МЯСНОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ (ВНИКИМП)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ИНСТРУКЦИИ

по консервному производству (Общие инструкции. Мясо тушеное, каша с мясом)

Раздел I

Москва 1990

gost.e-ecolog.ru

УТВЕРЖДАЮ

Зам.начальника Главного управления продовольственных ресурсов при Государственной Комиссии Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам

В.И.Демин

"29" 12 1989 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ

по производству мясных консервов "Каша с мясом"

(взамен инструкции, утвержденной Минмясомолпромом СССР 24 февраля 1982 г.)

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные консервы "Каша с мясом", вырабатываемые из мяса и крупы с добавлением жира, лука и специй.

I. АССОРТИМЕНТ

I.I. Консервы выпускают следующих наименований:
каша рисовая с говядиной;
каша гречневая с говядиной;
каша пшенная с говядиной;
каша перловая с говядиной;
каша ячневая с говядиной;
каша рисовая со свининой;
каша гречневая со свининой;
каша пшенная со свининой;
каша перловая со свининой;
каша ячневая со свининой;
каша рисовая с бараниной;
каша гречневая с бараниной;
каша пшенная с бараниной;
каша перловая с бараниной;
каща ячневая с бараниной.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ

2.I. Для изготовления консервов применяют следующее сырье и материалы:

рис шлифованный и полированный не ниже первого сорта по ГОСТ 6292-70;

крупу гречневую ядрицу первого сорта по ГОСТ 5550-74;

крупу перловую и ячневую первого сорта по ГОСТ 5784-60;

крупу пшено шлифованное, не ниже первого сорта по ГОСТ 572-60;

говядину по ГОСТ 779-87;

баранину по ГОСТ I935-55;

свинину по ГОСТ 7724-77 второй и четвертой категорий;

жир топленый пищевой говяжий, свиной, бараний или костный по ГОСТ 25292-82;

жир-сырец говяжий, свиной или бараний;

масло подсолнечное не ниже первого сорта по ГОСТ II29-73;

масло хлопковое не ниже первого сорта по ГОСТ II28-75;

лук репчатый свежий по ГОСТ I723-86;

лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587-7I;

соль поваренную пищевую по ГОСТ I3830-84 выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и I, не ниже первого сорта;

перец черный молотый по ОСТ I8-279-76;

воду питьевую по ГОСТ 2874-82.

Примечание. Не допускается к использованию мясо, замороженное более одного раза, мясо быков, хряков и мясо с пожелтевшим или желтеющим при пробе варкой шпиком.

3. РЕЦЕПТУРА

3.I. Консервы "Каша с говядиной или бараниной" должны быть выработаны по рецептуре, указанной в табл.I, консервы "Каша со свининой" - в табл.2.

Таблица I

Наименование сырья	Массовая доля компонентов, %	
	сырья	воды
Говядина или баранина жилованная измельченная	37,7	-
Крупа очищенная:		
рис	24,8	22,0
гречневая	26,8	20,0
пшено, перловая или ячневая	I7,9	28,9
Жир свиной топленый или костный, или жировая смесь	I0,2	-
или жир-сырец	I4,3	-
Лук обжаренный,	3,8	-
в том числе жир	I,059	-
Соль поваренная	I,456	-
Перец черный молотый	0,044	-

Таблица 2

Наименование сырья	Массовая доля компонентов, %	
	сырья	воды
Свинина жилованная измельченная	37,7	-
Крупа очищенная в зависимости от наименования консервов:		
рис	2I,8	25,0
гречневая	23,6	23,2
пшено, перловая или ячневая	I5,5	3I,3
Жир топленый свиной	I0,2	-
или жир-сырец свиной	I4,3	-
Лук обжаренный,	3,8	-
в том числе жир	I,059	-
Соль поваренная	I,456	-
Перец черный молотый	0,044	-

Примечания:

I. При использовании жира-сырца количество воды уменьшают на 4,I%.

2. Допускается применение содержимого консервов, вскрытых после укупоривания, контрольной ванны и при сортировке после стерилизации в количестве:

не более 2 % консервов "Каша с мясом" сверх рецептуры, соответствующих по виду мяса и крупы ;

не более 2 % консервов мясо тушеное, соответствующих по виду мяса, взамен аналогичного количества мяса.

4. ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗГОТОВЛЯЕМОЙ ПРОДУКЦИИ

4.I. Консервы "Каша с мясом" в разогретом состоянии представляют собой хорошо проваренную кашу без комков с кусочками мяса.

