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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
33741—
2015**

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ

Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

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 (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 октября 2015 г. № 81-П)

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 11 апреля 2016 г. № 256-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33741—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 8756.1—79 в части мясных и мясосодержащих консервов

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

© 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 2
4 Требования безопасности 2
5 Отбор проб 2
6 Средства измерений, вспомогательное оборудование и материалы 2
7 Определение органолептических показателей 2
8 Определение массы нетто 4
9 Определение массовой доли составных частей 4
Приложение А (рекомендуемое) Оценка консервов по 5-балльной шкале с учетом коэффициента весомости органолептических показателей 6
Библиография 10

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ

Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

Meat and meat-containing cans. Methods for determination of organoleptic characteristics, net mass and mass fraction of component parts

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные и мясосодержащие консервы, в том числе для детского, диетического и лечебно-профилактического питания, и устанавливает методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей консервов.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ OIML R 76-1—2011 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

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

ГОСТ 9147—80 Посуда и оборудование лабораторные фарфоровые. Технические условия

ГОСТ 9959—91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 14919—83 Электроплиты, электроплитки и жарочные электрошкафы бытовые. Общие технические условия

ГОСТ 21241—89 Пинцеты медицинские. Общие технические требования и методы испытаний

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26272—98 Часы электронно-механические кварцевые наручные и карманные. Общие технические условия

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 29128—91 Продукты мясные. Термины и определения по органолептической оценке качества

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.

Издание официальное

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], [2], ГОСТ 9959 и ГОСТ 29128.

4 Требования безопасности

Требования безопасности к помещениям, правила личной гигиены и противопожарной безопасности — по ГОСТ 9959.

5 Отбор проб

Отбор проб проводят по ГОСТ 8756.0.

6 Средства измерений, вспомогательное оборудование и материалы

Для проведения испытаний применяют средства измерений, оборудование и материалы по ГОСТ 9959, а также указанные ниже.

Весы неавтоматического действия по ГОСТ OIML R 76-1 с пределами взвешивания, соответствующими определяемой массе, с погрешностью, удовлетворяющей 8.3.1.

Электроплитку бытовую по ГОСТ 14919.

Баню водяную.

Шкаф сушильный электрический, обеспечивающий поддержание температуры (80 ± 2) °С.

Термометр жидкостной стеклянный по ГОСТ 28498 с диапазоном измеряемых температур от 0 °С до 100 °С.

Часы электронно-механические по ГОСТ 26272.

Стакан химический В-1-100, В-1-250, В-1-400, В-1-1000 ТС по ГОСТ 25336.

Воронку В-56(75)-80 ХС по ГОСТ 25336.

Шпатель или ложку по ГОСТ 9147.

Пинцет медицинский по ГОСТ 21241.

Сита из проволочной сетки с размерами отверстий 2—3 мм.

7 Определение органолептических показателей

7.1 Сущность метода

Метод основан на органолептической оценке внешнего вида, цвета, запаха, консистенции и вкуса консервов.

7.2 Требования к условиям проведения органолептической оценки — в соответствии с ГОСТ 9959.

7.3 Подготовка проб к проведению органолептических испытаний

7.3.1 Органолептические испытания проводят после получения удовлетворительных результатов микробиологического и химического анализов консервов.

7.3.2 Потребительская упаковка должна быть протерта и вскрыта не ранее чем за 30 мин до органолептической оценки.

7.3.3 Консервы перед органолептическими испытаниями кодируют, подготавливают способом, указанным на этикетке, и по ГОСТ 9959.

7.3.4 Количество образцов консервов для единовременного исследования должно быть не более восьми. Перерыв между единовременными исследованиями должен быть 10 мин. Общее количество образцов, опробованных за время дегустации, должно быть не более 20.

7.3.5 Консервы подают на дегустацию в следующей последовательности:

- консервы, употребляемые без предварительного разогрева или охлаждения;
- консервы в охлажденном виде;
- консервы в разогретом виде.

В каждой группе консервов должен быть следующий порядок подачи:

- консервы с низким содержанием жира и пряностей, со слабым ароматом;
- консервы со средним содержанием жира и пряностей, средним ароматом;
- консервы с высоким содержанием жира и пряностей, очень ароматные.

7.3.6 Консервы, подлежащие дегустации, должны быть поданы на каждого дегустатора массой не менее:

- мясные — 50,0 г;
- мясосодержащие — 100,0 г.

