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

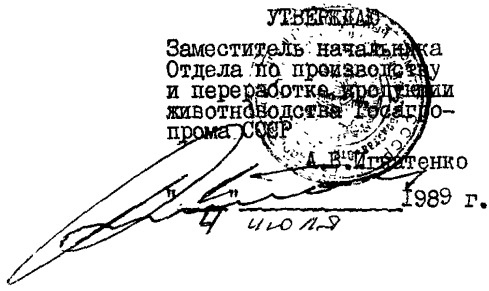
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ИНСТРУКЦИИ

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

Раздел I

Москва 1990

gost.e-ecolog.ru



УТВЕРЖДАЮ
Заместитель начальника
Отдела по производству
и переработке продукции
животноводства Госагро-
прома СССР
А.В.Титаренко
"__" _____ 1989 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ
по производству мясных консервов "Говядина тушеная. Свинина тушеная, поставляемые для экспорта"

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные консервы "Говядина тушеная. Свинина тушеная, поставляемые на экспорт", вырабатываемые из мяса с добавлением соли.

I. АССОРТИМЕНТ

I.I. Консервы выпускают следующих наименований:
говядина тушеная;
свинина тушеная.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ

2.I. Для изготовления консервов применяют следующее сырье:
- говядину по ГОСТ 779-87;
- говядину жилованную (или блоки)- мышечная ткань с содержанием жировой и соединительной ткани не более I4 %;
- свинину по ГОСТ 7724-77, второй категории, а также обрезную; четвертой категории;
- свинину жилованную (или блоки) - мышечная ткань с содержанием жировой и соединительной ткани не более 30 %;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ I3820-84 выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и I, не ниже первого сорта.

Примечание. Для приготовления консервов не допускается применение мяса, замороженного более одного раза; говяжьих туш, массой менее 60 кг; мяса быков и хряков, а также свинины со шпиком пожелтевшим или желтеющим при пробе варкой.

3. РЕЦЕПТУРА

3.I. Консервы должны изготовляться по рецептуре, указанной в табл. I.

Таблица I

Наименование сырья	Массовая доля компонентов, %
Говядина или свинина жилованная	99,0
Соль поваренная	I,0

4. ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗГОТОВЛЯЕМОЙ ПРОДУКЦИИ

4.I. Консервы представляют собой мясо без костей, хрящей, сосудистых пучков и грубой соединительной ткани; мясо сочное, не переваренное.

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

5.I. Осмотренные и проверенные туши , полутуши или четвертины направляют на разделку, обвалку и жиловку. Разделку и обвалку производят согласно инструкции по разделке, обвалке и жиловке мяса в консервном производстве.

Жиловку говядины производят следующим образом.

Удаляют покровный жир толщиной свыше I,0 см, нервные сплетения и кровеносные сосуды.

В шейной части удаляют мясо шейного зареза, пластинчатую и канатиковую выйную связки, поверхностно-шейный лимфатический узел и жир.

Мясо шейного зареза направляют на приготовление консервов, технология изготовления которых предусматривает предварительную тепловую его обработку или в колбасное производство.

В лопаточной части удаляют ахиловы сухожилия, хрящи, соединительную ткань с двуглавого мускула плеча, а также жир, расположенный в предлопаточной части вокруг лимфатического узла, лимфоуз-

В спинно-реберной части удаляют хрящи и апоневрозы.

В тазобедренной части удаляют ахиловы сухожилия, крестовосе-далищную связку, жировые отложения в области коленной чашечки, лимфоузлы:надколенный (прикрыт подкожным мускулом),подколенный (между двуглавым и полусухожильным мускулами), седалищный (в области корня хвоста под двуглавым мускулом).

В грудинке удаляют надостистую связку, жир в области глубокого мускула и под ним, а также жир в областях первых пяти сегментов (челышка).

При жиловке пашины удаляют желтую брюшную фасцию и жировые отложения в области щупа.

При выделении сухожилий и пленок куску мяса придают такое положение, при котором подлежащие удалению сухожилия или пленки находятся снизу, а мясо срезается с них. На выделяемых сухожилиях, пленках и жировой ткани прирези мяса должны быть минимальными.

Жилованная говядина должна содержать жировой и соединительной ткани не более I4 %.

При жиловке свинины межмышечный жир при необходимости отжиловывают. Шпик (боковой и хребтовый) снимают перед разделкой и обвалкой. Допускается съем шпика в процессе жиловки. При жиловке мяса дополнительно выделяют свинину жирную, которую направляют на приготовление консервов, технология изготовления которых предусматривает ее использование ("Мясо по-литовски", "Свинина жирная" и др.) или в колбасное производство.

Жилованная свинина должна содержать жировой и соединительной ткани не более 30 %.

Качество жилованного мяса определяют согласно методике, приведенной в технологической инструкции по разделке, обвалке и жиловке мяса в консервном производстве, не менее трех раз в смену.

5.2. Жилованное мясо режут на куски массой 50-I20 г на мясорезательной машине или волчке с одной-двумя приемными решетками и крестовидным ножом между ними или вручную.

