ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ АССОРТИ МЯСНОЕ К ЗАВТРАКУ

Общие технические условия

СТ РК 1331-2005

Издание официальное

Комитет по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан

Астана

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Научно-исследовательским и конструкторским институтом мясной и молочной промышленности РГП «Научно-производствен-ный Центр перерабатывающей и пищевой промышленности» Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан.

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН в действие приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 30 июля 2005 года № 179

3 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2010 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 В настоящем стандарте реализованы нормы законов Республики Казахстан: «О техническом регулировании», «О защите прав потребителей», «О языках в Республике Казахстан», «О санитарно-эпидемиологической благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован, распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан.

Содержание

1	Область применения	1
2	Нормативные ссылки	1
3	Определение	2
4	Общие технические требования	2
5	Правила приемки	5
6	Методы контроля	5
7	Хранение и транспортирование	6
8	Гарантии изготовителя	6
Приложение А	Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта	7
Приложение Б	Рецептура	8
Приложение	Библиография	9

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ АССОРТИ МЯСНОЕ К ЗАВТРАКУ

Общие технические условия

Дата введения 2006.07.01.

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы мясные «Ассорти мясное к завтраку» (далее консервы мясные) предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

Требования стандарта, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья людей изложены в разделах 4, 5 и в пунктах 4.2.2, 4.2.3.

Стандарты Российской Федерации, приведенные в настоящем стандарте применяются в соответствии с установленным порядком.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТ РК 2.34-2001 Государственная система обеспечения единства измерений Республики Казахстан. Порядок осуществления государственного метрологического надзора за количеством фасованных товаров в упаковках любого вида. Общие требования.

СТ РК 1010-2002 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия.

ГОСТ 1723-86 Лук репчатый свежий заготовляемые и поставляемые Технические условия.

ГОСТ 5981-88 Банки металлические для консервов. Технические условия.

ГОСТ 6201-68 Горох шлифованный. Технические условия..

ГОСТ 7169-66 Отруби пшеничные. Технические условия.

ГОСТ 7587-71 Лук репчатый сушеный. Технические условия.

ГОСТ 8285-91 Жиры животные топленые. Правила приемки и методы испытаний.

ГОСТ 8756.0-70 Продукты консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию.

ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы, нетто или объема и массовой доли составных частей.

ГОСТ 10444.7-86 Продукты пищевые. Методы определения выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum.

Издание официальное

ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Методы определения Bacilluscereus.

ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfrindens.

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и культативно-анаэробных микроорганизмов.

ГОСТ 13358-84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия.

ГОСТ 13516-86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия.

ГОСТ 13534-89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 18270-72 Кислота уксусная особой чистоты. Технические условия.

ГОСТ 23042-86 Мясо и мясопродукты. Методы определения жира.

ГОСТ 25011-81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка.

ГОСТ 25292-82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия.

ГОСТ 26927-86 Сыры и продукты пищевые. Метод определения ртути.

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов.

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка.

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди.

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия.

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка.

ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова.

ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella.

ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия.

3 Определение

В настоящем стандарте применяется термин в соответствии с определением: консервы мясные «Ассорти мясное к завтраку» вырабатываемые из мясной обрези (говяжьей, свиной, конской) с добавлением гороха, пшеничных отрубей, пряностей, фасованные в банки, герметично укупоренные и стерилизованные.

4 Общие технические требования

4.1 Консервы мясные должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, утвержденным в ус-

тановленном порядке, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям «Ассорти мясное к завтраку» должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1- Органолептические показатели «Ассорти мясное к завтраку»

Наименование показателя	Характеристика
Запах и вкус	Свойственный тушеному мясу с пряностями, без постороннего запаха и привкуса.
Внешний вид и консистенция мяса	Мясо кусочками, сочное, не переваренное; без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных узлов.
Внешний вид мясного сока	В нагретом состоянии цвет светло-коричневый с наличием взвешенных белковых веществ.

4.2.2 По физико-химическим показателям «Ассорти мясное к завтраку» должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2- Физико-химические показатели «Ассорти мясное к завтраку»

Наименование показателя	Норма
Массовая доля мяса и жира, %, не более	83,6
Массовая доля жира, %, не более	4,7
Массовая доля поваренной соли,%	1,6
Массовая доля белка, %, не менее	16
Посторонние примеси	Не допускаются

4.2.3 По микробиологическим показателям консервы мясные должны соответствовать требованиям промышленной стерильности [1]. Содержание токсичных элементов должно соответствовать требованиям установленным в санитарных правилах [1].

4.2.4 Остаточные количества пестицидов, нитрозаминов, нитратов и радионуклидов в консервах мясных не должны превышать допустимых уровней, установленных в санитарных правилах [1].

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для изготовления консервов мясных применяют следующее сырье и материалы:

мясную обрезь (говяжью, свиную, конскую) по действующей нормативно-технической документации.

- горох шлифованный по ГОСТ 6201.

- отруби пшеничные по ГОСТ 7169.
- жир говяжий топленый по ГОСТ 8285.
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723.
- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830.
- сахар-песок по ГОСТ 21.
- кислота уксусная по ГОСТ 18270.
- перец черный и белый по ГОСТ 29050.
- В- каротин по действующей нормативно-технической документации.

4.4 Упаковка

4.4.1 Фасовку сырья производят в металлические банки по ГОСТ 5982.

Масса нетто консервов должна быть для банки № 4 250 г

4.4.2 Фасовку, упаковку и маркировку консервов производят по ГОСТ 13534.