7.4 Проведение испытаний

7.4.1 Дегустаторы после ознакомления с целями дегустации и требованиями нормативных или технических документов к качеству оцениваемой продукции должны сопоставить мнение о внешнем виде, цвете, запахе, консистенции, вкусе каждого продукта со словесным описанием, данным в нормативных или технических документах на продукт, или дать количественную оценку уровню качества консервов по ГОСТ 9959.

7.4.2 Органолептические показатели консервов определяют в следующей последовательности: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус.

При оценке внешнего вида консервов в зависимости от технических требований определяют степень измельчения, сохранность формы измельченных или формованных ингредиентов, состояние бульона, желе, соуса, присутствие посторонних примесей.

При оценке цвета определяют различные отклонения от цвета, свойственного для данного вида консервов.

При оценке запаха определяют типичность аромата, гармоничность запахов, наличие постороннего запаха.

При оценке консистенции определяют типичность консистенции для данного вида консервов, учитывают нежность, волокнистость, грубость, рассыпчатость, крошливость, однородность, пережевываемость, наличие жестких структурных компонентов и другие особенности консистенции.

При оценке вкуса определяют типичность вкуса для данного вида консервов, устанавливают наличие специфических неблагоприятных вкусовых свойств и прочих посторонних привкусов.

7.4.3 Для определения прозрачности бульона его сливают из банки полностью в химический стакан или мерный цилиндр и рассматривают в проходящем свете на белом фоне. Бульон считается прозрачным, если он не имеет мути или взвешенных хлопьев в слое над отстоем. Остальную часть содержимого потребительской упаковки помещают в тарелку.

7.4.4 Консервы оценивают по балльной системе или используют описательный метод — на соответствие показателей качества требованиям нормативных или технических документов.

При балльной оценке качества продукции используют 5-балльную шкалу по ГОСТ 9959. Для оценки продукта используют как целые, так и дробные числа.

Примечание — В зависимости от целей дегустации используют дробные балльные оценки до десятых долей включительно.

7.4.5 При проведении дегустаций в рамках конкурсов, смотров качества, выставок, маркетинговых исследований оценку консервов проводят по 5-балльной системе с учетом коэффициента весомости органолептических показателей, приведенной в приложении А.

Дегустатор оценивает по очереди органолептические показатели продукта, одновременно в таблице выделяет отмеченные несоответствия и определяет по 5-балльной шкале выраженность несоответствия: 5 — полное соответствие требованиям; 4 — незначительные несоответствия; 3 — заметные несоответствия; 2 — явные несоответствия; 1 — выраженные несоответствия (грубые); 0 — не подлежит оценке.

В таблицах А.1 — А.4 (приложение А) приведены основные несоответствия для различных групп консервов и коэффициенты весомости каждого органолептического показателя.

7.5 Обработка и оформление результатов

7.5.1 Обработку результатов органолептической оценки консервов проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 9959 с занесением результатов в протокол и рабочий журнал и рассчитывая оценку уровня качества консервов с учетом коэффициентов весомости каждого показателя.

Пример расчета оценки каждого органолептического показателя приведен в приложении А.

8 Определение массы нетто

8.1 Сущность метода

Метод основан на определении массы нетто продукта по разности между массой брутто и массой потребительской упаковки.

8.2 Подготовка к испытанию

8.2.1 Потребительскую упаковку с продуктом, предназначенную для испытания, очищают, снимают бумажные или самоклеющиеся этикетки и, при необходимости, моют и подсушивают.

8.3 Проведение испытания

8.3.1 Подготовленную к испытанию потребительскую упаковку с продуктом взвешивают, вскрывают и переносят содержимое в чистый сосуд. Освободившуюся упаковку моют, подсушивают и взвешивают. Если внутри упаковки использовался пергамент, то его очищают от продукта и взвешивают вместе с упаковкой.

Взвешивание осуществляют с погрешностью, в граммах, не более:

± 0,1	— при определении массы	до	100,0	включ.;		
± 0,5	»	св.	100,0	до	500,0	включ.;
± 1,0	»	»	500,0	»	1000,0	включ.;
± 2,0	»	»	1000,0	»	2000,0	включ.;
± 10,0	»	»	2000,0	»	5000,0	включ.;
± 20,0	»	»	5000,0			

Взвешивание упаковки и упаковки с продуктом проводят на одних и тех же весах.

8.3.2 Обработка результатов

Массу нетто X, г (кг), вычисляют по формуле

$$X = m - m_1, \quad (1)$$

где m — масса упаковки с продуктом, г (кг);

m_1 — масса упаковки без продукта, г (кг).

9 Определение массовой доли составных частей

9.1 Сущность метода

Метод основан на разделении содержимого потребительской упаковки с продуктом на составные части и определении их массовой доли.