5.3. Подготовку банок осуществляют в соответствии с действующей инструкцией.

5.4. Наполнение банок производят автоматическими дозаторами или вручную. В каждую банку закладывают сырье в количестве, указанном в табл. 2.

Таблица 2

Наименование сырья	Номер банки и масса нетто, г					
	3,4	9		I2		8
	250	338	350	525	550	325
Говядина или свинина жилованная	347,5	334,6	346,5	5I9,7	544,5	32I,7
Соль поваренная	2,5	3,4	3,5	5,3	5,5	3,3

5.5. Сырье фасуют в металлические банки по ГОСТ 598I-88 № 3, 8, 9, I2, 4.

Масса нетто консервов должна быть:в банке № 3,4 – 250 г, № 8 – – 325 г, № 9 – 338 и 350 г, № I2 – 525 и 550 для говядины; в банке № 3,4– 250 г, № 8–325 г, № 9 – 338 и 350 г, № I2 – 525 г для свинины.

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

5.7. Процесс изготовления консервов, начиная с момента поступления мяса на обвалку и кончая закаткой банок, не должен превышать 2 ч от закатки до начала стерилизации – 30мин.

5.8. После контроля качества закатки банки направляют на стерилизацию.

5.9. Стерилизацию консервов "Говядина тушеная" проводят по режимам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Номер банки	Продолжительность,мин	Температура,°С	Противодавл.,МПа
	В автоклаве		
3,4	20-65-20	II5	0,I0-0,I5
	20-40-20	I20	0,I0-0,20
	20-25-30	I25	0,I0-0,20
8	20-90-20	II5	0,I0-0,I5
	20-50-20	I20	0,I0-0,20
	20-40-20	I25	0,I0-0,20
9	20-90-20	II5	0,I0-0,I5
	20-40-20	I20	0,I0-0,20
	20-35-25	I25	0,I0-0,20
I2	20-I05-20	II5	0,I0-0,I5
	20-65-20	I20	0,I0-0,25
	20-50-20	I25	0,I0-0,25
	В гидростатическом стерилизаторе		
9	I6-90-I6	II5	
	II-45-II	I20	
	I0-40-I0	I25	

Таблица 3

Номер банки	Формула стерилизации, мин, °С	Число оборотов ротора в мин	Противодавление, МПа
	В ротационном автоклаве		
I2	65-20-I20	5-I5	0,20-0,25

Примечание. Время стерилизации включает прогрев консервов, продолжительность которого не должна превышать I5 мин. Охлаждение проводят в две стадии: I0 мин с противодавлением и I0 мин при снижающемся давлении.

5.I0. Стерилизацию консервов "Свинина тушеная" проводят по режимам, указанным в табл. 4 и 5.

Таблица 4

Номер банки	Продолжительность, мин	Температура, °С	Противодавление, МПа
	В автоклаве		
3, 4	20-70-20	II5	0,I0-0,20
	20-50-20	I20	0,I0-0,20
	20-30-20	I25	0,I0-0,20
8	20-I00-20	II5	0,I0-0,I5
	20-60-20	I20	0,I0-0,20
	25-40-20	I25	0,I0-0,20
9	20-I00-20	II5	0,I0-0,I5
	20-55-20	I20	0,I0-0,20
	25-40-30	I25	0,I0-0,20
I2	20-II5-20	II5	0,I0-0,I5
	20-70-20	I20	0,I0-0,25
	25-55-20	I25	0,I0-0,25
	В гидростатическом стерилизаторе		
9	I7-96-I7	II5	
	I4-60-I4	I20	
	II-45-II	I25	

Таблица 5

Номер банки	Формула стерилизации, °С	Число оборотов ротора в мин	Противодавление, МПа
	В ротационном автоклаве		
I2	70-20-I20	5-I5	0,20-0,25

Примечание. Время стерилизации включает прогрев консервов, продолжительность которого не должна превышать I5 мин. Охлаждение проводят в две стадии: I0 мин с противодавлением и I0 мин при снижающемся давлении.

5.II. Стерилизацию консервов осуществляют в соответствии с действующей инструкцией.

5.I2. После стерилизации и охлаждения банки передают на сортировку, мойку и упаковку. Сортировку, упаковку и складирование консервов осуществляют в соответствии с действующими инструкциями.

5.I3. Ассортиментные номера консервов:

говядина тушеная - 205

свинина тушеная - 206

6. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

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

Литографированным способом на банки наносится двухцветная печать на русском, испанском, английском и французском языках с указанием "В/О "Продинторг", Москва, сделано в СССР, наименование товара, состав продукта, масса нетто."

6.2. Консервы упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ I3358-84, плотно сбитые, строганные с наружной стороны, обтянутые двумя контрольными лентами, скрепленными в замок на расстоянии I0 см от торцовых стенок ящика, а также в ящики из гофрированного картона для мясных и молочных консервов, поставляемых на экспорт по ОСТ 49 II9-77. Допускается упаковка в ящики из гофрированного картона по ГОСТ I35I6-86 при согласовании с В/О "Продинторг".

7. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

7.I. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта, только в пакетированном виде на поддонах в соответствии с ГОСТ 2I929-76 и документации, утвержденной в установленном порядке.

