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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ИНСТРУКЦИИ

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

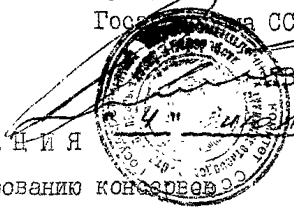
Раздел I

Москва 1990

gost.e-ecolog.ru

УТВЕРЖДАЮ

Зам.начальника Отдела по
производству и переработке
продукции животноводства
Госагропрома СССР



В.Игнатенко

"4" января 1989 г.

И Н С Т Р У К Ц И Я

по упаковке и складированию консервов

После термической обработки и сортировки производят оформление готовой продукции.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА

Мойка, сушка или протирка банок
Этикетировка или смазка банок
Укладка банок в ящики
Упаковка и маркировка ящиков
Складирование консервов

МОЙКА, СУШКА ИЛИ ПРОТИРКА БАНОК

Консервы после сортировки обрабатывают в моечных машинах и сушат в специальных аппратах или протирают вручную для удаления загрязнений. Обработку производят с использованием моющих средств, допущенных для мойки и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

ЭТИКЕТИРОВКА ИЛИ СМАЗКА БАНОК

Консервы в нелитографированных банках, не предназначенных для хранения, склеивают этикетками на этикетировочных машинах или вручную.

Этикетка и этикеточная надпись должны отвечать требованиям действующей нормативно-технической документации.

Предназначенные для длительного хранения консервы в нелитографированной и нелакированной таре покрывают антикоррозионной смазкой в соответствии с требованиями действующей нормативно-технической документации.

Рекомендуемые рецепты клеев

I. Для оклейки банок этикетками вручную.

Рецепт I. I00 весовых частей столярного клея замачивают в воде до полного набухания и нагревают в 500–600 весовых частях воды до полного растворения. Затем в раствор добавляют I00 весовых частей глицерина и 50 весовых частей борной кислоты и, не прекращая нагрева, все тщательно перемешивают до полного растворения. Клей применяют нагретым до 60–70°С.

Рецепт 2. Муку разделяют на две равные порции. Из одной приготавливают пресное тесто, которое отмучивают в холодной воде до получения чистой клейковины. Указанную клейковину выдерживают в течении 4–6 ч при температуре 35–40°С и тщательно растирают с клейстером, приготовленным из второй половины муки. Полученную массу разбавляют холодной водой до требуемой консистенции.

Рецепт 3. Восемь весовых частей декстрина разводят в трех весовых частях воды при нагревании и непрерывном перемешивании до однородного состояния без комков и сгустков, затем доводят до кипения и тщательно перемешивают до получения однородной прозрачной массы.

Рецепт 4. Водно-аммиачная нестандартная паста тщательно перемешанная с казеиновым клеем в соотношении I:I или I:2. Состав казеинового клея (в весовых частях):

сухой казеин	– I00
вода	– 500
аммиак	– 85

Рецепт 5. Сухой казеин замачивают в холодной воде в течение 24 ч, после чего воду сливают и смешивают с аммиаком, а казеин пропускают два–три раза через мясорубку и тщательно растирают до получения пастообразной массы без комочков и сгустков. Полученную массу постепенно при непрерывном и тщательном помешивании разводят водой, оставшейся от замочки и смешанной с аммиаком. Если образовавшаяся масса растворяется медленно, необходимо увеличить количество аммиака и оставить на следующий день.

2. Для склейки банок с этикетками на этикетировочной машине.

Рецепт I. Для первой и второй операций.

Растительное масло нагревают до температуры 90–I00°С и в нем при непрерывном помешивании растворяют измельченную канифоль в соотношении I:I. Нагревание прекращают, когда в растворе не останется

комочков канифоли.

2.Рецепт 2. Для первой операции.

В 240 весовых частях воды растворяют при нагревании и непрерывном помешивании 600 весовых частей декстрина, 70 весовых частей 80 % -ной уксусной кислоты.

Для второй операции. В 500 весовых частях воды растворяют при нагревании и непрерывном помешивании 900 частей декстрина, 75 весовых частей сахара и 20 весовых частей 80 % -ной уксусной кислоты.

Рецепт 3. Для первой операции.

Используют канифоль в расплавленном виде при температуре 90-100°С.

Для второй операции.

Используют двухсоставный синтетический клей. Для приготовления двухсоставного клея готовят отдельно водный раствор карбоксицеллюлозы (КМЦ) и водный раствор полиакриламида (ПАА), затем растворы смешивают.

Порядок приготовления клея следующий: одну часть КМЦ заливают шестью весовыми частями воды при температуре 50-60°С и оставляют для набухания на 12-18 часов. После набухания массу перемешивают до однородного состояния, добиваясь полного растворения частиц клея. Затем берут одну часть ПАА и три весовые части воды при температуре 60-80°С и энергично перемешивают до однородной консистенции.

Приготовленные клеи смешивают в пропорции, %:

раствор КМЦ - 80

раствор ПАА - 20

Смесь клеев хорошо перемешивают, получают густой однородный клей кремового цвета, который может быть использован и для склейки банок вручную.

Примечание. В паспорте этикетировочной машины, как правило, рекомендуется рецептура клея и технология его применения для данной марки машины. Допускается применение и других составов, отвечающих предъявленным к клеям требованиям.

УКЛАДКА БАНОК В ЯЩИКИ

Консервы укладывают механизированно или вручную в ящики дощатые или из гофрированного картона в соответствии с требованиями действующей нормативно-технической документации так, чтобы исключить перемещение банок внутри ящика.

В ящики с банками, смазанными антикоррозионной смазкой, вкладывают этикетки по числу банок. Этикетки укладывают в пакет, защищающий их от промасливания и загрязнения.

В каждый ящик вкладывают маркировочный талон.

УПАКОВКА И МАРКИРОВКА ЯЩИКОВ

Ящики с консервами упаковывают и маркируют в соответствии с требованиями действующей нормативно-технической документации .Рекомендуемые рецепты красок для нанесения надписей на ящики.

Рецепт I. Для приготовления трафаретной краски берут 2,7 весовых частей сажи и разводят в 5,8 весовых частях керосина до пастообразной массы, затем смешивают с двумя весовыми частями варпека, расплавленного на медленном огне и, не прекращая нагрева, тщательно перемешивают до однородного состояния.

Рецепт 2. Черную анилиновую краску разводят до однородного состояния техническим глицерином при соотношении I:I.

Рецепт 3. Черную типографскую краску разводят до необходимой густоты техническим глицерином или бензином "Б-70" при соотношении краски и растворителя 2:I. В зависимости от густоты типографской краски в каждом отдельном случае соотношение краски и растворителя необходимо уточнить. Допускается применение и других составов красок, обладающих необходимыми свойствами.

СКЛАДИРОВАНИЕ КОНСЕРВОВ

Консервы хранят на складе предприятия-изготовителя до отправки их потребителю в соответствии с требованиями "Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания", утвержденной Минздравом СССР.

Допускается хранение консервов на предприятии-изготовителе на поддонах без укладки в ящики с последующей упаковкой их перед отгрузкой потребителю.

Ящики с консервами складывают в отдельные штабеля по ассортименту и партиям, на каждом штабеле вывешивают бирку с обозначением названия консервов, количества ящиков и банок, даты выработки, поступления на склад. Высота штабеля для металлической тары должна быть не более 5 м. Свободное пространство от верхнего ряда ящиков до потолка должно

быть не менее 30 см. Надписи на торцах ящиков должны быть обращены в сторону прохода. Первый пакет консервов укладывают на сухие, чистые подтоварники(поддоны, стеллажи) высотой не менее 15 см. Между пакетами прокладывают рейки.

Расстояния штабелей от стенок и друг от друга, продольные и поперечные проходы должны соответствовать требованиям санитарии, техники безопасности, противопожарной охраны и возможности перевозки консервов на цеховом транспорте. Главные проходы должны быть не менее 2-2,5 м.

При складировании, погрузочно-разгрузочных работах, транспортировке, различных перевалках и т.д. категорически запрещается бросать ящики с консервами.

СОГЛАСОВАНО:

Зам.начальника Главного управления заготовок, переработки скота, птицы и производства мясной продукции Госагропрома СССР

...тник

РАЗРАБОТАНО:

ВНИКИМП

Директор ...Б.Н.Иванов

Зав.лабораторией технологии и систем машин консервного производства

Л.С.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