В соответствии с методикой, изложенной в настоящем стандарте, определяют массовую долю составных частей в следующих видах консервов:

- кусковые;
- фаршевые консервы с формованными изделиями из фарша;
- первые обеденные блюда (кроме гомогенных);
- вторые обеденные блюда (кроме блюд в виде равномерно перемешанных смесей мясных и немясных ингредиентов).

Массовую долю составных частей рубленых, фаршевых (кроме формованных изделий из фарша), паштетных, ветчинных, эмульгированных консервов, первых обеденных блюд гомогенных, вторых обеденных блюд однородных определяют по рецептуре продукта (закладке).

9.2 Подготовка к испытанию

9.2.1 Подготовку к испытанию проводят в соответствии с 8.2.1.

9.2.2 При определении массовой доли составных частей консервов, употребляемых в разогретом виде, потребительскую упаковку с содержимым перед вскрытием подогревают на водяной бане или в сушильном шкафу при температуре (80 ± 2) °С:

- консервы массой нетто до 500,0 г — в течение 20 мин;
- консервы массой нетто от 500,0 до 1000,0 г — в течение 30 мин;
- консервы массой нетто свыше 1000,0 г — в течение 50 мин.

Перед подогреванием в сушильном шкафу в крышке банки или лотка (контейнера), в верхней части корпуса пакета делают прокол. При подогревании на водяной бане консервов в стеклянной упаковке уровень воды должен быть ниже уровня крышки на 2 см.

9.3 Проведение испытания

9.3.1 Массовую долю составных частей определяют в отдельности для каждой единицы потребительской упаковки. Допускается определение массы нетто и массовой доли составных частей продукта из одной и той же единицы потребительской упаковки.

9.3.2 Подготовленную к испытаниям потребительскую упаковку с продуктом взвешивают, затем вскрывают на 2/3 или 3/4 окружности банки или периметра лотка (контейнера), или длины термошва пакета.

9.3.3 Потребительскую упаковку устанавливают наклонно в воронку и осторожно сливают жидкую часть консервов в предварительно взвешенный химический стакан в течение 10—15 мин, при этом каждые 5 мин потребительскую упаковку с продуктом несколько раз осторожно поворачивают. Затем определяют массу составных частей.

При необходимости разделения твердых составных частей отдельные компоненты продукта осторожно извлекают пинцетом или ложкой и определяют их массу.

9.3.4 Допускается определение массовой доли составных частей консервов с применением сит. Потребительскую упаковку с консервами вскрывают по 9.3.2 и содержимое переносят на сито, поставленное над предварительно взвешенным химическим стаканом. Продукт распределяют равномерно шпателем по поверхности сита и дают стечь жидкости в течение 5 мин.

9.3.5 Для определения массовой доли выплавленного жира жидкую часть консервов, полученную по 9.3.3, охлаждают в химическом стакане до температуры 0 °С — 8 °С. Затвердевший жир снимают с поверхности жидкой составной части консервов, помещают в предварительно взвешенный лабораторный стакан и взвешивают.

9.3.6 Массовую долю бульона, рассола или соуса определяют по разности между массой жидкой части консервов и массой выплавленного жира.

9.3.7 Массовую долю желе определяют в охлажденных до температуры 0 °С — 8 °С консервах. Желе собирают ложкой в предварительно взвешенный химический стакан и взвешивают.

9.3.8 Массовую долю составных частей консервов определяют с погрешностью, не превышающей указанную в 8.3.1.

Допускается массовую долю твердой части консервов (кусочки мяса, субпродуктов, формованные фаршевые изделия и др.) определять по разности между массой нетто и массовой долей жидкой части.

9.4 Обработка результатов

Массовую долю составных частей X_1, %, вычисляют по формуле

$$X_1 = \frac{m_3}{m_2} \cdot 100, \qquad (2)$$

где m_3 — масса составной части консервов, г (кг);

m_2 — масса нетто консервов (фактическая), г (кг);

100 — коэффициент перевода в проценты.

Приложение А
(рекомендуемое)

Оценка консервов по 5-балльной шкале с учетом коэффициента весомости органолептических показателей

5-балльная шкала по оценке соответствия органолептических показателей: 5 — полное соответствие требованиям; 4 — незначительные несоответствия; 3 — заметные несоответствия; 2 — явные несоответствия; 1 — выраженные несоответствия (грубые); 0 — не подлежит оценке. За выявленные несоответствия проводят снижение балла с учетом выраженности порока, варианты снижения оценки приведены в таблицах А.1— А.4.

