МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
33840—
2016**

Консервы мясосодержащие

БЛЮДА ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ С ГАРНИРОМ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова» (ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 28 июня 2016 г. № 49)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 сентября 2016 г. № 1095-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33840—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2017 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2016

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Технические требования 3
5 Правила приемки 7
6 Методы контроля 8
7 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (справочное) Информационные сведения о составе консервов 9
Приложение Б (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности 100 г консервов 10
Библиография 11

МКС 67.120.10

Поправка к ГОСТ 33840—2016 Консервы мясосодержащие. Блюда вторые обеденные с гарниром. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 4 2020 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

Консервы мясосодержащие

БЛЮДА ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ С ГАРНИРОМ

Технические условия

Meat containing cans. Second dinner dishes with garnish. Specifications

Дата введения — 2017—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные мясосодержащие консервы — вторые обеденные блюда с гарниром (далее — консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу, и выпускаемые в следующем ассортименте:

- «Антрекот из говядины с овощами» (массовая доля обжаренного антрекота в готовом продукте не менее 40 %);
- «Эскалоп с толченым картофелем и грибами» (массовая доля обжаренного эскалопа в готовом продукте не менее 40 %);
- «Ростбиф рубленый с зеленым горошком и луком» (массовая доля рубленого ростбифа в готовом продукте не менее 40 %);
- «Фрикадельки в томатно-чесночном соусе с гречкой» (массовая доля фрикаделек в готовом продукте не менее 25 %);
- «Свиная грудинка с тушеной капустой» (массовая доля свиной грудинки в готовом продукте не менее 40 %).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1129—2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723—2015 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 1724—85 Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 3343—89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия*

ГОСТ 3858—73 Капуста квашеная. Технические условия**

ГОСТ 5981—2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7176—85 Картофель свежий продовольственный заготовляемый и поставляемый. Технические условия

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54678—2011 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия».

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53972—2010 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия».

Издание официальное

ГОСТ ISO 7218—2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия*

ГОСТ 8558.2—78 Продукты мясные. Методы определения нитрата

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

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

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

ГОСТ 13534—2015 Консервы мясные и мясосодержащие. Упаковка, маркировка и транспортирование

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия***

ГОСТ 13907—86 Баклажаны свежие. Технические условия

ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15842—90 Горошек зеленый консервированный. Технические условия*[4]

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 21816—89 Трава чабреца обмолоченная. Технические условия

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

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

ГОСТ 25292—82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26183—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

ГОСТ 26186—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26574—85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия*[5]

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671—2014 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы 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 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

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

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27569—87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия*[6]

ГОСТ 27842—88 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

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

ГОСТ 29052—91 Пряности. Кардамон. Технические условия

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53876—2010 «Крахмал картофельный. Технические условия».

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463—2011 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».

*** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

*[4] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54050—2010 «Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия».

*[5] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52189—2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».

*[6] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55909—2013 «Чеснок свежий. Технические условия».

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. Технические условия

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

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31450—2013 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31476—2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31479—2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31671—2012 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31777—2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ 31778—2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31797—2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31903—2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32245—2013 Консервы мясосодержащие. Общие технические условия

ГОСТ 32261—2013 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 32308—2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газовой хроматографии

ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33741—2015 Консервы мясные и мясосодержащие. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], ГОСТ 32245.

4 Технические требования

4.1 Консервы должны соответствовать требованиям [1], [2], настоящего стандарта и должны быть изготовлены по технологической инструкции по производству мясосодержащих консервов с соблюдением режимов стерилизации, разработанных с учетом видов сырья и потребительской упаковки, рецептур и требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Состав консервов приведен в приложении А.

4.2 Консервы должны быть герметично укупорены и стерилизованы.