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

5.I. В случае использования замороженного сырья, его размораживают в камерах на стеллажах при температуре I5-20°С в течение I2-I5 час.

5.2. Осмотренные и проверенные туши, полутуши или четвертины направляют на разделку, обвалку и жиловку в соответствии с действующей инструкцией по разделке, обвалке и жиловке мяса в консервном производстве.

5.3. Жилованное мясо измельчают на волчке с диаметром отверстий решетки I2 или I6 мм. Допускается резка мяса на куски массой до 50 г на мясорезательной машине или вручную.

5.4. Жир говяжий топленый применяют в смеси с растительным маслом в соотношении I:I. Допускается применение смеси топленого жира говяжьего со свиным в соотношении I:I и говяжьего с костным в соотношении 2:3. Полученную жировую смесь перед употреблением доводят до температуры не менее 45°С.

5.5. Жир свиной топленый и костный используют в расплавленном виде.

5.6. Жир-сырец говяжий, бараний или свиной измельчают на волчке с диаметром отверстий решетки 5 мм.

5.7. Все виды круп пропускают через магнитный сепаратор и удаляют посторонние примеси. Рис, пшено, гречневую и перловую крупы просеивают и промывают холодной водой в течение 10-15 мин до полного удаления мучеля.

Из указанного в рецептуре количества воды исключают массу воды, поглощенную крупой при промывке. Количество воды, поглощенной крупой, определяют путем взвешивания крупы до промывки и после.

5.8. Лук репчатый чистят, удаляют подгнившие и дефектные луковицы, моют в холодной воде, измельчают на волчке с диаметром отверстий решетки 5 мм.

Сушеный лук просматривают, отбирают почерневшие, с остатками чешуи и донца пластины и посторонние примеси. Затем лук (в количестве 25% нормы свежего очищенного) замачивают в трехкратном количестве воды в течение одного часа и измельчают на волчке с диаметром отверстий решетки 5 мм, куттере, лукорезке или вручную.

5.9. Лук после измельчения обжаривают в жире или жировой смеси (20% к массе лука) до золотистого оттенка, не допуская сильного поджаривания. Выход обжаренного лука - 60% к массе свежего или сушеного замоченного лука и жира.

5.10. Во избежание осаждения жира на лопастях мешалки в нее последовательно загружают мясо, крупу, жир, а затем воду и перемешивают в течение 3-4 мин до равномерного распределения составных компонентов. Соль, молотый перец и обжаренный лук добавляют в массу в процессе перемешивания. Допускается дозирование всех компонентов непосредственно в банку.

После окончания процесса перемешивания полученную массу передают на фасовку.

5.11. Подготовка банок осуществляется в соответствии с действующей инструкцией.

5.12. Сырье фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981-82 № 3,4,6,8,9,12,43,46, по ОСТ 111-14-83 № 4а, в стеклянные - по ГОСТ 5717-81 I-82-500, I-82-650.

Масса нетто консервов должна быть: в банке № 3,4 и 6 - - 250 г, № 8 и 4а - 325 г, № 9 - 340 г, № 46 - 400 г,

№ 43 - 425 г, № I2 - 525 г, типа I-82-500 - 500 г, типа I-82-650 - 650 г.

5.I3. Наполненные банки подвергают контрольному взвешиванию и укупоривают на закаточной машине. Качество закатки банок проверяют в соответствии с действующей инструкцией.

Процесс изготовления консервов с момента измельчения сырья до начала стерилизации наполненных банок не должен превышать двух часов.

Укупоренные банки загружают в автоклавные корзины и передают их на стерилизацию.

Стерилизацию консервов проводят в соответствии с действующей инструкцией по режимам, указанным в табл.2.

Таблица 2

Номер банки	Продолжительность, мин	Температура, °С	Противодавление, МПа
3	20-90-20	II3	-
4	20-I00-20	II3	-
6	25-75-35	I20	0,I6-0,I8
8,9,4А и 43	20-II0-20	II5	0,I0-0,I5
46	20-85-25	I20	0,I8
I2	20-I20-30	II5	0,I0-0,I5
	25-80-30	I20	0,I8
I-82-500	25-I00-30	I20	0,22
I-82-650	20-II0-30	I20	0,28
В гидростатическом стерилизаторе:			
4	I6-90-I6	II5	
	I4-60-I4	I20	
9	2I-90-2I	I20	

Примечание. Консервы в банке № 6 стерилизуют водой, загружая в горячую воду.

5.I4. После стерилизации и охлаждения банки выгружают из автоклавных корзин и передают на сортировку, мойку и упаковку.

Сортировку, использование консервов с производственными дефектами, упаковку и складирование консервов осуществляют в соответствии с действующими инструкциями.

Ассортиментные номера консервов:

Каша рисовая с говядиной	- 66
Каша гречневая с говядиной	- 67
Каша пшенная с говядиной	- I59
Каша перловая с говядиной	- I60
Каша ячневая с говядиной	- I6I
Каша рисовая с бараниной	- I75
Каша гречневая с бараниной	- I76
Каша пшенная с бараниной	- I68
Каша перловая с бараниной	- I70
Каша ячневая с бараниной	- I72
Каша рисовая со свининой	- I74
Каша гречневая со свининой	- I77
Каша пшенная со свининой	- I69
Каша перловая со свининой	- I7I
Каша ячневая со свининой	- I73

6. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

6.I. Упаковка и маркировка консервов - по ГОСТ I3534-78.

На этикетке банок с консервами должно быть указано: "Перед употреблением рекомендуется разогреть. Состав: говядина или свинина или баранина, жир, соль, лук, перец, крупа гречневая, перловая, ячневая, рис или пшено." Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности I00 г продукта (жир, белок, калорийность) . Допускается информационные сведения о пищевой и энергетической ценности указывать на ярлыке-вкладыше.

6.2. Консервы упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ I3358-84 или ящики из гофрированного картона ГОСТ I35I6-86.

7. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

7.I. Консервы транспортируют всеми видами транспорта

в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 21929-76 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21 650-76 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24 597-81.

7.2. Консервы хранят в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

Срок хранения консервов не более двух лет со дня выработки.

7.3. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в район Крайнего Севера и труднодоступные районы - по ГОСТ 15846-79.

8. КОНТРОЛЬ ПРОИЗВОДСТВА

8.1. На всех стадиях производства консервов производят контроль за соблюдением технологических параметров.

Проверку порционирования консервов проводят с помощью весов статического взвешивания по ГОСТ 27711-79.

8.2. Каждую партию готовых консервов контролируют по всем показателям в соответствии с государственным стандартом. Консервы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8286-57.

9. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА

При производстве консервов должны соблюдаться требования по технике безопасности, установленные ОСТ 49 215-85.

РАЗРАБОТАНО
ВНИИСТ
Директор Н.М.Ивашов
Зав. лабораторией технологии и систем машин консервного производства
Е.Ф.Орешкин

Информационные сведения
о пищевой и энергетической ценности консервов
"Каша с мясом" на 100 г. продукта

	Каша с говядиной или бараниной	Каша со свининой
Белок, г	7,3 - 11,1	6,8 - 8,6
Жир, г	15,1 - 21,2	23,9 - 27,7
Калорийность, г	165 - 235	242,3 -283,7

УТВЕРЖДАЮ

Зам.начальника Главного управления продовольственных ресурсов при Государственной Комиссии Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам

В.И.Демин

"__" _____ 1989 г.

НОРМЫ РАСХОДА СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КОНСЕРВОВ "КАША С МЯСОМ"

I. Нормы расхода сырья на 1000 физических банок консервов "Каша рисовая, гречневая, пшенная, перловая или ячневая с говядиной или бараниной" указаны в табл.I.

Таблица I

Наименование сырья	Нормативно-техническая документация	Номер банки и масса нетто, г							
		3,4,6	8,4а	9	46	43	I2	I-82-500	I-82-650
		250	325	340	400	425	525	500	650
I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0
Говядина или баранина жилованная	ГОСТ 779-87 ГОСТ I935-55	94,73	I23,I4	I28,83	I5I,56	I6I,03	I98,92	I89,45	246, 29
Крупы: рисовая или	ГОСТ 6292-70	64,I8	83,43	87,29	I02,68	I09,I0	I34,77	I28,35	I66,86
гречневая	ГОСТ 5550-74	69,35	90,I6	94,32	II0,96	II7,90	I45,64	I38,70	I80,3I
или пшено или	ГОСТ 572-60	46,33	60,22	63,00	74,I2	78,75	97,28	92,65	I20,45
перловая или	ГОСТ 5784-60								
ячневая	ГОСТ 5784-60								
Жир топленый или	ГОСТ25292-82,								
жировая смесь	ГОСТ II29-73,								
	ГОСТ II28-75	25,63	33,3I	34,85	4I,00	43,56	53,8I	5I,25	66,63
или жир-сырец		35,93	46,70	48,86	57,48	6I,07	75,44	7I,85	93,4I
Жир для обжаривания лука		2,66	3,46	3,62	4,26	4,52	5,59	5,32	6,92