А.1 Органолептическую оценку потребительской упаковки и внешнего вида проводят по 5-балльной шкале с учетом возможных несоответствий, приведенных в таблице А.1.

Таблица А.1 — Оценка внешнего вида консервов и состояния упаковки

Органолептические показатели	Возможная оценка показателя с учетом выраженности порока, балл				Органолептические показатели	Возможная оценка показателя с учетом выраженности порока, балл			
Внешний вид продукта					Внешний вид потребительской упаковки				
Кусочки мяса крупного размера	4	3	2		Общий неприглядный вид упаковки	4	3	2	
Кусочки мяса менее 30 г	4	3	2		Наличие дефектов на упаковке	4	3	2	
Кусочки мяса не сохраняют свою форму	4	3	2		Несоответствие маркировки нормативным или техническим документам	4	3	2	
Наличие грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических узлов	4	3	2		Пригар на внутренней поверхности упаковки	4	3	2	
Непривлекательный внешний вид мясных и немясных ингредиентов	4	3	2		Мелкий шрифт на этикетке или на поверхности упаковки	4	3	2	
Крупные кусочки немясных ингредиентов (лука, моркови)	4	3	2		Прочие несоответствия	4	3	2	
Наличие отдельных пустот на поверхности ветчины	4	3	2		Не подлежит оценке	0	0	0	
Разваренные кусочки мясных и немясных ингредиентов	4	3	2						
Значительное количество выплавленного жира	4	3	2						
Наличие в бульоне большого количества взвесей	4	3	2						
Непрозрачность бульона	4	3	2						
Мутность желе	4	3	2						
Наличие посторонних примесей	4	3	2						
Прочие несоответствия	4	3	2						
Не подлежит оценке	0	0	0						
					Наименьшая оценка показателя, балл				
					Коэффициент весомости	1			

Оценку внешнего вида консервов и потребительской упаковки $О_{в.вида}$ в баллах вычисляют по формуле

$$О_{в.вида} = Б_{мин} \cdot 1, \quad (А.1)$$

где $Б_{мин}$ — наименьшая оценка показателя, балл;

1 — коэффициент весомости показателя.

А.2 Органолептическую оценку вида на разрезе, рецептурного состава и цвета консервов проводят по 5-балльной шкале с учетом возможных несоответствий, приведенных в таблице А.2.

Таблица А.2 — Оценка вида на разрезе, рецептурного состава и цвета консервов

Органолептические показатели	Возможная оценка показателя с учетом выраженности порока, балл				Органолептические показатели	Возможная оценка показателя с учетом выраженности порока, балл			
Вид на разрезе					Цвет				
Наличие серых пятен на разрезе	4	3	2		Слишком бледный цвет	4	3	2	
Пористость на разрезе	4	3	2		Слишком темный цвет	4	3	2	
Наличие влаги на разрезе	4	3	2		Неприятный цвет	4	3	2	
Много желе	4	3	2		Нетипичный цвет	4	3	2	
Шкурка с остатками щетины	4	3	2		Неравномерный цвет по краям или в середине	4	3	2	
Толщина шпика более 1,5 см	4	3	2		Нетипичный оттенок цвета	4	3	2	
Слой шпика слишком тонкий	4	3	2		Наличие серых пятен	4	3	2	
Большой осадок в бульоне	4	3	2		Желтоватый цвет жира	4	3	2	
Прочие несоответствия	4	3	2		Наличие шпика с багряно-красными пятнами	4	3	2	
Не подлежит оценке	0	0	0		Желе слишком светлое	4	3	2	
					Желе слишком темное	4	3	2	
					Слишком много прочих включений	4	3	2	
					Прочие несоответствия	4	3	2	
					Не подлежит оценке	0	0	0	
Рецептурный состав									
Неудовлетворительная жиловка сырья	4	3	2						
Слишком высокое содержание жировой ткани	4	3	2						
Слишком высокое содержание соединительной ткани, кровеносных сосудов, лимфатических узлов	4	3	2						
Наличие крупных кусочков сухожилий, шкурки, кровеносных сосудов, лимфатических узлов	4	3	2						
Шкурка с остатками щетины	4	3	2						
Наличие большого количества немясных ингредиентов	4	3	2						

Окончание таблицы А.2

Органолептические показатели	Возможная оценка показателя с учетом выраженности порока, балл				Органолептические показатели	Возможная оценка показателя с учетом выраженности порока, балл			
Наличие хрящей	4	3	2						
Наличие костных частиц	4	3	2						
Слишком много желе	4	3	2						
Слишком мало желе	4	3	2						
Прочие несоответствия	4	3	2						
Не подлежит оценке	0	0	0						
					Наименьшая оценка показателя, балл				
					Коэффициент весомости	3			

Оценку вида на разрезе, рецептурного состава и цвета консервов $О_{разреза,\ состава,\ цвета}$ в баллах вычисляют по формуле

$$О_{разреза,\ состава,\ цвета} = Б_{мин} \cdot З, \quad (А.2)$$

где $Б_{мин}$ — наименьшая оценка показателя, балл;

З — коэффициент весомости показателя.