4.3 Характеристики

4.3.1 По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

4 Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов				
	«Антрекот из говядины с овощами»	«Эскалоп с толченым картофелем и грибами»	«Ростбиф рубленый с зеленым горошком и луком»	«Фрикадельки в томатно-чесночном соусе с гречкой»	«Свиная грудинка с тушеной капустой»
Внешний вид и консистенция в разогретом состоянии	Обжаренная говядина одним или двумя кусками соответствующей массы с овощным гарниром. Гарнир — смесь из моркови, лука, баклажан, сладкого перца, картофеля, зелени укропа. Мясо не пережаренное. Овощи не переваренные, сохраняют форму нарезки	Обжаренная свинина одним или двумя кусками соответствующей массы с картофельным пюре. Пюре с включениями кусочков грибов и лука. Мясо не пережаренное. Грибы и лук сохраняют форму нарезки	Ростбиф (из мясного фарша с вкраплениями зелени петрушки) с гарниром из смеси зеленого горошка, лука, моркови, чеснока	Фрикадельки (из мясного фарша с вкраплениями зелени укропа) в томатно-чесночном соусе с гречкой. Соус с включениями чеснока и лука, от светло-оранжевого до красного цвета. Крупа гречневая рассыпчатая	Кусочки свинины толщиной не менее 3 см одинаковой длины, со шкуркой или без шкурки с гарниром из капусты с луком, томат-пастой, подсолнечным маслом и пряностями
Запах и вкус	Свойственные данному виду консервов, с учетом используемых рецептурных ингредиентов, без постороннего запаха и привкуса				
Посторонние примеси	Не допускаются				
Массовая доля обжаренного антрекота, %, не менее	40,0	—	—	—	—
Массовая доля обжаренного эскалопа, %, не менее	—	40,0	—	—	—
Массовая доля рубленого ростбифа, %, не менее	—	—	40,0	—	—
Массовая доля фрикаделек, %, не менее	—	—	—	25,0	—
Массовая доля свиной грудинки, %, не менее	—	—	—	—	40,0
Массовая доля белка, %, не менее	6,5	6,0	6,0	6,0	6,0
Массовая доля жира, %, не более	20,0	22,0	23,5	19,0	18,5
Массовая доля углеводов, %, не более*	7,0	8,0	7,0	20,0	4,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,6 включ.				
* Определяют расчетным путем.					

4.3.2 Микробиологические показатели консервов не должны превышать норм, установленных [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.3 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, нитратов и диоксинов в консервах не должно превышать норм, установленных [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Требования к сырью и материалам

4.4.1 Для изготовления консервов применяют:

- говядину по ГОСТ 31797:

говядину жилованную с массовой долей жировой и соединительной тканей не более 14 % и не более 35 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке говядины в полутушах, четвертинах и отрубах;

- блоки замороженные из жилованной говядины с массовой долей жировой и соединительной тканей не более 14 % и не более 35 %;

- свинину по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778:

свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 30 % и не более 50 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке свинины в тушах, полутушах, четвертинах и отрубах;

свинину жилованную в шкуре или без шкуры с массовой долей жировой ткани не более 30 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке грудино-реберного отруба без пашины свинины в тушах, полутушах, четвертинах и отрубах;

- блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей жировой ткани не более 30 % и не более 50 %;

- баранину по ГОСТ 31777:

баранину жилованную с массовой долей жировой и соединительной тканей не более 35 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке баранины в полутушах, четвертинах и отрубах;

- блоки замороженные из жилованной баранины с массовой долей жировой и соединительной тканей не более 35 %;

- шпик свиной несоленый;
- жир-сырец свиной, говяжий или бараний;
- жир топленый свиной, говяжий или бараний по ГОСТ 25292;
- молоко питьевое с массовой долей жира 2,5 % или 3,2 % по ГОСТ 31450;
- масло сливочное несоленое по ГОСТ 32261;
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
- хлеб пшеничный по ГОСТ 27842;
- морковь свежую по ГОСТ 1721;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- баклажаны свежие по ГОСТ 13907;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
- картофель свежий по ГОСТ 7176;
- капусту квашеную по ГОСТ 3858;
- капусту свежую по ГОСТ 1724;
- шампиньоны свежие;
- чеснок свежий по ГОСТ 27569;
- зелень укропа, петрушки свежая;
- лук репчатый, морковь, чеснок, зелень укропа, зелень петрушки сушеные по ГОСТ 32065;
- томатную пасту по ГОСТ 3343;
- горошек зеленый консервированный по ГОСТ 15842;
- муку пшеничную по ГОСТ 26574;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- соль поваренную пищевую выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта по ГОСТ 13830;
- перец черный и белый молотый по ГОСТ 29050;
- перец душистый молотый по ГОСТ 29045;
- кардамон молотый по ГОСТ 29052;

- кориандр молотый по ГОСТ 29055;
- розмарин;
- тимьян по ГОСТ 21816;
- лист лавровый по ГОСТ 17594;
- тмин по ГОСТ 29056;
- сахар-песок по ГОСТ 33222;
- кислоту лимонную по ГОСТ 908;
- воду питьевую по нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.2 Допускается применение аналогичного сырья по качеству и безопасности, удовлетворяющего требованиям, изложенным в 4.4.1.