Продолжение табл.I

I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0
Лук свежий неочищенный	ГОСТ I723-86	I5,55	20,22	2I,I5	24,88	26,44	32,66	3I,I0	40,43
или лук сушеный	ГОСТ 7587-7I	3,89	5,06	5,29	6,22	6,6I	8,I7	7,78	I0,II
Соль поваренная	ГОСТ I3830-84	3,66	4,75	4,97	5,85	6,22	7,68	7,32	9,5I
Перец черный	ОСТ I8-279-76	0,III	0,I44	0,I50	0,I77	0,I88	0,232	0,22I	0,287

2. Нормы расхода сырья на I000 физических банок консервов "Каша рисовая, гречневая, пшенная, перловая или ячневая со свининой" указаны в табл.2.

Таблица 2

Наименование сырья	Нормативно-техническая документация	Номер банки и масса нетто, г							
		3,4,6 250	8,4а 325	9 340	46 400	43 425	I2 525	I-82-500 500	I-82-650 650
I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0
Свинина жиловочная	ГОСТ 7724-77	94,73	I23,I4	I28,83	I5I,56	I6I,03	I98,92	I89,45	246,29
Крупа: рисовая или	ГОСТ 6292-70	56,43	73,35	76,74	90,28	95,92	II8,49	II2,85	I46,7I
гречневая	ГОСТ 5550-74	6I,08	79,40	83,06	97,72	I03,83	I28,26	I22,I5	I58,80
или пшено	ГОСТ 572-60	40,I3	52,I6	54,57	64,20	68,2I	84,26	80,25	I04,33
или перловая	ГОСТ 5784-60								
или ячневая	ГОСТ 5784-60								
Жир топленый свиной	ГОСТ 25292-82	25,63	33,3I	34,85	4I,00	43,56	53,8I	5I,25	66,63
или растительное масло									
или маргарин		35,93	46,70	48,86	57,48	6I,07	75,44	7I,85	93,4I

Продолжение табл.2

I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0
Жир для обжаривания лука		2,6;	3,46	3,62	4,23	4,52	5,53	5,32	6,92
Лук свежий неочищенный	ГОСТ I722-85	I5,55	20,22	2I,I5	24,88	26,44	32,66	3I,I0	40,43
или лук сушеный	ГОСТ 7537-7I	3,89	5,06	5,29	6,22	6,6I	8,I7	7,78	I0 II
Соль поваренная	ГОСТ I3830-34	3,66	4,75	4,97	5,85	6,22	7,68	7,32	9,5I
Перец черный	ОСТ I8-279-76	0,III	0,I44	0,I50	0,I77	0,I88	0,232	0,22I	0,287

Примечание. В нормы расхода сырья включены следующие потери, %:

при измельчении мясного сырья и жира-сырца – 0,3;

при фасовке мясного сырья и жира-сырца – 0,2;

при очистке и инспекции круп всех видов – 3,0;

при чистке, мойке и резке лука – 22,0;

Потери жира при обжарке лука – I7,0;

при фасовке крупы, топленого жира, обжаренного лука соли, перца, растительного масла – 0,5.

Выход жареного лука с жиром к массе свежего лука с жиром – 60%.

РАБОТАНО

ВНИИМП Директор В.И.Иванов

Зав.лабораторией технологии и оборудования мясного консервного производства Е.Ф.Орешкина

ОГЛАВЛЕНИЕ

	стр.
I. По разделке, обвалке и жиловке мяса в консервном производстве	I
2. По подготовке, наполнению и укупорке консервной тары	9
3. По стерилизации мясных консервов в автоклавах периодического действия	I3
4. По сортировке консервов и использованию консервов с производственными дефектами	28
5. По упаковке и складированию консервов.	3I
6. Говядина тушеная	36
7. Свинина тушеная	47
8. Баранина тушеная	58
9. Говядина тушеная. Свинина тушеная, поставляемые для экспорта.	69
I0. Каша с мясом.	80

Технологические инструкции и нормы расхода сырья, помещенные в настоящем сборнике, действуют взамен утвержденных ранее.

Заказ 238 Тираж 200
Формат 60x84/I6 - 5,75 п.л. - 5,98 уч.-изд.л.

Механизированное множительное производство ВНИКИМПа

gost.e-ecolog.ru