7.2. Консервы хранят в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке.

8. КОНТРОЛЬ ПРОИЗВОДСТВА

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

При получении сырья его осматривают, зачищают от механических загрязнений. Проверяют качество жиловки в соответствии с действующей инструкцией.

Проверку порционирования консервов производят с помощью весов для статистического взвешивания - по ГОСТ 23676-79.

8.2. Каждую партию готовых консервов контролируют по всем показателям в соответствии с техническими условиями. Консервы должны соответствовать требованиям ТУ 49 I48-82.

9. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА

При производстве консервов должны соблюдаться требования по технике безопасности, установленные ОСТ 49 2I5-85.

СОГЛАСОВАНО

Зам.начальника Подотдела заготовок, переработки скота, птицы и производства мясных продуктов Госагропрома [illegible]

Б.Е.Гутник

РАЗРАБОТАНО

ВНИКИМП

Директор

В.И.Ивашов

Зав.лабораторией технологии и систем машин мясного производства

Е.Ф.Орешкин

ИНФОРМАЦИОННЫЕ СВЕДЕНИЯ

о пищевой и энергетической ценности консервов "Говядина тушеная. Свинина тушеная, поставляемые для экспорта"

"Говядина тушеная":

Белки	I7,5 г
Жиры	I4,0 г
Энергетическая ценность (калорийность)	I96 ккал

"Свинина тушеная":

Белки	I3,5 г
Жиры	32,5 г
Энергетическая ценность (калорийность)	347 ккал

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель начальника
Отдела по производству и
переработке продукции
животноводства
Госагропрома СССР

А.В. [illegible]енко

НОРМА РАСХОДА СЫРЬЯ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ КОНСЕРВОВ "Говядина тушеная. Свинина тушеная, поставляемые для экспорта" на 1000 физ. банок

Наименование сырья	Нормативно-техническая документация	Норма, кг				
		банка 3,4	банка 8	банка 9		банка 12
		250г	325г	338г и 350г		525г и 550г
Говядина или свинина жилованная	ГОСТ 779-87 или ГОСТ 7724-77	248,2	322,7	335,6	347,5	521,3 546,1
Соль поваренная	ГОСТ 13830-84	2,5	3,3	3,4	3,5	5,3 5,6

Примечание. В нормы расхода входят потери при резке и фасовке мяса - 0,3 %; при фасовке соли - 1,0 %.

СОГЛАСОВАНО

Зам. начальника [illegible]отдела заготовок, переработки скота, птицы и производства продукции Госагропрома СССР

Б.Е.Гутник

РАЗРАБОТАНО

ВНИКТИ

[illegible] Н.И.Ивашов

Зав. лабораторией технологии и машин консервного производства

Е.Ф.Орешкин

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель начальника Отдела
по производству и переработке
продукции животноводства
Госагропрома СССР

А.В.Игнатенко

28 февраля 1989 г.

ВРЕМЕННЫЕ СРЕДНЕГОДОВЫЕ НОРМЫ

выходов при разделке, обвалке и жиловке мяса для производства консервов "Говядина тушеная", "Свинина тушеная", поставляемые для экспорта (взамен норм, утвержденных 11 июля 1987 г.)

I. Говядины

Наименование	Нормы выхода, % к массе мяса на костях		
	без выделения говядины жирной		с выделением говядины жирной,
	I категория	II категория	I категория
Мясо жилованное и жир-сырец,	75,7	7I,2	75,7
в том числе:			
жир-сырец	2,5 - 7,0	0,5 - 4,0	I,0 - 2,0
говядина жирная	-	-	I0,0 - 20,0
мясо шейного зареза	I,0	I,0	I,0
Кость	2I,0	24,0	2I,0
Соединительная ткань, хрящи	3,0	4,5	3,0
Технические зачистки	0,2	0,2	0,2
Потери	0,I	0,I	0,I
ИТОГО:	I00,0	I00,0	I00,0

III. Свинины

Наименование	Нормы выхода, % к массе мяса на костях		
	свинина без шкуры, без баков, без вырезки, II и IУ категор.	свинина в шкуре без баков, без вырезки, без ножек, II, IУ категории	свинина обрезная
Свинина жилованная,	74,7	67,6	83,6
в том числе: с содержанием жировой и соед. ткани не более 80 %	6,0 - I2,0	6,0 - I2,0	6,0 - I2,0
Шпик хребтовый и боковой	I0,0	I0,0	-
Шкурка	-	8,4	-
Кость	I3,0	II,9	I4,I
Соединительная ткань, хрящи	2,I	I,9	2,I
Технические зачистки	0,I	0,I	0,I
Потери	0,I	0,I	0,I
ИТОГО:	I00,0	I00,0	I00,0

РАЗРАБОТАНО:

Директор ВНИКИМПа, академик — В.И.Ивашов

Зав.лабораторией технологии и систем машин консервного производства — Е.Ф.Орешкин

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель начальника Подотдела заготовок, переработки скота, птицы и производства мясной продукции Госагропрома СССР — Б.Е.Гутник

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