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

Кремин

"29" 1989 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ
по производству мясных консервов "Свинина тушеная"

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные консервы "Свинина тушеная", вырабатываемые из свинины с добавлением лука, соли, специй.

I. ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ

I.I. Для изготовления консервов применяют следующие сырье и материалы:

свинину по ГОСТ 7724-77, второй категории без шкуры, в шкуре обрезную, четвертой категории без шкуры, в шкуре туши подсвинков со шкурой и шпиком толщиной не более I,5 см, остывшую, охлажденную, замороженную, не более одного раза, кроме мяса хряков и мяса с пожелтевшим или желтеющим при пробе варкой шпиком;

свинину особых поставок со шкурой и шпиком толщиной не более I,5 см;

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 по ОСТ I8279-76;

лавровый лист по ГОСТ I7594-8I.

2. РЕЦЕПТУРА

2.I. Консервы должны вырабатываться по рецептуре, указанной в табл. I.

Таблица I

Наименование сырья	Массовая доля компонентов, %
Свинина жилованная	97,50
Лук репчатый очищенный измельченный	I,33
Соль поваренная	I,I4
Перец черный молотый	0,0I
Лавровый лист	0,02

Примечание. Допускается применение сушеного репчатого лука в период с марта по август из расчета I кг свежего - 0,25 кг сушеного.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗГОТОВЛЯЕМОЙ ПРОДУКЦИИ

3.I. Консервы представляют собой мясо тушеное без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов; мясо сочное, не переваренное.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.I. Осмотренные и проверенные туши или полутуши направляют на разделку, обвалку и жиловку, которые производят согласно инструкции по разделке, обвалке и жиловке мяса в консервном производстве. При этом жилованное мясо должно содержать видимой жировой и соединительной ткани не более 30%.

Нормы выхода при разделке, обвалке и жиловке свинины указаны в "Технологической инструкции по разделке, обвалке и жиловке мяса в консервном производстве".

4.2. Жилованное мясо режут на куски массой 50-I20 г на мясорезательных машинах или вручную. Для консервов, выпускаемых в банках № I4, допускается резка мяса массой до 200 граммов.

4.3. Лук репчатый свежий чистят, удаляют подгнившие и дефектные луковицы, моют, измельчают на волчке через решет-

ку с отверстиями диаметром 5 мм, лукорезке, куттере или вручную.

4.4. Лук сушеный просматривают, отбирают почерневшие, с остатками чешуи и донца пластинки и посторонние примеси. Затем лук (25% от нормы свежего) замачивают в трехкратном количестве воды в течение одного часа и дозируют в банки по закладке свежего репчатого лука.

4.5. Сырье фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981-82 № 3, 4, 8, 9, 46, 43, 12, 14 и стеклянные банки по ГОСТ 5717-81 типов I-82-500; I-82-650, I-82-1000.

Масса нетто консервов должна быть: в банке № 3 и 4 - 250 г; № 8 - 325 г; № 9 - 338 г; № 46 - 385 г; № 43 - 425 г; № 12 - 525 г; № 14 - 2900 г; типа I-82-500 - 500 г; типа I-82-650 - 600 г; типа I-82-1000 - 950 г.

4.6. Подготовку банок осуществляют в соответствии с действующей инструкцией.

4.7. Наполнение банок производят автоматическими дозаторами или вручную. В банки закладывают лавровый лист, смесь соли и перца, лук и мясо.

Смесь соли и перца черного молотого приготавливают по рецептуре из расчета 1,14 кг соли, 0,01 кг перца черного молотого.

4.8. В каждую банку закладывают сырье в количестве, указанном в табл. 2.

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

4.10. После контроля качества закатки банки направляют на стерилизацию.

4.11. Процесс изготовления консервов, начиная с момента поступления мяса на обвалку и кончая закаткой банок, не должен превышать 2 часов.

4.12. Стерилизацию консервов осуществляют в соответствии с действующей инструкцией по режимам, указанным в табл. 3.4.

Таблица 2

Наименование сырья	Номер банок и масса нетто, г									
	3 и 4	8	9	46	43	I-82-500	I2	I-82-650	I-82-I000	I4
	250	325	338	385	425	500	525	600	950	2900
Свинина жилованная	243,0	3I7,0	329,0	375,0	4I4,0	487,0	5I2,0	585,0	926,0	2828,0
Лук репчатый свежий или сушеный после замачивания	4,0	4,0	5,0	5,0	6,0	7,0	7,0	8,0	I3,0	39,0
Смесь соли и перца черного молотого	3,0	4,0	4,0	5,0	5,0	6,0	6,0	7,0	II,0	33,0
Лавровый лист[x)]	0,25	0,5	0,5	0,5	0,5	I,0	I,0	I,0	I,5	3,0

x)Закладка лаврового листа указана в штуках и не входит в массу нетто

Таблица 3

Номер банки	Продолжительность, мин	Температура, °С	Противодавление, МПа
I	2	3	4
	В автоклаве		
3 и 4	20-70-20	II5	0,I-0,5
	20-50-20	I20	0,I-0,2
	20-30-30	I25	0,I-0,2
8	20-I00-20	II5	0,I-0,I5
	20-60-20	I20	0,I-0,2
	25-40-20	I25	0,I-0,2
9 и 48	20-I00-20	II5	0,I-0,I5
	20-55-20	I20	0,I-0,2
	25-40-30	I25	0,I-0,2
46	20-75-25	I20	0,I8-0,I5
I2	20-II5-20	II5	0,I-0,I5
	20-70-20	I20	0,I-0,25
	25-55-20	I25	0,I-0,25
I4	30-I30-60	I20	0,2-0,22
I-82-500	25-I20-30	II5	0,24-0,25
	25-80-30	I20	0,25-0,26
	30-60-30	I25	0,25-0,26
I-82-650	25-95-30	I20	0,25-0,26
I-82-I000	30-I25-40	II5	0,2-0,25
	30-I00-40	I20	0,25-0,26
	В гидростатическом стерилизаторе		
9	I7-96-I7	II5	
	2I-90-2I	I20	
	I4-65-I4	I25	

Примечание. *При стерилизации консервов в металлической банке № I4 и в стеклянных банках их загружают в автоклав в горячую воду температурой 40-50°С.*

Таблица 4

Номер банки	Формула стерилизации, мин, мин, °С	Число оборотов ротора в мин	Противодавление, МПа
	В ротационном автоклаве		
8	60-I5-I20	5-I5	0,2-0,25
I2	70-20-I20	5-I5	0,2-0,25

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.

4.I3. После стерилизации и охлаждения банки передают на сортировку, мойку и упаковку. Сортировку, использование консервов с производственными дефектами осуществляют в соответствии с действующими инструкциями.

4.I4. Ассортиментный номер консервов - 03.

5. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

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

На этикетке банок с консервами должно быть указано: "Перед употреблением разогреть. Состав: свинина, лук, соль, специи", информационные сведения о пищевой и энергетической ценности I00 г продукта (жир, белок, калорийность).

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

6. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

6.I. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами

перевозок 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 21650-76 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597-81. При транспортировании в адрес одного получателя двух или более грузовых мест производится укрупнение в транспортные пакеты по ГОСТ 26663-85.

6.2. Консервы хранят в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке. Хранение консервов на складах железнодорожного транспорта не допускается.

6.3. Длительное хранение консервов осуществляется в соответствии с инструкциями, утвержденными в установленном порядке:

в отапливаемых складах при относительной влажности воздуха не более 75%;

в банках из жести горячего лужения II класса:

в лакированных или литографированных снаружи - 6 лет;

в нелакированных и нелитографированных - 5 лет;

в банках из жести горячего лужения I класса - 5 лет;

в банках из жести электролитического лужения II, III и ДШ классов:

в лакированных ФЛ-559 - 3 года;

в покрытых белковоустойчивой эмалью - 5 лет;

в банках из алюминия - 4 года;

в неотапливаемых складах:

в банках из жести горячего лужения II класса:

в лакированных или литографированных снаружи - 4 года;

в нелакированных и нелитографированных - 4 года;

в банках из жести электролитического лужения II, III и ДШ классов:

в лакированных ФЛ-559 - 3 года;

в покрытых белковоустойчивой эмалью - 4 года;

в банках из алюминия - 4 года.

7. КОНТРОЛЬ ПРОИЗВОДСТВА

7.1. На всех стадиях производства консервов производится контроль за соблюдением технологических параметров.

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

7.2. Каждую партию готовых консервов контролируют по всем показателям в соответствии с государственным стандартом. Консервы должны соответствовать требованиям ГОСТ 697-84.

8. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА

8.6. При производстве консервов должны соблюдаться требования по технике безопасности, установленные ОСТ 49 215-86.

РАЗРАБОТАНО

Директор В.И.Ивашов

Зав.лабораторией технологии и систем машин консервного производства В.Н.Горбекин

ИНФОРМАЦИОННЫЕ СВЕДЕНИЯ

о пищевой и энергетической ценности консервов "Свинина тушеная" в 100 г продукта

Белок	14,9 г
Жир	35,0 г
Энергетическая ценность (калорийность)	349,0 ккал

УТВЕРЖДАЮ

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

В.И.Демин

"29" XII 1989 г.

НОРМЫ РАСХОДА

сырья при изготовлении консервов "Свинина тушеная" на 1000 физических банок

Наименование сырья	Номер банок и масса нетто, г									
	3 и 4	8	9	46	43	I-82-500	I2	I-82-650	I-82-1000	I4
	250	325	338	385	425	500	525	600	950	2900
Свинина жилованная	244,22	317,95	329,99	376,13	415,25	488,47	513,41	586,76	928,79	2836,51
Лук репчатый свежий неочищенный	5,18	5,18	6,48	6,48	7,77	9,06	9,06	10,36	16,84	50,5
или сушеный	1,01	1,01	1,26	1,26	1,52	1,77	1,77 "	2,27	3,28	9,85
Соль поваренная	3,01	4,01	4,01	5,01	5,01	6,01	6,01	8,02	11,01	33,03
Перец черный	0,025	0,033	0,034	0,039	0,043	0,051	0,053	0,06	0,097	0,296
Лавровый лист	0,055	0,072	0,075	0,085	0,094	0,111	0,117	0,132	0,211	0,644

Примечание. В нормы расхода включены отходы и потери, %
при резке и фасовке мяса -0,3;

при фасовке соли, перца и лука – I,0;
при чистке, мойке и резке лука – 22,0;
при разборке и фасовке лаврового листа– I0,0.

РАЗРАБОТАНО:

ВНИКИМП

Директор В.И.Ушашов

Зав.лабораторией технологии и систем машин консервного производства Ю.Ф.Орешкин

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