А.3 Органолептическую оценку консистенции консервов проводят по 5-балльной шкале с учетом возможных несоответствий, приведенных в таблице А.3.

Таблица А.3 — Оценка консистенции консервов

Органолептические показатели	Возможная оценка показателя с учетом выраженности порока, балл				Органолептические показатели	Возможная оценка показателя с учетом выраженности порока, балл			
Консистенция					Консистенция				
Неупругая	4	3	2		Включения немясных ингредиентов слишком рыхлые	4	3	2	
Несочная	4	3	2		Включения немясных ингредиентов слишком жесткие	4	3	2	
Слишком рыхлая	4	3	2		Немажущаяся консистенция	4	3	2	
Слишком плотная	4	3	2		Отдельные кусочки немясных ингредиентов плохо пережевываемые	4	3	2	
Слишком жирная, сальная	4	3	2		Суховатая	4	3	2	
Слишком жесткая	4	3	2		Разваренные мясные и немясные ингредиенты	4	3	2	
Недостаточно связанная структура	4	3	2		Прочие несоответствия	4	3	2	
Крошливая, крупинчатая	4	3	2		Не подлежит оценке	0	0	0	
					Наименьшая оценка показателя, балл				
					Коэффициент весомости	2			

Оценку консистенции консервов $О_{конс}$ в баллах вычисляют по формуле

$$О_{конс} = Б_{мин} \cdot 2, \quad (А.3)$$

где $Б_{мин}$ — наименьшая оценка показателя, балл;
2 — коэффициент весомости показателя.

А.4 Органолептическую оценку запаха и вкуса консервов проводят по 5-балльной шкале с учетом возможных несоответствий, приведенных в таблице А.4.

Таблица А.4 — Оценка запаха и вкуса продукта

Органолептические показатели	Возможная оценка показателя с учетом выраженности порока, балл				Органолептические показатели	Возможная оценка показателя с учетом выраженности порока, балл			
Запах (аромат)					Вкус				
Невыраженный аромат	4	3	2		Соленый	4	3	2	
Негармоничный аромат пряностей и немясных ингредиентов	4	3	2		Кисловатый	4	3	2	
Невыраженный аромат пряностей и немясных ингредиентов	4	3	2		Сладковатый	4	3	2	
Аромат пряностей не соответствует рецептуре	4	3	2		Зажиренный, жирный, масляный	4	3	2	
Чрезмерный запах пряностей и немясных ингредиентов	4	3	2		Вкус пряностей и немясных ингредиентов негармоничный	4	3	2	
Кисловатый, кислый запах	4	3	2		Вкус пряностей и немясных ингредиентов не выражен	4	3	2	
Посторонний запах	4	3	2		Металлический привкус	4	3	2	
Неприятный запах	4	3	2		Щелочной вкус	4	3	2	
Прочие несоответствия	4	3	2		Характерный вкус отсутствует	4	3	2	
Не подлежит оценке	0	0	0		Горелый привкус	4	3	2	
					Посторонний привкус шпика или жира	4	3	2	
					Прогорклый вкус шпика или жира	4	3	2	
					Посторонний привкус	4	3	2	
					Невыраженный вкус	4	3	2	
					Прочие несоответствия	4	3	2	
					Не подлежит оценке	0	0	0	
					Наименьшая оценка показателя, балл				
					Коэффициент весомости	4			

Оценку запаха и вкуса консервов $О_{запах, вкус}$ в баллах вычисляют по формуле

$$О_{запах, вкус} = Б_{мин} \cdot 4, \quad (А.4)$$

где $Б_{мин}$ — наименьшая оценка показателя, балл;
4 — коэффициент весомости показателя.

Библиография

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

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

УДК 664.93:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: консервы мясные, консервы мясосодержащие, метод, определение, органолептические показатели, масса нетто, массовая доля составных частей

Редактор *Д.А. Мезинова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *Е.Е. Кругова*

Сдано в печать 14.04.2016. Подписано в печать 19.04.2016. Формат 60 ×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 45 экз. Зак. 1111.

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

gost.e-ecolog.ru