4.4.3 Используемое при производстве консервов:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям [1] и [2] или требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт;
- прочее сырье (ингредиенты) должно соответствовать требованиям [2] и [3] или требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт;
- молоко и молочная продукция должны соответствовать требованиям [4] или требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.4 Не допускается применение: мясного сырья, замороженного более одного раза или мяса в замороженном состоянии со сроком годности более 6 мес; мяса быков, хряков, баранов и тощего мяса с признаками окислительной порчи.

4.5 Маркировка

4.5.1 Маркировка потребительской упаковки — по [1], [5], ГОСТ 13534 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с указанием следующей дополнительной информации:

- наименования консервов;
- условий хранения после вскрытия упаковки (после вскрытия потребительской упаковки консервы хранить в холодильнике не более 24 ч при температуре от 2 °С до 6 °С);
- обозначения настоящего стандарта;
- способа подготовки к употреблению («Перед употреблением рекомендуется разогреть»).

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г консервов приведены в приложении Б.

4.5.2 Маркировка транспортной упаковки — по [1], [5], ГОСТ 13534 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Ограничение температуры», «Беречь от влаги».

Для банок из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой, банок и лотков (контейнеров) из полимерных многослойных материалов: «Верх».

4.5.3 Маркировка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.6 Упаковка

4.6.1 Потребительская и транспортная упаковки, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и должны обеспечивать сохранность и качество консервов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.6.2 Консервы упаковывают по ГОСТ 13534.

В качестве потребительской упаковки используют:

- металлические банки по ГОСТ 5981 (кроме упаковки, изготовленной из хромированной жести);
- потребительскую комбинированную упаковку — банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой, разрешенную для использования в производстве стерилизованных консервов;
- банки и лотки (контейнеры) из полимерных многослойных материалов, разрешенные для использования в производстве стерилизованных консервов.

4.6.3 Номера банок и масса нетто консервов указаны в таблице 2.

Таблица 2

Номер банки	Масса нетто консервов, г
Металлические банки:	
7	290
8	325
9	350
43	425
12	550
Банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой, 4Л	250
Банки и лотки (контейнеры) из полимерных многослойных материалов	250
	350
	450

4.6.4 Масса нетто консервов в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской упаковке, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной — по ГОСТ 8.579.

4.6.5 Консервы в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку — ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 или термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

4.6.6 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают консервы одного наименования, одной даты изготовления и одного вида потребительской упаковки.

4.6.7 Масса нетто консервов в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг.

4.6.8 Упаковка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5 Правила приемки

5.1 Приемку консервов осуществляют по количеству и качеству в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт и в соответствии с настоящим стандартом.

Консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя не менее 11 сут в условиях хранения при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

5.2 Консервы принимают партиями.

Партией считают определенное количество консервов одного наименования, одинаково упакованных, произведенных (изготовленных) одним изготовителем в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость консервов.

5.3 Показатели массы нетто, массовых долей обжаренного антрекота, обжаренного эскалопа, рубленого ростбифа, фрикаделек и свиной грудинки, указанных в 4.3.1, и хлористого натрия (поваренной соли), микробиологические и органолептические показатели определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.4 Показатели массовой доли белка, массовой доли жира изготовитель определяет с периодичностью, установленной в программе производственного контроля (рекомендуемая периодичность контроля — не реже одного раза в 20 дней), а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.5 Порядок и периодичность контроля содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, нитратов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

5.6 Контроль за содержанием диоксинов проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

5.7 При отрицательных результатах испытаний хотя бы по одному показателю партия консервов приемке не подлежит.

5.8 Идентификацию консервов по рецептурному составу на соответствие требованиям настоящего стандарта, гистологическую идентификацию сырьевого состава консервов и исследования на со-

держание ГМО при подозрении на фальсификацию консервов проводят по требованию контролирующей организации или потребителя.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ 26671, ГОСТ 8756.0.

6.2 Общие правила микробиологического анализа — по ГОСТ ISO 7218.

6.3 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904.

6.4 Отбор проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

6.5 Подготовка проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669.

6.6 Подготовка проб для лабораторных анализов — по ГОСТ 26671.

6.7 Подготовка проб и минерализация для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

6.8 Подготовка проб для определения следовых элементов — по ГОСТ 31671.

6.9 Определение органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей — по ГОСТ 33741.

6.10 Определение посторонних примесей — визуально.