На этикетке банки указывают состав консервов, а также сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта.

4.4.3 Консервы упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13358 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

4.5 Маркировка

4.5.1 На металлическую банку наносят информацию для потребителя в соответствии с СТРК 1010, в том числе:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение (юридический адрес) изготовителя;
- масса нетто;
- состав пищевого продукта;
- массовая доля мяса и жира, % не менее;
- пищевая (включая энергетическую) ценность;
- условия хранения;
- срок годности;
- срок хранения;
- дата изготовления;
- обозначение нормативного документа;
- информация о сертификации;
- штриховой код.

На крышках нелитографированных консервных банок наносят условные обозначения;

- число изготовления – первые две цифры;
- месяц изготовления – вторые две цифры;
- год изготовления – последние две цифры;
- номер смены - одна- две цифры;
- ассортиментный номер – одна-три цифры;
- двухбуквенный код Республики Казахстан – KZ;
- номер предприятия изготовителя – одна-три цифры.

Маркировочные знаки располагают в два или три ряда (в зависимости от диаметра банки) на крышке.

4.5.2 Маркировка транспортной тары должна производиться в соответствии с ГОСТ 14192.

На транспортной таре указываются следующие данные:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение (юридический адрес) изготовителя:
- масса нетто или количество продукта;
- дата изготовления;
- срок хранения;
- обозначение нормативного документа.

4.5.3 Маркировка наносится на государственном и русском языках, должна быть прочной, четкой и легко читаемой. Способы и средства нанесения маркировки не должны влиять на качество и безопасность упакованного продукта.

5 Правила приемки

5.1 Приемку консервов производят партиями. Определение партий, объем выборок и отбор проб по ГОСТ 8756.0.

5.2 Контроль качества и безопасности применяемых сырья и материалов осуществляется при входном контроле на соответствие установленным требованиям нормативных документов.

5.3 Периодичность контроля микробиологических показателей, токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, и радионуклидов устанавливается органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан, но не реже одного раза в три месяца.

5.4 Периодичность контроля органолептических и физико-химических показателей определяется предприятием-изготовителем в соответствии с действующими нормативными документами.

5.5 Соответствие требованиям безопасности контролируется при проведении сертификационных испытаний. Сертификационные испытания проводит орган по сертификации, аккредитованный в данной области, в порядке, установленном государственной системой сертификации Республики Казахстан.

5.6 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторные испытания на удвоенном количестве продукции, взятой от той же партии продукта. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка проб к анализам по ГОСТ 8756.0.

6.2 Определение органолептических показателей и массовой доли составных частей по ГОСТ 8756.1.

6.3 Определение возбудителей микробиальной порчи и патогенных микроорганизмов:

- ботулинических токсинов и Clostridium botulinum по ГОСТ 10444.7;

- bacillus cereus по ГОСТ 10444.8;
- clostridium perfrindens по ГОСТ 10444.9;
- мезофильных аэробных и культативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ 10444.15.

6.4 Определение бактерий рода Salmonella по ГОСТ 30519.

6.5 Определение массовой доли жира ГОСТ 23042.

6.6 Определение массовой доли белка по ГОСТ 25011.

6.7 Подготовка проб к определению токсичных элементов по ГОСТ 26929.

6.8 Определение токсичных элементов:

- ртути по ГОСТ 26927;
- мышьяка по ГОСТ 26930;
- меди по ГОСТ 26931;
- свинца по ГОСТ 26932;
- кадмия по ГОСТ 26933;
- цинка по ГОСТ 26934;
- олова по ГОСТ 26935.

6.9 Остаточные количества пестицидов, нитрозаминов, нитратов и радионуклидов определяется по документам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан.

7 Хранение и транспортирование

7.1 Хранение

7.1.1 Консервы мясные «Ассорти мясное к завтраку» хранят в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке.

7.1.2 Длительное хранение консервов осуществляется в соответствии с инструкциями, утвержденными в установленном порядке в отапливаемых складах при относительной влажности не более 75% при температуре от 0 до 15^0С 24 месяца со дня выработки.

7.2 Транспортирование

Консервы мясные транспортируют в специально предназначенных транспортных средствах (изотермических кузовах без холода, охлаждаемых кузовах), в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся продуктов, действующим на соответствии на соответствующем виде транспорта и при наличии санитарного паспорта, оформленного в установленном порядке.

8 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие консервов требованиями настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

Приложение А
(обязательное)

Таблица А 1 – Пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта

Наименование	Жир, г	Белок, г	Энергетическая ценность, ккал
Ассорти мясное к завтраку	4,7	16,0	230

Приложение Б
(рекомендуемые)

Таблица Б – Рецептура консервов «Ассорти мясное к завтраку»

Наименование сырья	Массовая доля компонентов, %
Мясная обрезь конская	28,0
Мясная обрезь говяжья	36,0
Мясная обрезь свиная	20,0
Горох	5,6
Отруби пшеничные	1,0
Жир говяжий топленый	3,0
Лук репчатый жареный	4,0
Соль поваренная пищевая	1,2
Перец черный	0,06
Сахар-песок	0,3
Кислота уксусная	0,04
β - каротин	0,3

Приложение
(справочное)

Библиография

[1] СанПиН 4.01.071-03 Санитарные правила и нормы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

УДК 664.291 **МКС 67.120** **КП ВЭД 15.13.1**

Ключевые слова: нормативные ссылки, технические требования, определения, правила приемки, методы контроля, хранение, транспортирование.

gost.e-ecolog.ru