МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
9935—
2015**

Консервы мясные стерилизованные

ПОРОСЕНОК В ЖЕЛЕ

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—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 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 10 декабря 2015 г. № 48)

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
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 марта 2016 г. № 200-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 9935–2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 9935—76

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 3

4 Технические требования 3

5 Правила приемки 5

6 Методы контроля 6

7 Транспортирование и хранение 6

Приложение А (справочное) Информационные сведения о составе консервов 7

Приложение Б (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности 100 г консервов 7

Библиография 7

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные стерилизованные

ПОРОСЕНОК В ЖЕЛЕ

Технические условия

Sterilized meat cans. Piglet in jelly. Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кусковые мясные стерилизованные консервы «Поросенок в желе» (далее — консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок и выпускаемые в следующем ассортименте:

- «Поросенок в желе»;
- «Поросенок с черносливом в желе»;
- «Поросенок со сладким перцем в желе».

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 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

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

ГОСТ ISO 7218—2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 8756.0—70 Продукты пищевые 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 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

---

* 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».

Издание официальное

ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

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

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

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

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 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 28501—90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. 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 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 31903—2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

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

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

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], а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **мясные консервы:** Консервы, изготовленные из мясных или мясных и немясных ингредиентов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов более 60,0 %.

4 Технические требования

4.1 Консервы должны соответствовать требованиям [1], [2] настоящего стандарта и должны быть изготовлены по технологической инструкции по производству мясных кусковых стерилизованных консервов «Поросенок в желе», 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.

Ингредиентный 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.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов		
	«Поросенок в желе»	«Поросенок с черносливом в желе»	«Поросенок со сладким перцем в желе»
Внешний вид и цвет	Кусочки мяса поросенка со шкуркой на косточках в желе		
	—	с кусочками чернослива	с кусочками сладкого перца
	Цвет мяса — светло-серый.		
	Желе прозрачное, светло-желтого цвета	Желе прозрачное, светло-желтого цвета с оттенком чернослива	Желе прозрачное, светло-желтого цвета с оттенком сладкого перца
Вкус и запах	Свойственные вареному мясу поросят, без посторонних запаха и привкуса		
	—	с легким ароматом чернослива	с легким ароматом сладкого перца
Консистенция	Мясо сочное, неразваренное, косточки размягченные		
Посторонние примеси	Не допускаются		
Массовая доля кусочков мяса поросенка на косточках, %, более	65,0	60,0	60,0
Массовая доля белка, %, не менее	18,5	17,5	17,5
Массовая доля жира, %, не более	5,0	5,0	5,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,6 включ.		

4.3.2 Микробиологические показатели консервов не должны превышать норм, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов и диоксинов в консервах не должно превышать норм, установленных [1], [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:

- свинину в тушах пятой категории (поросят-молочников) по ГОСТ 31476;
- тушки поросят массой от 3 до 7 кг в шкуре, без головы и ног;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
- сливу сушеную без косточек по ГОСТ 28501;
- соль поваренную пищевую выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и № 1, не ниже первого сорта по ГОСТ 13830;
- перец черный по ГОСТ 29050;
- пергамент по ГОСТ 1341.

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], а также соответствовать требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт;
- прочее сырье (ингредиенты) должно соответствовать требованиям [2], а также соответствовать требованиям, установленным 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, с пожелтевшим или желтеющим при пробе варкой шпиком.

4.5 Маркировка

4.5.1 Маркировка потребительской упаковки — по [1], [3] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с указанием следующей дополнительной информации:

- наименование консервов;
- условия хранения после вскрытия упаковки (после вскрытия потребительской упаковки консервы хранить в холодильнике не более 24 ч при температуре от 2 °С до 6 °С);
- обозначение настоящего стандарта;
- способ подготовки к употреблению («Перед употреблением рекомендуется охладить»).

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

4.5.2 Маркировка транспортной упаковки — по [1], [3] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Ограничение температуры», «Беречь от влаги».

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 [4] или нормативным правовым актам, действующим 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 банок, изготовленных из хромированной жести).

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

Таблица 2

Номер банки	Масса нетто консервов, г
3	250
8	325
9	350
12	550

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

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

Допускается упаковка нескольких наименований консервов одного вида в один ящик по согласованию с заказчиком.

4.6.6 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.

4.6.7 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 15 °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 массовой доли кусочков мяса поросенка на косточках, массовой доли 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 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 качества 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 содержание 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, массовой доли составных частей и массы нетто — по ГОСТ 8756.1.

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 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.

6.16 Методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

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

6.18 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

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

6.20 Определение микроколичеств пестицидов — по ГОСТ 32308.

6.21 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31903.

6.22 Идентификация сырьевого состава консервов — по ГОСТ 31479.

6.23 Определение полихлорированных дибензо(-п-)диоксинов и дибензофуранов, ГМО — 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 15 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде консервы 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 15 °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. 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
«Поросенок в желе»	Мясо поросят в шкуре на косточке, поваренная соль, черный перец
«Поросенок с черносливом в желе»	Мясо поросят в шкуре на косточке, чернослив, поваренная соль, черный перец
«Поросенок со сладким перцем в желе»	Мясо поросят в шкуре на косточке, перец сладкий, поваренная соль, черный перец
*Для удобства пользователей стандарта в качестве типовой инструкции может быть рекомендована «Технологическая инструкция по производству кусковых мясных стерилизованных консервов «Поросенок в желе», 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], кДж/ккал, не более
«Поросенок в желе»	18,5	5,0	498,2/119,0
«Поросенок с черносливом в желе»	17,5	5,0	481,5/115,0
«Поросенок со сладким перцем в желе»	17,5	5,0	481,5/115,0
[1] Определяют расчетным путем.			

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 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

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

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

УДК 664.933:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: консервы, технические требования, внешний вид, вкус, запах, консистенция, массовая доля мяса поросенка на косточке, белка, жира, поваренной соли, показатели безопасности, «Поросенок в желе», «Поросенок с черносливом в желе», «Поросенок со сладким перцем в желе»

Редактор *Д.А. Мезинова*
Технический редактор *В.Ю. Фотиева*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *К.Л. Чубанова*

Сдано в набор 25.03.2016. Подписано в печать 01.04.2016. Формат 60 × 841/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,00. Тираж 46 экз. Зак. 925.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru