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

А.В.Игнатенко

"4" апреля 1989 г.

И Н С Т Р У К Ц И Я

по сортировке консервов и использованию консервов с производственными дефектами

После стерилизации консервы подвергают 100 % сортировке. При необходимости их сортируют дополнительно через 24 часа.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА

Сортировка консервов

Использование консервов с производственными дефектами

СОРТИРОВКА

Сортировку консервов производят визуально, с отделением банок, имеющих производственные дефекты:

подтек, деформация, бомбаж, хлопуши, ржавчина.

Подтек бывает двух видов: активный и пассивный. Активный подтек характеризуется наличием следов содержимого /соуса, бульона, жира/ вследствие негерметичности банки /в большинстве случаев в углошвах/.

Пассивный подтек характеризуется загрязнением поверхности герметичности банки с бульоном, жиром, соусом, вытекшим из банок.

Деформация - банки, имеющие дефекты: неправильно оформленный закаточный шов /язычки, открытые зубцы, подрез, фальшивый шов, раскатный шов/; деформация корпуса, донышек, фальцев и продольного шва жестяных банок в виде острых граней "птичек"; пробоины и сквозные трещины; перекос крышек на стеклянных банках, подрез гофры крышек по закаточному полю, выступающее резиновое кольцо / петля/, трещины или скол стекла у закаточного шва, неполную повадку крышек относительно горла банки; деформированные /вдавленные/ крышки стеклянных банок, вызвавшие нарушение закаточного шва.

Бомбаж характеризуется вздутием донышка и/или крышки банки. При надавливании пальцем на донышко и/или крышку последние почти не пружинят и не возвращаются в нормальное положение /т.е. не осаживаются/. Бомбаж является результатом жизнедеятельности микроорганизмов или химических реакций между тарой и продуктом или следствием переполнения банок.

Хлопуша. Банка с выпуклой крышкой или /и/ донышком. При приложении нагрузки /см.способ испытания/ крышка /донышко/ принимает нормальное

положение /раздается хлопающий звук/.После снятия нагрузки испытуемая или противоположная крышка /донышко/ занимает выпуклое положение.

Способ испытания. Банку установить на горизонтальной плоскости выпуклой стороной вверх и нажать сверху пальцами на середину крышки /донышка/ с минимальным усилием, обеспечивающим возвращение ее в нормальное положение.

При выпуклости с двух сторон операцию повторить, установив банку другой стороной вверх.

При испытании температура содержимого банки должна быть не выше 10°С. Поэтому банки перед испытанием выдерживают в течение 1 суток при температуре около 10°С или меньший срок при более низкой температуре.

Если и крышка и донышко после испытания остаются в нормальном положении - банка нормальная.

К хлопушам не относятся консервы в банках, вибрирующих слегка при нажиме в середине крышки /или донышка/ без хлопающего звука.

Ржавчина. Различают две степени ржавления банок. Первая степень характеризуется легко удаляемой при протирке сухой ветошью ржавчиной. На банках остаются темные пятна. Вторая степень - после удаления ржавчины остаются раковины.

При обнаружении консервов с вышеуказанными дефектами необходимо выявить и устранить причины, вызывающие их образование.

Забракованные банки актируют и используют согласно настоящей инструкции.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНСЕРВОВ С ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ ДЕФЕКТАМИ

Консервы с подтеками моют или протирают и отделяют активный подтек от пассивного.

Консервы с активным подтеком, а также деформированные негерметичные банки /см.выше/, отсортированные после стерилизации, перерабатывают в течение суток /при условии хранения при низких температурах/ в консервы, допускающие использование содержимого вскрытых банок.

Консервы с активным подтеком, а также наличием пробоин, выявленные в процессе хранения, направляют на технические цели или уничтожение.

Консервы в деформированной герметичной металлической таре с небольшой помятостью корпуса без острых граней с "птичками", не выступающими выше фальцев, не имеющие нарушений целостности

полуды на изгибах жести, а также с заусенцами и зазубринами в количестве не более двух по окружности каждого фальца и выступающей из под фальцев пастой, не закладывают на длительное хранение.

Содержание бомбажных банок после определения характера дефекта направляют на технические цели или уничтожение.

Хлопуши, а также консервы в деформированных банках ("птицки"), имеющие раковины от ржавчины (II степень) сильно помятые, могут быть направлены в реализацию в установленном порядке и хранению не подлежат.

Консервы в банках с легким налетом ржавчины (I степень) после ее удаления, смазки банок, а также консервы с пассивным подтеком после соответствующей их обработки реализуют на общих основаниях.

Настоящая инструкция действует взамен "Инструкции по подготовке тары к наполнению, проверке на герметичность, стерилизации, термостатированию, маркировке, упаковке и контролю консервов", помещенной в Сборнике технологических инструкций по производству мяса и мясных продуктов, раздел II, Консервы, выпуск 1962 г., а также утвержденных 13 июля 1981 г.

СОГЛАСОВАНО:

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

Б.Е.Бутник

РАЗРАБОТАНО:

ВНИКИМП

В.И.Ивашов

Заведующий лабораторией технологии и оборудования линий консервного производства

Е.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