6.11 Определение внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки — по ГОСТ 8756.18.

6.12 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

6.13 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 26183.

6.14 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 26186.

6.15 Определение нитратов — по ГОСТ 8558.2.

6.16 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- олова — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

6.17 Методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

6.18 Приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе — по ГОСТ 10444.1.

6.19 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

6.20 Определение радиоактивных веществ (цезия-137) — по ГОСТ 32161.

6.21 Определение микроколичеств пестицидов — по ГОСТ 32308.

6.22 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31903.

6.23 Идентификация сырьевого состава консервов — по ГОСТ 31479.

6.24 Определение полихлорированных дибензо(-п-)диоксинов и дибензофуранов, ГМО, определение герметичности и прочности термошва потребительской упаковки из комбинированного или полимерных многослойных материалов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

7.2.2 Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

7.2.3 Срок годности консервов устанавливает изготовитель в соответствии с [1]. Рекомендуемый срок годности — один год с даты изготовления.

7.3 Транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о составе консервов

А.1 Информационные сведения о составе консервов приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование консервов*	Состав консервов
«Антрекот из говядины с овощами»	Обжаренная жилованная говядина с массовой долей жировой и соединительной тканей не более 14 %, морковь, репчатый лук, баклажаны, сладкий перец, картофель, зелень укропа, поваренная соль, пряности
«Эскалоп с толченым картофелем и грибами»	Обжаренная жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 30 %, картофель, шампиньоны, лук, молоко, поваренная соль, пряности
«Ростбиф рубленый с зеленым горошком и луком»	Рубленый ростбиф (жилованная говядина с массовой долей жировой и соединительной тканей не более 35 %, жилованная баранина с массовой долей жировой и соединительной тканей не более 35 %, вода, свиной шпик, пшеничный хлеб, чеснок, зелень петрушки, поваренная соль, пряности), зеленый горошек, лук, морковь, чеснок, сливочное масло, поваренная соль
«Фрикадельки в томатно-чесночном соусе с гречкой»	Фрикадельки (жилованная говядина с массовой долей жировой и соединительной тканей не более 35 %, жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 50 %, лук, молоко, зелень укропа, поваренная соль, пряности), соус (вода, томат-паста, лук, чеснок, подсолнечное масло, пшеничная мука, сахар, лимонная кислота), гарнир (гречневая крупа, вода, подсолнечное масло, поваренная соль)
«Свиная грудинка с тушеной капустой»	Жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 30 % в шкуре или без шкуры, чеснок, поваренная соль, лавровый лист, подсолнечное масло, пряности, квашеная капуста, свежая капуста, лук, томат-паста, сахар, вода
* Для удобства пользователей стандартом в качестве типовой инструкции может быть рекомендована технологическая инструкция по производству мясосодержащих консервов — вторых обеденных блюд с гарниром стерилизованных, утвержденная директором ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова».	

Приложение Б
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г консервов*

Б.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г консервов приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование продукта	Значение показателя		
	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Калорийность[1)], ккал/кДж, не более
«Антрекот из говядины с овощами»	6,5	20,0	237,0/979,7
«Эскалоп с толченым картофелем и грибами»	6,0	22,0	254,0/1063,4
«Ростбиф рубленый с зеленым горошком и луком»	6,0	23,5	263,5/1103,2
«Фрикадельки в томатно-чесночном соусе с гречкой»	6,0	19,0	275,0/1151,4
«Свиная грудинка с тушеной капустой»	6,0	18,5	206,5/864,6
[1)] Определяют расчетным путем.			

* Значения пищевой ценности консервов, установленные изготовителем и указанные в маркировке, должны обеспечивать нормы, указанные в таблице Б.1.

Библиография

[1] ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»

[2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[3] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

[4] ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»

[5] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[6] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 664.94:641.81:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: консервы, технические требования, внешний вид, вкус, запах, консистенция, массовая доля мясных ингредиентов, белка, жира, поваренной соли, показатели безопасности, «Антрекот из говядины с овощами», «Эскалоп с толченым картофелем и грибами», «Ростбиф рубленый с зеленым горошком и луком», «Фрикадельки в томатно-чесночном соусе с гречкой», «Свиная грудинка с тушеной капустой»

Редактор *Н.Н. Мигунова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *Е.Е. Кругова*

Сдано в набор 12.09.2016. Подписано в печать 21.09.2016. Формат 60 ×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68. Тираж 40 экз. Зак. 2239.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru